

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ **на тему:**

ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 3* НА 135 МІСЦЬ У М. ЧЕРНІГІВ

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

підпис студента

Смаглюк Аліни
Олександрівни

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

підпис керівника

Ткачук Тетяна
Михайлівна

Наукові консультанти:

Архітектура. Дизайн
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Шаповал Світлана
Леонідівна

Ресторани. Бари
к.е.н., доц.

підпис консультанта

Литвиненко Тамара
Євгенівна

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

підпис гаранта

Босовська Мирослава
Веліксівна

Київ 2018

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.5. Ресторани. Бари	Литвиненко Т.Є.	28.12.2018р	28.12.2018 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Шаповал С.Л.	28.12.2018 р.	28.12.2018 р

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

1.4. Сервіс

1.5. Ресторани. Бари.

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

2.3. Характеристика будівлі

2.4. Інженерні системи

2.5. Дизайн

2.6. Кошторис

2.7. Охорона навколишнього середовища

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

2.9. Охорона праці

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал .

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускного кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів проекту	
		За планом	Фактично
1	Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту	01.09.2017 р.- 31.10. 2017 р.	
2	Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект	01.11.2017 р.- 31.12.2017 р.	
3	Написання I розділу «Концепція.	02.01.2018 р.-	

	Організація. Сервіс»	11.05.2018 р.	
4	Попередній захист 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»	14.05.2018 р.- 18.05.2018 р.	
5	Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті	до 18.05.2018 р.	
6	Написання 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»	18.05.2018 р.- 07. 09. 2018 р.	
7	Попередній захист 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»	07.09.2018 р.- 10. 09. 2018 р.	
8	Написання 3 розділу «Ревенью менеджмент»	11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.	
9	Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях	29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.	
10	Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру	01.11.2018 р.	
11	Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування	12.11.2018р. 16.11.2018 р	
12	Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії	19.11.2018 р.- 10.12.2018 р.	
13	Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії	Відповідно до розкладу	

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____

(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента _____

(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми _____

Босовська М.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри _____

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ _____ ”

2018 р.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС	10
1.1. Концепція	10
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office).....	20
1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки.....	20
1.2.2. Житлова	22
1.2.3. Побутова, торговельна, дозвіллево-анімаційна, спортивно-оздоровча.....	24
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)	26
1.3.1. Адміністративна	26
1.3.2. Господарська та виробничо-побутова	27
1.4. Сервіс (Service)	29
1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution).....	29
1.4.2. Реєстрація(Check-In).Розміщення (Accommodation). Виселення(Check-Out)...	32
1.4.3. Гест-релейшн (<i>Guest Relation</i>). Рум-сервіс (Room Service).....	34
1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping) Клінінг (Cleaning)	36
1.4.5. Велес (Wellness). СПА(SPA). Фітнес (Fitness)	40
1.4.6. Інвент-сервіс(Invent Service). Анімація(Animation). Конференц-сервіс.....	40
1.5. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F&B)	41
Висновки до розділу 1	69
Розділ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН	70
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю	70
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території	75
2.3. Характеристика будівлі	77
2.4. Інженерні системи	80
2.5. Дизайн	93
2.6. Кошторис.....	95
2.7. Охорона навколишнього середовища	97
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта	98
2.9. Охорона праці	100
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи	102
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	109
Висновки до розділу 2.....	112
Розділ3.РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ (REVENUE MANAGEMENT)	113
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	113
3.2.Капітал.....	116
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду	116
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток.....	120
3.5. Ефективність інвестицій.....	136
Висновки до розділу 3.....	140
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	141
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	143
ДОДАТКИ	147
ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ	148

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

Однак функціонування і розвиток готельного бізнесу, як найбільш прибуткової галузі сфери послуг, у досліджуваному районі стримується на сьогоднішній день багатьма факторами, основними з яких є: застарілість матеріально-технічної бази підприємств, відсутність належного рівня сервісу та низька якість послуг, обмеженість інвестиційної активності, недостатня професійна підготовка персоналу, слабка реклама наявних засобів розміщення та відсутність спеціалізованих готелів, недостатня державна підтримка галузі, відсутність стратегії розвитку готельного бізнесу на перспективу та ряд інших.

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

Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

1. Визначити концептуальні засади діяльності об'єкта відповідно до категорії і місткості. Обґрунтувати форму утворення готелю *** у м. Чернігів, контингент споживачів, перелік та особливості послуг, що надаються.

2. Розробити перелік послуг готелю *** на 135 місць у м. Чернігів: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування

(функціональне зонування приміщень готелю категорії *** забезпечення послуг харчування і додаткових послуг).

3. Структурувати торгівельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства, обґрунтувати організацію роботи їх структурних підрозділів.

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

5. Визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта, охарактеризувати конструктивну схему будівлі та інженерних систем. Визначити будівельно-технічні показники проекту. Розрахувати кошторис будівництва.

6. Визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта; побудувати органи управління; визначити системи і процедури управління; розробити організаційну структуру управління; розробити штатний розпис.

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

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

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

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

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

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

Наукові праці. За результатами наукового дослідження опубліковано статтю на тему «Концептуальні напрями впровадження готельних послуг» у збірнику наукових праць КНТЕУ, 2018. – с.231-235 (Додаток А).

Структура випускного кваліфікаційного проекту. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів (розділ 1 «Концепція. Організація. Сервіс», розділ 2 «Архітектура. Дизайн», розділ 3 «Ревеню менеджмент»), висновків та пропозицій, списку використаних джерел, додатків та 2 графічних матеріалів. Загальний обсяг роботи становить 148 сторінки, на яких представлено 111 таблиць та 12 рисунків.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

Сучасна готельна індустрія – це величезний та складний комплекс послуг, пов'язаних із перебуванням людей у підприємствах готельного господарства. У рамках надання готельно-туристичних послуг актуалізується питання організації готельних послуг, їх асортименту та якості, зростання ролі готельного бізнесу в структурі економіки держави. Готельний сервіс містить у собі цілий комплекс послуг для туристів та інших споживачів, і є ключовим чинником, що визначає перспективи розвитку туризму в Україні.

Незважаючи на політичні та соціально-економічні проблеми останніх років, індустрія гостинності стала сферою, яка без залучення державних дотацій стабільно нарощує обсяги виробництва готельного продукту. Готельний бізнес в Україні може і повинен стати сферою реалізації ринкових механізмів, джерелом поповнення державного та місцевих бюджетів, засобом загальнодоступного і повноцінного тимчасового проживання, відпочинку й оздоровлення, а також ознайомлення з історико-культурною спадщиною та сьогоденням нашого народу і держави.

Разом з тим, на сьогоднішній день, готельний ринок України не достатньо задовольняє попит на послуги за кількістю та якістю, матеріально-технічна база великої частини готелів є фізично та морально застарілою і не відповідає міжнародним стандартам. Тому проектування нових готелів в Україні є актуальним напрямом розвитку готельної індустрії в цілому.

За даними польових досліджень місто Чернігів — місто на півночі України — обласний центр Чернігівської області. Впродовж своєї історії він був одним з головних осередків політико-економічного та соціально-культурного життя українців. Місто славиться своїми пам'ятками часів Київської Русі і Чернігівського князівства, також Гетьманщини і козацького Чернігівського полку.

За даними офіційного інтернет-порталу Чернігівської міської державної адміністрації населення міста становить 296 235 осіб (станом на 1

серпня 2012) з площею 79 км². Клімат — помірно-континентальний, середньорічна температура повітря становить +6,7 °С, найнижча вона у січні (-7,1 °С), найвища — в липні (+18,7 °С)

Середній вік населення м. Чернігова за переписом 2001 року становив 37,3 років. Середній вік чоловіків на 4,4 роки менше ніж у жінок (34,9 і 39,3 відповідно). У віці, молодшому за працездатний, знаходилося 49 625 осіб (16,3 %), у працездатному віці — 198 170 осіб (65,0 %), у віці старшому за працездатний — 56 758 осіб (18,6 %). За статтю у місті переважали жінки, яких налічувалося 162 339 осіб (53,2 %), тоді як чоловіків 142 655 (46,8 %)

Чернігів поділяється на 2 райони: Деснянський та Новозаводський. Райони ділять місто навпіл (межа проходить по проспекту Миру): Деснянський — східна частина, Новозаводський — західна частина міста. Проектований готель заплановано розмістити на межі обох районів біля місцевості Дитинець (в минулому центральна укріплена частина міста).

Чернігів сьогодні – це адміністративний, культурний і освітній центр Чернігівської області. Місто має чудове транспортне сполучення і великий туристичний потенціал. Тут активно розвивається культура, зокрема, діють музично-драматичний театр ім. Т. Шевченка, філармонійний центр фестивалів і концертних програм, театр ім. О. Довженка - ляльковий і молодіжний. Чернігів береже пам'ять прадавніх епох, одночасно розвиваючи сучасне будівництво та облаштування територій. Місто часто називають «старим-молодим» осередком європейського типу північної України. Тут гармонійно співіснують музеї з атрибутами сивої давнини і новітні арт-клуби чи інші центри дозвілля сучасного зразка.

Для відображення історичних особливостей та фактів формування обраного місця розташування запроновано назву готелю - "Цорна".

Разом з тим, у місті Чернігові знаходиться невелика кількість готелів.

Основні характеристики підприємств готельного господарства м. Чернігів наведені у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

**Основні характеристики підприємств готельного господарства м.
Чернігів**

Назва готелю	Адреса	Категорія	Інфраструктура об'єкта
"Віта Парк ШішкіNN"	с. Снов'янка	4*	Готель пропонує туристам розміститися в 43 одно-, двокімнатних номерах різного рівня комфортності "стандарт", "суперіор", "сімейний" і "люкс", оснащених якісними меблями. Насолодитися стравами національної та європейської кухні відпочиваючі еко-курорту зможуть у вишуканому ресторані "Шкатулка", а в ресторані "Гранд Кафе" вранці сервірують сніданок за системою "шведський стіл". Для вечері невеликою компанією або для проведення великих урочистостей до 100 персон підійде лаундж-бар "Смородина". Крім того, для активного відпочинку курорт "Віта Парк ШішкіNN" пропонує прокат велосипедів та квадроциклів, ковзанів і санок, дитячий майданчик, організацію екскурсій, польоти на повітряній кулі, кінні прогулянки, СПА-кабінет, російську баню, більярд, полювання і риболовлю. А для найменших постояльців тут передбачений дитячий клуб, який включає різноманітні програми.
"Рейкарц Чернігів"	вул. Гетьмана Полуботка 22	4*	Номерний фонд готелю складають 49 комфортабельних номерів категорій «Мини» Single, «Класик» Twin, «Стандарт» Single, "Стандарт" Twin, «Стандарт» Double, «Суперіор» Twin, «Люкс» Twin. "Рейкарц Чернігів" надає 2 великих і просторих конференц-залів для проведення бізнес-зустрічей та інших ділових заходів, які оснащені сучасним мультимедійним обладнанням. Також в готелі "Рейкарц Чернігів" є лобі-бар, в якому щоранку подається смачний сніданок "шведський стіл" і ресторан, в якому постояльці зможуть насолодитися кулінарними шедеврами від команди кращих кухарів Чернігова. Готель надає всім гостям безкоштовну парковку для автомобілів, а так само безкоштовний Wi-Fi на всій території.
Парк-готель "Чернігів"	вул. Шевченка, 103-А	3*	Обслуговування номерів. Конференц-зал/Банкетний зал. Бізнес-центр. Трансфер до / з готелю (за додаткову плату). Можливість замовлення сніданку в номер. Послуги з прання і прасування одягу. Доставка кореспонденції в номер. Виклик таксі, швидкої допомоги. Банкомат на території готелю. Сувенірний магазин.

Продовження табл. 1.1.

Готель "Україна"	пр-т Миру, 33	3*	Номерний фонд готелю "Україна" складається з просторих 90 номерів таких цінових категорій - одномісні, двомісні, напівлюкс, люкс, номер для молодят. Діловим гостям запропонують скористатися послугами просторого конференц-зали з місткістю до 30 чоловік. Зал оснащений всім необхідним для повноцінного проведення семінарів, нарад і переговорів. Щоранку для гостей готелю "Україна" сервірується ситний сніданок. Свій автомобіль гості зможуть залишити на парковці готелю.
Готельно-туристичний комплекс "Придеснянський"	вул. Шевченка, 99-а	3*	Перший поверх готелю займає кафе на 60 місць і два банкетних зали на 12 і 6 місць. Номерний фонд готелю представлений 61 номерами різної категорії комфорту, одночасно готель може прийняти до 100 осіб. Також до послуг гостей конференц-зал на 60 персон, оснащений екраном, проектором та фліпчартом, є принтер, сканер, ксерокс, факс, Wi-Fi. Залишити автомобіль можна на платній стоянці в 300 м від готелю. Серед додаткових сервісів - допомога у бронюванні авіа та залізничних квитків, а також тур.послуг.
«Градецький»	проспект Мира, 68	2*	267 номерів Обслуговування номерів, Трансфер в/із аеропорту, Пральня, Хімчистка, Сніданок в номер, Послуги з гладіння одягу, Інтернет, Факс / Ксерокопіювання, Безпроводний доступ до Інтернету.
Заміський комплекс «Ранчо-клуб»	вул. 1-а Набережна, 33	2*	Готель має в розпорядженні 11 двомісних номерів високого рівня комфортності, обладнаних побутовою технікою та зручними меблями, а також двомісні котеджі для більш усамітненого проведення часу. До послуг відпочиваючих також російська лазня, бар-кафе і прекрасний ресторан. Оздоровчі процедури
Готель «Берізки»	Вул.. Кільцева 16	2*	3 номери і кафе на 20 місць
Готель "Брянск"	вул. Шевченко, 103	2*	49 номерів на 79 місць Автостоянка, цілодобовий відділ реєстрації і обслуговування гостей, номери для не курців, континентальний завтрак, сімейні номери, ліфт, експрес реєстрація, заселення та виселення, опалювання, камера схову багажу, місця для паління, кондиціонер.

Отже, у Чернігові знаходиться 9 готелів, з них три готелі категорії ***, що формують конкурентне середовище проектного готелю.

У таблиці 1.2 представлено результати оцінювання прямих конкурентів готелю «Цорна».

Таблиця 1.2.

Результати оцінки конкурентів готелю, що проектується

Показники	Назва готелю		
	"Україна"	«Градецький»	"Придеснянський"
Місце розташування	5	5	5
Транспортна доступність	5	5	4
Екстер'єр та інтер'єр	4	3	5
Якість обслуговування	4	3	5
Асортимент додаткових послуг	4	2	5
Рівень ресторанного обслуговування	4	3	4
Система бронювання	5	4	5
Вартість проживання, цінові знижки, програми лояльності	5	5	4
Рівень безпеки туристів	5	3	5
Середній бал	4,6	3,7	4,7

У (додатку Б) наведено приклад анкети, за яким здійснювалось опитування відвідувачів.

Проаналізувавши отримані дані, можна зробити висновок, що конкуренти мають багато сильних сторін господарської діяльності та непозбавлені слабких сторін, які необхідно враховувати при проектуванні готелю.

Доцільно визначити потенційних споживачів проектованого готелю «Цорна» на основі сегментації ринку. Для здійснення сегментації важливим є вибір ознак, за якими буде здійснюватися розподіл.

Для вирішення завдання маркетингового аналізу потенційних споживачів готелю використана первинна маркетингова інформація, а саме дані вибіркового обстеження споживачів готелю «Придеснянський», який є

прямим конкурентом готелю «Цорна». Зокрема, споживачі готельних послуг були проаналізовані залежно від мотивів, цілей поїздки, соціальної та статусної приналежності, рівня доходів, національності, тривалості перебування.

На підставі статистичних даних служби прийому та розміщення готелю «Придеснянський», здійснено сегментацію потенційних споживачів готелю «Цорна» за ознаками: стать; вік; мета подорожі; рівень доходу; національність; тривалість перебування.

Результати дослідження потенційних споживачів наведено у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Типологічна сегментація потенційних споживачів готелю «Цорна»***

Сегментація споживачів за гендерною ознакою	Відсоток
Чоловіки	54,2
Жінки	45,8
Сегментація споживачів готелю «Цорна» за віком	Відсоток
До 17 років	9,8
Від 17 до 25 років	23,6
Від 26 до 45 років	38,2
Від 46 до 60 років	23,4
Від 61 років	5
Сегментація споживачів готелю «Цорна» за рівнем доходів	Відсоток
від 4500 до 7500 грн	22,4
від 7501 до 10000 грн	63,2
більше 10001 грн	14,4
Сегментація споживачів готелю «Цорна» за країнами прибуття	Відсоток
Україна	42,6
Білорусія	30,5
Молдова	15,8
Росія	9,7
Польща	0,7
Інші	2,7
Сегментація споживачів готелю «Цорна» за метою перебування	Відсоток
Бізнес	10,9
Відпочинок	26,7
Туризм	59,3
Інше	3,1
Сегментація споживачів готелю «Цорна» за тривалістю перебування	Відсоток

Продовження табл. 1.3

1 ніч	28,7
2-3 ночі	51,4
4-7 ночей	14,5
більше 7 ночей	5,4

Для визначення цільового сегменту проектного готелю доцільно проаналізувати кількість іноземних туристів, які відвідують м. Чернігів (рис.1.1).

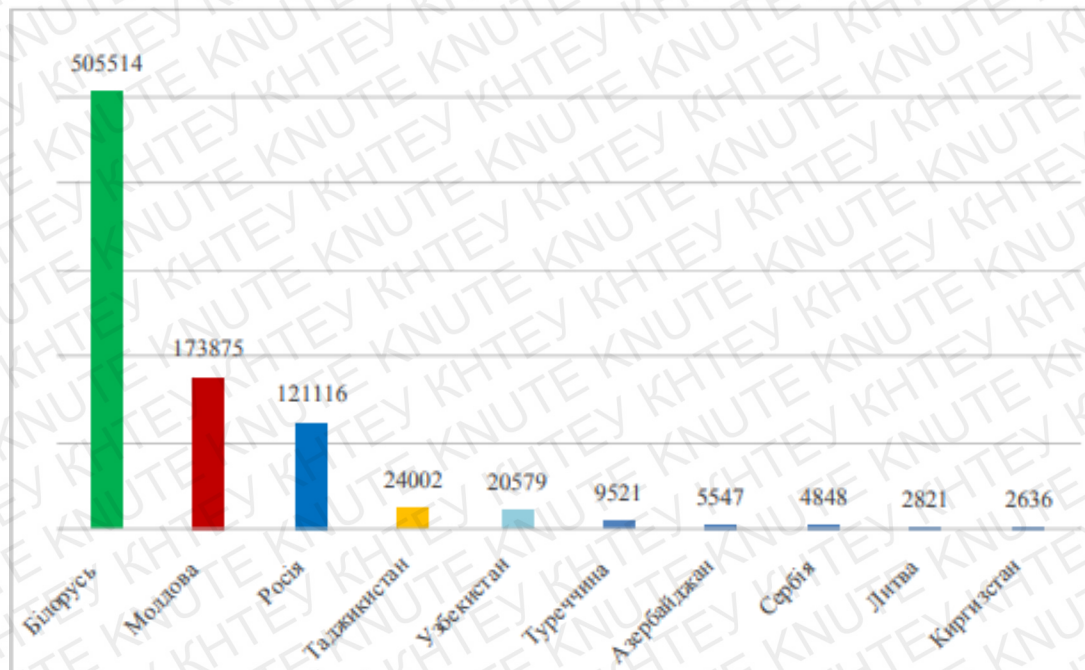


Рис. 1.1. Кількість іноземних туристів, які відвідували м. Чернігів у 2017 р.

На підставі отриманих результатів визначено, що основний цільовий сегмент готелю - це туристи, що приїжджають з різних куточків України, а також гості з Білорусі, Молдови та Росії.

За призначенням проектований готель відноситься до готелів сімейного типу і має у своєму складі дитячу кімнату, невеликий кінотеатр, екскурсійне бюро.

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

- зручність місця розташування готельного комплексу;

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

Місія готелю - задоволення на високому рівні потреб відвідувачів у комфортному проживанні, відпочинку та бізнес-заходів і забезпечення за рахунок цього успішного функціонування готелю на ринку в довгостроковій перспективі.

Мета господарської діяльності готелю – надання комплексу послуг вітчизняним та іноземним 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 проектного готелю:

- Організація відпочинку та дозвілля
- Організація харчування
- Організація додаткових послуг
- Діяльність по забезпеченню безпеки відвідувачів

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готелю "Цорна" 3* (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Концептуальне рішення готелю «Цорна» ***, м. Чернігів

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Чернігів

1.4

Адміністративний район населеного пункту (території)	Новозаводський район			
Адреса розташування готелю	Пр-т Миру 7А			
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами			
Тип підприємства	Готель			
Категорія	3*			
Кадровий склад	1. Керівник підприємства 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал			
Система управління	Лінійно-функціональна			
Стиль управління	Демократичний			
Цільовий сегмент споживачів	Аудиторія може складатися з окремих осіб, груп осіб туристів (українці, іноземці), гостей міста.			
Спосіб організації взаємозв'язку всіх приміщень та груп	Блочний			
Розміщення				
Вид	Готельне підприємство			
Рівень комфорту	Готель 3*			
Місткість	75 номерів (135 місць)			
Категорії номерів	Стандарт одномісний-студіо	Стандарт двомісний-студіо	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	15	54	3	3
Дизайнерський стиль	Модерн			
Харчування				
Тип закладів	Ресторан		Піцерія	
Організація харчування	Вільний вибір		Вільний вибір	
Кількість місць	140		40	
Режим роботи	7.00-23.00 (без вихідних)		11.00-23.00 (без вихідних)	
Форма обслуговування	повне обслуговування (за участю офіціантів)			
Дизайнерський стиль	Європейський, Український			
Бізнес-послуги				
Тип	Зала універсального призначення (можна використовувати для конференцій, виставок та ін.)			
Культурно-дозвілєві послуги				
Тип	Режим роботи			
	по днях		по годинах	
Настільний теніс	п'ятниця – неділя		18.00 – 24.00	
Тип	Режим роботи			

1.4

	по днях	по годинах	
Кінотеатр	п'ятниця – неділя	19.30 – 22.00	
Дитяча кімната	п'ятниця – неділя	08.00 – 21.00	
Екскурсійне бюро	понеділок – неділя	10.00 – 20.00	
Рекреаційні послуги			
Тип	Режим роботи		
	Сауна	Тренажерна зала	
Режим роботи	10.00 – 20.00 (без вихідних)	8.00 – 20.00 (без вихідних)	
Торгівля			
Тип	Призначення	Режим роботи	
		по днях	по годинах
Кіоски	Реалізація сувенірів	Понеділок - п'ятниця	10.00 - 19.00

Спосіб організації та зв'язку усіх груп приміщень

Під час розроблення концептуального рішення готелю було обрано блоковий спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень (корпусів), оскільки він економічний у будівництві та технічній експлуатації.

Площа озелененої території загального користування (з розрахунку на одне місце в готелі – 100 м²) – 13500 м²

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

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

Послуги проживання

До складу проектованого готелю буде входити житлова частина, представлена готелем (3*) на 75 номерів, із загальною місткістю 135 місць.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – модерн.

Стиль обрано за наступними критеріями: плавність, пластичність, декоративність.

Модерн – це стиль, що поєднує в собі кілька інших дизайнів: він нагадує класику, переплетену з сучасними течіями. Модерн в інтер'єрі – це досить просто, лаконічно, та, разом з тим, дорого і розкішно.

Основними характеристиками холу проектованого готелю у стилі модерн є наступні: різнокольорові вітражі; багато скла і дерева; елика кількість рослинності.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

Відповідно до встановлених норм надання готельних послуг в Україні, готель «Цорна» має забезпечити цілодобове оформлення споживачів, що прибувають у готель і виїжджають з нього. Саме тому робота служби прийому і розміщення має змінний характер.

Основними функціями служби прийому є:

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

Посадові обов'язки працівників служби прийому, а також навички і знання, необхідні для їх виконання, визначаються професійними стандартами.

Служба прийому і розміщення повинна забезпечувати максимальне завантаження готелю, запобігаючи простоям. При реєстрації й оформленні виїзду працівники служби здійснюють розрахунок за проживання в готелі і додаткові послуги. При виписці перевіряють рахунок гостя, уточнюють усі його витрати за час проживання і приймають оплату. Велику важливість має контроль за виїздом, щоб не допустити від'їзду гостей, які не сплатили за рахунком.

