Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:

ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 3* НА 200 МІСЦЬ У ДЕСНЯНСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА

Студента 2 курсу, 7-м групи
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
спеціалізації «Готельна і
ресторанна справа» Трепядько Мирослава
Олександрівна

_____
підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., доцент Компанець Катерина
Андріївна

_____
підпис керівника

Наукові консультанти:

Об’ємно-планувальне рішення.
Архітектура. Дизайн
к.т.н., доцент Шаповал Світлана
Анатоліївна

_____
підпис консультанта

Ресторани. Бари
к.т.н., доцент Кравнченко Михайло
Федорович

_____
підпис консультанта

Гарант освітньої програми
д.е.н., професор Босовська
Мирослава
Веліксівна

_____
підпис гаранта

Київ 2018

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

Затверджую
Завідувач кафедри
готельно-ресторанного бізнесу
проф. _____ М.Г. Бойко
«___» _____ 2017 р.

ЗАВДАННЯ
на випускний кваліфікаційний проект студентові
Трепядько Мирослава Олександрівна
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект готелю 3* на 200 місць у Деснянському районі, м. Київ. Затверджена наказом ректора від "26" грудня 2017 р. № 4388.
2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 1 листопада 2018 р.
3. Цільова установка та вихідні дані до випускного кваліфікаційного проекту:

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

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування концепції, організації сервісу, архітектури, дизайну, управління та економічних показників діяльності проектованого готелю.

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

4. Перелік графічного матеріалу: «Функціональне зонування І поверху готелю». «План приймально-вестибюльної групи приміщень», «План житлового поверху».

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

Розділ	Консультант *(прізвище, ініціали)*	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.5. Ресторани. Бари	Кравченко М.Ф.	28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Шаповал С.Л.	28.12.2017 р.	28.12.2017 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. РЕВЕНЬЮ 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.*	*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.*	*01.11.2017 р.- 31.12.2017 р.*
3	*Написання 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»*	*02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.*	*02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.*
4	*Попередній захист 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»*	*14.05.2018 р.- 18.05.2018 р.*	*14.05.2018 р.- 18.05.2018 р.*
5	*Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті*	*до 18.05.2018 р.*	*до 18.05.2018 р.*
6	*Написання 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»*	*18.05.2018 р.- 07. 09. 2018 р.*	*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.*	*07.09.2018 р.- 10. 09. 2018 р.*
8	*Написання 3 розділу «Ревенью менеджмент»*	*11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.*	*11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.*
9	*Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях*	*29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.*	*29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.*
10	*Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру*	*01.11.2018 р.*	*01.11.2018 р.*
11	*Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування*	*12.11.2018р. 16.11.2018 р*	*12.11.2018р. 16.11.2018 р*
12	*Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії*	*19.11.2018 р.- 10.12.2018 р.*	*19.11.2018 р.- 10.12.2018 р.*
13	*Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії*	*Відповідно до розкладу*	*Відповідно до розкладу*

8. Дата видачі завдання: «28» грудня 2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту, к.е.н., доцент **Компанець К.А.** _____
(прізвище, ініціали) *(підпис)*

10. Гарант освітньої програми, програми, д.е.н., професор **Босовська М.В.** _____
(прізвище, ініціали) *(підпис)*

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник **Трепядько М.О.** _____
(прізвище, ініціали) *(підпис)*

12. Висновок керівника випускного кваліфікаційного проекту

Студентка Трепядько Мирослава Олександрівна виконала випускну кваліфікаційну роботу у визначений термін згідно календарного плану. За змістом, структурою та оформленням робота відповідає вимогам. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків.

У випускній кваліфікаційній роботі розроблена концепція організації проекту готелю 3* на 200 місць у Деснянському районі, м. Київ. Здійснено оцінювання інженерної, архітектурної та дизайнерської системи проекту; розглянуто питання охорони навколишнього середовища, охорони праці, санітарно – гігієнічні заходи, пожежної та електробезпеки проекту. Обґрунтовано впровадження проекту готелю 3* на 200 місць у Деснянському районі, м. Київ та доведена ефективність інвестицій.

Випускна кваліфікаційна робота передана до зберігання в електронному архіві інституційному репозитарію Київського національного торговельно-економічного університету.

Випускний кваліфікаційний проект є кваліфікованою випусковою працею і рекомендується до захисту в ЕК.

Керівник випускного
кваліфікаційного проекту _____ **Компанець К.А.**
(дата, підпис) *(прізвище, ініціали)*

Висновок кафедри про випускний кваліфікаційний проект

Випускний кваліфікаційний проект студента **Трепядько М.О.**

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми _____ **М.В. Босовська**
(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри _____ **М.Г. Бойко**
(підпис, прізвище, ініціали)

«___» _____2018 р.

ЗМІСТ

ВСТУП 8

Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ, ОРГАНІЗАЦІЯ, СЕРВІС 11

1.1.Концепція готелю 11

1.1.1. Обґрунтування доцільності проектування готелю 11

1.1.2. Концептуальне рішення 15

1.2. Групи приміщень. Фронт офіс (Front Office) 20

1.2.1. Приймально-Вестибюльна та безпеки 20

1.2.2. Житлова 23

1.2.3. Побутова, торговельна, дозвіллєво-анімаційна, спортивно-оздоровча 26

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office) 29

1.3.1. Адміністративна 29

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова 30

1.4. Сервіс (Service) 38

1.4.1. Бронювання (Reservatoin). Дистрибуція (Distributioin) 38

1.4.2. Реєстарція(Check-in). Розміщеня (Accomadation). Виселення (Check-out) 40

1.4.3. Гест-релейшн (Guest Relation). Рум-Сервіс (Room Service) 42

1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning) 44

1.4.5. Велес (Welness). СПА(SPA). Фітнес (Fitness) 51

1.4.6. Івент-сервіс (Invent-service). Анімація (Animation). Конференц-сервіс (Conference) 51

1.5. Ресторани. Бари 52

1.5.1. Проектування виробничого процесу закладу. Визначення прогнозованої кількості споживачів 52

1.5.2. Проектування процесів механічного кулінарного обробляння сировини та виготовлення напівфабрикатів 71

1.5.3. Проектування процесу виробництва кулінарної продукції 84

1.6. Процес обслуговування споживачів 103
1.7. Санітарно-гігієнічні заходи і клінінг 109
1.8. Адміністративно-побутові приміщення 127
1.9. Технічні приміщення 128
1.10. Об’ємно-планувальне рішення 128
Розділ 2. АРХІТЕКТУРА І ДИЗАЙН 133
2.1. Об’ємно-планувальні рішення готелю 133
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація території) 141
2.3. Характеристика будівлі 143
2.4. Інженерні системи 147
2.5. Дизайн 162
2.6. Кошторис 164
2.7. Охорона навколишнього середовища 166
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об’єкта 168
2.9. Охорона праці 169
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи 174
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист 182
Розділ 3. РЕВЕНЬЮ МЕНЕДЖМЕНТ 191
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура 191
3.2. Капітал 213
3.3. Обсяги діяльності. Завантажень номерного фонду 214
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток 217
3.5. Ефективність інвестицій 231
Висновки до розділу 3 236
ВИСНОВКИ 237
Список використаних джерел 241
Додатки 245

ВСТУП

Актуальність теми. Серед усіх засобів розміщення готелі гостьового призначення займають особливе місце через спеціалізацію і чітку направленість на певний контингент гостей. Готельні господарства даної категорії не орієнтовані на дуже заможних гостей. Цільова аудиторія таких готелей - люди середнього классу(туристи , іноземці або ті хто приїхав в місто по справам, туристи які приїхали відпочивати з дітьми). Таким чином, готелі такого класу повинні реалізувати всі вимоги відвідувачів, за ті гроші які гості віддають за номер та сервіс, що їх очікує. Готель знаходиться в спальному районі, а не в центрі міста,але на готель все одно є величезний попит. Готель знаходиться недалеко від паркової зони, поруч знаходяться зупинки громадського транспорту, інфраструктура добре розвинена.

За статистикою, більшість гостей міста- це середній клас, що є дуже рентабельним для готельного бізнесу.Готель маючи 3* повністю виправдовує себе, маючи всі комфортні умови для розміщення гостей. Таким чином, готелі такого призначення повинні реалізувати всі вимоги відвідувачів. Цим представлена група готельних закладів відрізняється від всіх інших засобів розміщення у галузі готельного бізнесу.

Іншою характерною якістю готелів 3* – являється стабільність на ринку та відносно малий вплив зовнішніх економічних та політичних факторів на відвідуваність та наповненість готелю. Незалежно від зовнішніх умов готелі 3* найважче витіснити з ринку, тому що за статистикую іноземці чи туристи середнього класу вибирають саме такі готелі. Саме тому готелі 3* займають чітко визначене та закріплене місце на загальному ринку готельних послуг.

Мета дипломного проекту проектування об’єкта готельного бізнесу м. Києва за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

Відповідно до мети сформульовані **основні завдання:**

- обґрунтувати доцільність проектування готелю «Десенка» у м. Київ, визначити склад та площі груп приміщень, номенклатуру послуг та об’ємно-планувальні рішення готелю 3*;

- розробити архітектурні рішення, навести характеристику будівлі, спроектувати інженерні системи, навести рекомендації стосовно дизайну, обрахувати основні елементи кошторису будівництва об’єкту, розробити заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та забезпечення санітарно-гігієнічних норм у закладі;

- визначити та обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу, раціональну організаційну структуру управління та розробити штатний розклад, обсяги та структуру обсягів діяльності, визначити структуру основних засобів та розрахувати обсяг амортизаційних відрахувань, обґрунтувати операційні доходи закладу, спланувати поточні витрати; сформувати операційний прибуток та спланувати основні економічні показники діяльності на перші десять років; оцінити ефективність капітальних вкладень, окупності проекту.

Об'єкт дослідження: процес обґрунтування концепції, організації сервісу, архітектури, дизайну, управління та економічних показників діяльності проектованого готелю.

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

- змоделювати сервісно-виробничий процес в ГРК, визначити структуру приміщень для виробництва і споживання готельно-ресторанних послуг, технологічний процес виробництва послуг, розробити основні характеристики номерного фонду, передбачити виробничі та адміністративно-побутові приміщення. Розробити кадрове забезпечення надання послуг;

- визначити інженерно-будівельні рішення закладу та будівельно-технічні показники проекту;

- розрахувати кошторис будівництва та експлуатаційні показники проекту, підготувати документацію для здачі об'єкта в експлуатацію.

Інформаційна база дослідження: наукова література в галузі економіки, туризму та готельно-ресторанного господарства, статті в періодичній пресі та матеріали мережі Інтернет

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

Практична значимість отриманих результатів полягає у розробленні проекту готелю у Деснянському районі, м. Київ для задоволення потреб потенційних відвідувачів у готельних послугах.

Публікації. В процесі підготовки даного проекту автором було підготовлено до публікації статтю у збірнику студентських наукових праць «Готельний і ресторанний бізнес», КНТЕУ, 2018 р.

Структура випускного кваліфікаційного проекту визначена метою і завданнями дослідження, викладена на сторінках дипломної роботи, включає: вступ, три розділи, список використаних джерел, додатки та 2 графічних матеріалів.