Черговий адміністратор, починаючи роботу, має переглянути журнал із записами попередньої зміни. У ньому фіксується інформація про те, що

відбулося за зміну, про потреби гостей, що звернулися до служби в цей проміжок часу, але не задоволених за якихось причин. Перед початком роботи необхідно також переглянути інформацію про наявність вільних місць і заявки на поточну добу. До обов'язків адміністратора входить також й облік використання номерного фонду.

До обов'язків порт'є відноситься збереження і видача ключів від номерів проживаючих за карткою гостя, а також відповідь на запитання гостей щодо якої-небудь інформації, або отримання послуги.

Ліфти для пасажирів скомпоновані групою – 2 шт. посередині поверху. Санвузли розташовані у вхідній частині зони обслуговування із виходом до вестибюля.

Туалетні кімнати складаються з двох приміщень – умивальна і санітарна кімнати. Санітарна зона містить кабінки з біде. У санітарній кімнаті для чоловіків запроектовано місце для пісуарів. Також у туалетних кімнатах запроектовано електрорушники, дозатори для рідкого мила, дзеркала. В окремому приміщенні запроектована туалетна кімната для людей з особливими потребами.

Кімнати для охорони запроектовано у секторі, не помітному для гостей. Одна з кімнат є прохідною. Кімната для охорони облаштована робочими столами, сейфом для зберігання зброї, кушеткою для відпочинку, шафою.

Склад і площу приймально-вестибюльної групи приміщень та безпеки готелю «Цорна» представлено у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

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

«Цорна» на 135 місць у м. Чернігів

	Назва приміщень	Площа, м ²
1	Вестибюль	140
2	Бюро прийому і реєстрації	14
3	Кімнати чергового персоналу	8
4	Кімната чергового адміністратора	8
5	Пункт оперативного зв'язку	8
6	Камера схову	10

Продовження табл. 1.5

7	Приміщення охорони	13
8	Відділення зв'язку	12
9	Бюро обслуговування	12
10	Комора прибирального інвентаря	6
11	Бюро бронювання	12
12	Службовий санітарно-технічний блок	10
13	Швейцарська	9
14	Приміщення посильних	9
15	Сейфова	8
16	Багажний вестибуль з приміщенням для візків	22
17	Медпункт	16
	Санвузол:	
18	а) жіночий (два унітази, два умивальника)	7
19	б) чоловічий (унітаз, два пісуари, два умивальника)	8
Усього:		332

1.2.2. Житлова

До приміщень житлової групи готелю «Цорна» належать номери кількох типів і категорій, коридори, холи, приміщення побутового обслуговування на поверсі. Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-яких типів. На ці приміщення припадає 54-70% площі житлової частини будівлі готельного господарства, на коридори – 13-22%.

Житлова площа номерів складатиме 70%, передпокій – 12%, санітарний вузол – 18%. Для номерів першої категорії передбачена житлова площа: для одномісних 10 м², двомісних – 14 м². Для номерів люкс - 30 м², що відповідає вимогам для готелів категорії ***.

У проектованому підприємстві готельного господарства «Цорна» *** всі номери поділяються на наступні категорії: апартамент, люкс, стандарт.

До житлової групи приміщень готелю, крім номерів, належать і коридори. Вони будуть важливим комунікаційним вузлом, що з'єднуватиме сходи з номерним фондом готелю та іншими приміщеннями.

Ширину коридору розраховано так, щоб у ньому легко могли розминутися двоє людей з валізами в руках – 1,5 м. Коридори по всій довжині на поверсі спроектовані на одному рівні. Підлогу коридорів

планується покрити шумопоглинальними неслизькими матеріалами, а стіни та стелю – виготовляти з вогнетривких матеріалів.

Таблиця 1.6

Склад і площа приміщень житлової групи готелю * «Цорна» на 135 місць у м. Чернігів**

№	Категорія номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа 1 номера, м ²	Загальна площа	Загальна кількість місць	Кількість кімнат	% номерів
1	Апартамент	3	2	51	153	6	2	4,0
2	Люкс	3	2	39	117	6	2	4,0
3	Стандарт двомісний	54	2	23	1242	108	1	72,0
4	Стандарт одномісний	15	1	18	270	15	1	20,0
Усього		75	-	-	1782	135	-	100,0

Холи готелю будуть комунікаційним вузлом. Це приміщення для відпочинку та зборів прибулих гостей, мешканців готелю, відвідувачів; службових та ділових зустрічей. У холах готелю передбачено робочі місця чергових по поверхах, обладнані письмовим столом та стільцем, тумбами для засобів зв'язку і збереження документів.

Таблиця 1.7

Експлікація приміщень поверхового обслуговування у готелі ***

«Цорна»

	Назва приміщень	Площа приміщень, м ²
1	Хол	90
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	13
3	Комора для брудної білизни	7
4	Комора для прибирального інвентаря	6
5	Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	6
6	Кімната побутового обслуговування	7
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	11
8	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	8
	Площа всього	148

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

До приміщень побутового обслуговування в проєктованому готелі відносяться: каса квитків на транспорт, торговельні кіоски з сувенірною продукцією, пресою, аптечною продукцією, пункт обміну валют.

Приміщення побутового обслуговування спроектовано відокремлено і розміщено безпосередньо при вестибюлі готелю. Рекомендовані площі приміщень готелю для надання побутових послуг представлено у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Склад і площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі готелю*** «Цорна»

Пор. №	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Торговельний кіоск	8
2	Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, прання і прасування)	24
3	Каса квитків на транспорт та обмінний пункт	5
Усього		37

Каса квитків на транспорт була обрана через наявність в Чернігові річкового трамвайчику, який досить популярний серед туристів.

Для організації відпочинку туристів у готелі проєктуємо дитячу кімнату, загальну залу для проведення вечорів відпочинку, дискотек, розважальних заходів, приміщення для гри в настільний теніс, кінотеатр.

Дитяча кімната буде розташована на першому поверсі даного готелю, оснащена спеціальними меблями для дітей, із відокремленими зонами для ігор. Площа проєктованої кімнати складає 23 м².

Склад і площі приміщень культурно-дозвілєвого призначення представлено у табл. 1.9.

Таблиця 1.9

**Склад і площа приміщень культурно - дозвілєвого призначення
готелю**

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Зала універсального призначення	90
2	Приміщення для гри в настільний теніс	25
3	Екскурсійне бюро	12
4	Кінотеатр	70
5	Дитяча кімната	23
6	Санвузол дитячої кімнати	5
Усього, м²		225

Фізкультурно-оздоровча

Фізкультурно-оздоровчі приміщення готелю включають сауну, масажний кабінет та тренажерну залу. Рекомендовані склад та площі споруд і приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення для готелю «Цорна» *** представлено у таблиці 1.10 згідно ДБН В.2.2-20:2008.

Таблиця 1.10

**Склад і площі приміщень спортивного та оздоровчого призначення
готелю**

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення
1	Зал тренажерів	47
	Приміщення при залі тренажерів:	
2	а) зберігання і ремонт тренажерів;	10
3	б) кімната інструктора;	8
4	в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	32
5	г) господарська комора	5
6	Сауна	24
7	Кабінет масажу	22
8	Кабінет адміністрації	9
9	Душові	16
10	Санітарні вузли	12
Усього, м²		185

У тренажерних залах передбачено площі для гантельного ряду, силових тренажерів, кардіо тренажерів (орбітреків, бігових доріжок, степперів, велотренажерів, ін.).

Спеціальне обладнання масажного кабінету:

- масажна кушетка або стіл завдовжки 175 - 200 см. шириною 55 - 60 см, заввишки 50-70 см.
- круглі валики з оббивкою з дерматину (довжина 60 см, діаметр 25 см).
- столик для масажу з оббивкою з дерматину;
- шафка для зберігання чистих простирадлом, халатів, рушників, мила, тальку, апаратів, масажних приладів та інших пристроїв, які можуть знадобитися при масажі;
- умивальник з холодною і гарячою водою, вішак для одягу, дзеркало, письмовий стіл і два стільці;
- аптечка першої допомоги;
- ширма, за якою можна переодягнутися;
- туалетна кімната і душ.

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

1.3.1. Адміністративна

Група адміністративно-господарських приміщень готелю «Цорна» забезпечує умову для основного технологічного процесу адміністративного управління готелем та інженерно-технічного та господарського функціонування всіх приміщень. Адміністративна група - головна в просторі обслуговування та розміщується на першому поверсі в групі вестибюльних приміщень з центральним входом.

Склад і площу приміщень проєктованого готелю «Цорна» наведено у таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Склад і площа адміністративних приміщень готелю

№з/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Кабінет директора	14
2	Приймальня	9
3	Кабінет заступників директора	14
4	Кімната завгоспа	12
5	Архів	17
	Бухгалтерія, у тому числі:	
6	а) робочі приміщення;	24
7	б) каса	6
8	Плановий відділ	18
	Санвузли:	
9	а) чоловічий (один унітаз, один пісуар)	5
10	б) жіночий (один унітаз)	5
Усього, м²		124

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

Службово-господарські приміщення готелю згруповані за виконуваними функціями. Склад господарських та виробничо-побутових приміщень та їх площі визначено у відповідності до категорії готелю – 3* за вимогами ДБН В.2.2-20:2008.

У складських приміщеннях готелю зберігаються запаси меблів для номерного фонду, килимові вироби, постільні речі, малоцінний інвентар та оснащення номерів (щітки для одягу та взуття, попільнички, набір столового посуду і приборів, вішалки, вази для квітів), обладнання для санвузлів (дзеркала, гумові килимки, озонатори, гачки й тримачі для одягу, рушників, туалетного паперу, мильниці, склянки тощо), інвентар і речі санітарно-гігієнічного призначення (фен для сушіння волосся, банний халат і махрові простирадла, набір туалетного приладдя у фірмовій упаковці тощо), мийні та фарбувальні речовини, електроприлади й електролампи, запасні частини та сантехнічне устаткування – крани, санітарне приладдя тощо.

Групу приміщень для зберігання інженерного устаткування планується

розташувати у цокольного поверху, що не мають природного освітлення і не можуть бути використані для іншого призначення. Ця група складається з приміщень, в яких розміщено кондиціонери, вентиляційні камери, холодильні машини, трансформаторні підстанції, бойлерні з камерами для кондиціонування повітря, акумуляторну та інше інженерне устаткування.

Склад і площі господарсько-виробничої та побутової груп приміщень готелю «Цорна» представлено у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Склад і площа господарсько-виробничої та побутової груп приміщень готелю

№пп	Найменування приміщення	Площа, м ²
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
1	а) радіовузол;	10
2	в) ремонтна майстерня	14
	Центральна білизняна, у тому числі:	
3	а) відділення чистої білизни;	22
4	б) відділення брудної білизни;	14
5	в) майстерня лагодження білизни;	14
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
6	а) побутові приміщення;	9
7	б) склад прибирального інвентаря;	5
8	в) склад видаткових засобів;	8
9	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	11
	Складські приміщення, у тому числі:	
10	а) резервний склад білизни;	12
11	в) матеріально-технічні склади;	36
12	г) склад видаткових матеріалів;	22
13	д) склад меблів;	43
	Побутові приміщення для персоналу:	
14	а) гардероб	6
15	б) душові	6
16	в) санвузол	3
17	Пральня	24
18	Господарські	14
	Центральний диспетчерський пункт, у тому числі:	
19	а) приміщення ремонтної зміни;	12
20	в) пожежний пост	17
Усього, м²		302

Загальна площа готелю складає 4135 м² без врахування площі закладу ресторанного господарства. Проектоване підприємство готельного господарства матиме 4 поверхи і буде забезпечене 2-ма ліфтами.

1.4. Сервіс (Service)

1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

Бронюванням номерів займаються менеджери відділу бронювання або служби прийому і розміщення. Саме до цих підрозділів надходять заявки на бронювання від клієнтів. Крім формального збору заявок, відділ бронювання має вивчати попит на готельні місця. З огляду на план заходів, що проходять в даному регіоні, прогножуючи попит на місця та аналізуючи завантаження номерів у минулі і поточний періоди, відділ бронювання разом зі службою маркетингу планує діяльність готелю.

Є кілька способів забронювати номер або місце в готелі: письмовий, усний і за допомогою мережі Інтернет.

Поштою або за допомогою факсу клієнт надсилає до готелю лист-заявку. Таку саму заявку можна оформити й у готелі у відділі бронювання. Робота із заявками вимагає великої уваги. Кожна заявка на бронювання й ануляція замовлення повинні бути зареєстровані.

Заявку реєструють і підтверджують, або відмовляють тим же чином, яким вона була отримана. При телефонному бронюванні дуже важливе уважне ставлення до клієнта, оскільки враження від цієї розмови визначить його відношення до готелю в цілому. Для клієнта важливо, як довго він буде чекати відповіді, оскільки за нормами слухавку мають зняти максимум через п'ять гудків. У готелях, що приймають замовлення на номери по телефону, розроблені спеціальні бланки. У них необхідно лише робити відмітки в потрібних графах, а не записувати цілком заявку. Такі самі бланки можуть бути й у спеціальному розділі комп'ютера відділу бронювання. При телефонному бронюванні потрібне підтвердження в письмовому вигляді.

Спосіб бронювання через мережу Інтернет відкриває широкі можливості для готелів і клієнтів. При бронюванні через мережу Інтернет замовлення місць може бути здійснене у готелі, розташованому в іншому місті або навіть у іншій країні. Перевагою автоматизованої мережі є те, що бронювання може бути переадресоване в будь-який інший готель певного ланцюга, що знаходиться в цьому місті.

Забронювати номер у готелі через комп'ютерну мережу можна по телефону. Диспетчер по комп'ютерній мережі зв'язується з готелем і з'ясовує можливість бронювання. Цей спосіб не дуже зручний, оскільки потрібно багато часу для з'ясування умов бронювання і розміщення.

Є ще два варіанти бронювання за допомогою комп'ютера: готель має власну Інтернет-сторінку або є членом однієї із систем Інтернет-бронювання (Академсервіс, WEB International, Nota Bene тощо). Системи стають все більш популярними через дуже широкі пропоновані можливості при досить невеликих витратах. Ефективність цього способу залучення клієнтів тим вища, чим менший час відповіді на отримане замовлення. Швидкість відправлення підтвердження багато в чому залежить від ступеня автоматизації процесу обробки заявок, що надходять, і від чіткості взаємодії готелю й агента.

Грамотна організація обміну інформацією між двома цими ланками дозволяє скоротити час одержання клієнтом підтвердження до мінімуму (в ідеалі так званий on-line має займати не більше 7 секунд).

У даній системі бронювання відбувається таким чином. Клієнт заходить на WEB-сайт системи Інтернет-бронювання і знайомиться з правилами бронювання. Далі він вибирає готель. Переконавшись в наявності вільних номерів, заповнивши необхідні інформаційні поля, він відправляє замовлення в систему електронною поштою. Система автоматично обробляє замовлення (за винятком нестандартних випадків) 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. Тут бронь заноситься до графіку завантаження з наступною автоматичною зміною.

Якщо готель має свою власну сторінку, реакція на заявки, що надходять, є функцією служби резервування самого готелю. Інтернет дає можливість, не виходячи з дому, без посередників отримати необхідну інформацію про готель, побачити, як оформлені номери.

Відділ бронювання повинний постійно взаємодіяти зі службою прийому і розміщення, що подає інформацію про завантаження номерів у поточний час. Якщо ж звіт про завантаження складений неправильно, то менеджери можуть винести неправильне рішення, що стосується прогнозів завантаження. А коли номер залишається непроданим, це знижує доходи готелю.

Відповідно до правил надання готельних послуг у випадку запізнення споживача з нього стягується, крім плати за бронювання, також плата за фактичний простій номера (місця в номері), але не більш ніж за добу. При запізненні більш ніж на добу бронь анулюється. У випадку відмови споживача сплатити бронь його розміщення в готелі здійснюється в порядку загальної черги.

Адміністрація готелю встановлює обумовлений розмір сплати за бронь. Звичайно з індивідуальних туристів беруть 50 % від тарифу номера або місця в номері. Для туристських груп передбачені знижки за бронювання, проживання і навіть деякі послуги. Обсяг знижки залежить від числа людей у групі, терміну проживання. У середньому за бронювання місць для туристської групи береться оплата в розмірі 25 - 35% від тарифу.

Для досягнення максимальної зручності для відвідувачів проєктований готель має використовувати всі вищеперераховані системи бронювання.



Рис. 1.2. Процес дистрибуції готельних послуг

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

Служба прийому та розміщення готелю "Цорна" займається забезпеченням поселення, оплатою та послугами під час перебування у готелі.

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

Окрім заповнення форм первинної технологічної документації (анкети проживаючого та реєстраційної картки для категорії гостей із заброньованими номерами), персонал рецепції готелю "Цорна" попередньо визначає номер для поселення, тарифи, оформляє бухгалтерські бланки гостя, а також відповідно до замовлення узгоджує умови надання додаткових послуг іншими службами готелю.

Якщо готель не може забезпечити поселення гостя через відсутність номерів або форс-мажорні обставини, черговий адміністратор повідомляє про це гостя, вибачається і пропонує інший, найближчий із подібними умовами готель. Після згоди черговий адміністратор повинен

зконтактуватись із готелем і визначити можливість задовольнити умови гостя.

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

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

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

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

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

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

1. Якщо гість повідомляє про від'їзд, необхідно дізнатись про номер проживання;
2. Отримати особисті дані про гостя і перевірити його анкету;
3. Перевірити отримання гостем додаткових послуг у готелі, насамперед безпосередньо перед від'їздом;

4. Назвати суму оплати;

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

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

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

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

Основні функції Guest Relations полягають у наданні повної інформації про можливості готелю з переліком поточних і планованих заходів, інформацію про VIP-обслуговування, організації медичної допомоги, надання послуг няньки і багато іншого. Функції консьєржа в більшості випадків стосуються дозвілля гостей: це замовлення місць у ресторанах, бронювання авіа-і залізничних квитків, квитків в театри, організація екскурсій, а також інформація про різних установах і заходів у місті. Консьєржі - це обслуговуючий персонал у готелі. Але консьєржами можуть бути не службовці готелю, а незалежні підприємці, які купують у готелю право займатися цією роботою на його території. Вони самі наймають собі помічників. Існує організації, в які входять консьєржі кращих готелів міста. Специфіка роботи консьєржа в готелі полягає в тому, щоб забезпечити клієнтові абсолютно будь-які послуги, а особливо ті, які не можна виконати в межах готелю. Перевага замовлення послуг у консьєржа полягає в тому, що клієнт отримує все з одних рук - рук консьєржа, не витрачаючи час на те, щоб звертатися з різними проханнями до різних фірм і людям. Причому, неважливо, гість чи він готелю чи ні.

Служба обслуговування харчуванням в номерах (*Room Service*) входить до складу служби організації громадського харчування (*Food & Beverage - F*

& B) і підпорядковується безпосередньо менеджеру служби харчування. До складу служби Room Service входить менеджер, супервайзери, офіціанти, а також співробітники міні-бару, які займаються його перевіркою і поповненням в номерах гостей.

Менеджер служби Room Service:

- контролює роботу офіціантів;
- складає графік роботи офіціантів;
- розподіляє обсяг робіт;
- стежить за правильною сервіровкою столів, підносів;
- перевіряє правильність формування замовлень по меню Room Service;
- робить звіти з продажу;
- вирішує проблемні ситуації.

Супервайзер служби Room Service:

- розподіляє обсяг робіт;
- стежить за правильною сервіровкою столів, підносів;
- перевіряє правильність формування замовлень по меню Room Service;
- вирішує проблемні ситуації.

Офіціант відділу Room Service:

- обслуговує гостей;
- підтримує чистоту і порядок в приміщенні Room Service;
- відповідає за своєчасний збір брудного посуду з поверхів;
- контролює отримання замовлень зі складу;
- забезпечує відділ достатньою кількістю посуду, соусників, молочників, приладів, скатертин, серветок.

Супервайзер міні-бару:

- замовляє продукцію зі складу;
- розподіляє обсяг робіт;
- складає графіки виходу на роботу підлеглих (працівників міні-бару);
- робить звіти.

Співробітник міні-бару:

- перевіряє міні-бари і поповнює їх в номерах гостей;
- зараховує вартість спожитих продуктів та напоїв на рахунок гостей;
- блокує міні-бар в разі заборгованості гостя;
- перевіряє технічний стан і режим роботи міні-бару.

У готелях з високим рівнем обслуговування співробітники відділу обслуговування на поверхах цілодобово здійснюють подачу їжі і напоїв в номери на прохання клієнтів.

Як правило, співробітники відділу працюють у чотири зміни:

- 1-а зміна - з 06.30 до 14.30;
- 2-а зміна - з 14.30 до 23.30;
- 3-тя зміна - з 16.30 до 01.30;
- 4-я зміна - з 20.30 до 08.30.

Дуже важливо організувати робочі зміни в службі Room Service таким чином, щоб не було затримок в обслуговуванні гостей ні в денний, ні в нічний час.

1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

Службу господарського забезпечення можна назвати найбільшим підрозділом служби приймання і розміщення. Це є та частина готельної команди, яка створює в готелі атмосферу гостинності. В цьому підрозділі працює максимальна кількість персоналу в порівнянні з іншими службами (до 50% службовців).

Ці працівники обслуговують різні приміщення (номерний фонд, громадські приміщення, приміщення спеціального призначення: центри розваг, фітнес-центри тощо), забезпечуючи відповідні санітарно-гігієнічні норми, надаючи послуги прання і хімічної чистки одягу. До цього підрозділу можуть бути включені відділ ремонту, пральні тощо.

Організація структури цієї служби залежить від типу і розміру готельного підприємства.

Для здійснення швидкого і високоякісного прибирання з дотриманням усіх санітарно-епідеміологічних норм готель повинний мати:

- висококваліфікований професійно підготовлений персонал;
- повноцінний інвентар, сучасні прибиральні матеріали;
- сучасні види прибиральних машин і механізмів. Важливим є правильний розподіл часу, що витрачається на прибиральні роботи. Необхідно, щоб прибирання здійснювалось швидко і без зайвих витрат часу і зусиль з боку обслуговуючого персоналу.

При виконанні прибиральних робіт існує кілька важливих принципів:

- поверховий персонал повинний якнайменше потрапляти на очі гостеві;
- прибиральний інвентар і прибиральні інструменти не повинні залишатися в місцях загального користування;
- покоївки, прибиральниці не повинні відволікатися на особисті справи під час виконання прибиральних робіт.

Виконання цих принципів є критерієм рівня культури обслуговування в даному готелі.

Виділяють такі категорії прибиральних робіт:

- прибирання території, що прилягає до готелю;
- прибирання площі центрального входу, вестибюля та деяких приміщень вестибюльної групи (гардероб);
- прибирання місць загального користування: сходів, коридорів, холів, адміністративних, службових і допоміжних приміщень;
- прибирання номерного фонду (житлових номерів + вузлів індивідуального користування).

Усі види прибиральних робіт здійснюються працівниками служби обслуговування номерного фонду. Заміна працівників різних категорій один одним може здійснюватися лише за роз-порядженням керівництва при необхідності. Заступник директора служби обслуговування номерного фонду організує роботу всього обслуговуючого персоналу готелю.

Для виконання прибиральних робіт існують такі категорії персоналу:

- покоївки, що прибирають житлові номери;
- прибиральники, що займаються прибиранням коридорів, холів, сходів, вестибюлю;
- прибиральники виробничих і службових приміщень, майстерень і технічних служб.

Прибиральні роботи всіх готельних приміщень поділяються за видом і призначенням на кілька груп: прибирання внутрішніх приміщень і місць загального користування; прибирання санвузлів загального користування; прибирання житлових номерів.

Крім того, виділяються такі види прибирання житлових номерів: прибирання після виїзду гостя; щоденне поточне прибирання; генеральне прибирання; прибирання заброньованих номерів; проміжне або експрес-прибирання.

Для правильного забезпечення прибирання і максимальної чистоти приміщень, а також предметів та обладнання, що знаходяться в них, при мінімальних витратах сил і часу необхідно дотримуватися певної послідовності у роботі.

Метою проведення прибиральних робіт є забезпечення повної готовності номера до приїзду гостя, що його забронював. У ланцюзі послідовності проведення усіх видів прибиральних робіт на день прибирання заброньованих номерів здійснюється в першу чергу.

Цей вид прибирання здійснюється напередодні дня приїзду ввечері або вночі, удень приїзду гостя рано-вранці, щодня 1 раз у добу, за певне число днів перед приїздом гостя.

До обсягу прибиральних робіт заброньованих номерів входить сухе протирання; вологе протирання; вологе прибирання підлоги.