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ, ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

1.1.1. Обґрунтування доцільності проектування готелю

Деснянський район — один із десяти районів Києва, розкинувся у північно-східній частині міста. Як адміністративно-територіальна одиниця у складі Києва утворений 30 грудня1987 року і названий Ватутінським на честь радянського військового діяча Миколи Ватутіна. Ватутінський район у жовтні 2001 року було перейменовано на Деснянський.

Район займає загальну площу 14,8 тисяч га, кількість населення налічує близько 345,200 тисяч чоловік. До складу району входять кілька територіальних одиниць: житловий масив Вигурівщина-Троєщина і селище Троєщина, житловий масив Лісовий і селище Биківня, зелена зона на Дніпровських островах, лісопарковий пояс. Також територією району тече річка Десенка.

На території району розташовані підприємства хімічної, легкої, енергетичної, поліграфічної промисловості; академічні та галузеві науково-дослідні інститути, транспортні і будівельні організації. Утворена мережа соціальних об'єктів: освітянські та медичні заклади, громадсько-культурні і торговельно-побутові центри.

Межі Деснянського району були затверджені рішенням Київської міської ради від 27 квітня 2001 року № 280/1257 «Про межі нових адміністративних районів м. Києва та організаційні заходи по проведенню адміністративно-територіальної реформи» та від 29 листопада 2001 року № 126/1560 «Про внесення змін та доповнень до рішення Київради від 27.04.01 р. № 280/1257».

Межі Деснянського району: міська смуга, Броварський проспект, межа Лісового масиву, Дніпровського лісництва і території ДВРЗ; вулиця Академіка Бутлерова, вулиця Віскозна; провулок Гната Хоткевича; провулок Карельський, проспект Юрія Гагаріна; вулиця Гната Хоткевича; вулиця Братиславська; вулиця Миропільська; вулиця Курнатовського; південно-східна

межа мікрорайону Куликове поле; вулиця Сулеймана Стальського; вулиця Братиславська; проспект Генерала Ватутіна; Північний міст, акваторія річки Дніпр о.

На північному-заході Деснянський район межує з Оболонським районом, на півдні і південному заході — з Дніпровським районом, на північному сході — з Броварським районом Київської області. Район займає загальну площу 14,8 тисяч га. До складу району входять кілька територіальних одиниць: житловий масив Вигурівщина-Троєщина і селище Троєщина, житловий масив Лісовий і селище Биківня, зелена зона на Дніпровських островах, лісопарковий пояс. Також територією району тече річка Десенка.

У районі 98 вулиць і провулків, 4 проспекти і 4 бульвари, 3 площі, близько 20 мікрорайонів і житлових кварталів, 11 парків культури і відпочинку, 33 сквери, декоративно-технічний канал, 729 багатоповерхових будинків, близько 1500 будинків приватного сектору, функціонує 27 промислових підприємств

На території району розташовані: Київський національний торговельно-економічний університет (КНТЕУ); Філія Київського славістичного університету; Київський міський медичний коледж (КММК) Головного управління охорони здоров'я та медичного забезпечення; Київська муніципальна українська академія танцю імені Сержа Лифаря Головного управління культури Київміськдержадміністрації; Економіко-правовий технікум при Міжрегіональній Академії управління персоналом (МАУП); Республіканське вище училище фізичної культури; Лівобережне відділення Київської Академії перукарського мистецтва; Навчально-науковий інститут підготовки слідчих і криміналістів Національної академії внутрішніх справ; Вище комерційне училище Київського національного торговельно-економічного університету (ВКУ КНТЕУ); Київське вище професійне училище технологій та дизайну одягу.

На території району розташовані: Парк «Муромець», парк «Кіото», паркова зона між проспектом Генерала Ватутіна і вулицею Миколи Закревського, парк біля ВАТ «Київхімволокно», парк вздовж вулиці Попудренка, парк «Деснянський» (паркова зона між 3 і 4 мікрорайонами), паркова зона по вулиці Олександра Сабурова, паркова зона по проспекту Володимира Маяковського, парк

«Молодіжний» (12 мікрорайон), Всеукраїнський парк пам'яті борцям за свободу і незалежність України, парк пам'яті жертвам Чорнобильської катастрофи (біля кінотеатру «Флоренція»).

У Деснянському районі, не дивлячись на його розміри і густо населеність, знаходиться дуже мало готелів. Усього лише 5 готелів на 162 місця при населенні району в майже 350 000 осіб. Тому проектування готелю на 200 місць було б дуже доречним. Основні підприємства готельного господарства наведені у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Підприємства готельного господарства Деснянського району м. Київа

№ з/п	Назва закладу розміщення, категорія (зірковість)	Кількість номерів	Кількість місць	Адреса
1.	Центр дозвілля та відпочинку “Борисфен” 3*	28	46	м. Київ парк “Дружби народів”, 5
2.	Готель „Едельвейс”	22	32	м. Київ вул. Братиславська, 14б
3.	Готель „Готель”	10	20	м. Київ вул. Закревського, 12
4.	Готель „Десна-кут”	12	32	м. Київ вул. Мілютенка, 46
5.	Ресторанно- готельний комплекс „Червона калина” Готель „Козацькі покої” 4*	11	32	м. Київ парк “Дружби народів”,5

Можна побачити, що конкурентне середовище у Деснянському районі формують 5 основних засобів розміщення. Вони і будуть основними конкурентами готелю «Десенка». Але робити їх детальний огляд і аналіз не має ніякого сенсу, адже будь-який з них у 4-5 разів (за номерним фондом і кількістю місць) менший від проектованого готелю.

Далі визначаємо потенційних споживачів 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 «Козацькі покої», який є прямим конкурентом

готелю «Десенка». Зокрема споживачі готельних послуг були проаналізовані залежно від мотивів, цілей поїздки, соціальної та статусної приналежності, рівня доходів, зайнятості, тривалості перебування. На підставі статистичних даних служби прийому та розміщення готелю «Козацькі покої» здійснено сегментацію потенційних споживачів готелю «Десенка» за ознаками: стать; вік; мета подорожі; рівень доходу; зайнятість; тривалість перебування.

Результати дослідження потенційних споживачів наведено у табл. 1.2.

Таблиця 1.2

Сегментація потенційних споживачів готелю «Десенка» за ознаками

Сегментація споживачів за гендерною ознакою	**Відсоток**
Чоловіки	57,6
Жінки	42,4
Сегментація споживачів готелю «Десенка» за віком	**Відсоток**
До 17 років	6,4
Від 17 до 25 років	17,9
Від 26 до 45 років	46
Від 46 до 60 років	25,6
Від 61 років	4,1
Сегментація споживачів готелю «Десенка» за рівнем доходів	**Відсоток**
від 3500 до 6500 грн	10,2
від 6501 до 9500 грн	60,5
більше 9501 грн	29,3
Сегментація споживачів готелю «Десенка» за видом зайнятості	**Відсоток**
Студенти	10,2
Робітники	12,2
Службовці	13,1
Керівники середньої ланки управління	22,5

Продовження таблиці 1.2

Підприємці	34,2
Пенсіонери	7,8
Сегментація споживачів готелю «Десенка» за метою перебування	**Відсоток**
Бізнес	17,4
Відпочинок	26,8
Туризм	49,9
Інше	5,9
Сегментація споживачів готелю «Десенка» за тривалістю перебування	**Відсоток**
1 ніч	25,7
2-3 ночі	54,7
4-7 ночей	13,8
більше 7 ночей	5,8

Загалом, основний цільовий контингент готелю - це гості столиці, особливо з України, адже завдяки великій кількості місць, готель буде ставити невисокі ціни.

1.1.2 Концептуальне рішення

Організація послуг харчування гостей відбуватиметься в закладі ресторанного господарства скандинавської кухні, розрахованого на 200 гостей. Ресторан є закладом відкритого типу, що дозволить надавати послуги харчування гостям, що не мешкають в готелі. Інтер'єр ресторану оформлений в замковому стилі. Сам інтер'єр ресторану вражає своєю вишуканістю та зі смаком підібраними деталями. Величне та світле приміщення декороване оригінальними арками, що вдало здійснює акцентування просторової перспективи. Декор стін, оригінальні столики з кріслами – всі елементи гармонійно поєднуються у стильний ансамбль. Особливу увагу приділено освітленню: використано численні вбудовані світильники в сполученні з каскадом невеликих підвісних галогенних лапм.

Для забезпечення лояльності споживачів різних сегментних груп планується розробити окремі програми лояльності:

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

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

Відповідно до аналізу існуючих конкурентів можна виділити основні конкурентні переваги проектованого готелю *** на 200 місць:

- Новизна – новий сучасний готельно-ресторанний комплекс з унікальною спеціалізацією ресторану, оригінальність та тематичність в оформленні номерів готелю та торговельної зали ресторану;
- Унікальність – концептуальний інтер'єр номерів, єдина представлена на ринку спеціалізація ресторану (скандинавська кухня);
- Комплексність – пропозиція основних та широкого асортименту додаткових послуг;
- Наявність достатньої кількості номерів номерного фонду різних категорій, відповідність площ та оснащення номерів відповідно до існуючих нормативів;
- Орієнтація на потреби гостя – пропозиція широкого асортименту додаткових послуг для гостей різних вікових категорій, національностей, для гостей з дітьми та без.
- Пропозиція закладу ресторанного господарства – організація сніданків по типу «шведський стіл» для мешканців та гостей готелю; організація обслуговування за меню вільного вибору в денний та вечірній час;

Отже, відкриття нового підприємства готельного господарства повинно бути зорієнтовано на високий рівень надання послуг проживання, організації харчування, оздоровлення, дозвілля та сервісу, що має відповідати європейським стандартам.

В готелі має бути запропоновано широкий асортимент додаткових послуг з організації відпочинку та дозвілля для дорослих та дітей.

Отже, філософія готелю складається з трьох основних постулатів: виправдовувати довіру гостей, надавати привітний прийом, відповідати стандартам гостинності. Гості готелю – це його найбільша цінність. Це люди, заради яких і завдяки яким він існує.

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

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

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

Таблиця 1.3

Концептуальне рішення готелю «Десенка» 3*

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Деснянський район
Адреса розташування готелю	Вул. Генерала Жмаченка
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами

Продовження таблиці 1.3

Тип підприємства	Готель			
Категорія	3*			
Кадровий склад	1. Керівник підприємства 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал			
Система управління	Лінійно-функціональна			
Стиль управління	Демократичний			
Цільовий сегмент споживачів	Аудиторія може складатися з окремих осіб, груп осіб туристів (українці, іноземці), гостей міста.			
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	Блочний			
Розміщення				
Вид	Готельне підприємство			
Рівень комфорту	Готель 3*			
Місткість	112 номерів (200 місць)			
Категорії номерів	Стандарт одномісний-студіо	Стандарт двомісний-студіо	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	24	79	5	4
Дизайнерський стиль	Європейський, богемний			
Харчування				
Тип закладів	Ресторан			
Організація харчування	Вільний вибір			
Кількість місць	200			
Режим роботи	7.00-23.00 (без вихідних)			
Форма обслуговування	повне обслуговування (за участю офіціантів)			
Дизайнерський стиль	Європейський			