Експрес-прибирання здійснюється на прохання проживаючих за окрему плату. До обсягу робіт входить видалення сміття з номера; прибирання і миття посуду; протирання обіднього столу; перестилання постільної білизни; зміна постільної білизни; прибирання в санвузлі індивідуального

користування; готування ванни; зміна рушників; миття підлоги або механізоване прибирання підлоги.

Усі види прибиральних робіт, що проводяться у номерах готелю, здійснюються з обов'язковим застосуванням прибирального інвентарю і прибиральних матеріалів. Правильне використання прибирального інвентарю і матеріалів, а також збереження і догляд за ними є важливим заходом у дотриманні норм санітарно-епідеміологічного режиму.

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

Таблиця 1.13

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

№	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
Клінінгове обладнання			
1.	Пилосос Nilfisk-Advance UZ 878-878 B	Для сухого прибирання твердих поверхонь	10
2.	Машина VIPER FANG 18C	Для волого прибирання підлоги	5
3.	Magic System 710S Safety	Возик для покоївки	10
Інвентар			
1.	H2O Mop X5	Швабра	20
2.	Lysoform	Комплект для підмітання (віник і совок)	20
3.	Vikan	Набір для миття вікон	15
Миючі засоби			
1.	hacoMARBLE	Засіб для мармуру та інших вапнякових підлог	35 (3 кг)
2.	BROSSER 1TR-KL	Засіб для прибирання скла та дзеркал	35 (750ml)
3.	СУПЕРАКТИВpH 0,5-2,5	Засіб для чистки всіх видів сантехнічних поверхонь	35 (5л)

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

На даний час стан організації надання SPA-послуг представлений різними моделями, які мають свої особливості і у випускному кваліфікаційному проекті доцільно запропонувати якусь із них. Класифікація

сучасних моделей SPA будується по культурно-географічній ознаці. Виділяють американську, французько-італійську, австрійську, німецьку, східну й слов'янську моделі SPA.

В залі універсального призначення можливе проведення корпоративних фітнес-тренінгів. У проектованому готелі на 3* будуть надаватися послуги масажу і сауни та фітнес-тренінгів.

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

У готелі «Цорна» представлені наступні івенти: світкування весіль, ювілеїв, днів народження.

У залі готелю універсального призначення можливе проведення корпоративних заходів, представлені нешаблонні бізнес-тренінги, тимбілдинги (тренінги з командоутворення) і корпоративні свята.

Івент-менеджери готелю допоможуть організувати і провести будь-який захід і втілити в життя найоригінальніші ідеї.

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

Таблиця 1.27

Перелік івент-заходів, необхідних приміщень та обладнання

№	Назва-івент заходу	Перелік приміщень	Обладнання
1.	Весілля (60 осіб)	Хол Зал ресторану	Столи обідні круглі (6шт) Стіл для молодят (1шт) Стільці (60) Квіткові композиції (4шт) Арка підвінцева (1шт)
2.	Конференція (100 осіб)	Конференц зал, хол	Столи (50шт) Стільці (100шт) Демонстраційне обладнання (1 комплект)

1.5. Ресторани. Бар

Технологічне проектування закладу ресторанного господарства здійснюється на основі моделі сервісно-виробничого процесу. Тому, з метою його структуризації було спроектовано процеси, що відбуватимуться на підприємстві.

Модель сервісно-виробничого процесу проектного закладу представимо у вигляді структурної схеми, в основі якої покладено стадії процесу (рис.1.3).

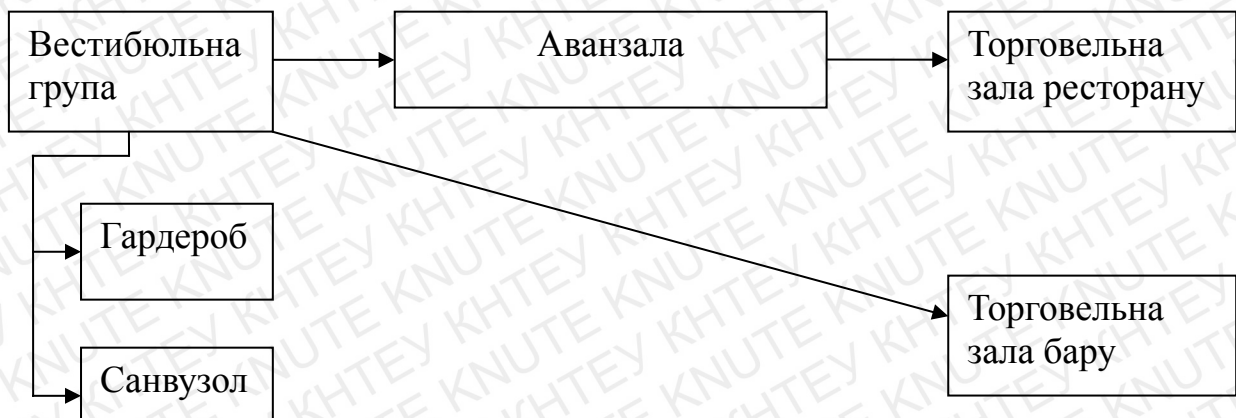


Рис. 1.3. Просторове забезпечення сервісного процесу в закладі ресторанного господарства

Організація сервісно-виробничого процесу у просторі здійснюється за допомогою окремих приміщень. У закладі ресторанного господарства, що проектується, в процесі структуризації виробничого процесу, було виділено наступні групи приміщень: складські, виробничі, торгівельні та адміністративні, побутові, допоміжні та технічні.

Сировина та напівфабрикати до підприємства надходитимуть децентралізованим шляхом і прийматиметься у приміщення завантажувальної. Так як вимоги до зберігання окремих видів сировини відрізняються, передбачено окремі складські приміщення для різних груп товарів: охолоджувальні камери – камери для зберігання напівфабрикатів із

м'яса, риби, птиці; молочно-жирова камера; камера для зберігання фруктів, зелені, грибів та овочів; неохолоджувані комори - комора сухих продуктів.

Виробничий підрозділ визначено у складі доготівельного, гарячого, холодного цехів. У доготівельному цеху проходитиме підготовка напівабрикаф. В гарячому та холодному цехах проходитиме процес доготування напівфабрикатів, виготовлення солодких страв і напоїв та випуск готової продукції.

Схема виробничо-торговельної структури закладу зображена на (рис. 1.4).

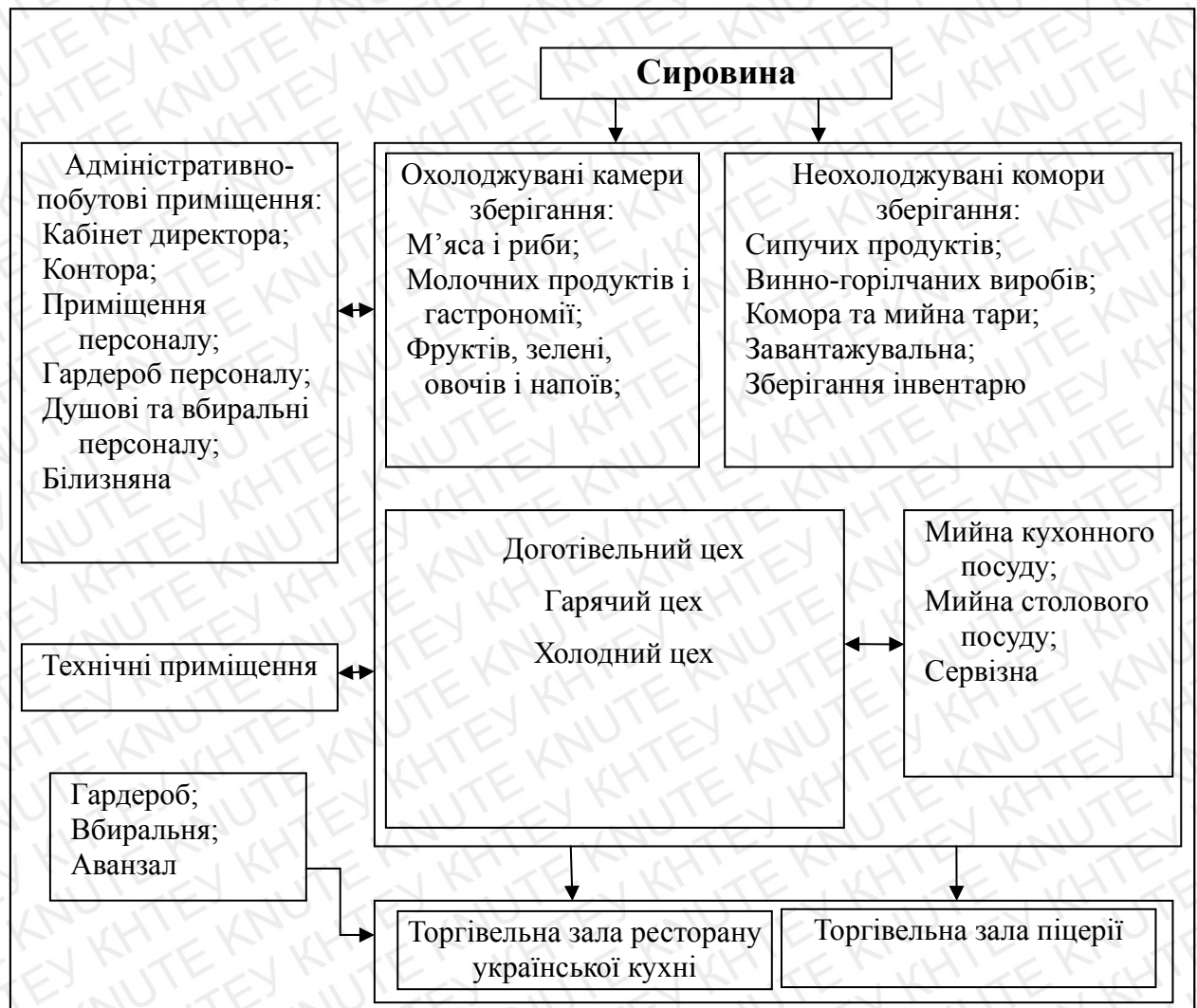


Рис. 1.4. Схема виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства

Реалізація продукції та послуг ЗРГ передбачається через торговельні зали ресторану та піцерії.

Для забезпечення виробничого процесу чистим посудом, виділено мийні столового та кухонного посуду. Лотки для транспортування виробів

оброблятимуться та зберігатимуться в мийній тарі. Чистий посуд, білизну та інвентар періодичного використання зберігатиметься в спеціальній коморі. Для відходів передбачається виділення окремого приміщення, де буде встановлено спеціальні контейнери з охолодженням.

Виробничий процес не може проходити сам по собі, обов'язковим складовим елементом, його рушійною силою, є штат працівників підприємства. Однією з важливих задач, яка вирішується на стадії проектування та багато в чому визначає успіх функціонування підприємства в подальшій діяльності є забезпечення сприятливого середовища та трудового комфорту колективу підприємства. З цією метою виділяємо гардероби для персоналу, кімнату відпочинку, душеві та санвузли.

Для забезпечення ефективного функціонування підприємства необхідна ефективна управляюча система, яка б виконувала функції організації, координації, управління, контролю та мотивації сервісно-виробничого та інших процесів. Отже, виникає необхідність виділення групи адміністративних приміщень: кабінети директора, контора, кабінети завідуючого виробництвом та комірника.

До групи торговельних приміщень відносяться вестибюль (включаючи гардероб, санвузли), торговельна зала.

Інтер'єр залу оформлений відповідно до обраної концепції. Підбір меблів відповідає загальній ідеї закладу та запитам потенційних відвідувачів.

Поелементна схема процесу обслуговування наведена у таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Вестибюль; гардероб верхнього одягу; санвузол; аванзал	Гардеробна стійка; прилад для чищення взуття; обладнання для дрібного ремонту; полиця для зберігання засобів гігієни.	Гардеробник; адміністратор; відвідувач

Послуги харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	Торговельна зала	Меблі та обладнання торговельного залу; столовий посуд; столові набори; столова білизна; елементи інтер'єру.	Адміністратор; офіціант; відвідувач;
---------------------------------	---	------------------	--	--------------------------------------

Продовження таблиці 1.14

Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	Торговельна зала; роздаткова; сервізна; бар; мийна столового посуду; приміщення офіціантів;	Торговельно-технологічне устаткування; устаткування для забезпечення видовищних заходів	Бармен; споживач
Інформаційно-консультативна	Консультування; навчання кулінарній майстерності	Торговельна зала; приміщення надання інформаційно - консультативних послуг	Офісні меблі; торговельні меблі; технологічне устаткування	Кухар; споживач

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

Таблиця 1.15

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства

Приміщення	Характеристика	Площа, м ²
Вестибуль	Служить входною частиною закладу в якій розпочинається процес обслуговування. Саме в ньому формується перше враження споживачів про заклад. Тут передбачається розміщення гардеробу і санвузлів для відвідувачів	$S_{\text{вест}}=54 \text{ м}^2$
Гардероб	Відгороджена зона вестибулю із стаціонарним огороженням. Перед гардеробом установлюються бенкетки для відвідувачів. В гардеробі встановлюються вішалки на відстані 1,5 м від підлоги. Кількість крючків на 10% більша ніж кількість місць у залі. Для ручної поклажі передбачаються шафи-ячейки, а також шафа для змінного взуття.	$S_{\text{гард}}= 14 \text{ м}^2$
Санвузли	Розміщуються у вестибулі. До структури санвузлів входять входні тамбури, туалетна кімната, кабінки вбиралень. Окремо передбачаються вбиральні для чоловіків і жінок.	$S=18 \text{ м}^2$ (9 м ² для жінок та 9 м ² для чоловіків)

Продовження таблиці 1.15

Торговельна зала піцерії	Основні приміщення в яких обслуговують споживачів і є центром архітектурно-планувального рішення. Інтер'єр залу оформлений відповідно до українського стилю. У залі передбачені столики на два місця та чотири місця, меблі дерев'яні, столи покривають льняні з вишивкою скатертини білого кольору, на стінах знаходяться картини та орнаменти. У залі закладу ресторанного господарства створена затишна атмосфера, грає весела музика, яка налаштовує на відпочинок. Площа залу визначається за нормативом 1,8-2,0 м ² на 1 місце в закладі.	$S_{\text{рест}}=2*140=280 \text{ м}^2$ $S_{\text{бар}}=2*40=80 \text{ м}^2$
--------------------------	--	---

Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

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

На першій стадії розроблення визначаємо прогнозовану кількість споживачів. На тривалість приймання їжі впливає тип закладу ресторанного господарства і спосіб обслуговування. Погодинна кількість споживачів визначається за формулою 1.1 [32]

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

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

N – кількість місць в торговельній залі закладу;

t – середня тривалість прийому їжі одним споживачем (хв.);

k – коефіцієнт заповнення зали, частка від одиниці.

Правильність розрахунків перевіряється за рекомендованою денною оборотністю одного місця закладу, яка розраховується за формулою 1.2 [32]

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

Графік завантаженості торговельної зали ресторану на 140 місць наведено в таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

Прогнозована динаміка завантаженості торговельної зали ресторану на 140 місць при проектуваному готелі «Цорна»

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення зали	Кількість споживачів, осіб
07:00-10:00	Шведський стіл			135
11:00-12:00	60	1,0	0,1	14
12:00-13:00	60	1,0	0,1	14
13:00-14:00	60	1,0	0,2	28
14:00-15:00	60	1,0	0,2	28
15:00-16:00	60	1,0	0,3	42
16:00-17:00	70	0,9	0,5	60
17:00-18:00	80	0,8	0,6	63
18:00-19:00	90	0,7	0,9	84
19:00-20:00	90	0,7	0,6	56
20:00-21:00	90	0,7	0,4	37
21:00-22:00	90	0,7	0,3	28
22:00-23:00	60	1,0	0,1	14
Всього відвідувачів за день				468
Оборотність				3,3

Графік завантаженості торговельної зали піцерії на 40 місць наведено в таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

Прогнозована динаміка завантаженості торговельної зали піцерії на 40 місць при проектуваному готелі «Цорна»

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення зали	Кількість споживачів, осіб
10-11	30	2,0	0,1	8
11-12	30	2,0	0,2	16
12-13	40	1,5	0,3	18
13-14	40	1,5	0,3	18
14-15	45	1,3	0,2	11
15-16	50	1,2	0,3	14
16-17	55	1,1	0,4	17
17-18	60	1,0	0,6	24

18-19	60	1,0	0,9	36
19-20	60	1,0	0,7	28

Продовження таблиці 1.17

20-21	60	1,0	0,4	16
21-22	50	1,2	0,3	14
Всього відвідувачів за день				221
Оборотність				5,5

Для розрахунку виробничої програми закладу ресторанного господарства, що проектується, необхідно:

- розробити меню;
- визначити прогнозовану кількість страв;
- скласти виробничу програму;
- розрахувати кількість сировини для забезпечення виробничої програми.

Обов'язковим є розробка концептуального меню, яке складатиметься з урахуванням усередненого асортиментного складу меню для закладів певних типів. При розробці меню, крім типу і концепції закладу враховуємо контингент споживачів, попит, сезонність, структуру виробничого процесу закладу.

Концептуальне меню приймається як меню розрахункового дня. До асортименту страв в меню включаються фірмові, авторські страви, що відповідають і найбільш відображають концепцію закладу.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховуємо на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення спожитої кількості страв за одне відвідування та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали (формула 1.3) [32]

$$n = N \times m, \quad (1.3)$$

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

N – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи зали, ос.;

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

Визначаємо загальну кількість страв кожної групи для ресторану української кухні (табл. 1.18).

Таблиця 1.18

Погруповий розподіл страв ресторану української кухні на 140 місць

Група страв	Загальний коефіцієнт споживання певної групи страв	Кількість страв певної групи за день
1	2	3
Холодні страви і закуски	1,9	890
Гарячі закуски	0,17	80
Супи	0,25	117
Основні гарячі страви	1,18	553
Гарніри	0,2	94
Борошняні та кондитерські вироби	0,3	141
Десерти	0,43	201
Гарячі напої	0,6	281
Холодні напої	0,45	211
Хліб та хлібобулочні вироби (кг/ос.):		
Житній	0,03	14
Пшеничний	0,02	9
Алкогільні напої	0,2	94

Продовження таблиці 1.18

Пиво (л)	0,025	12
Разом порції		2566
Алкогільні напої		105

Визначаємо загальну кількість страв кожної групи для піцерії (табл. 1.19).

Таблиця 1.19

Погруповий розподіл страв піцерії на 40 місць

Група страв	Загальний коефіцієнт споживання певної групи страв	Кількість страв певної групи за день
1	2	3
Холодні закуски	0,5	110
Гарячі закуски	0,11	24
Борошняні страви	1,8	398
Солодкі страви	0,3	66
Кондитерські вироби	0,2	44
Гарячі напої	0,6	133
Холодні напої	0,4	88
Алкогільні напої:	0,1	22
Вино (л)	0,02	-
Горілка (л)	0,03	7
Шампанське (л)	0,024	-
Коньяк (л)	0,034	-

Продовження таблиці 1.19

Лікери (л)	0,01	2
Пиво (л)	0,05	11
Разом порції		820
Алкогільні напої		33

Виробнича програма закладу ресторанного господарства наведена в додатках.

Сировинне забезпечення виробничої програми

Згідно розрахункового меню закладів проводимо розрахунок денної кількості сировини, напівфабрикатів, напоїв. Розрахунок кількості сировини за меню зводиться до розрахунку кількості сировини, що необхідна для приготування всіх страв, які включені у виробничу програму (формула 1.4) [32]

$$Q = \frac{n \times g_p}{1000} \quad (1.4)$$

де: n - кількість порцій (виробів), шт.;

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

Сировину у виробничі приміщення та товари на реалізацію видаватиме матеріально-відповідальна особа – комірник. У штатному розкладі передбачено 1 комірник та водій-вантажник. Складське господарство закладу починатиме роботу о 7:00 год., разом з виробництвом.

Складські приміщення проектного комплексу підприємств поділені на дві групи: охолоджувальні та неохолоджувальні.

Охолоджувальні камери проектується одним блоком. Складські приміщення проектується неподалік від завантажувальної.

Рациональна організація складського господарства передбачає механізацію завантажувально-розвантажувальних робіт. Обладнання складських приміщень поділяється на дві групи: обладнання для зберігання товарів (стелажі, шафи, ларі, підтоварники) та обладнання для механізації завантажувально-розвантажувальних робіт (візки).

Площа завантажувальної приймається 17 м².

Площа охолоджувальних камер – 12 м².

Результати проведених розрахунків наведено у (додатку Д).

Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Проектований заклад ресторанного господарства працюватиме переважно на сировині та напівфабрикатах, тому організовуємо виробництво з декількома цехами.

Відповідно до характеру технологічного процесу виготовлення продукції закладу ресторанного господарства, що проектується, передбачаємо доготівельний цех, гарячий цех, холодний цех.

У доготівельному цеху проводитиметься механічна кулінарна обробка овочів, фруктів, зелені, м'яса та риби. В цеху організовуються робочі місця для миття сировини (фрукти, овочі, зелень, м'ясо та риба), очищення та нарізання. Для подальших розрахунків складаємо схему доготівельного цеху (рис.1.5).

Чисельність робітників виробництва розраховується за формулою 1.5 [32]

$$N_1 = \sum \frac{n_d}{H_n \cdot \lambda} \quad (1.5)$$

Де:

N_1 – кількість робітників, осіб;

n_d – кількість страв, що виготовляється, чи кількість сировини, що переробляється, шт. (кг);

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

λ – коефіцієнт, що враховує ріст продуктивності праці, $\lambda=1,14$;

Розрахунок робітників доготівельного цеху наведено в таблиці 1.21.

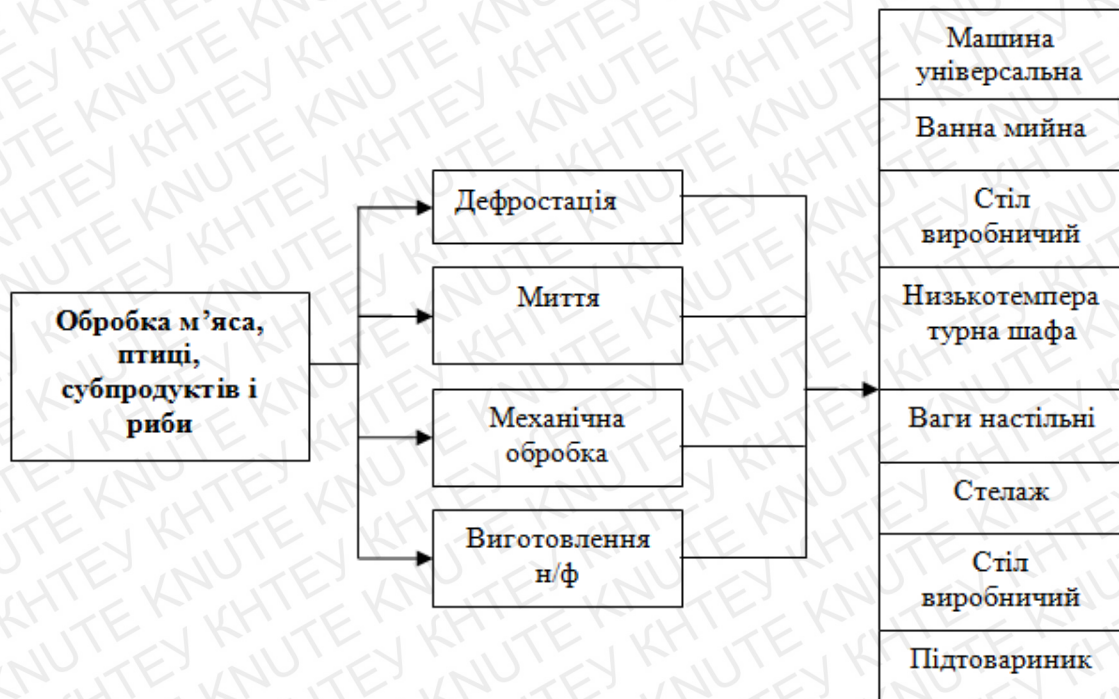


Рис. 1.5. Структурно-технологічна схема виробничого процесу доготівельного цеху.