Закінчення таблиці 1.3

Бізнес-послуги			
Тип	Зала універсального призначення (можна використовувати для конференцій, виставок та ін.)		
Культурно-дозвіллєві послуги			
Тип	Режим роботи		
	по днях	по годинах	
Більярдна	п’ятниця – неділя	18.00 – 24.00	
Рекреаційні послуги			
Тип	Режим роботи		
	Сауна	Тренажерна зала	
Режим роботи	10.00 – 20.00 (без вихідних)	8.00 – 20.00 (без вихідних)	
Торгівля			
Тип	Призначення	Режим роботи	
		по днях	по годинах
Кіоски	Реалізація сувенірів	Понеділок - п’ятниця	10.00 - 19.00

Обґрунтування режиму та форм роботи об’єкту

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

Послуги проживання

До складу проектованого готелю буде входити житлова частина, представлена готелем (3*) на 112 номерів, із загальною місткістю – 200 місць.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Інтер’єр готельно-ресторанного комплексу виконаний в світлих тонах, всі номера мають абсолютно різні стилі, але всі вони однаково добре налаштовують на спокій та радість.

Інтер’єрне рішення номерів виконано в «Богемному» стилі. В готельних номерах буде змішування різнорідних речей: дорогих сучасних або вантажних меблів з різнокольоровими покривалами. Будуть використані сучасні матеріали, обладнання та оздоблення. У номерах стіни часто будуть прикрашати репродукції картин, у деяких номерах (апартаменти) є антикварні скриньки, годинники.

Серед використаних в інтер'єрі матеріалів переважають скло, натуральне дерево та натуральні тканини.

Особливу увагу приділено освітленню: використано численні вбудовані світильники в сполученні з каскадом невеликих підвісних галогенних лапм.

У фойє гостей зустрічатиме антикварний рояль у центрі залу рецепції, на стінах можна побачити картини київського художника Ігоря Губського. Тут також встановлені статуї та інші предмети декору, які будуть привезені з різних країн Європи.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

До приміщень вестибюльної групи готелю належать вестибюль, приміщення для приймання та розміщення гостей, зберігання і транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати. Блок приміщень вестибюльної групи буде основною сполучною ланкою всіх груп приміщень.

У планувальній та функціональній організації готелю приміщення вестибюльної групи розташовані на першому поверсі й прилягають безпосередньо до головного входу. Ці приміщення — основні в організації готелю, презентують його, формують перші візуальні враження клієнтів про заклад розміщення. Тому під час проектування готелів плануванню вестибюля, розміщенню в ньому

обладнання й організації служб, художньо-естетичному оформленню приділяється особлива увага.

У вестибюлі є основні приміщення, призначені для обслуговування гостей. Тут відбувається організація основного технологічного процесу — переміщення гостей, відвідувачів, багажу й організація прийому, торгове, побутове, екскурсійне обслуговування, надання банківських послуг, поштового, телефонного зв'язку, відпочинок, очікування під час оформлення документів тощо.

Багатофункціональність приміщень вестибюльної групи спричиняє необхідність організації різних діючих зон:

- Зона вестибюля;
- Зона служби прийому та розміщення;
- Зона торгівлі;
- Зона обслуговування;
- Зона відпочинку (очікування).

Розміщення та взаємозв'язок функціональних зон вестибюля вимагає різних типів планування приміщень. Структуру та розміри функціональних зон визначаються рівнем комфорту, місткості, спеціалізації підприємства розміщення.

Вхід у вестибюль спроектовано у центральній частині за периметром вестибюля. У такому плануванні вестибюль візуально сприймається в реальних розмірах і сприяє швидкій орієнтації в його структурі. Найбільша площа у вестибюлі належить відкритій зоні активного пересування та відпочинку гостей, яка забезпечує безперешкодне переміщення та вільний доступ до інших приміщень.

Найінтенсивніший рух гостей у відкритій зоні вестибюля здійснюватиметься через її центральну частину між зонами входу (виходу) в готель і зоною вертикальних комунікацій (хол сходової та ліфтової зони). Безперешкодне переміщення гостей від головного входу до ліфта і сходів передбачає їхнє протилежне або кутове розміщення.

Зона служби прийому та розміщення у вестибюлі виконана у формі стійки, за нею — робоче місце чергового адміністратора, який обліковує зайняті номери, попередні замовлення; касир — забезпечує розрахунок клієнтів за послуги.

Одночасно персонал служби прийому та розміщення контролює рух гостей, відвідувачів і працівників готелю.

Планувальна організація вертикальних комунікацій у готелях, кількість ліфтів, сходових холів, їх розміри визначатимуться рівнем комфорту, кількістю поверхів і місць. Ліфти та сходові холи розміщуватимуться суміжно. За встановленими нормативами один ліфт повинен бути розрахований на 50 місць; інтервал чекання – не повинен перевищувати 40 с; вантажопідйомність – не менше 6 осіб.

Необхідний компонент у функціональній структурі вестибюля — зона відпочинку (очікування). Вона забезпечує короткотермінове перебування гостей до поселення, від'їзду або в процесі проживання, тут можуть відбуватись зустрічі гостей і відвідувачів готелю. Зона відпочинку облаштована м'якими меблями, журнальним столиком, рекламними матеріалами готелю.

До вестибюльної групи приміщень належать: торгові пункти, пункти телефонного зв'язку, гардероб, камера зберігання, приміщення для швейцарів і носіїв багажу. Проектування гардеробу є зручним, легко помітним, прилегла до гардероба зона обладнана дзеркалами і яскравим освітленням.