Таблиця 1.21

Розрахунок необхідної чисельності працівників доготівельного цеху

Технологічні лінії (робочі місця)	Назва сировини	Добова кількість, п _д кг	Норма виробітку, Нв, шт(кг)	Кількість робітників, осіб	Кваліфікація працівника
1	2	3	4	5	6
Обробка риби та морепродуктів	Сом	4,54	600,0	2724,00	4 розряд
	Короп	6,16	800,0	4928,00	
	Сьомга	2,04	400,0	816,00	
	Кальмари	3,25	300,0	975,00	
	Раки	1,05	400,0	420,00	
	Кликач	3,4	600,0	2040,00	
	Щука	4,2	900,0	3780,00	
	Окунь	7,8	800,0	6240,00	
	Карась	4,4	800,0	3520,00	
	Лящ	4,76	900,0	4284,00	
	Мідії	1,57	300,0	471,00	
	Креветки	2,755	300,0	826,50	

Продовження таблиці 1.21

	Тигрові креветки	2,87	300,0	861,00	
	Тунець	1,24	500,0	620,00	
	Морський гребінець	1,19	400,0	476,00	
	Зелені мідії	0,44	300,0	132,00	
	Лосось	0,72	400,0	288,00	
	Вугор	0,7	500,0	350,00	
Обробка мяса та птиці	Свинина (вирізка)	13,11	700,0	9177,00	4 розряд
	Язик яловичий	3,45	500,0	1725,00	
	Сало	4,32	300,0	1296,00	
	Свинина (фарш)	3,605	600,0	2163,00	
	Шийки гусячі	0,9	300,0	270,00	
	Свинина (лопатка)	0,45	600,0	270,00	
	Свинина (ошийок)	3,52	700,0	2464,00	
	Телятина	4,77	800,0	3816,00	
	Куряче філе	9,245	700,0	6471,50	
	Гусяче філе	3,3	500,0	1650,00	
	Качине філе	4,8	500,0	2400,00	
	Кролик	3,42	600,0	2052,00	
	Яловичина (фарш)	1,8	600,0	1080,00	
	Підчеревина	0,84	300,0	252,00	
	Печінка телятини	0,72	300,0	216,00	
Обробка картоплі, коренеплодів, зелені, цибулі	Цибуля ріпчаста	12,27	800,0	9816,00	4 розряд
	Перць болгарський	2,82	300,0	846,00	
	Морква	6,4	800,0	5120,00	
	Гриби печериці	12,545	200,0	2509,00	
	Капуста пекінська	1,12	700,0	784,00	
	Огірки	4,62	300,0	1386,00	
	Помідори	11	300,0	3300,00	
	Цибуля червона	1,38	800,0	1104,00	
	Цибуля зелена	1,08	400,0	432,00	
	Листя салату	0,38	100,0	38,00	
	Картопля	18,505	800,0	14804,00	
	Капуста білокачанна	13,83	600,0	8298,00	

Продовження таблиці 1.21

Кріп	1,46	100,0	146,00
Петрушка	2,065	50,0	103,25
Часник	0,305	300,0	91,50
Баклажани	4,6	200,0	920,00
Буряк	0,54	800,0	432,00
Квасоля	0,5	100,0	50,00
Білі гриби	2,25	200,0	450,00
Кабачки	0,7	300,0	210,00
Рукола	0,848	100,0	84,80
Перець чилі	0,022	100,0	2,20
Базилік	0,596	100,0	59,60
Салат "Айсберг"	0,21	100,0	21,00
Авокадо	0,16	300,0	48,00
Мікс салатів	0,66	100,0	66,00
Селера	0,175	800,0	140,00
Помідори черрі	0,26	100,0	26,00
Всього			120341,35
Кількість кухарів, осіб			4,63

Визначення середньооблікової кількості виробничих працівників, $N_{сп}$, осіб, здійснюється за формулою 1.6 [32]

$$N_{сп} = N_{яв} \cdot \rho, \quad (1.6)$$

Де: ρ – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу.

Отже, загальна кількість робітників доготівельного цеху:

$$N_1 = 120341,35 / (10 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 2,93 \text{ осіб.}$$

$$N_2 = 2,93 \cdot 1,58 = 4,63 \text{ осіб.}$$

Отже, для організації роботи цехів необхідно 5 кухарів 4 розряду.

Підбір устаткування здійснюють на основі наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року №2 "Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування". Розрахунок площі доготівельного цеху виконують за формулою 1.7 і представлено у табл. 1.22:

$$S_{ц} = \frac{S_{узм}}{k} \quad (1.7)$$

де, $S_{ц}$ – площа цеху, m^2 ;

$S_{\text{уст}}$ – площа устаткування, м^2 ;

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

Таблиця 1.22

Визначення площі доготівельного цеху

Устаткування	Марка	К-сть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м^2
			д	ш	
Машина кухонна універсальна (механізм для подрібнення спецій і сухарів, м'ясорозрихлювач, механізм для перемішування і збивання, м'ясорубка)	Kenwood KM023	1	408	238	-
Полиці навісні	ПН-2500	3	2500	300	-
Машина для нарізки овочів	МПО-1-03	1	480	300	-
Мийна ванна двосекційна	ВМ-2	1	1200	600	0,72
Мийна ванна односекційна	ВМ-1	1	600	600	0,36
Холодильна шафа	Polair CV107-S	2	697	854	1,19
Ваги електронні порційні	LG-2000	2	400	400	-
Стіл виробничий охолоджуваний	KUCA	1	850	700	0,60
Стіл виробничий	Техно 2	4	1300	700	3,64
Підтоварник	ПТ-1	1	1050	650	0,68
Рукомийник	АР-15	1	492	432	0,21
Бачок для відходів	АСР_100	4	∅	400	-
Стелаж виробничий на 5 полиць	СВ-5	1	1700	600	1,02
Корисна площа, м^2					8,42
Коефіцієнт, що враховує проходи і проїзди					0,4

Отже, підставляючи відповідні значення до формули 1.7 і здійснюючи розрахунки, отримаємо, що площа доготівельного цеху складає 21 м^2 .

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Технологічний процес виготовлення готової кулінарної продукції завершується у холодному та гарячому цехах. Проектування передбачає реалізацію наступних етапів:

- визначити виробничу програму, спрогнозувати погодинну реалізацію страв;
- організувати технологічні процеси готової кулінарної продукції, визначити чисельність виробничого персоналу;
- розробити технологічні лінії та окремі дільниці;
- спроектувати режим роботи структурних підрозділів;
- обґрунтувати вибір технологічного та допоміжного устаткування;
- визначити площі виробничих приміщень.

Виробнича програма гарячого та холодного цехів складається на основі денної виробничої програми закладу, включає кількість страв в цілому та за години максимального завантаження.

Структурно-технологічні схеми організації роботи холодного та гарячого цехів показані на рисунках 1.6 та 1.7.



Рис 1.7. Схема виробничого процесу гарячого цеху

Далі складаємо виробничу програму холодного та гарячого цехів і розраховуємо кількість робітників (табл. 1.28 та 1.29).

Кількість робітників розраховують за формулою 1.8 [32]

$$N_1 = \frac{\sum n \cdot k \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda} \quad (1.8).$$

Де: N_1 – кількість робітників, осіб:

n – кількість страв, шт.:

k – коефіцієнт трудомісткості:

λ – коефіцієнт, що враховує зростання продуктивності праці, $\lambda=1,14$;

T – термін роботи закладу, год.

Визначення спискової чисельності робітників здійснюють за формулою 1.9 посилання:

$$N_{cn} = N_{яв} \cdot \rho, \quad (1.9).$$

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



Рис. 1.8. Схема виробничого процесу виробництва страв у цеху борошnianх виробів

Розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми холодного цеху ($N_{яв}$), здійснюється за розрахунками (форм.1.8)

$$N_{яв} = 851,3 \cdot 100 / 3600 \times 10 \times 1,14 = 2,59 \text{ осіб}$$

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

$$N_{сп} = 2,59 \cdot 1,58 = 4,1 = 4 \text{ особи}$$

Таким чином, передбачається, що в холодному цеху в одну зміну працюватимуть 4 кухарі, при роботі кухарів день-через-день у штаті потрібно 8 кухарів.

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

$$N_{яв} = 878,5 \cdot 100 / 3600 \times 10 \times 1,14 = 2,68 \text{ осіб.}$$

Виходячи із режиму роботи закладу ресторанного господарства та коефіцієнту, що враховує невиходи на роботу, кількість працівників гарячого цеху складатиме 3 особи.

$$N_{сп} = 2,68 \cdot 1,58 = 4,23 = 4 \text{ особи}$$

Таким чином, передбачається, що в одній зміні в гарячому цеху працюватимуть 4 кухарі. При роботі кухарів день-через-день, у штаті потрібно 8 кухарів.

Таблиця 1.23

Розрахунок норм часу на виробництво продукції в борошняному цеху

Назва страв	Вихід, г	Кількість, порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу. люд.-год.
1	2	3	4	5
САЛЯМІ ІТАЛЬЯНО (Італійська салямі, руккола, "Моцарелла", в'ялені томати, маслини)	320	29	1,2	34,80
КВАТТРО СТАДЖИОНІ (артишоки, анчоуси, шинка "Пршутто", оливки, "Моцарелла")	355	25	1,4	35,00
КВАТТРО ФОРМАДЖИ (Сири: "Горгондзола", "Моцарелла", "Пармезан", "Швейцарський")	340	36	1,5	54,00
НАПОЛІТАНА (анчоуси, томати, "Моцарелла", "Пармезан")	350	25	1,2	30,00
КАРБОНАРА (шинка "Пршутто", бекон, в'ялені томати, "Моцарелла")	315	30	1,3	39,00
ФРУТТІ ДІ МАРЕ (кальмари,	365	29	1,5	43,50

мідії, креветки, сир "Швейцарський", виноград)				
---	--	--	--	--

Продовження таблиці 1.23

ГАВАЙСЬКА (креветки, манго, куряча грудка, ананас, "Моцарелла")	340	27	1,3	35,10
МЕКСИКАНСЬКА (скибочки свинини, куряча грудка, "Едам", "Моцарелла", цибуля червона, олія чилі)	370	15	1,4	21,00
АМЕРИКАН ХОТ (саламі під соусом пеппероні, "Моцарелла", маслини, перець Чилі)	340	22	1,5	33,00
ПІЩЕТТА «КОРОЛІВСЬКА» (тигрові креветки, манго, сир "Швейцарський")	330	28	1,3	36,40
ПІЩЕТА «ПРИМА» ("Пармська" шинка, базилік, яйце, "Моцарелла")	300	27	1,4	37,80
КАЛЬЦОНЕ «ВЕНЕЦІЯ» (Тунець, печериці, маслини, цибуля, сир "Едам")	330	25	1,5	37,50
КАЛЬЦОНЕ «КАРБОНАРА» (Шинка, печериці, базилік, "Моцарелла")	350	28	1,4	39,20
РЕДЖИНА ді МАРЕ (Тигрові креветки, гребешок, кальмари, зелені мідії, сир "Едам", "Моцарелла", "Пармезан")	380	22	1,3	28,60
ПІЦЦА МИСЛИВЦЯ (Свиняча копчена грудинка, сосиски "Мисливські", перепелине яйце, "Моцарелла")	360	30	1,3	39,00
Вареники з м'ясом (свинина)	120/80	32	1,2	38,40
Вареники з капустою	120/80	37	1,2	44,40
Млинці з м'ясом (яловичина)	120/70	30	1,1	33,00
Млинці з сиром та шинкою	120/35/35	31	1,1	34,10
Млинці з грибами	120/70	22	1,1	24,20
Вареники з сиром та родзинками	120/70/10	26	1,2	31,20
Вареники з вишнею	120/80	21	1,2	25,20
Разом				774,40

Згідно результатів таблиці 1.28, розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми борошняного цеху ($N_{яв}$), здійснюється аналогічно:

$$N_{яв} = 774,4 \cdot 100 / 3600 \times 10 \times 1,14 = 2,36 \text{ осіб.}$$

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

$$N_{\text{сп}} = 2,36 * 1,58 = 3,73 = 4 \text{ особи}$$

Таким чином, передбачається, що в одній зміні в борошняного цеху працюватимуть 4 кухарі. При роботі кухарів день-через-день, у штаті потрібно 8 кухарів.

В табл. 1.24, 1.25 наведено підбір устаткування в гарячому та холодному цехах ресторану, відповідно до параметрів устаткування розраховано площу цехів.

Таблиця 1.24

Розрахунок площі холодного цеху, зайнятої під устаткування

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл охолоджувальний	Fagor MSP-200	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	Кобор СП-180/60	4	1800	600	4,32
Ванна мийна	Кобор ВМСБ/3-175/60/430	2	1760	600	2,11
Стелаж	Кобор СК-100/60	1	1000	600	0,60
Соковижималка	CASO SJW 400	1	190	260	-
Вакуумна пакувальна машина	MEC Silver ABS	1	380	180	-
Полиці навісні	Кобор ПШ-150/35	4	1500	350	-
Блендер	PHILIPS HR 1372/90	1	135	320	-
Хліборізка	Sinmag SM-302	1	600	580	-
Рукомийник	OZTI 0753.00029.09	1	290	290	0,08
Холодильна шафа	Polair CV107-S	2	697	854	1,19
Слайсер (товщина нарізки 0-12 мм)	EWT INOX VS275	1	520	380	—
Овочерізка	Robot Coupe CL 30 BISTRO	1	210	300	—
Збивальна машина	PYHL B-50	1	760	580	—
Ваги електронні порційні	CAS CS-25	1	450	310	—

Морозильна шафа

Polair ШМ-0,7

1

735

884

0,65

Продовження таблиці 1.24

Бак для сміття	KAYMAN ТБ-21	1	450	450	—
Корисна площа, м²					9,68
Коефіцієнт, що враховує проходи і проїзди					0,46

Отже, підставляючи відповідні значення до формули 1.7 і здійснюючи розрахунки, отримаємо, що загальна площа холодного цеху становить 21 м².

Таблиця 1.33

Розрахунок площі гарячого цеху, зайнятої під устаткування

Устаткування	Марка	К-сть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			д	ш	
Модульна лінія	Tecnoinox	1	4050	800	3,24
- плита електрична	E7PQ4M	2	800	700	-
- гриль електричний	ГК-4	1	675	480	-
Полиці навісні	ПН-2500	4	2500	300	-
Мікрохвильова піч	LG MF-6543 AFK	1	300	510	-
Блендер	PHILIPS HR 1372/90	2	135	320	-
Пароконвектомат	FEV64 P «Gierre»	1	900	850	0,77
Фритюрниця настільна	Morgan 291095	1	570	490	-
Скороварка настільна	Moulinex CE701132	1	355	320	-
Кип'ятильник	KHE-25M	1	450	350	-
Стіл виробничий	Техно 2	2	1300	600	1,56
Холодильна шафа	Polair CV107-S	1	697	854	0,60
Стіл виробничий з мийкою	ТН 167 D	2	1500	650	1,95
Ваги електронні порційні	BH-600-1Д -А	1	400	400	-
Стелаж на 4 полиці	СВ-4	1	1200	600	0,72
Раковина для миття рук	OZTI056A8	1	400	300	0,12
Бачок для відходів	ACP_100	1	300	300	-
Корисна площа, м²					8,95
Коефіцієнт, що враховує проходи і проїзди					0,45

Відповідно до отриманих даних і розрахунків за формулою 1.7 площа гарячого цеху складає 20 м².

Таблиця 1.25

Розрахунок площі борошняного цеху, зайнятої під устаткування

Найменування устаткування	Марка	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			Довжина	Ширина	
1	2	3	4	5	6
Просіювальна машина	“Sifter10gl”	1	380	430	0,2
Стіл-шафа	“Maple Top Work Table ” з бортиком	1	1470	780	1,1
Тістомісильна машина	“ M1050 VMI 65Kg Mixer”	1	1090	620	0,7
Стіл виробничий для борошняних робіт	“СІІМР-1 ”	2	1100	600	1,3
Ваги електронні напільні	“Bakers scales”	2	420	380	Настільне устаткування
Піца-прес	Pizza Group PFD 33	1	410	530	Настільне устаткування
Шафа для випікання піци	“ICV-2”	1	1250	820	1,0
Рукомийник	C/S – 1	1	600	400	0,2
Холодильна шафа	“7-7045FT Freezer”	1	1240	630	0,8
Стелаж стаціонарний	“Kelmax Shelving”	1	1100	600	0,7
Бачок для відходів	TG	1	400	400	Настінне
Корисна площа, м²					6,0
Коефіцієнт, що враховує проходи і проїзди					0,4
Загальна площа борошняного цеху, м²					15

Ресторанний сервіс та напої (F&B-сервіс)

Організація обслуговування сніданків

Особлива увага в проектованому готелі приділяється організації сніданку. Форма обслуговування в торговельному залі – обслуговування офіціантами, офіціанти беруть участь в прибиранні використаного посуду, підносять необхідні столові набори, обслуговують гарячими напоями та стравами.

Протягом сніданку офіціанти пропонують чай та каву з відповідними наповнювачами (лимон, мед, вершки, молоко). Крім цього організовано окремий стіл із чаєм та кавою, так що гості можуть самостійно взяти бажаний напій. Після завершення сніданку офіціанти прибирають стіл і сервірують для наступних гостей згідно з правилами сервірування.

Організація процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства

В сучасних економічних умовах ресторанний бізнес розвивається швидкими темпами, а до організації обслуговування висуваються високі вимоги. Адже культура обслуговування – один з основних критеріїв при оцінці діяльності закладів ресторанного господарства. До основних факторів, що визначають культуру обслуговування, відносяться наявність відповідної матеріально-технічної бази, види та характер запропонованих послуг, асортимент та якість продукції, впровадження нових прогресивних форм обслуговування, рівень рекламно-інформаційної роботи, професійна майстерність працівників закладу.

Структуру процесу обслуговування закладу ресторанного господарства проектового готелю представлено на рис.1.9.

Обслуговування ресторану складається з таких елементів: зустріч і розміщення гостей, приймання та оформлення замовлень, передача замовлень на виробництво, отримання та подавання продукції, замовлених страв і напоїв, розрахунок із гостями. Обслуговування ресторану передбачає: зустріч і розміщення гостей, приймання та виконання замовлення, розрахунок із гостями.

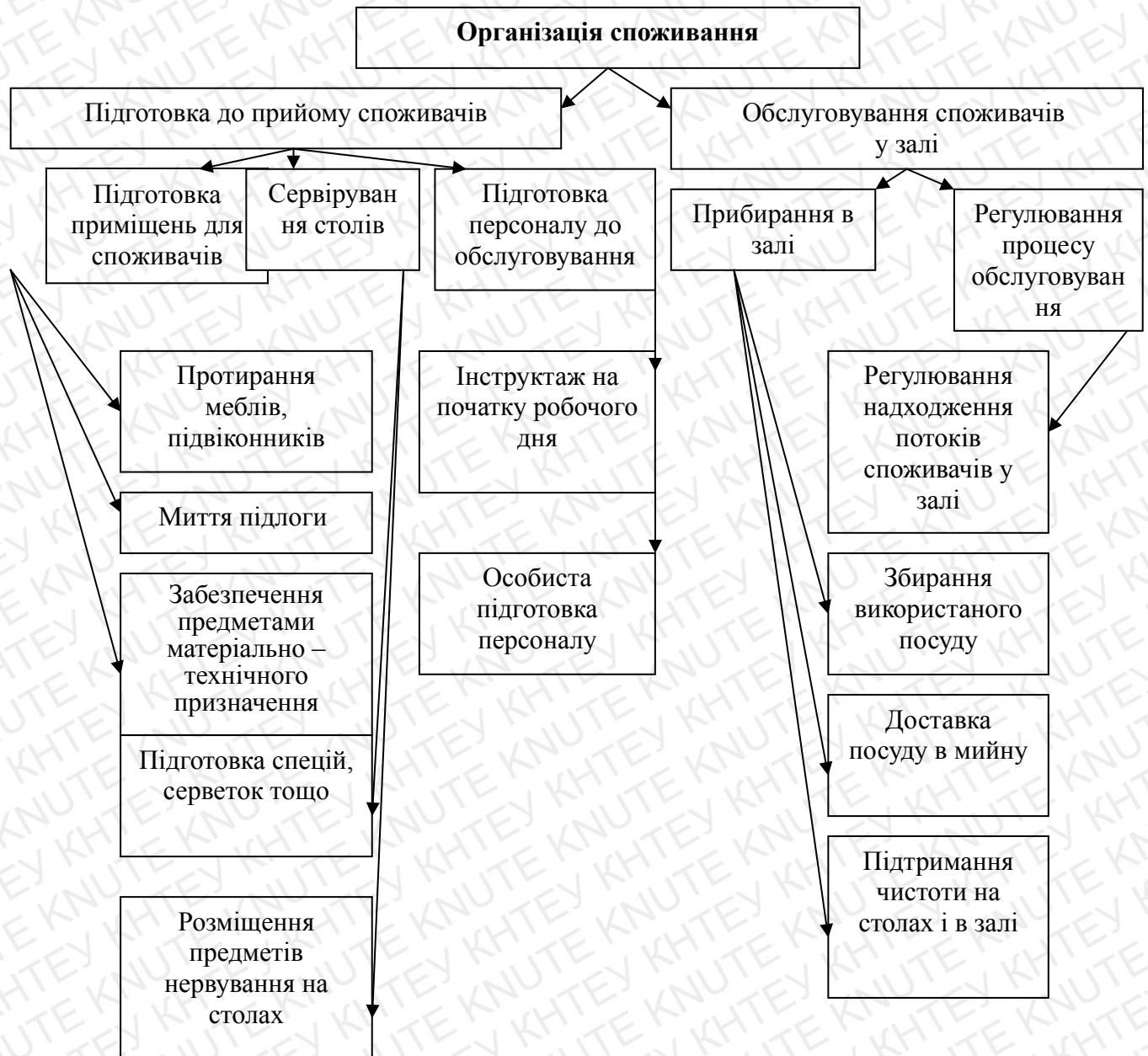


Рис.1.9. Структура процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства

Розрахунок кількості меблів для споживачів у ресторані наведено у таблиці 1.26.

Таблиця 1.26

Характеристика меблів закладу ресторанного господарства при готелі

Найменування меблів	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм
1	2	3
Ресторан		
Стіл шестимісний (прямокутний)	6	900*1500
Стіл чотирьохмісний (квадратний)	23	900*900
Стіл двомісний (квадратний)	6	800*800

Продовження таблиці 1.26

Крісло ресторанне	140	600×600
Барні табурети	6	Ø 400
Барна стійка	1	6 м погонних
Піцерія		
Стіл чотирьохмісний (квадратний)	8	900*900
Стіл двомісний	4	600*900
Барні табурети	5	Ø 400
Барна стійка	1	5м погонних
Стілець ресторанний	40	400*500
Авантзала		
Диван ресторанний	1	1500x800
Столик журнальний	1	600x900

Розрахунок кількості устаткування барної зони зведено у таблицю 1.27.

Таблиця 1.27

Устаткування барної зони

Назва цеху та обладнання	Марка ,тип	Кількість,	Розміри , мм			Площа,м ²
		шт	Довжина	Ширина	Висота	
1	2	3	4	5	6	7
Кавоварка	Italcrem nera	2	580	520	420	-
Льодогенератор	AC46	2	390	600	640	-
Холодильна шафа	SEWX-1200	2	1350	810	2020	2,19
Кондитерська шафа	Roller Grill (Франція)	1	600	630	1850	0,38
Сокоохолоджувач	JOLI10/2	2	470	340	580	-
Ванна барна	BT-106/20	2	1000	600	850	1,20
Рукомийник	PMH	2	500	400	250	0,40
Барний комбайн	ЛІ	2	230	500	280	-
R-Keeper	-	2	320	310	390	-
Електронне меню	-	2	-	-	-	-
Площа, яку займає устаткування, м ²						4,17
Площа барної зони						10,4

Для сервірування столів при повсякденному (індивідуальному, груповому) обслуговуванні та обслуговуванні спеціальних заходів використовують різноманітний посуд, набори, столову білизну. Кількісний та якісний вибір предметів сервірування проводимо відповідно до типу, місткості, концепції закладу.

У закладі використовуватиметься порцеляновий та керамічний посуд, набори та столова білизна.

У закладі ресторанного господарства обслуговування здійснюється офіціантами, в основному використовується обслуговування а ля карт. Споживачі вибирають з меню ті страви і напої, які бажають. Замовлення передається на кухню і відразу ж починається приготування та сервіровка замовлених страв і напоїв. При такому обслуговуванні споживач має можливість одержати від офіціанта пораду. Норматив для розрахунку складає 1 офіціант на 8-12 відвідувачів. Загальна кількість місць – 140, отже, кількість обслуговуючого персоналу складає 11 чол., в піцерії - 4 офіціанта.

Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу відповідно місткості залу і форми обслуговування в закладі, розрахунки зводимо у таблицю 1.28.