Камера схову багажу розташована поблизу рецепції, біля входу, в окремому приміщенні. Вона обладнана вікном для прийому та видачі ручного багажу і стелажами у внутрішній частині для його зберігання. Камеру схову використовують в основному відвідувачі готелю, а також гості, котрі звільняють номер, але не від'їжджають, і гості, які прибули, але в момент прибуття немає вільного номера. Кімната для охорони повинна бути непомітною для гостей, прохідною, із сейфом для зберігання зброї.

Для проектованого готелю «Десенка» 3* необхідно визначити площу приміщень приймально-вестибюльної групи (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи

	Назва приміщень	Площа приміщень, м²
1	Вестибуль	180
2	Бюро прийому і реєстрації	13
3	Кімнати чергового персоналу	8
4	Кімната чергового адміністратора	8
5	Пункт оперативного звязку	7
6	Камера схову	11
7	Приміщення охорони	14
8	Відділення зв'язку	12
9	Бюро обслуговування	12
10	Комора прибирального інвентаря	5
11	Бюро бронювання	11
12	Службовий санітарно-технічний блок	8
13	Швейцарська	7
14	Приміщення посильних	7
15	Сейфова	7
16	Багажний вестибуль з приміщенням для візків	20
17	Медпункт	15
	Санвузол:	
18	а) жіночий (два унітази, два умивальника)	7
19	б) чоловічий (унітаз, два пісуари, два умивальника)	7
	Площа всього	**359**

1.2.2. Житлова

До приміщень житлової групи готелю «Десенка» 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 м^2, двомісних – 14 м^2. Для номерів люкс - 30 м^2, що відповідає вимогам для готелів категорії ***.

В проектованому підприємстві готельного господарства – «Десенка» *** всі номери поділяються на наступні категорії: апартамент, люкс, стандарт.

Таблиця 1.5

Структура номерного фонду готелю «Десенка» на 200 місць

№	Категорія номера	Кіль-кість номерів	Кількість в них місць	Площа 1 номера, $м^2$	Загальна площа	Загальна кількість місць	Кіль-кість кімнат	% номе-рів
1	Апартамент двокімнатний	4	2	48	192	8	4	3,6
2	Люкс	5	2	36	180	10	3	4,5
3	Стандарт двомісний	79	2	22	1738	158	1	70,5
4	Стандарт одномісний	24	1	16	384	24	1	21,4
Всього		112	-	-	2494	200	-	100,0

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

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

До блоку приміщень готелю для надання побутових послуг належать приміщення для ремонту і прасування одягу з вільним доступом, які будуть

обладнані столами, дошками для прасування, раковиною для миття рук, стійкою для розвішування одягу.

Приміщення для обслуговуючого персоналу передбачені поблизу поверхових холів. Вони будуть обладнані робочим столом, стільцями, диваном, шафою для одягу, холодильником, телефоном, системою зв'язку з номерами та вестибюльними службами.

Приміщення для чистої білизни будуть розміщені поруч із вантажно-пасажирським ліфтом, двері якого відчинятимуться у бік блоку приміщення для обслуговування на поверсі. Приміщення для брудної білизни також будуть розміщені поряд із вантажно-пасажирським ліфтом; вони мають бути обладнані стелажами і білизнопроводом з приймальними клапанами для спускання брудної білизни.

Таблиця 1.6

Експлікація приміщень поверхового обслуговування

	Назва приміщень	Площа приміщень, м²
1	2	3
1	Хол	80
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12
3	Комора для брудної білизни	6
4	Комора для прибирального інвентаря	6
5	Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	6
6	Кімната побутового обслуговування	6
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	10
8	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	6
	Площа всього	**132**

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

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

До приміщень побутового обслуговування в проектованому готелі відносяться: перукарня, каса квитків на транспорт, театральна каси, торговельні кіоски з сувенірною продукцією, пресою, аптечною продукцією, пунк обміну валют.

Приміщення побутового обслуговування спроектовано відокремлено і розміщено безпосередньо при вестибюлі в готелі.

Таблиця 1.7

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

Пор. №	Назва приміщення	Площа приміщення, м²
1	Торговельний кіоск	4
2	Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, прання і прасування)	28
3	Каса квитків на транспорт та обмінний пункт	6
Всього площа приміщень побутового призначення		**38**

Культурно-дозвіллєва

Проектований готель розрахований на туристів з дітьми, тому доречним є преоктування кімнати для дітей, яка забезпечена необхідним обладнанням та іграшками, відповідно до віку та інтересів дітей.

Приміщення для гри в більярд оснащені більярдними столами, висота яких регулюється освітлювачами, стійками для київ, шафами, поличками для куль. Стіл

знаходиться по середині кімнати. Відстань від стіни до столу 2 м. Світильники розміщено над столами на відстані 80 см від грального поверхні.

Склад і площі приміщень культурно-дозвіллєвого призначення в табл. 1.8.

Таблиця 1.8

Склад і площа приміщень культурно - дозвіллєвого призначення

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення, м²
1	Зала універсального призначення	75
2	Більярдна	25
3	Дитяча кімната	35
4	Санвузол дитячої кімнати	8
	Всього площа приміщень культурно-дозвіллєвого призначення	**143**

Фізкультурно-оздоровча

Площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наведені у табл. 1.9.