Таблиця 1.28

Якісний та кількісний склад персоналу закладу ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість працівників	
		ресторан	піцерія
Гардеробник	-	2	
Директор	-	1	
Зав.виробництвом	-	1	
Комірник	-	1	
Бухгалтер	-	2	
Паркувальник	-	1	
Офіціант	4	22	8
Бармен	4	2	2
Адміністратор	-	2	
Прибиральник	-	2	2
Кухар	4	7	
Кухар	5	7	
Шеф-кухар	6	1	
Мийник посуду	-	2	2
Охоронець	-	2	
Водій-вантажник		2	
РАЗОМ		71	

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства готелю «Цорна» наведено у таблиці 1.29.

Таблиця 1.29

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

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
	<i>Для відвідувачів ресторану</i>	
1	Вестибуль	54
1.1	Гардероб (входить у вестибюль)	14
1.2	Вбиральні (входить у вестибюль)	18
2	Аванзала	20
3	Приміщення для офіціантів	12
4	Торговельна зала	280
Площа всього		366
	<i>Для відвідувачів піцерії</i>	
1	Торговельна зала з барною стійкою	80
2	Столова для персоналу	60
Площа всього		140
	<i>Виробничі</i>	
1	Доготівельний цех	21
2	Гарячий цех	20
3	Холодний цех	21
4	Приміщення завідуючого виробництвом	8
5	Мийна столового посуду	12
6	Мийна кухонного посуду	10
7	Мийна столового посуду персоналу	10
8	Сервізна	12
9	Роздаткова	12
Площа всього		126
	<i>Складські</i>	
	Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів:	
1	а) м'ясних та рибних напівфабрикатів	4
2	б) овочевих напівфабрикатів, фруктів та зелені	4
3	в) молочних продуктів жирів та гастрономії	4
4	Комора зберігання сухих продуктів	6
5	Комора винно-горілчаних виробів	6
6	Комора і мийна тари	5
7	Комора інвентарю	5

Продовження таблиці 1.29

8	Завантажувальна	17
	Площа всього	51
Адміністративні та побутові приміщення:		
1	Кабінет директора	13
2	Контора	15
3	Приміщення для персоналу	12
4	Гардероб для офіціантів	12
5	Душові	6
6	Санвузол	6
7	Білизняна	6
	Площа всього	70
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ		753
Площа корисна		753
Площа робоча		828
Площа загальна		911

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

Із врахуванням площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою 1.10 :

$$S_p = S_k * K_1 \quad (1.10)$$

де S_k – корисна площа закладу, m^2 ;

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

$$S_p = 753 * 1,1 = 828 m^2$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо), визначають загальну площу закладу за формулою 1.11

$$S_{заг} = S_p \times k_2, \quad (1.11)$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу, m^2 ;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2 = 1,03 \div 1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_2 \rightarrow \min$,

для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами ($K_2 \rightarrow \max$).

$$S_{\text{заг}} = 828 * 1,1 = 911 \text{ м}^2.$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 911 м².

Висновки до розділу 1

У першому розділі випускного кваліфікаційного проекту було досліджено місце розташування проектного готелю та проаналізовано його найближчі підприємства-конкуренти; охарактеризовано маркетингову політику.

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

Згідно проекту досліджуваного об'єкту визначено кількість та площа кожного приміщення, спроектовано об'ємно-планувальне рішення та розраховано кількість поверхів будівлі.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

Архітектурно-будівельний розділ виконано на основі нормативних документів, матеріалів, зібраних протягом переддипломної практики (матеріали дослідження району будівництва, матеріали вивчення інженерних мереж на ділянці будівництва) та на основі концептуальних рішень прийнятих у 1 розділі.

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Об'ємно-планувальне рішення закладу готельного господарства залежать від специфіки технологічного процесу, розміщення обладнання, організації технологічних ліній та робочих місць, об'ємно-просторової та колірної композиції інтер'єрів, номенклатури будівельних виробів, рельєфу місцевості, а також від містобудівних вимог до конкретної забудови.

Розроблення компонувального рішення проектного готелю "Цорна" здійснена з урахуванням:

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

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

При проектуванні виробничих приміщень готелю "Цорна" враховано:

- поточність технологічних процесів;
- відокремленість механічного і теплового оброблення продуктів;
- роз'єднання місць зберігання і оброблення сировини з різними ступенями забруднення;
- забезпечення максимально коротких технологічних і транспортних вантажопотоків;

- дотримання санітарного режиму для збереження харчової цінності та нешкідливості харчових продуктів.

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства при готелі «Цорна» наведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень проектного підприємства готельного господарства

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ		
<i>Житлова група приміщень</i>		
1	Хол	90
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	13
3	Комора для брудної білизни	7
4	Комора для прибирального інвентаря	6
5	Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	6
6	Кімната побутового обслуговування	7
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	11
8	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	8
Площа всього		148
<i>Номерний фонд</i>		
1	Стандарт одномісний	270
2	Стандарт двомісний	1242
3	Люкс	117
4	Апартамент	153
Площа всього		1629
<i>Приміщення приймально-вестибulyної групи</i>		
1	Вестибюль	140
2	Бюро прийому і реєстрації	14
3	Кімнати чергового персоналу	8
4	Кімната чергового адміністратора	8
5	Пункт оперативного зв'язку	8
6	Камера схову	10
7	Приміщення охорони	13
8	Відділення зв'язку	12

Продовження таблиці 2.1

9	Бюро обслуговування	12
10	Комора прибирального інвентаря	6
11	Бюро бронювання	12
12	Службовий санітарно-технічний блок	10
13	Швейцарська	9
14	Приміщення посильних	9
15	Сейфова	8
16	Багажний вестибюль з приміщенням для візків	22
17	Медпункт	16
	Санвузол:	
18	а) жіночий (два унітази, два умивальника)	7
19	б) чоловічий (унітаз, два пісуари, два умивальника)	8
Площа всього		332
<i>Приміщення побутового обслуговування</i>		
1	Торговельний кіоск	8
2	Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, прання і прасування)	24
3	Каса квитків на транспорт та обмінний пункт	5
Площа всього		37
<i>Приміщення культурно-дозвілєвого призначення</i>		
1	Зала універсального призначення	90
2	Приміщення для гри в настільний теніс	25
3	Екскурсійне бюро	12
4	Кінотеатр	70
5	Дитяча кімната	23
6	Санвузол дитячої кімнати	5
Площа всього		225
<i>Приміщення спортивного та оздоровчого призначення</i>		
1	Зал тренажерів	47
	Приміщення при залі тренажерів:	
2	а) зберігання і ремонт тренажерів;	10
3	б) кімната інструктора;	8
4	в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	32
5	г) господарська комора	5
6	Сауна	24
7	Кабінет масажу	22
8	Кабінет адміністрації	9
9	Душові	16
10	Санітарні вузли	12
Площа всього		185

Продовження таблиці 2.1

	<i>Адміністративні приміщення</i>	
1	Кабінет директора	14
2	Приймальня	9
3	Кабінет заступників директора	14
4	Кімната завгоспа	12
5	Архів	17
	Бухгалтерія, у тому числі:	
6	а) робочі приміщення;	24
7	б) каса	6
8	Плановий відділ	18
	Санвузли:	
9	а) чоловічий (один унітаз, один пісуар)	5
10	б) жіночий (один унітаз)	5
Площа всього		124
	<i>Господарсько-виробничі приміщення</i>	
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
1	а) радіовузол;	10
2	в) ремонтна майстерня	14
	Центральна білизняна, у тому числі:	
3	а) відділення чистої білизни;	22
4	б) відділення брудної білизни;	14
5	в) майстерня лагодження білизни;	14
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
6	а) побутові приміщення;	9
7	б) склад прибирального інвентаря;	5
8	в) склад видаткових засобів;	8
9	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	11
	Складські приміщення, у тому числі:	
10	а) резервний склад білизни;	12
11	в) матеріально-технічні склади;	36
12	г) склад видаткових матеріалів;	22
13	д) склад меблів;	43
	Побутові приміщення для персоналу:	
14	а) гардероб	6
15	б) душові	6
16	в) санвузол	3
17	Пральня	24
18	Господарські	14
	Центральний диспетчерський пункт, у тому числі:	
19	а) приміщення ремонтної зміни;	12

Закінчення таблиці 2.1

20	в) пожежний пост	17
Площа всього		302
<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>		
	Гардероб для персоналу:	
1	а) чоловічий	8
2	б) жіночий	8
	Душові:	
3	а) Чоловіча	3
4	б) Жіноча	3
5	Санвузол	3
Площа всього		25
<i>Технічні приміщення готелю</i>		
1	Котельня (резервний генератор)	11
2	Електрощитова	8
Площа всього		19
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ		3026
Площа корисна		3007
Площа робоча		3759
Площа загальна		4135

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

Із врахуванням площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою 2.1.[10].

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

де S_k – корисна площа закладу;

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

$$S_p = 3007 * 1,25 = 3759 \text{ (м}^2\text{)}$$

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

$$S_{\text{заг}} = S_p * k_2, (2.2)$$

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

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

$$S_{\text{заг}} = 3759 * 1,11 = 4135$$

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Проектований готель представляє собою 5-ти поверхову будівлю з цоколем, всі приміщення закладу розміщені в одній будівлі, конфігурація – має складну форму.

Місце проектування добре забезпечене транспортними шляхами: на відстані 50 м знаходиться автобусна зупинка, проходять маршрутні транспортні засоби, наявний великий потік автомобілів в усі частини м. Чернігові. Неподалік розміщені і працює відділення банку, декілька комерційних магазинів, салони мобільного зв'язку, салон краси. Район забудовано переважно 6-ти поверховими будівлями.

Будівля та внутрішній простір запроектовані у класичному стилі. Інтер'єр у цьому стилі це гармонія, симетричність, простота і стримана прямолінійність форм. Характерна риса для класичного європейського стилю в інтер'єрі - органічність поєднання предметів та форм.

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

Згідно з прийнятим рішенням площа поверхів становить: цокольний - 700 м², перший з рестораном - 1500 м², з другого по четвертий - по 630 м². На цокольному поверсі будуть розміщені господарські, технічні та приміщення спортивно-оздоровчого призначення. На першому поверсі будуть розміщені приміщення приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування та приміщення ЗРГ. На другому поверсі знаходитимуться приміщення культурно-дозвільного призначення та адміністративні приміщення. Житлові поверхи - з третього по четвертий (п'ятий фактично), а загальна площа цих

поверхів буде складати $630 \times 3 = 1890 \text{ м}^2$. Загальна площа готелю складає $S_{\text{заг}} = 700 + 1638 + 1890 = 4228 \text{ м}^2$.

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва – готель *** «Цорна» на 75 номерів, що знаходиться у м. Чернігові.

- ✓ Архітектурний стиль забудови змішаний.
- ✓ Площу ділянки під будівництво визначаємо за формулою (2.3)

[11].:

$$S_o = n_z \times N, \quad (2.3)$$

де

S_o – площа ділянки під будівництво, м^2 ;

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

N – кількість місць у готелі, 135.

Таким чином, проводимо розрахунки для готельного комплексу на 135 місць.

$$S_o = 30 \times 135 = 4050 \text{ м}^2$$

- ✓ Рельєф ділянки забудови – спокійний, рівний ухил 5% в бік Пр-т Миру 7А.
- ✓ Типи ґрунтів – суглинкові;
- ✓ Глибина промерзання ґрунту 0,9 м;

На ділянці будівництва виділяємо такі зони:

- зона під забудову, площею $S_{\text{нов}} = 1638 \text{ м}^2$ (площа першого поверху будівлі закладу);
- упоряджений майданчик перед входом, площею $S_{\text{ум}} = 0,2 \times 135 = 27 \text{ м}^2$
- зони озеленення загальною площею $S_{\text{оз}} = 4228 \cdot 0,45 = 1903 \text{ м}^2$ (розрахунок за формулою 2.2.). Площа озеленення визначається за формулою (2.4) [13]:

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

- зелена захисна смуга ширинию 8 м;
- автостоянка для машин відвідувачів на 20 місць, площею 500 м^2 ;

- відстань від автостоянки до будівлі – 10 м;
- розворотна площадка площею $S_{р.п.} = 150 \text{ м}^2$ (рекомендовані розміри: $10 \text{ м} \times 15 \text{ м}$);
- майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів площею $S_{м.т.п.} = 3,5 \cdot 29 \text{ м}^2 = 102 \text{ м}^2$;
- внутрішні наскрізні проїзди, під'їзди до головного та інших входів до готелю площею $S_{н.п.} = 150 \cdot 3,5 \text{ м}^2 = 525 \text{ м}^2$;
- господарські та технічні споруди – окремо розташований майданчик для сміттєзбірників, загальною площею $S_{ггс} = 12 \text{ м}^2$;
- транспортні комунікації з шириною проїжджої частини 3,5 м;
- основний підхід до закладу шириною 6 м;
- пішохідні доріжки шириною 2 м; загальною площею $S_{тк} = 30 \text{ м}^2$.

Розміщення готелю в містобудівній структурі

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

діючі готелі: "Віта Парк ШішкіNN", "Рейкарц Чернігів", парк-готел "Чернігів", Готель "Україна", готельно-туристичний комплекс "Придеснянський".

- *будівлі:* житлові будинки, будівлі державного значення та інш.;
- *організації:* лікарні, спортивні установи, школи, дитячі садочки, музеї, торговельні центри, будинки культури, кінотеатри, галереї, школи.

Існуюче озеленення району представлене парковою зоною.

2.3. Характеристика будівлі

Будівля проектного готелю відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – II клас;
- за вогнестійкістю – II ступінь;
- за поверховістю – багатоповерховий;

-за конструктивною схемою – повний каркас.

Технічне проектування готелю включає в себе наступні етапи:

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

При вирішенні внутрішнього простору будівлі готелю враховані наступні вимоги:

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

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

-ганки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більше 1:12. Ганки і пандуси з висотою верхньої позначки від землі більше 0,45 метрів огорожені. Характеристика конструктивних елементів будівель проектуваного готельного комплексу наведено в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів готелю «Цорна» 3*

№ пор.	Конструктивний елемент	Характеристика
1. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Стіни зовнішні – пальовий фундамент з обв'язкою ростверками;
		Глибина закладання 2,4 м;
		Матеріал – залізобетон;
		Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;
		Колони – пальовий фундамент з обв'язкою ростверками;
		Глибина закладання 2,4 м;
		Матеріал – залізобетон;
		Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;
		Стіни внутрішні – пальовий фундамент з обв'язкою ростверками;
2. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні – самонесучі;
		Матеріал – цегла керамічна М 150; розчин – М 50; теплоізоляція – мінеральна вата;
		Товщина 510 мм;
		Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції;
		Матеріал – цегла силікатна М 120; звукоізоляція (мінеральна вата);
		Товщина 120 мм
3	Колони	Матеріал – залізобетон
		Крок стіни колони 6х6 м, 6*3
		Розміри перерізу 400×400 мм
4	Ригелі	Матеріал – залізобетон
		Форма перерізу - тавровий
5	Перекриття	Тип – збірні
		Матеріал – плити пустотні залізобетонні; гідроізоляція – гідроізоляційні мастики, бентонітові мати;
		Висота 220 мм
6	Покрівля	Тип – з технічним поверхом;
		Форма – пласка;
		Структура:
		Водоізоляційний килим
		Захисний прошарок ухилоутворюючий - цементно-піщана стяжка
		Пароізоляційна мембрана
		Замазка
		Утеплювач (напівжорстка міноплита) – 100 мм;
		Залізобетонна плита - 220 мм;
7	Сходи, ліфтові шахти	Тип – тримаршеві;
		Призначення – для відвідувачів, допоміжні
		Ширина сходового маршу 2000 мм;

Продовження таблиці 2.2

		Довжина сходового маршу 6000 мм; 7 шт
		Призначення ліфта: – пасажирський; кількість – 2; вантажопідйомність – 1000 кг; розміри кабіни – 2,2×2,2 м; – вантажний ліфт; кількість – 1; вантажопідйомність – 1600 кг; розміри кабіни – 2,0×2,0 м;
		Тип шахти – цегляна вогнестійка.
8	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні;
		Матеріал віконного блоку – металопластик;
		Засклення – склопакет;
		Розміри 1200 мм х 1500 мм, кількість 125 шт;
		Розміри 2500 мм х 1500 мм, кількість 30 шт;
9	Двері	Відстань від підлоги до підвіконня 900 мм;
		Призначення – внутрішні;
		Тип дверного блоку – одностулкові;
		Розміри 2100мм×800мм;
		Матеріал дверного блоку – дерево;
		Кількість – 180 одиниць;
		Тип дверного блоку – двостулкові;
		Тип дверних полотен – глухі;
		Матеріал дверного блоку – металеві;
		Кількість – 3 одиниць;
		Розміри 2100 мм×900 мм;
		Призначення – зовнішні;
		Тип дверного блоку – двостулкові;
		Розміри 2100 мм×1400 мм;
		Кількість – 3 одиниці;

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі (для нового будівництва)

- ❖ Мережа енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП № № 0873 на проспекті Миру 10;
- ❖ Мережа водопостачання – міський водогін ф 400 мм проходить по проспекту Миру на відстані 55 від межі території забудови;
- ❖ Мережа каналізації – районний колектор ф 600 мм проходить по проспекту Миру на відстані 100 м від межі території забудови. Дошова каналізація – по проспекту Миру на відстані 120 м;
- ❖ Мережа теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ №1 ф 300 мм проходить по проспекту Миру на відстані 150 м від межі території забудови;

❖ Мережа газопостачання – ГРП-№ 0105 по вулиці проспекту Миру.

Інженерні характеристики закладу

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

У готельному комплексі на 75 номерів передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг: харчування, організація дозвілля тощо.

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

$$P = (P_{ж} \times N + P_{зрг} \times N_1 + P_{пт} \times S_{пт} + P_{фо} \times S_{фо} + P_{ас} \times S_{ас}) \times T \quad (2.5)$$

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

N - кількість місць у готелі – 135 місць;

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

N_1 - кількість місць у закладах ресторанного господарства – 180 місць;

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

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

$S_{пт}$ - площа підприємств роздрібної торгівлі, 37 м²;

$P_{фо}$ - питоме навантаження від функціонування приміщень спортивного та оздоровчого призначення, 0,15 кВт/м²;

$S_{фо}$ - площа приміщень спортивного та оздоровчого призначення, 185 м²;

$S_{ас}$ – кількість місць на автостоянці;

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

Отже:

$$P = (0,50 \times 135 + 1,03 \times 180 + 0,15 \times 37 + 0,15 \times 185 + 0,05 \times 20) \times 365 = \\ = 102090,5 \text{ кВт на рік}$$

За даними розрахунками виявлено, що річне споживання електроенергії готелем Цорна *** планується на рівні 102090,5 кВт на рік.

2. Витрати тепла на опалення

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

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

де:

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

V_6 – будівельний об'єм будівлі, м^3 , визначений за формулою 2.5.

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

де:

S_6 – площа 1-го поверху будівлі готельного комплексу, м^2 ;

n – кількість поверхів будівлі, 4;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м;

h_2 – висота перекриття, 0,3 м;

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

h_3 дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару при суміщеній покрівлі. При наявності технічного поверху $h_3=1/2$ висоти технічного поверху, при наявності горищного поверху – $1/3$ висоти поверху в коньку;

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

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

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, (17,7) $^\circ\text{C}$.

$$\text{Отже, } V_{6_{\text{п}}} = 1638 \times (1 \times 3,3 + 1 \times 0,3) = 5897 \text{ м}^3$$

$$V_{6_{\text{пок}}} = 700 \times (1 \times 3,3 + 1 \times 0,3) = 2520 \text{ м}^3$$

$$V_{6_{\text{жит}}} = 630 \times (3 \times 3,3 + 3 \times 0,3) = 6804 \text{ м}^3$$

$$V_{6_{\text{тех}}} = 630 \times (2,7/2 + 0,3) = 1039,5 \text{ м}^3$$

$$V_6 = 5897 + 2520 + 6804 + 1039,5 = 16261 \text{ м}^3$$

$$Q_6 = 3,3 \times 10^{-7} \times 16261 \times 459 \times 17,7 \times 1,17 = 510 \text{ Гкал.}$$

3. *Витрати тепла на вентиляцію*, Гкал, розраховали за формулою (2.7)

[12]:

$$Q_s = q_s \times V \times T_o \times \Delta t \quad (2.7)$$

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

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

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

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

Δt – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища, (17,7)°C.

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

Таблиця 2.3

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Група приміщень	Площа S _{пр} , м ²	Висота h _{пр} , м	Об'єм V, м ³ V=S _{пр} h _{пр}	Витрати повітря на вентиляцію, м3	
				припливну	витяжну
Приміщення готелю					
Житлова група приміщень					
Кімната побутового обслуговування	7	3,3	23,1		184,8
Санвузол персоналу	8	3,3	26,4		211,2
Приміщення приймально- вестибюльної групи					
Вестибюль	140	3,3	462	1848	3696
Бюро прийому і реєстрації	14	3,3	46,2	184,8	369,6
Медпункт	16	3,3	52,8		422,4
Санвузол	15	3,3	49,5		396

Продовження таблиці 2.3

Приміщення побутового обслуговування					
Торговельні кіоски	8	3,3	26,4	105,6	211,2
Каса квитків на транспорт та обмінний пункт	5	3,3	16,5	66	132
Приміщення культурно-дозвілєвого призначення					
Екскурсійне бюро	12	3,3	39,6		316,8
Зала універсального призначення	90	3,3	297	1188	2376
Санвузол дитячої кімнати	5	3,3	16,5		132
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення					
Зал тренажерів	47	3,3	155,1	620,4	1240,8
Сауна	24	3,3	79,2	316,8	633,6
Кабінет масажу	22	3,3	72,6	290,4	580,8
Кабінет адміністрації	9	3,3	29,7	118,8	237,6
Душові	16	3,3	52,8	211,2	422,4
Санітарні вузли	12	3,3	39,6		316,8
Приміщення для інструкторів	8	3,3	26,4		211,2
Адміністративні приміщення					
Санвузли	10	3,3	33		264
Господарсько-виробничі приміщення					
Вузол зв'язку	24	3,3	79,2		633,6
Центральна білизняна	50	3,3	165		1320
Побутові приміщення для персоналу	9	3,3	29,7		237,6
Пральня	24	3,3	79,2	316,8	633,6
Адміністративно-побутові приміщення					
Гардероб для персоналу	16	3,3	52,8		422,4
Душові:	6	3,3	19,8		158,4
Санвузол	3	3,3	9,9		79,2
Всього по приміщеннях готелю				5266,8	15840
Приміщення ресторану					
Для відвідувачів ресторану					
Вестибюль	54	3,3	178,2	712,8	1425,6
Аванзал	20	3,3	66	264	528
Торговельна зала	280	3,3	924	3696	7392
Для відвідувачів піцерії					
Торговельна зала з барною стійкою	80	3,3	264	1056	2112
Їдальня для персоналу	60	3,3	198	792	1584
Виробничі					
Доготівельний цех	21	3,3	69,3		554,4
Гарячий цех	20	3,3	66	264	528
Холодний цех	21	3,3	69,3		554,4
Мийна столового посуду	12	3,3	39,6	158,4	316,8

Продовження таблиці 2.3

Мийна кухонного посуду	10	3,3	33	132	264
Адміністративні та побутові приміщення					
Душові	6	3,3	19,8		158,4
Санвузол	6	3,3	19,8		158,4
Всього по приміщеннях ресторану				7075,2	15576
Разом				12342	31416

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

$$Q_v = 6,4832 \times 10^{-7} \times 12342 \times 4590 \times 17,7 = 650,07 \text{ (Гкал)}$$

$$Q_{\text{заг}} = 510 + 650,07 = 1160,07 \text{ (Гкал)}$$

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

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

де:

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

N – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

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

$$B_{\text{заг}} = \sum \frac{230 \cdot 135}{1000} 365 + 1037 = 12370 \text{ м}^3$$

Витрати гарячої води розраховують за формулою (2.9) [20.21]:

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

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

$\frac{\text{л}}{\text{доба} \cdot \text{місце}}$, Л;

$$B_{\text{гар}} = \frac{140 \cdot 135}{1000} 365 = 6898 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, м^3 , визначають за формулою (2.10) [15]:

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

де

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

S_{∂} – площа озеленення, m^2 ;

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

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

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

$$B_n = \frac{1,08 \times 1823 \times 2 \times 187}{710} = 1037 m^3$$

Об'єм стічних вод, $B_{стичн}$, m^3 формула (2.11) [20]:

$$B_{стичн} = p \times B_{заг}, \quad (2.11)$$

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

$$B_{стичн} = 0,85 \times 12370 = 10515 m^3$$

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

Таблиця 2.4.

Річні потреби проектного готелю в інженерних ресурсах

Вид ресурсу	Річна потреба
Електроенергія	102090,5 кВт
Опалення	1160,07 Гкал
Вода	12 370 m^3
Відведення стічних вод	10515 m^3

Інженерні системи проектного готелю

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

- *Система опалення.* У готелі передбачено влаштування системи опалення для підтримання температурного режиму. Крім цього система опалення передбачає підігрів та забезпечення готелю гарячою водою протягом всього року функціонування готелю.

В готелі передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП). Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення передбачені окремі системи або гілки систем опалення зі своїми приладами обліку теплоспоживання, розташованими в загальному приміщенні ІТП.

В ІТП готелю встановлено два електродіодні котли марки «ERMACH-MN», класу «Професіонал», один з яких виконує функцію резервного. За технічними характеристиками площа обігріву приміщень одним котлом становить 5000 м², потужність 500 кВт, габаритні розміри: 1360x905x1060 мм. Діапазон регулювання температури теплоносія термостатом складає 30-85°C. Технічні характеристики електродіодного котла виключають проникнення шуму до житлових приміщень готелю, оскільки відповідають встановленому допустимому рівню шуму.

Опалювальна система готелю являє собою замкнений опалювальний контур з металопластикових труб діаметром 20мм, системи термостатів з термостатичними головками марки «Telva», встановлених на вході в окремі опалювальні пристрої.

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

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

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

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

У проектованому готельному комплексі застосовуємо систему вентиляції з механічним спонуканням, тому застосовуємо вентилятори і шумопоглинальне обладнання з характеристиками, що виключають проникнення до житлових приміщень шуму, що перевищує допустимий для нічного часу рівень, встановлений чинними нормами.

У приміщеннях загального користування проектованого підприємства готельного господарства використовуємо систему кондиціонування третього класу.

У готелі передбачено організацію природної вентиляції повітря. Природна вентиляція складається з аерації (провітрювання через вікна, квартирки) і канално-гравітаційної вентиляції (через шахти, що виходять на дах, і вентиляційні решітки в приміщеннях за рахунок різниці температур). Крім цього, у готелі наявна механічна припливна вентиляційна система. Витяжна вентиляція видаляє повітря, забруднене газоподібними домішками.

У приміщеннях, де встановлено устаткування зі значним виділенням тепла, передбачено місцеві вентиляційні відсмоктувачі продуктивністю, формула (2.12) [11]:

$$V_{\text{м.в.в.}} = \alpha P_a, \quad (2.12)$$

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

α – коефіцієнт, що враховує теплотворну здатність устаткування.

$$V_{\text{м.в.в.}} = (700+1400+2 \times 500+400+400) \times 30 = 121000 \text{ м}^3/\text{год};$$

- *Система водопостачання.* Водозабезпечення систем проектного готелю здійснюється від міського водогону. На вводі системи у проєктований готель влаштовано водовимірний вузол із встановленням лічильника APATOR POWOGAZ WI-200 та насосна установка АСЦЛ-20-24Г для подачі води у випадку зниження тиску у зовнішній мережі нижче 0,1 МПа. У готелі організовано об'єднану тупикову, просту систему водопостачання з верхнім розведенням.

Система поділяється на:

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

Для ремонту водопровідної мережі передбачаємо встановлення запірної арматури у колодязі за 30 метрів від місця вводу системи в будівлю, перед місцями приєднання технологічного і сантехнічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення встановлюємо від нагрівача у тепловій пункті із циркуляцією у стояках, що передбачає температуру у трубопроводі на рівні 40°C з оцинкованих труб діаметром $\varnothing 40$ мм.

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

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

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

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

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита в електрощитовій комплексу прокладатиметься чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В. Електрощитова розташовуватиметься на першому поверсі готелю. В електрощитовій на головному розподільному щиті буде розміщено загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів, запобіжники.

У готелі передбачена система автономного електропостачання, що включає рідкопаливний генератор марки ВДМ 600, потужністю 600 кВА, систему стабілізації напруги марки «**Gemix GX-500D**» $\pm 3,5$ В.

Електричні мережі поділені на силові напругою 380В і освітлювальні напругою 220В. Групові щити силової та освітлювальної мереж виконані окремо. Групові щити силової мережі розташовані поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною схемою, силова за радіальною. Управління освітленням передбачено як дистанційним так і ручним способом. У загальних приміщеннях готелів передбачено освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту.

В номерах проектного готелю передбачено чотири і більше розеток, в залежності від категорії номеру, для ввімкнення міні-бару, торшерів, настільних ламп, зарядних пристроїв та інших електроприладів гостей. В санітарному вузлі передбачено звичайну розетку та розетку, що

підключається через пристрій захисного відключення (ПЗВ) 10 мА, призначену для фена та електрообртки.

Блискавкозахист проектованого готелю здійснюється з допомогою блискавковідводів. Блискавковідвід являє собою металевий стержень. Передбачено спуски, що заземлені по периметру, й приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

- Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій. У проектованому готелі планується встановити комбіновану систему сигналізації. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлюватимуться на вікнах, дверях та інших елементах готелю. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиметься на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації будуть встановлені в готельних номерах, коридорах, поверхових холах, залах закладів ресторанного господарства, коморах для сухих продуктів, приміщеннях SPA-центру, технічних приміщеннях та ін. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

Охоронна сигналізація буде встановлена в приміщеннях пожежного поста, електрощитових, венткамерах протидимних установок, входах до технічних поверхів та виходах на покрівлю будинку, входах до машинного відділення ліфтів, дверей шаф поверхових пожежних кранів з виведенням сигналу на пульт чергового диспетчерської сигналізації або пульт централізованого нагляду служби охорони.

У готелі передбачено систему відеоспостереження на основі чорно-білого зображення відеокамер, що забезпечуватиме можливість спостереження в реальному часі та записуватиме, що відбуватиметься для подальшого вивчення. Відеокамери передбачається встановити при в'їзді на автомобільну стоянку, переході від стоянки до готелю, головному та службовому вході до готелю, головному холі та зоні реєстрації мешканців, ліфтових холах, зоні розвантаження продуктів і майна, зоні камери схову, холі, адміністративній зоні SPA-центру.

Для інтелектуального управління зонами доступу передбачені електронні замки. Для управління електронними замками застосовуватимуться картки з мікročіпом.

Номери готелів комплектуються сейфами для зберігання цінних речей. Сейфи мають енергонезалежну пам'ять мінімум на 100 подій і електронний пристрій для відчинення в екстреній ситуації.

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

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

Автоматизація інженерного обладнання.

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

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

Вертикальний транспорт.

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

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

2.5. Дизайн

Основною дизайнерською ідеєю проєктованого готелю «Цорна» відповідно до прийнятої концепції є класичний європейський стиль. Цій тематиці підпорядковано весь комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів та технічного оснащення.

Зовнішня архітектурна композиція

Передбачається встановлення рекламних засобів:

- Дальній рекламний засіб – розташований на відстані 3000 метрів від проєктованого закладу, на початку районі залі. Розміри бігборда складають 3×6 м, на якому зображено проєктований готель, а саме фасад з частиною благоустрою, торговельну залу ресторану, фітнес залу, перелік основних та додаткових послуг, адресу готелю та схему проїзду.
- Ближній рекламний засіб – 400 метрів до готельного комплексу, являє собою банер, розмірами 1000×600 мм, з зображенням готелю «Цорна», а саме номерів «апартамент» та «люкс», обідньої зали ресторану, переліком послуг, категорій номерів та цін, адресою та контактною інформацією.
- Вивіска – розміщена безпосередньо біля центрального входу в проєктований готель, що зазначає назву, тип та категорійність проєктованого готелю. Проект вивіски передбачає освітлення в вечірній час та приваблення уваги гостей в денний час за рахунок кольорової гами та оригінальності форми. Зовнішнє підсвічування вивіски закладу досягається шляхом виносу галогенних світильників на кронштейні за межі фасаду будівлі.

Влаштування благоустрою реалізовано наступним чином:

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

- Штучне освітлення території шляхом встановлення наземних ліхтарів.

Інтер'єр приміщень для обслуговування гостей

Вестибюль буде оформлений в класичному стилі. Для оформлення стелі вибрані натяжні полотна, на підлогу покладено паркетну дошку, стіни частково пофарбовані, а частково обклеєні шпалерами. Також буде поєднання різних видів шпалер в одному приміщенні. Одну стіну оформлено декоративною плиткою. Особливо вдало буде виглядати в такому дизайні рецепція. Кольорову гаму можна вибрати спокійну, зі світлим фоном, і кількома яскравими акцентами. Хорошим вибором може стати шоколадний і зелений. Оптимальним варіантом для вікон стануть практичні рулонні штори. Вони відмінно виглядають, і при цьому, мають високу практичність і функціональність. Меблі будуть виготовлені з масиву дерева, виділятиметься текстильна оббивка розкішних диванів і крісел або порт'єри з безліччю складок на вікнах.

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

В номерах підвищеної категорії передбачено використання люстр виготовлених з дорогоцінного скла. В номерах категорії «двомісний» використовуватимуться позолочені і бронзові люстри. Вони можуть поєднуватися і з точковим освітленням.

Всі номери готелю оснащена шумоізолюючими вікнами та сучасним обладнанням та технікою.

Торговельну залу ресторану виконано в класичному стилі.

Паспорт проекту

Будівельно-технічні показники проекту зведені у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Будівельно-технічні показники проекту

№ п/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки будівництва, S_o	м ²	4050
2	Площа будівлі закладу, $S_{нов}$	м ²	1638
3	Коефіцієнт забудови, k_3		0,36
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	1823
5	Коефіцієнт озеленення, $k_{оз}$		0,45
6	Загальна площа закладу, $S_{заг}$	м ²	4135
7	Корисна площа закладу, S_k	м ²	3007
8	Будівельний об'єм закладу, $V_{об}$	м ³	16261
9	Вартість будівництва (капітальні вкладення), $V_{А+Б}$	тис.грн	549141,4
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість 1 місяця	тис.грн	426
11	Вартість 1 м ² загальної площі	тис.грн	139
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис.грн	36

2.6. Кошторис

Попередньо вартість будівництва проєктованого підприємства готельного господарства розраховується за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт за формулою (2.13) [14]:

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

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

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

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

K_T – територіальний поправочний коефіцієнт.

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн/дол. США станом на 18.10.2018.

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

$$B_{ЗБР} = 4135 \times 2000 \times 0,95 \times 28 \times 0,77 = 16939 \text{ тис.грн}$$

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

Зведений кошторис проектного готелю представлено у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Зведений кошторисний розрахунок комплексного закладу

№ розділ	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	6049,5
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	0
2,1	Загальнобудівельні роботи	56%	169386
2,2	Електротехнічні роботи	6%	18148,5
2,3	Сантехнічні роботи	5%	15123,8
2,4	Зв'язок та сигналізація	3%	9074,3
2,5	Устаткування, меблі та інвентар	28%	84693,1
Разом за підрозділом 2		100%	302475
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	12099
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	3024,8
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2% за підрозділом 2	605
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	5% за підрозділом 2	15123,8
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	9074,3
Разом за підрозділами 1-7			342402

Продовження таблиці 2.5

8	Тимчасові будівлі та споруди	2396,8	2396,8
9	Інші роботи та витрати	20544,1	20544,1
Разом за підрозділами 1-9			365343
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	6848	6848
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	1461,4	1461,4
12	Проектні та вишукувальні роботи	17120,1	17120,1
Всього. Базисна вартість будівництва			390772
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	138830,3
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості.	19538,6
Усього по розділу Б:			158369
Загалом сума витрат на будівництво, B_{A+B}			549141

Отже, за даними таблиці 2.6, капітальні витрати за проектом становлять 549141 тис. грн.

2.7. Охорона навколишнього середовища

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект готелю відповідатиме екологічним вимогам. Відповідність проекту забезпечується шляхом розроблення і погодження у складі проектної документації матеріалів оцінки впливу на навколишнє середовище. [1].

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

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

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

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

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

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

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

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

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

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

Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції державного архітектурно-будівельного контролю, яка видала дозвіл

на виконання будівельних робіт, письмову заяву за наступною формою (додаток К).

До заяви додаються:

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

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

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

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

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

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

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

2.9. Охорона праці

У проєктованому готелі «Цорна» ***, за встановленим критерієм, чисельність працівників складає 192 особи, відповідно до чого система управління охороною праці включатиме:

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

Документація для організації служби охорони праці готелю

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

Таблиця 2.6

Перелік документації при організації системи управління охороною праці готелю

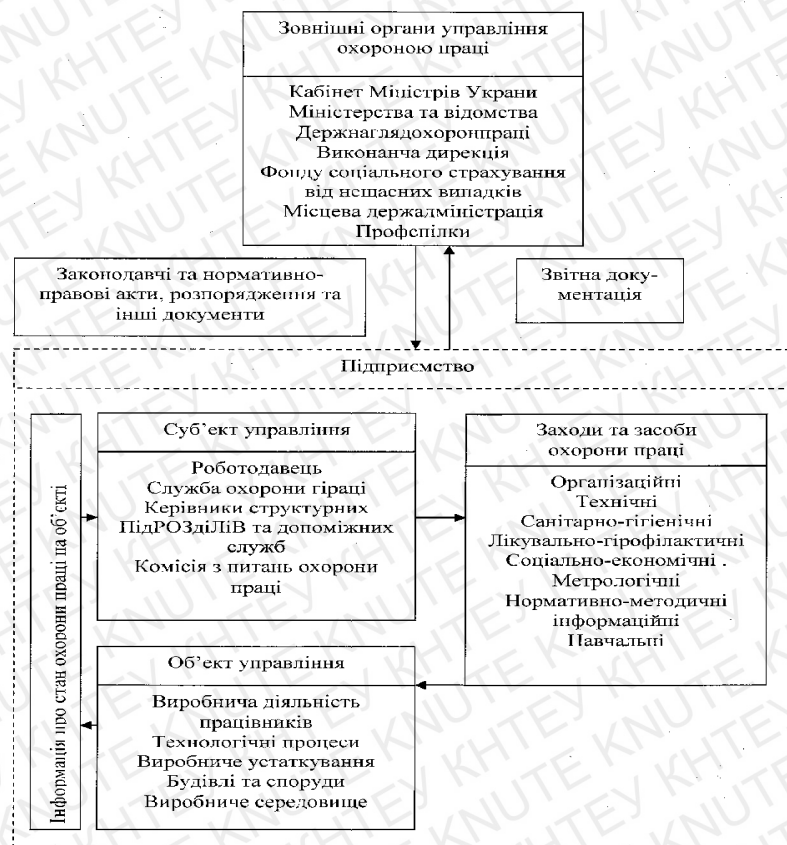
Мета розроблення	Регламентуючий документ
Служба охорони праці	1. Наказ керівника про створення служби охорони праці № 11 від 8.10.2018 р.
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом керівника № 12 від 9.10.2018 р. (положення НПАОП 0.00-4.21-04)
	3. Положення про порядок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

Продовження таблиці 2.6

Для всіх підприємств	Розпорядницька:
	1.Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 16 від 12.10.2018 р;
	2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом керівника № 16 від 10.10.2018 р.(НПАОП 0.00-4.11-07)
	3.Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № 17, від 11.10.2018 р.
	4.Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом керівника № 18, від 13.10.2018 р.
	5.Інструктажі з питань охорони праці, затверджені наказом керівника № 19 від 15.10.2018 р.
	6.Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від 14.10.2018
	7.Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця в розділі «Охорона праці»
	8.Звітна документація (форми офіційної статистичної звітності)
	9.Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів)

Рис.2.1. Схема управління охороною праці у закладі ресторанного господарства проектового готелю

Систему управління охороною праці в закладі ресторанного господарства проектового готелю наведено на рисунку 2.1.



На проектованому підприємстві готельного господарства постійно опрацьовують нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові положення, методичні рекомендації та ін.), копії яких зберігаються у керівника служби охорони праці. Крім цього створено план заходів з охорони праці (додаток Л).

Вимоги до ділянки та території готелю

Територію проектового готелю «Цорна» *** прибиратимуть 2 рази протягом дня вранці та ввечері, а також здійснюватиметься поточне прибирання протягом дня. В теплу пору року поливатиметься водою для запобігання пилоутворенню; у холодну пору року планується: постійне прибирання снігу з пішохідних доріжок, під'їздів, газонів; вивезення снігу з території, прилеглої до готелю спеціальним транспортом; боротьба з ожеледдю на пішохідних доріжках, тротуарах і проїздах транспорту проводиться з використанням спеціальних сумішей для боротьби з ожеледдю.

На території ділянки забудови облаштовано площадку з асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників, яка обмежена по периметру бордюром і зеленими насадженнями. Площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту.

Відстань від сміттєзбірників до готелю, місць відпочинку і прогулянок гостей та відвідувачів становить 20 м.

Проектом передбачено під'їзд пожежних автомобілів до готелю у південній частині ділянки, а також до пожежних гідрантів, основних евакуаційних виходів з будівлі, входів, що ведуть до ліфтів.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту знаходиться на першому поверсі, поряд з приміщеннями SPA-центру. Заклади ресторанного господарства розміщені на першому поверсі. Приміщення для організації дозвілля, побутового обслуговування розміщені на першому та другому поверхах та максимально ізольовані від житлових приміщень звукоізолюючими перегородками та

перекриттями. Адміністративні приміщення розміщені на першому поверсі, що додатково відмежовує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів. Складські, підсобні та технічні приміщення розташовані на першому поверсі, мають відокремлений зв'язок із будівлею готелю через службові сходи та ліфти, завантажувальну рампу, білизнопровід), що забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу та гостей. Площа та об'єм виробничих приміщень на одне робоче місце у проєктованому готелі представлено у табл.2.7.

Таблиця 2.7

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

Приміщення	Чисельність працівників зміни	На одного працівника	
		площа, м²	об'єм, м³
Доготівельний цех	2	10	33
Холодний цех	2	10	33
Гарячий цех	3	7	23,1
Мийна столового посуду	1	10	33
Мийна кухонного посуду	1	10	33
Приміщення завідуючого виробництвом	1	8	26,4
Кімната побутового обслуговування	1	12	39,6
Кабінет директора	1	14	46,2
Кабінет заступника директора	2	7	23,1
Архів	1	17	56,1
Бухгалтерія	3	10	33
Відділ матеріально-технічного постачання	1	8	26,4
Планово-економічний відділ	2	8	26,4
Кімната завгоспа	1	10	33
Ремонтна майстерня	1	8	26,4
Центральна білизняна, у тому числі:			
відділення чистої білизни	-	12	39,6
відділення брудної білизни	1	14	46,2
майстерня лагодження білизни	1	14	46,2

У приміщеннях готелю можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та житлових приміщень. Гранично допустимі

концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені в таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

Заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях готельного комплексу

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

Продовження таблиці 2.8

Жилі приміщення	Пил бавовняний лляний, вовняний, пуховий	4	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту
-----------------	--	---	---	---	---	--

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

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

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

Заземлені конструкції, що розміщуються у приміщенні готелю (батареї опалення, водопровідні труби), надійно захищені решітками та укріпленнями.

Проектом передбачено засоби захисту від несанкціонованого проникнення до монтажних розподільних шаф та інших споруд, приміщень і обладнання мереж зв'язку та сигналізації, а сама створення механізму автоматичного замикання дверного замку, встановлення камер спостереження та сигналізації.

Загальне оцінювання умов праці в готелі здійснюється на підставі аналізу окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу (Сан ПИН 42 – 121 – 4719 – 88).

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях готелю визначено параметри метеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях. Оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря в робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної роботи занесено в таблицю 2.9.

Нагрівальні прилади у приміщеннях готелю розташовують переважно під світловими прорізами, легкодоступними для прибирання та оснащують регуляторами температури. Середня температура поверхні нагрівальних приладів передбачена не вище 60 °C.

В проектованому підприємстві готельного господарства жилі та адміністративно - побутові приміщення оснащені природною вентиляцією.

Приміщення закладів ресторанного господарства, пральні (інші підсобні приміщення, де згідно з технологічними процесами передбачається виділення шкідливих речовин) облаштовані системою загально обмінної припливно-витяжної вентиляції зі штучним спонуканням. Усі жилі та підсобні приміщення готелю, а також загальні коридори і холи мають природне освітлення.

Загальне штучне освітлення передбачено в усіх без винятку приміщеннях готелю. У жилих, виробничих, адміністративних кімнатах передбачено також місцеве освітлення окремих функціональних зон.

Таблиця 2.9

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Промислові приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Температура повітря, °С	Відносна вологість повітря, %	Швидкість руху повітря, м/с	Температура повітря, °С	Відносна вологість повітря, %	Швидкість руху повітря, м/с
Приміщення розбирання брудної білизни	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3
Електро-технічна	21-23	40-60	0,1	22-24	40 - 60	0,2
Пральня	21-23	40-60	0,1	22-24	40 - 60	0,2
Торговельні зали	18 – 20	40 - 60	0,2	21 - 23	40 - 60	0,3
Роздаткова	18 – 20	40 - 60	0,2	21 - 23	40 - 60	0,3
Сервізна	21 – 23	40 - 60	0,1	22 - 24	40 - 60	0,2
Білизняна	21 – 23	40 - 60	0,1	22 - 24	40 - 60	0,2
Заготівельний цех	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3
Доготівельний цех	18 – 20	40 - 60	0,3	21 - 23	40 - 60	0,3
Гарячий цех	17 – 19	40 - 60	0,2	20 - 22	40 - 60	0,3
Мийна кухонного посуду	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3
Мийна столового посуду	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3

Характеристику системи освітлення для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт наведено в таблиці 2.10.

Таблиця 2.10

Норми та якісні показники освітлення

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Житлові номери	Суміщене	200	0,9
Вестибюль	Суміщене	150	0,9
Торговельна зала ресторану	Суміщене	200	0,9
Адміністративні приміщення	Суміщене	300	0,9

Продовження таблиці 2.10

Основні сходи, загальні коридори, центральна білизняна, майстерні, кімнати чищення і прасування	Штучне	100	-
Санвузли	Штучне	75	-
Душові	Штучне	50	-
Приміщення персоналу	Суміщене	150	0,9
Складські приміщення	Штучне	20	-
Технічні приміщення	Штучне	30	-
Гарячий цех	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9
Холодний цех	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9
Доготівельні цехи	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9

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

Допустимий рівень шуму, що створюється у жилих приміщеннях системами вентиляції та іншим інженерно-технічним обладнанням (ліфти, насоси, електродвигуни, трансформатори, тощо), становитиме 62 дБ.

Допустимий рівень шуму у виробничих та інших підсобних приміщеннях з робочими місцями з постійним перебуванням людей не перевищуватиме 67 дБ.

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

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

При рівнях шуму вище 120 дБ, коли потрібен тотальний захист тіла людини, рекомендується одягати, крім шоломів, шумозахисний комбінезон, пояс і черевики.

Проектом передбачено виконання таких заходів і засобів для підтримання теплових випромінювань на рівні 200–210 Вт/м²:

- ❖ теплоізоляцію гарячих поверхонь (температура на поверхні теплоізоляції не повинна перевищувати 45°C);

- ❖ охолодження теплоізолюючих поверхонь (водою);
- ❖ екранування джерел випромінювання (за принципом дії екрани діляться на тепловідбиваючі та тепловідвідні, вони можуть бути непрозорими, напівпрозорими і прозорими);
- ❖ повітряне душення;
- ❖ засоби індивідуального захисту;
- ❖ організація раціонального теплового режиму праці та відпочинку тощо.

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

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

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

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

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

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

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

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

Пожежна безпека

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

Сигнали для спрацювання систем протипожежної автоматики виводять на пульт централізованого пожежного спостереження, розміщений у приміщенні служби охорони готелю та в найближчій пожежній частині.

Висота готелю, який спроектовано, становить 20 м, тому передбачено встановлення автоматичної спринклерної установки водяного пожежогасіння.

Необхідну кількість вогнегасників та їх тип визначають залежно від вогнегасної спроможності та гранично захищуваної площі, категорії

Перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників у проектованому готелі, наведено в таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Вибір типу та кількості вогнегасників

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

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

Евакуація людей

У проекті розроблено план евакуації людей на випадок виникнення пожежі, що передбачає встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників. План евакуації представлено у (додатку М).

Кількість евакуаційних виходів з будівлі готелю становить 8 одиниць.