Таблиця 1.9

Склад і площі приміщень спортивного та оздоровчого призначення

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення
1	Зал тренажерів	70
	Приміщення при залі тренажерів:	
2	а) зберігання і ремонт тренажерів;	11
3	б) кімната інструктора;	8
4	в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	32
5	г) господарська комора	5
6	Фінська сауна	12

Закінчення таблиці 1.9

7	Сауна з басейном (у складі роздягальні, мийної, парильної, кімнати відпочинку)	70
8	Кабінет масажу	22
9	Кабінет адміністрації	9
10	Душові	24
11	Санітарні вузли	12
	Площа всього	**275**

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

1.3.1. Адміністративна

Характеристика адміністративної групи приміщень проектованого готелю:

- кабінет директора та заступника директора мають робочу зону, зону відпочинку, прийому гостей та експозиції;
- каса має броньовані двері, сигналізацію, вікно для видачі грошей, оснащене спеціальною решіткою;
- бухгалтерія має робочі зони для працівників відділу, відокремлену зону або окремий кабінет головного бухгалтера, які оснащені металевими сейфами, столами, комп’ютерами; межує дверима з касою;
- відділ постачання має робочі зони товарознавців, експедиторів та для приймання відвідувачів;
- планово-виробничий відділ включає робочі зони працівників відділу, відокремлену зону начальника відділу;

Таблиця 1.10

Склад і площа адміністративних приміщень готелю

№з/п	Назва приміщення	Площа приміщення
1	Кабінет директора	15
2	Приймальня	8
3	Кабінет заступників директора	13
4	Кімната завгоспа	12
5	Архів	16
	Бухгалтерія, у тому числі:	
6	а) робочі приміщення;	20
7	б) каса	6
8	Планово-виробничий відділ	16
	Санвузли:	
9	а) чоловічий (один унітаз, один пісуар)	5
10	б) жіночий (один унітаз)	4
Площа всього		**115**

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 кондиціювання повітря, акумуляторну, електрощитову та інше інженерне устаткування.

Склад і площі господарських і виробничих приміщень наведені в табл. 1.11.

Таблиця 1.11

Склад і площі господарських і виробничих приміщень готелю

№пп	Назва приміщення	Площа, м²
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
1	а) радіовузол;	8
2	в) ремонтна майстерня	12
	Центральна білизняна, у тому числі:	
3	а) відділення чистої білизни;	20
4	б) відділення брудної білизни;	12
5	в) майстерня лагодження білизни;	14
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
6	а) побутові приміщення;	8
7	б) склад прибирального інвентаря;	4
8	в) склад видаткових засобів;	6
9	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	9

Продовження таблиці 1.11

	Складські приміщення, у тому числі:	
10	а) резервний склад білизни;	12
11	в) матеріально-технічні склади;	40
12	г) склад видаткових матеріалів;	20
13	д) склад меблів;	40
	Побутові приміщення для персоналу:	
14	а) гардероб	6
15	б) душові	6
16	в) санвузол	3
17	Пральня	30
18	Господарські	14
	Центральний диспетчерський пункт, у тому числі:	
19	а) приміщення ремонтної зміни;	10
20	в) пожежний пост	20
	Всього площа господарських та виробничих приміщень	**294**

На основі ДБН В.2.2.2009. «Готелі» та проведених розрахунків визначаємо склад та площі приміщень проектованого підприємства готельного господарства (табл. 1.12).

Таблиця 1.12

Склад і площі приміщень проектованого підприємства готельного господарства

№пп	Назва приміщення	Площа, м^2
ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ		
	Житлова група приміщень	
1	Хол	80

Продовження таблиці 1.12

2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12
3	Комора для брудної білизни	6
4	Комора для прибирального інвентаря	6
5	Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	6
6	Кімната побутового обслуговування	6
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	10
8	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	6
Площа всього		**132**
	Номерний фонд	
1	Стандарт одномісний	384
2	Стандарт двомісний	1738
3	Люкс	180
4	Апартамент	192
Площа всього		**2302**
	Приміщення приймально-вестибульної групи	
1	Вестибуль	180
2	Бюро прийому і реєстрації	13
3	Кімнати чергового персоналу	8
4	Кімната чергового адміністратора	8
5	Пункт оперативного звязку	7
6	Камера схову	11
7	Приміщення охорони	14
8	Відділення зв’язку	12
9	Бюро обслуговування	12
10	Комора прибирального інвентаря	5

Продовження таблиці 1.12

11	Бюро бронювання	11
12	Службовий санітарно-технічний блок	8
13	Швейцарська	7
14	Приміщення посильних	7
15	Сейфова	7
16	Багажний вестибуль з приміщенням для візків	20
17	Медпункт	15
	Санвузол:	
18	а) жіночий (два унітази, два умивальника)	7
19	б) чоловічий (унітаз, два пісуари, два умивальника)	7
Площа всього		**359**
	Приміщення побутового обслуговування	
1	Торговельний кіоск	4
2	Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, прання і прасування)	12
3	Каса квитків на транспорт та обмінний пункт	6
Площа всього		**22**
	Приміщення культурно-дозвіллєвого призначення	
1	Зала універсального призначення	75
2	Більярдна	25
3	Дитяча кімната	35
4	Санвузол дитячої кімнати	8
Площа всього		**143**
	Приміщення спортивного та оздоровчого призначення	
1	Зал тренажерів	70
	Приміщення при залі тренажерів:	

Продовження таблиці 1.12

2	а) зберігання і ремонт тренажерів;	11
3	б) кімната інструктора;	8
4	в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	32
5	г) господарська комора	5
6	Фінська сауна	12
7	Сауна з басейном (у складі роздягальні, мийної, парильної, кімнати відпочинку)	70
8	Кабінет масажу	22
9	Кабінет адміністрації	9
10	Душові	24
11	Санітарні вузли	12
Площа всього		**275**
	Адміністративні приміщення	
1	Кабінет директора	15
2	Приймальня	8
3	Кабінет заступників директора	13
4	Кімната завгоспа	12
5	Архів	16
	Бухгалтерія, у тому числі:	
6	а) робочі приміщення;	20
7	б) каса	6
	Санвузли:	
8	а) чоловічий (один унітаз, один пісуар)	5
9	б) жіночий (один унітаз)	4
Площа всього		**99**