При визначенні параметрів шляхів евакуації розрахункову кількість людей у приміщеннях збільшується проти проектної місткості в 1,25 раза, за винятком видовищних й інших приміщень з регламентованою кількістю місць, а також підприємств роздрібної торгівлі, де чисельність покупців приймається з розрахунку однієї людини на 3 м² площі торговельного залу, включаючи площу, зайняту під обладнання.

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні або на сходову клітку становить 30 метрів. Відстані по шляхах евакуації від найбільш віддалених входних дверей номерів готелів до дверей сходових кліток становлять 25 метрів.

Номери проектового готельного комплексу обладнуються системами оповіщення про пожежу та керування евакуацією людей. Крім цього передбачається розміщення люмінесцентної реклами та системи світлових показників (напрямок руху, місця паркування, назва залів, пожежні гідранти, тощо).

Цивільний захист

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

У дипломному проекті розроблено план заходів цивільного захисту та наведено його в (додатку Н).

Висновок до розділу 2.

Архітектурно-будівельний розділ виконано на основі нормативних документів, матеріалів, дослідження району будівництва, матеріали вивчення інженерних мереж на ділянці будівництва та на основі концептуальних рішень.

Визначено загальні характеристики ділянки будівництва, що складає 1638 м². Визначено характеристику будівлі та конструктивних елементів, розраховано загальні витрати електроенергії, тепла, води, інженерні системи. Розроблено дизайн готелю «Цорна», інтер'єр приміщень для обслуговування гостей. Визначено кошторис який складає понад 548 мільйонів гривень. Проведені розрахунки о охороні праці, розраховано кількість евакуаційних виходів, розроблено план евакуації готелю на випадок виникнення пожежі

Проаналізувавши місце проектування визначено доцільне проектування готелю в м. Чернігові.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Проектований готель «Цорна» - підприємство з колективною власністю та організаційно-правовою формою - товариство з обмеженою відповідальністю (надалі - ТОВ).

Для конкретизації форми власності готелю «Цорна» необхідно зазначити основні характеристики, які подані у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Основні характеристики форми власності готелю «Цорна»

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

Доцільно визначити склад пакетної документації, необхідний для створення суб'єкта господарювання, який відповідатиме чинному законодавству України(табл. 3.2) [2].

Таблиця 3.2

Пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

Назва документа	Зміст документа
Наказ про призначення директора ТОВ	Наказ про створення юридичної особи
Реєстраційна картка встановленого зразка	Форма 1
Назва документа	Зміст документа
Статут	Назва та місцезнаходження товариства; юридичний статус товариства; мета, предмет діяльності товариства; статутний капітал; майно товариства; права і обов'язки учасника; права і господарська діяльність товариства; управління і контроль діяльності товариства; контроль за діяльністю директора; трудоий колектив і оплата праці; зовнішньоекономічна діяльність; розподіл прибутків товариства і відшкодування збитків; реорганізація і припинення діяльності товариства.

Документ, що свідчить про сплату внеску в статутний капітал ТОВ	Квитанція або платіжне доручення
---	----------------------------------

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Цорна» відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Цорна»

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

Документи, які регламентують роботу персоналу готелю «Цорна», поділяються на внутрішні та зовнішні. До зовнішніх документів відносять:

1. Національний класифікатор професій
2. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників
3. Накази Державної туристичної адміністрації України та Управління ресторанного господарства
4. ДСТУ 28681.4-95. Вимоги до класифікації готелів
5. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація

6. Інструкція про умови та правила провадження підприємницької діяльності, пов'язаної з організацією іноземного та зарубіжного туризму (ліцензійні умови) та контроль за їх дотриманням (затверджено наказом Ліцензійної палати України та Державного комітету по туризму 12.01.99 № 5/1) [3].

Внутрішніми документами на підприємстві є [3]:

1. Статут;
2. Організаційна структура;
3. Штатний розпис;
4. Колективний договір;
5. Положення про оплату праці;
6. Положення про підрозділ;
7. Правила внутрішнього розпорядку;
8. Накази, службові записки, розпорядження, рішення директора (керівника) підприємства.

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом підприємства є положення про структурний підрозділ. Для готелю «Цорна» розроблене положення про службу безпеки (додаток П).

Основним документом у кадровій службі є посадова інструкція. Цей документ регламентує діяльність у межах кожної управлінської посади, вимоги до працівника, що обіймає певну посаду. У (додатку Р) представлено посадову інструкцію охоронця готелю.

Управління готелем «Цорна» буде здійснюватись за лінійною структурою. Лінійний тип організаційної структури управління характеризується лінійними формами зв'язку між ланками управління і, як наслідок, концентрацією всього комплексу функцій управління та вироблення управлінських дій в одній ланці управління. Лінійна структура управління готелем «Цорна» представлена на рисунку 3.1 [4].

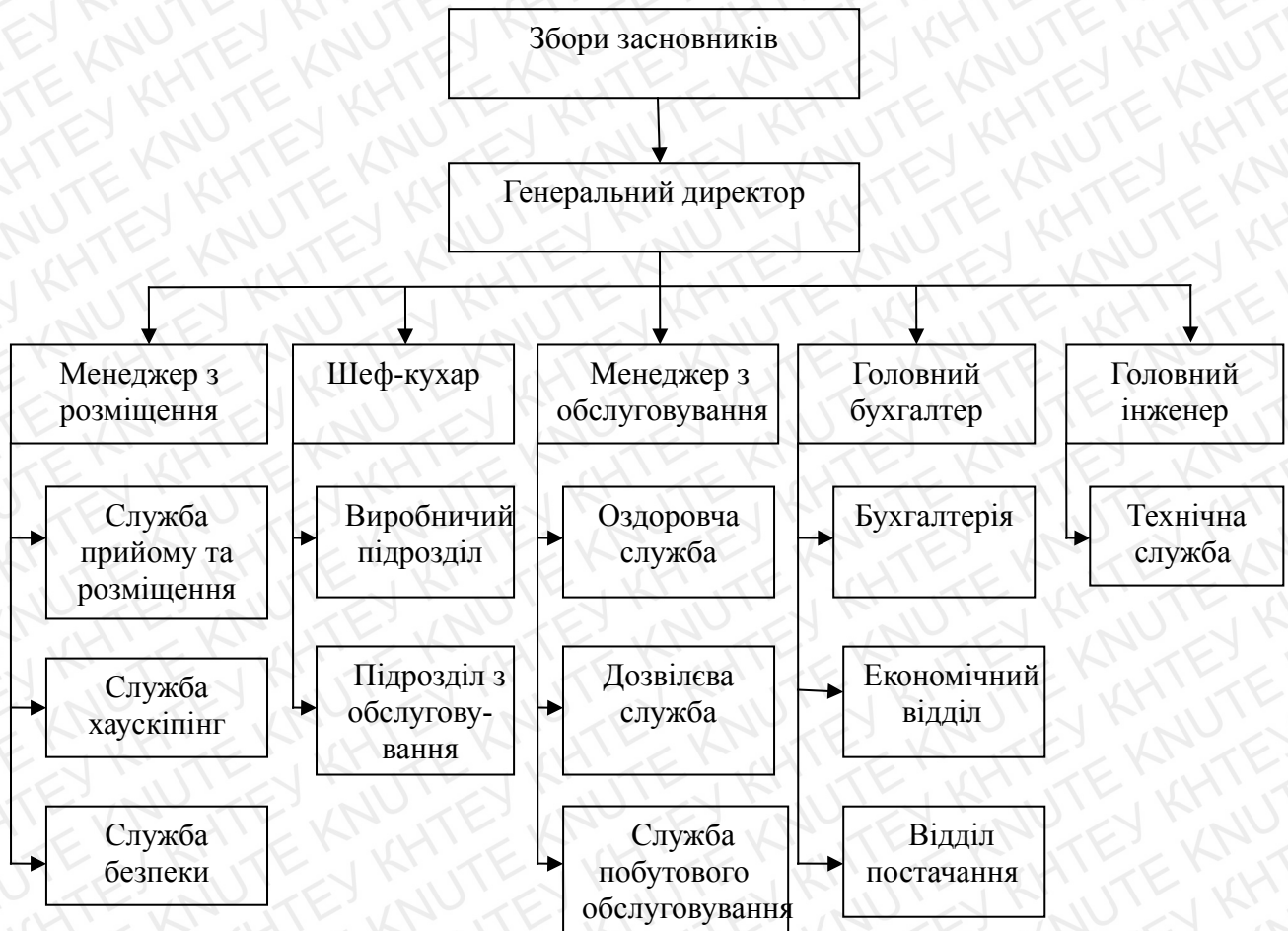


Рис. 3.1. Структура управління ТОВ «Готель «Цорна»

Сутність лінійного управління полягає в тому, що кожен виробничий підрозділ очолює керівник, який здійснює всі функції управління. При цьому працівники підрозділу безпосередньо підпорядковуються тільки цьому керівнику. Підлеглі виконують розпорядження тільки свого безпосереднього керівника. Вищий орган не має права віддавати розпорядження робітникам, минаючи їх безпосереднього керівника.

3.2. Капітал

Розмір статутного капіталу визначається за домовленістю між засновниками, фіксується в установчих документах як сукупність внесків засновників підприємства та реєструється у відповідних органах. Статутний капітал проєктованого готелю «Цорна» становить: 562320,8 тис. грн.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основними видами діяльності проєктованого готелю є:

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

На рис.3.2 наводимо центри формування доходів проєктованого готелю «Цорна» [3].

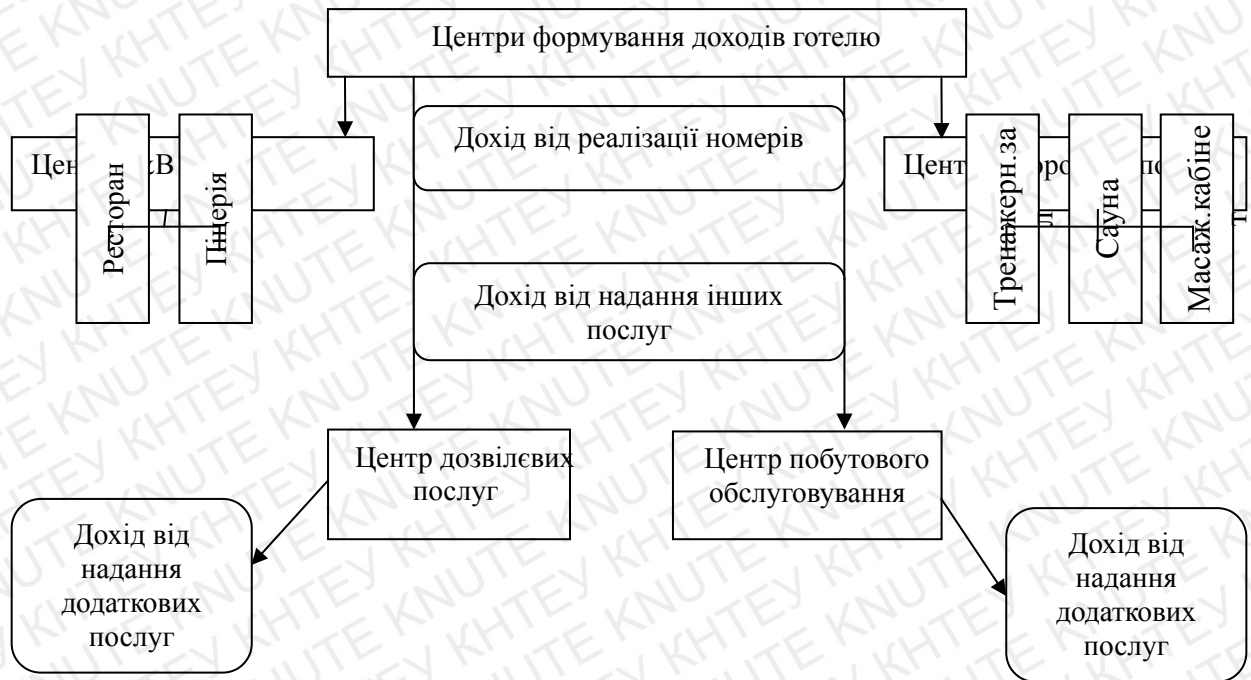


Рис. 3.2. Центри формування доходів проєктованого готелю

В основу проєктування доходу від реалізації номерів в перший рік експлуатації готельного підприємства слід покласти планові показники сезонності та структури попиту, рівня використання номерного фонду за категоріями номерів по місяцям року та в середньому за рік, орієнтуючись на результати аналізу аналогічних показників конкуруючих підприємств.

У процесі розроблення експлуатаційної програми засобу розміщення визначають такі показники: планову кількість номерів певного типу і категорії в експлуатації; планову пропускну спроможність; плановий коефіцієнт завантаження номерного фонду.

Обґрунтування обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення на плановий період визначимо методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готелю та планового коефіцієнта його завантаженості за формулами [3]:

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

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.

$$Q_{nl} = PC * K_{z.i.} \quad (3.2)$$

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

Планування обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю 3* «Цорна» на 2019 рік наведено у табл. 3.4.

При цьому, беремо до уваги, що готельне підприємство працює 365 днів на рік. Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах визначено у межах 60% для міжсезоння, 70% для сезону та 80% для високого сезону.

При плануванні обсягу реалізації послуг харчування у закладах ресторанного господарства приймаємо за умову обов'язковість організації сніданків для гостей готелю за типом шведського столу.

Таблиця 3.4

Планування обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю «Цорна» 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_{nl}), людино/дів			
			міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Апартамент	3	6	120	125	120	0,6	0,8	0,7	432	600	504	1536
Люкс	3	6	120	125	120	0,6	0,8	0,7	432	600	504	1536

Продовження таблиці 3.4

Стандарт I- категорії двомісний	54	108	120	125	120	0,6	0,8	0,7	7776	10800	9072	27648
Разом	75	135	120	125	120	0,6	0,8	0,7	9720	13500	11340	34560

Іншу частину виробничої програми закладів ресторанного господарства складає обсяг виробництва страв, що обирають гості готелю та місцеві жителі за вільним вибором («A la carte»).

В проектованому закладу ресторанного господарства також передбачено обслуговування івентів.

Розрахунок кількості замовлених послуг ЗРГ на 2019 рік проводимо у табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Розрахунок кількості замовлених послуг ЗРГ на 2019 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-днів	9720	13500	11340	34560
2. Планова структура замовлених послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки	100	100	100	
2.2. Меню вільного вибору	60	80	70	
2.3. Обслуговування івентів	30	50	40	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ				
3.1. Сніданки	9720	13500	11340	34560
3.2. Меню вільного вибору	5832	10800	7938	24570
3.3. Обслуговування івентів	2916	6750	4536	14202

У готелі «Цорна» передбачаємо отримання додаткових доходів від надання послуг: масажного кабінету, тренажерного залу, сауни, дитячої кімнати та кінотеатру.

Обґрунтування обсягу реалізації додаткових послуг готельного підприємства розраховуємо за формулою [3]:

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

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

φ_{pi} – кількість приміщень i -го типу в експлуатації у плановому періоді;

N – тривалість робочого часу приміщення;

D_i – кількість днів роботи приміщення у плановому році;

t_i - тривалість однієї процедури.

Прогнозований обсяг діяльності готелю «Цорна» на 2019 рік наводимо у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Прогнозовані обсяги діяльності готелю «Цорна» на плановий рік

Додаткові послуги	Чрі	Мі, місць	N	Di, год	t _i	Всього
Дитяча кімната	1	18	12	365	4	2190,0
Послуги кінотеатру	1	40	12	365	1	1216,7
Заняття в тренажерному залі	1	15	14	365	1	391,1
Послуги масажу	1	2	12	365	1	60,8
Оренда сауни	1	8	12	365	1	243,3
Обсяг реалізації дозвілевих послуг						3406,7
Обсяг реалізації оздоровчих послуг						695,2

Прогнозування обсягів діяльності готелю «Цорна» за центрами доходів зводимо у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Прогнозування обсягів діяльності готелю за центрами доходів

Обсяг реалізації послуг	Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
	з організації проживання	9720	13500	11340	34560
	з організації харчування	5832	10800	7938	24570
	з обслуговування івентів	2916	6750	4536	14202
	оздоровчих послуг	695,2	173,8	278,1	695,2
	дозвілевих послуг	851,7	1362,7	1192,3	3406,7

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Основну частину доходів готелю «Цорна» забезпечують доходи від операційної діяльності.

Дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою:

$$D_{o.o} = D_{n.f} + D_{z.p.g} + D_m + D_{ind} \quad (3.4)$$

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

$$D_{nf} = \sum_{i=1}^n N_i M_i DK_{zi} C_i \quad (3.5)$$

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

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;

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

При формуванні ціни на послуги з тимчасового розміщення було застосовано аналоговий метод, за яким ціна визначається як аналог цін прямих конкурентів: готель «Чернігів» та готель «Україна».

Ціни на номери готелю «Цорна» на 2019 рік наведено у таблиці 3.8 [6].

Таблиця 3.8

Ціни номерного фонду готелю «Цорна» на 2019 рік

Категорії і місткість номерів	Ціна за місце у номері (за добу), грн		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Апартамент	3550	3950	3700
Люкс	2250	2500	2350
Стандарт I категорії одномісний	770	900	830
Стандарт I-категорії двомісний	840	980	910

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі «Цорна» наведено у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Планування доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщення у готелі «Цорна»

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино/дів				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	432	600	504	1536	3550	3950	3700	1533,6	2370	1864,8	5768,4
Люкс	432	600	504	1536	2250	2500	2350	972	1500	1184,4	3656,4
Стандарт I категорії одномісний	1080	1500	1260	3840	770	900	830	831,6	1350	1045,8	3227,4

Стандарт I-кategorії двомісний	7776	10800	9072	27648	840	980	910	6531,84	10584	8255,52	25371,4
Разом	9720	13500	11340	34560				9869,0	15804	12350,5	38023,6

Зв'язок між очікуваними майбутніми вигодами і витратами впливають на вибір клієнтами готелю та їх задоволення від перебування.

Проте для вироблення правильної цінової політики необхідні аналіз і відстеження послуг, що пропонують конкуренти.

У таблиці 3.10 наводимо аналіз діяльності готелів конкурентів з проєктованим засобом розміщення [3].

Таблиця 3.10

Оцінка діяльності конкурентів з метою превентивного коригування ціни на послуги готелю «Цорна»

Готельні підприємства	Пропускна спроможність	Асортимент основних послуг	Асортимент додаткових послуг	Якість обслуговування	Цінова політика
«Чернігів»	↑↑	=	↑	↑	↑
«Цорна»	↑	=	↑	=	↑
«Україна»	↑	=	↑	↑	↓

Аналізуючи таблицю можемо зробити висновок, що найближчим конкурентом проєктованого підприємства є готель «Чернігів». Порівняння показників роботи готелю «Цорна» та готелю «Чернігів» наводимо у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Показники діяльності готелів

Готель	Середня ціна номера (ADR)	Відношення ADR	Денна виручка, грн.	Частка собівартості в ціні, %	Валовий прибуток, грн.	Відношення валового прибутку готелів
«Цорна»	2080	1,15	498228	30	348760	1,55
«Чернігів»	2400		321103	30	224772	

Отже, бачимо, що в готелі «Чернігів» на 15% ціна на проживання вище ніж у готелі «Цорна».

При цьому денна виручка і валовий прибуток вищі у проектованому засобів розміщення на 55%. Це можна обґрунтувати нижчою ціною на проживання ніж у конкурентів.

Під час розрахунків враховуємо, що сніданки включені у вартість проживання у готелі 3* «Цорна». Торговельна націнка ресторану при готелі «Цорна» складає 120%, піцерії – 100%. Розрахунок роздрібної ціни на продукцію та послуги закладу ресторанного господарства при готелі «Цорна» на 2019 рік наведено в табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Роздрібна ціна на продукцію та послуги закладу ресторанного господарства при готелі «Цорна» на 2019 р.

№ п/п	Показники	Плановий рік
1	Собівартість річного продуктового набору на сніданок, тис. грн.	6930,5
2	Річна кількість послуг харчування	80050
3	Середньоденна собівартість продуктового набору, грн.	86,0
4	Рівень націнки ЗРГ середній, %	120
5	Націнка середня, грн.	104,0
6	Середня ціна продукції та послуг ЗРГ	190,0

Ціни на послуги закладів ресторанного господарства визначали на основі аналогічних цін закладів-конкурентів. Обсяг доходів від реалізації продукції та послуг закладів ресторанного господарства на 2019 рік наведено у табл. 3.13.

Таблиця 3.13

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	9720	13500	11340	34560
1.2. Меню вільного вибору	5832	10800	7938	24570
1.3. Обслуговування івентів	2916	6750	4536	14202
2. Планова ціна послуг харчування				

ЗРГ, грн:				
2.1. Сніданки	170	190	170	
2.2. Меню вільного вибору	380	400	380	
2.3. Обслуговування івентів	470	500	470	
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки	1652,4	2565,0	1927,8	6145,2
3.2. Меню вільного вибору	2216,2	4320,0	3016,4	9552,6
3.3. Обслуговування івентів	1370,5	3375,0	2131,9	6877,4
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	5239,1	10260,0	7076,2	22575,2

У таблиці 3.14 узагальнюємо отримані результати операційних доходів готелю «Цорна» на 2019 рік.

Таблиця 3.14

Планування обсягу операційних доходів готелю «Цорна» на 2019 рік

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	9869,0	15804,0	12350,5	38023,6
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	5239,1	10260,0	7076,2	22575,2
Разом: основні операційні доходи готелю, тис. грн	15108,1	26064,0	19426,7	60598,8
3. Інші операційні доходи, ти. грн	1057,6	1824,5	1359,9	4241,9
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	16165,7	27888,5	20786,5	64840,7

Основні засоби

На баланс проектного готелю «Цорна» основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первісною вартістю.

У практичній діяльності закладів готельного господарства ліквідаційна вартість основних засобів становить 3–5% первісної вартості. Розрахунок річної суми амортизації основних фондів готелю «Цорна» на 2019 рік проводимо у табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Річна сума амортизації основних фондів готелю «Цорна»

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
Будівлі	549141,4	30	17160,7
Холодильне, механічне, теплове,	10982,8	5	2196,6

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
торговельне обладнання			
Інші	2196,6	4	549,1
Разом	562320,8		19906,4

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]:

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

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

$H_{обс}$ - норма обслуговування;

$K_{зам}$ - коефіцієнт заміщення.

Розрахунок чисельності покоївок готелю 3* «Цорна» на 135 місць (75 номерів) наведено у табл. 3.16.

Таблиця 3.16

Чисельність покоївок у готелі «Цорна»

Категорія і місткість номерів	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
			у I зміну	у II та III зміни	на добу	
A	1	2	3 = 1:2	4	5 = 3+4	6 = 5 * $K_{зам}$
Апартамент	3	3	1,0			
Люкс	3	4,5	0,7			

Продовження таблиці 3.16

Стандарт категорії одномісний	I	15	7	2,1			
Стандарт категорії двомісний	I-	54	6,5	8,3			
Разом				12,1	3,5	15,6	17

Чисельність покоївок у готелі «Цорна» становить 17 осіб.

У табл. 3.17 розроблено штатний розпис проектного готелю «Цорна».

Таблиця 3.17

Штатний розпис проектного готелю «Цорна»

Персонал служби	Код професії за ДК 003:2010	Кількість
<i>Адміністративно-управлінський персонал</i>		
Директор	12	1
Менеджер з розміщення	1239	1
Менеджер з обслуговування	1228	1
Головний економіст	2441	1
Працівник відділу постачання	1233	1
Секретар	4115	1
Головний бухгалтер	1231	1
Бухгалтер	2411.2	1
<i>Служба прийому та розміщення</i>		
Адміністратор	5121	3
Порт'є		1
Посильний	915	2
Фахівець з бронювання	5121	2
<i>Служба хаускіпінг</i>		
Старша покоївка	5142	1
Покоївка	5142	17
Прибиральник приміщень	9132	2
Завідувач пральною	9133	1
Працівник пральні	9133	1
<i>Дозвілева служба</i>		
Працівник кінотеатру	4222	2
Екскурсивод	3414	1
Вихователь дитячої кімнати	2332	2
<i>Оздоровча служба</i>		
Тренер	3475	2
Масажист	3226	2
Працівник сауни	9133	1
<i>Служба побутового обслуговування</i>		
Працівник пункту пральні та хімчистки	5230	1
Працівник торговельних кіосків	5220	2
Працівник пункту обміну валют	4211	1

Продовження таблиці 3.17

Служба безпеки		
Керівник служби	5169	1
Охоронці	5169	3
Технічна служба		
Головний інженер	2149.2	1
Сантехнік	7136	1
Електрик	3113	1
Служба харчування		
Шеф-кухар	5122	1
Кухарі	5122	12
Мийник посуду	5122	2
Прибиральник	9132	2
Адміністратор	5121	2
Персонал служби	Код професії за ДК 003:2010	Кількість
Офіціант	5123	14
Бармен	5123	4
Разом по готелю		96

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 робимо у табл. 3.18.

Таблиця 3.18

**Планування преміальної частини фонду оплати праці готелі
«Цорна» на місяць**

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, тис.грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	65,6	20	13,1
Основний персонал	295	30	88,5
Допоміжний персонал	86,7	10	8,7
Разом	447,3		110,3

Розрахунок планового фонду оплати праці готелю «Цорна» наведено у табл. 3.19.

Таблиця 3.19

Розрахунок фонду оплати праці у готелі на 2019 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	447,3
Місячний фонд додаткової заробітної плати	110,3
Разом місячний фонд оплати праці	557,6
Річний фонд основної заробітної плати	5367,6
Річний фонд додаткової заробітної плати	1323,5
Разом річний фонд оплати праці	6691,1

У таблиці 3.20 проводимо узагальнення попередніх розрахунків готелю «Цорна» на 2019 рік.

Таблиця 3.20

План з праці готелі «Цорна» на 2019 рік

Показники	На плановий рік
Планова чисельність працівників, усього	96
-у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	8
-основний операційний персонал, осіб	67
-допоміжний персонал, осіб	21
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	5367,6
-у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	787,2
-основний операційний персонал, тис.грн.	3540,0
-допоміжний персонал, тис.грн.	1040,4
Фонд додаткової заробітної плати	1323,5
Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.	6691,1
Структура фонду оплати праці:	
- основна заробітна плата, %	80
- додаткова заробітна плата, %	20

Загальна кількість персоналу у готелі «Цорна» на 2019 рік склала 96 осіб, загальний фонд оплати праці при цьому становить 6691,1 тис. грн.

Поточні витрати

В план поточних витрат готельного підприємства включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та наданням їм усіх складових основних і додаткових послуг.

Поточні витрати проектного готелю «Цорна» згруповано за калькуляційними статтями (табл. 3.21).

Таблиця 3.21

Склад витрат господарської діяльності готелю за статтями

Назва статті	Склад витрат за статтями	
1. Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	Первісна вартість (вартість придбання) сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції; покупних товарів, що були реалізовані ЗРГ готелю	
2. Витрати на оплату праці	Основна та додаткова заробітна плата, нарахована відповідно до чинного законодавства та діючої у закладі системи оплати праці	
3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	Єдиний внесок на загальнообов'язкове державне соціальне страхування	
4. Амортизаційні відрахування	Амортизаційні відрахування будівель, споруд, устаткування, інших основних засобів і нематеріальних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	
Назва статті	Склад витрат за статтями	
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	Експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, прання білизни, інші комунальні послуги. Витрати на поточний ремонт необоротних активів	
5. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	Сума зносу столової та постільної білизни, інвентарю, спецодягу, медичних інструментів, канцелярського приладдя, спортивного інвентарю тощо	
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	Операційна оренда будівель, споруд, приміщень, устаткування, інших основних засобів	
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	Збір за місця для паркування транспортних засобів	0,15% мінімальної заробітної плати
	Транспортний податок	Для легкових автомобілів, об'єм циліндрів двигуна якого понад 3000 см ³ та які використовуються до 5 років – 25 тис. грн
9. Витрати на транспортування	Витрати на транспортування та оплату послуг сторонніх організацій, пов'язаних з перевезенням, наданням вантажно-розвантажувальних, транспортно-експедиційних та інших послуг з транспортування гостей чи господарського інвентарю, товарів	
10. Витрати на охорону	Витрати на сигналізацію, утримання постів охорони	
11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення	Витрати на закупівлю ліків, медикаменти, компоненти для ванн, витратних матеріалів для оздоровчих процедур	

Продовження таблиці 3.21

12. Інші адміністративно-управлінські витрати	Витрати, що не увійшли до інших калькуляційних статей витрат (витрати за зв'язок, проведення культурно-дозвільних заходів, інше)
13. Інші поточні витрати діяльності	Витрати на рекламу та маркетингові дослідження; страхування майна; від знецінення матеріальних запасів (у межах норм природних збитків), інші
14. Фінансові витрати	Плата за користування кредитними ресурсами

Стаття 1: Витрати на закупівлю сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції, покупних товарів, що були реалізовані закладом ресторанного господарства. Обґрунтування обсягів реалізації проектного закладу ресторанного господарства при готелі «Цорна» провадяться на основі денного обсягу реалізації з урахуванням розробленого плану-меню, розрахунок наведено у табл. 3.22.

Таблиця 3.22

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

№ зп	Найменування продуктів	Річна норма споживання продуктів, кг	Ціна за кг, грн.	Вартість закупівлі, тис. грн.
1	Хліб пшеничний	11520	12,40	142,8
2	Хліб житній	15360	14,80	227,3
3	Борошно пшеничне	6912	15,80	109,2
4	Крохмаль	768	24,80	19,0
5	Крупи	5376	32,00	172,0
6	Макаронні вироби	2304	27,60	63,6
7	Картопля	30720	8,40	258,0
8	Овочі	20400	24,00	489,6
9	Фрукти свіжі	12360	31,60	390,6
10	Фрукти сухі	2304	68,00	156,7
11	Соки (л.)	7680	24,00	184,3
12	Цукор	6144	16,00	98,3
13	Повидло, мед	1152	78,00	89,9
14	Кондитерські вироби	1536	52,00	79,9
15	Чай	153,6	256,00	39,3
16	Кава, какао	384	324,00	124,4
17	Олія	3072	32,20	98,9
18	Молоко (2,5%)	11200	26,20	293,4
19	Кефір знежирений	15200	15,20	231,0
20	Масло вершкове	4076	114,00	464,7

Продовження таблиці 3.22

21	Сир м'який низької жирності	5912	126,00	744,9
22	Сметана (20%)	3072	49,20	151,1
23	Сир твердий голандський	2304	164,00	377,9
24	Яйця (1 шт.)	76,8	3,00	0,2
25	М'ясо яловичина	10200	112,80	1150,6
26	Птиця II категорії	3840	72,00	276,5
27	Ковбаса варена	3240	94,80	307,2
28	Ковбаса н/копчена	2004	132,00	264,5
29	Риба свіжоморожена	8400	126,00	1058,4
	Разом			8064,4

Стаття 2. Витрати на оплату праці: основна та додаткова заробітна плата, інші заохочувальні та компенсаційні виплати – 6691,1 тис. грн.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування.
Для готельних підприємств встановлено ставку єдиного соціального внеску (22,0 % від фонду оплати праці) [10]. Відрахування складають – 1472,0 тис. грн.

Стаття 4. Амортизаційні відрахування розраховуються відповідно до положень Податкового Кодексу України, 19906,4 тис.грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів. (на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію) плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Витрати на ресурсне забезпечення визначаємо в табл. 3.23.

Таблиця 3.23

Витрати на ресурсне забезпечення готелю

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1.Витрати електроенергії, кВт/год	102090,5	1,43	146,0
2.Витрати на опалення, Гкал	1144,54	1559,94	1785,4
3. Витрати води, м ³			
Холодна	7365	34,7	255,6
Гаряча	5005	82,25	411,7
Відрахування до ремонтного фонду (0,8% від доходів)			518,7
Разом			3117,4

Витрати на ресурсне забезпечення готелю

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. За чинним законодавством на підприємство покладено обов'язки по забезпеченню робітників санітарним та спеціальним одягом (табл. 3.24).

Таблиця 3.24

Сума зносу спеціального одягу персоналу у готелі на 2019 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	8	1	1400	11,2
Оперативно виробничий персонал	67	2	900	120,6
Разом				131,8

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на 2019 рік проводиться у табл.3.25.

Таблиця 3.25

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Норма оснащення в розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд				
Тарілки піріжкові	2,5	500	41,8	20,88
Чашки	1,8	360	48,5	17,45
Столові	2,1	410	58,8	24,11
Десертні	3,3	665	41,6	27,69
Закусочні	3,6	710	43,1	30,59
2. Столові набори				
Виделки	2,8	560	35,6	19,96
Ложки	3,8	760	34,9	26,54
Ножі	3,3	660	44,4	29,30
3. Скляний (кришталевий) посуд				
Чарки	3,3	660	40,1	26,45
Стакани	2,0	400	45,5	18,19
Фужери	2,5	490	58,6	28,69
Бокали	1,9	370	62,9	23,27
4. Спортивний інвентар	4,0	190	553,0	105,06

Продовження таблиці 3.5

5. Столова білизна	4,2	260	202,6	52,67
6. Постільна білизна	1,0	226	339,2	76,67
Разом				527,5

Загальні витрати за статтею складають: 659,3 тис. грн.

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

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі складають 50,6 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування розраховують, виходячи із кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажопасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 280 днів. В середньому за день одна машина проходить 150 км. Вартість бензину – 32,5 грн.

Витрати на паливо становлять:

$$(150 \cdot 280 \cdot 0,12 \cdot 32,5) / 1000 = 109,2 \text{ тис. грн.}$$

Стаття 10. Витрати на охорону не плануємо.

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

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати не плануємо.

Стаття 13. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; тару; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні; на тару слід прийняти 10 % від поточних витрат це становить 2061,6 тис. грн.

Стаття 14. Фінансові витрати не плануємо. Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності готелю та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати (табл. 3.26).

Таблиця 3.26

Зведений кошторис операційних витрат готелю «Цорна» на 2019 рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями, тис. грн.
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	8064,4
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ЗВ)	6691,1
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	1472,0
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	19906,4
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ЗВ)	3117,4
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	659,3
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	50,6
Стаття 9. Витрати на транспортування. (ЗВ)	109,2
Стаття 10. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	-
Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення (ЗВ)	-
Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати (ЗВ)	-
Стаття 13. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	2061,5
Стаття 14. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	42131,8
Умовно-постійні	19454,0
Умовно-змінні	22677,8

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

Якщо маржинальний прибуток дорівнює сумі постійних витрат, то це свідчить про досягнення закладом точки беззбитковості діяльності, якщо менше, про наявність збитків діяльності [3].

Розрахунки планового маржинального прибутку готелю наведено у табл. 3.27.

Таблиця 3.27

Планування маржинального прибутку готелю «Цорна» на 2019 рік

Показники	Разом за рік, тис. грн.
1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	64840,7
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	38023,6
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	22575,2
1.3. Інші операційні доходи	4241,9
2. Податок на додану вартість	12968,1
3. Чистий дохід	51872,6
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	19454,0
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	8064,4
4.2. Інші змінні витрати	11389,7
5. Маржинальний прибуток	32418,5
6. Постійні витрати	22677,8
7. Прибуток (збиток)	9740,7

Для готелю «Цорна» єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку.

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства Податкового кодексу України, Положень про організацію бухгалтерського обліку.

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. При розробленні дипломного проекту потрібно закласти певні цільові параметри прибутку. Планові показники доходу готелю від реалізації основних і додаткових послуг зменшуються на суму податку на додану вартість, що розраховується як 18% у складі доходу від реалізації послуг.

Планування основних результатів діяльності готелю «Цорна» на плановий рік представлено у табл.3.28.

Таблиця 3.28

Планування основних результатів діяльності готелю «Цорна» на плановий рік

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності	64840,7
2	Умовно змінні витрати	19454,0

Продовження таблиці 3.28

3	Умовно постійні витрати	22677,8
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	9740,7
5	Податок на прибуток, 18%	1753,3
6	Чистий прибуток – можливий	7987,4
7	Рентабельність реалізації, %.	12,3
8	Чистий прибуток – цільовий (12%)	7780,9
9	Чистий прибуток – плановий	7987,4

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

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

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

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю представлено у табл. 3.29.

Таблиця 3.29

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

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Значення
Рентабельність операційної діяльності (P_{PI} , %)	$P_{PI} = \frac{П}{Д} \cdot 100$	П – чистий прибуток, тис. грн Д – доходи від операційної діяльності, тис. грн	$P_{PI} = \frac{7987,4}{64840,7} = 12,3\%$
Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}$, %)	$P_{ПВ} = \frac{П}{ПВ} \cdot 100$	ПВ – обсяг поточних витрат, тис. грн	$P_{ПВ} = \frac{7987,4}{42131,8} = 18,9\%$
Рентабельність операційних витрат ($P_{ОВ}$, %)	$P_{ОВ} = \frac{П}{ОВ} \cdot 100$	П – чистий прибуток, тис. грн ОВ – операційні витрати, тис. грн	$P_{ОВ} = \frac{7987,4}{562320,8} = 1,4\%$

3.5. Ефективність інвестицій

Для проектного готелю «Цорна» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років пропонується в обсязі 8% річних.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для проектного готелю приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 35%).

Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу - 22677,8 тис. грн.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величина, що дорівнює розміру амортизації у попередній рік експлуатації об'єкта. Для проектного готелю розмір амортизаційних відрахувань 19906,4 тис. грн.

Планові показники діяльності готелю «Цорна» на перші десять років подано у таблиці 3.30.

Таблиця 3.30

Основні результати діяльності готелю «Цорна» на перші десять років функціонування

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	Тис. грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
1-й	51872,6	8	19454,0	35	22677,8	9740,7	7987,4
2-й	56022,4	8	19607,8	35	22677,8	13736,8	11264,1
3-й	60504,2	8	21176,5	35	22677,8	16649,9	13652,9
4-й	65344,5	8	22870,6	35	22677,8	19796,1	16232,8
5-й	70572,1	8	24700,2	35	22677,8	23194,0	19019,1
6-й	76217,8	8	26676,2	35	22677,8	26863,8	22028,3
7-й	83077,4	8	29077,1	35	22677,8	31322,5	25684,5
8-й	90554,4	8	31694,0	35	22677,8	36182,6	29669,7
9-й	98704,3	8	34546,5	35	22677,8	41480,0	34013,6
10-й	107587,7	8	37655,7	35	22677,8	47254,2	38748,4
11-й	117270,6	8	41044,7	35	22677,8	53548,1	43909,4

Продовження таблиці 3.30

12-й	127824,9	8	44738,7	35	22677,8	60408,4	49534,9
13-й	139329,2	8	48765,2	35	22677,8	67886,2	55666,7
РАЗОМ	1144882,0		402007,3		294811,3	448063,3	367411,9

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів наступні:

- чистий приведений дохід;
- індекс дохідності;
- індекс рентабельності;
- період окупності [3].

Чистий приведений дохід розраховують за формулою [3]:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.7)$$

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

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

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розробленому інвестиційному проекту наведено в табл. 3.31.

Таблиця 3.31

**Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом
готелю «Цорна»**

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, IB	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, тис.грн., ЧПД
1		27893,8	27893,8	26069,0	
2		31170,5	59064,3	55200,3	
3		33559,3	92623,7	86564,2	
4		36139,2	128762,9	120339,2	
5		38925,5	167688,4	156718,1	
6		41934,7	209623,1	195909,5	

Продовження таблиці 3.31

7		45590,9	255214,0	238517,8	
8		49576,1	304790,1	284850,6	
9		53920,0	358710,1	335243,1	
10		58654,8	417364,9	390060,7	
11		63815,8	481180,8	449701,7	
12		69441,3	550622,1	514600,1	
13		75573,1	626195,1	585229,1	
РАЗО М	562320,8	626195,1		585229,1	22908,3

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом [3]:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{KPI_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.8)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

KPI – кумулятивний грошовий потік.

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

Індекс дохідності (ID) дорівнює [3]:

$$ID = 1,04$$

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

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає можливість повною мірою оцінити увесь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту. Розрахунок проводимо за формулою [3]:

$$IP = \frac{ЧП}{IB} \times 100\%, \quad (3.9)$$

де IP - 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:

$$\text{ЧП} = 28262,5 \text{ тис. грн.}$$

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

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою [3]:

$$ПО = \frac{ІВ}{\text{ЧППр.}} \quad (3.10)$$

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

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

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою:

$$ПО = ІВ / \sum_{i=1}^n \frac{\text{ЧППр}_i}{(1+i)^n \cdot t} \quad (3.11)$$

Показник періоду окупності проекту складає: **ПО** = 12,5 років

Висновок до розділу 3.

У третьому розділі випускного кваліфікаційного проекту визначено та обґрунтовано організаційно правовий статус готелю «Цорна» на 135 місць, який створено на основі товариства з обмеженою відповідальністю.

Розраховано плановий обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення, реалізації послуг закладу ресторанного господарства та додаткових послуг.

Капітал проектного готельного підприємства складає 562320,8 тис. грн.

Враховуючи показники сезонності, розраховано операційні доходи готелю «Цорна» на 2019 рік, які склали 64840,7 тис. грн. Визначено планову суму амортизації за видами основних засобів та інших необоротних активів готелю «Цорна» - 19906,4 тис.грн.

Розраховано планову чисельність персоналу підприємства та складено штатний розпис. Річний фонд заробітної плати становить 6691,1 тис. грн.

Поточні витрати готелю «Цорна» на плановий рік складають 42131,8 тис. грн. Плановий чистий прибуток готелю на 2019 рік становить 7987,4 тис. грн., рентабельність при цьому – 12,3%.

Період окупності інвестиційного проекту готелю «Цорна», який дозволить покрити всі капітальні витрати 12,5 років.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Останнім часом готельне господарство набуває інтенсивного розвитку, оскільки в процесі переходу від державної форми власності до недержавної спостерігаються значні зміни як у внутрішній організації роботи підприємств, так і у відношенні держави до появи і введення в дію нових підприємств готельного господарства. Сьогодні очевидне зростання загальної чисельності готелів, особливо невеликих і недорогих. «Цорна» спроектований як готель *** з невисокими цінами, тому що м. Чернігів являється туристичним містом і це дозволить залучити у проектоване підприємство готельного господарства потрібну кількість відвідувачів.

Відкриття готелю «Цорна» *** можливе і, відповідно до проведених розрахунків, прибуткове. Для цього ми визначили ринкові закони, а також структуру та елементи готельно-ресторанного бізнесу, які можуть допомогти виокремитися серед конкурентів та зайняти належне місце на сучасному ринку послуг.

У випускному кваліфікаційному проекті проведено маркетингові дослідження ринку підприємств готельно-ресторанного господарства у м.

Чернігів. За маркетинговими дослідженнями визначено доцільним проектування підприємства готельного господарства «Цорна» ***.

Обґрунтовано тип, спеціалізацію, спрямування на споживачів. Розроблено концепцію підприємства. До складу готелю «Цорна» *** ввійшли такі заклади ресторанного господарства: ресторан на 140 місць та піцерія на 40 місць. У розділі «Концепція. Організація. Сервіс» було досліджено місце розташування проектного готелю та проаналізовано його найближчі підприємства-конкуренти; охарактеризовано маркетингову політику. Також структуровано сервісно-виробничий процес. Розроблено виробничі програми закладу ресторанного господарства на основі моніторингу ресторанного господарства. Визначено напрями технологічних інновацій, сервісно-виробничий процес, розроблена виробнича програма ресторану і піцерії, підібране необхідне обладнання, розрахована площа приміщень. По підприємству готельного господарства «Цорна» *** визначені кількість та площа кожного приміщення, спроектовано об'ємно-планувальне рішення та розраховано кількість поверхів будівлі. У розділі «Архітектура. Дизайн» проекту розроблено план закладу ресторанного господарства, план типового поверху житлової частини. Розраховані капітальні витрати на будівництво, які становлять 549 млн. грн. Визначено річні витрати електроенергії, витрати теплової енергії на опалення та вентиляцію, витрати води. Передбачено комплекс заходів щодо охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки та охорони навколишнього середовища при експлуатації проектного підприємства готельного господарства. У розділі «Ревеню. менеджмент» проекту розроблено організаційно-юридичний план проектного підприємства готельного господарства. Побудовано організаційну структуру управління. Спланована виробничо-торговельна діяльність закладу, встановлено ціни на номери та продукцію. Розраховані основні економічні показники: витрати складають 42131,8 тис. грн., чистий прибуток – 7987,4 тис.грн., рівень рентабельності – 12,3 % та період окупності 12,5 років, що є дуже гарним показником та свідчить про ефективність.

Таким чином доведено доцільність проектування підприємства готельно-ресторанного господарства у м. Чернігів у складі готелю на 75 номерів, ресторану на 140 та піцерії на 40 місць. Проведені розрахунки дозволяють стверджувати, що будівництво підприємства готельного господарства є доцільним та рентабельним.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV
2. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
3. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні : затв. наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. – № 77/44. – 10.09.96.
4. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні : затв.наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. – № 77/44. – 10.09.96.
5. Правила роботи закладів громадського харчування: наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219.
6. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87.
7. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 7 «Основні засоби»: наказ Міністерства фінансів України від 27.04.2000 № 92.
8. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 15 «Доходи»: наказ Міністерства фінансів України від 29.11.99 № 180/4153.
9. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 16 «Витрати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.12.99 № 318.
10. ДБН А.3-1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
11. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
12. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.
13. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.
14. ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
15. ДБН А.3-1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом

об'єктів. Основні положення.

16. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
17. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.
18. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.
19. ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
20. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту. – К.: Держбуд України, 1995.
21. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
22. ДСТУ Б А.2-4-4-95 (ГОСТ 21.101-93). Основні вимоги до робочої документації.
23. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості. Ч. 2. Настанови щодо послуг. – Чинний від 01.07.97.
24. НАПБ Б.03.002-2007. Нормы определения категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности.
25. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.
26. СанПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, производящие мягкое мороженное.
27. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності : затв. наказом Міністерства економіки та з питань економічної інтеграції України від 22.05.2002 № 145.
28. Методичні рекомендації до виконання інженерної частини дипломного проекту. – ред.. Шаповал С.Л. – КНЕУ, 2005 р.
29. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку і планування в торговельній діяльності: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 22.05.2002 р. № 145.
30. Методичні рекомендації до виконання дипломного проекту «Управління підприємством». – ред.. Бай С.І. – КНЕУ, 2005 р.
31. Методичні рекомендації до виконання економічної частини дипломного

- проекту. – ред. Чаюн – КНТЕУ, 2005 р.
32. Проектування закладів готельного господарства. – ред.проф. Мазаракі А.А. – КНТЕУ, 2010 р.
33. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 448 с.
34. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посіб. / Л.П. Дядечко. – К. : Центр навч. л-ри, 2007. – 224 с.
35. Мальська М.П. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник / М.П. Мальська, Н.В. Антонюк, Н.М. Ганич. – К. : Знання, 2008. – 268 с.
36. Організація і технологія надання послуг : навч. посіб. / В.В. Апонін, І.І. Олексин, Н.О. Шутовська, Т.В. Футало ; за ред. Проф. В.В. Апонія. – К. : Академія, 2006. – 311 с.
37. Роглев Х.Й. Організація обслуговування в готельних комплексах / Х.Й. Роглев, В.М. Маркелов. – К. : КУТЕП, 2006. – 174 с.
38. Яцин В.П., Григоренко О.М., Ратушенко А.Т. Альбом зразків креслень дипломних проектів студентів фаху 091711 "Технологія харчування".
39. Яцин В.П., Реус М.А. Практикум з дисципліни "Основи будівельної справи" для студентів фаху 7.091711 "Технологія харчування" усіх форм навчання. – К.: КНТЕУ, 2001.
40. 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.
41. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : практикум / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань; за ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 264 с
42. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підр. для вищ. навч. закл.; за ред. Н.О. П'ятницької – Київ: Центр навч. літ., 2011
43. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: навч. посіб. / Х.Й. Роглев - Київ: Кондор, 2005.- 408 с.
44. Скібіцька Л.І. Організація праці менеджера: навч. посіб. / Л.І.

Скібіцька. - Київ: Центр навч. літ., 2010 – 360 с.

45. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посіб. / Г.Б. Мунін, Є.В. Самарцев та ін.; за ред. С.І. Дрогунцова – Київ Ліра-К, 2005. – 520с.

46. Основи споживчих знань : посіб. для вищ. навч. закл. - Київ: Знання, 2008.- 286 с.

47. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент: навч. посіб. / Л.І. Нечаюк – Київ : Центр навч. літ., 2006 – 346 с.

48. Мазаракі А.А. Проектування готелів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., відред. і допов. – Київ: Київ. нац. торг. Екон. ун-т, 2012. – 307 с.

49. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т.Г. Сокол. – Альтерпрес, 2009. – 447 с.

50. Кудла Н.Є. Менеджмент туристичного підприємства / Н. Є. Кудла.- Київ : Знання, 2012.- 343 с.