Продовження таблиці 1.12

	Господарсько-виробничі приміщення	
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
1	а) радіовузол;	8
2	в) ремонтна майстерня	12
	Центральна білизняна, у тому числі:	
3	а) відділення чистої білизни;	20
4	б) відділення брудної білизни;	12
5	в) майстерня лагодження білизни;	14
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
6	а) побутові приміщення;	8
7	б) склад прибирального інвентаря;	4
8	в) склад видаткових засобів;	6
9	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	9
	Складські приміщення, у тому числі:	
10	а) резервний склад білизни;	12
11	в) матеріально-технічні склади;	40
12	г) склад видаткових матеріалів;	20
13	д) склад меблів;	40
	Побутові приміщення для персоналу:	
14	а) гардероб	6
15	б) душові	6
16	в) санвузол	3
17	Пральня	30
18	Господарські	14
	Центральний диспетчерський пункт, у тому числі:	

Продовження таблиці 1.12

19	а) приміщення ремонтної зміни;	10
20	в) пожежний пост	20
Площа всього		**294**
	Адміністративно-побутові приміщення	
	Гардероб для персоналу:	
1	а) чоловічий	6
2	б) жіночий	6
	Душові:	
3	а) Чоловіча	3
4	б) Жіноча	3
5	Санвузол	3
Площа всього		**21**
	Технічні приміщення готелю	
1	Котельня (резервний генератор)	10
2	Електрощитова	8
Площа всього		**18**
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ		**3665**
Площа корисна		**3647**
Площа робоча		**4559**
Площа загальна		**5015**

Загальна площа готелю складає 5015 м^2 без врахування площі ЗРГ. Проектоване підприємство готельного господарства матиме 5 поверхів і буде забезпечене 3-ма ліфтами.

1.4. Сервіс (Service)

1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

Основний технологічний цикл визначається замкненим готельним циклом прийому та розміщення, що складається з технологічних циклів: бронювання послуги, прийому споживача, реєстрації документів, попередньої оплати, надання основних і додаткових послуг, організації виїзду та розрахунку після виїзд.

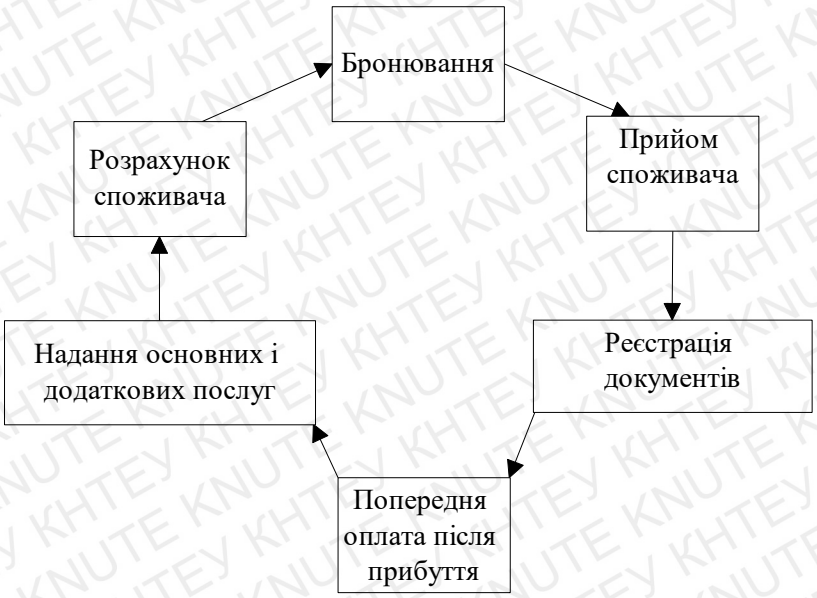

Рис. 1.1 Технологічний цикл обслуговування гостей готелю

В готелі «Десенка» велике значення має організація процесу прийому та розміщення споживача, оскільки саме на цьому етапі у споживача послуг складається враження про засіб розміщення.

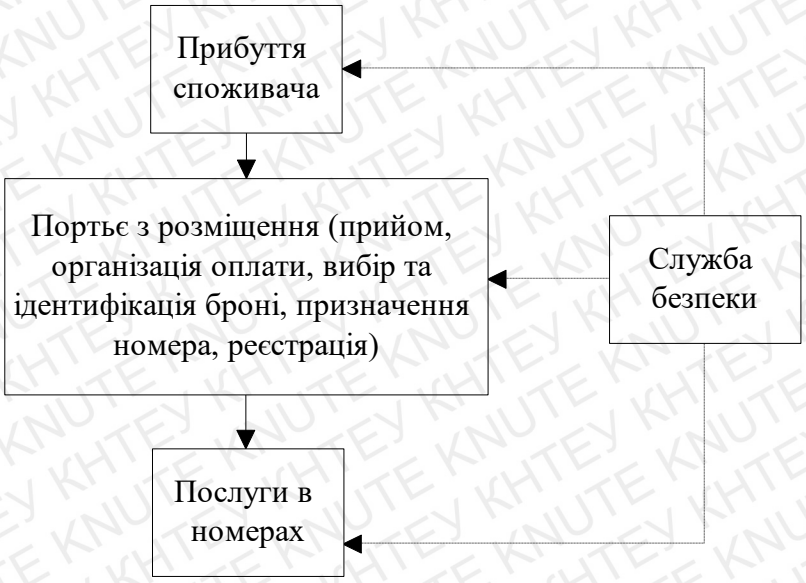

Рис. 1.2 Процедура прийому та розміщення споживача готелю

Основним функціональним підрозділом в обслуговуванні клієнтів проектованого готельного підприємства є служба прийому та розміщення. У процесі обслуговування клієнти найбільше взаємодіють із персоналом цієї служби — отримують інформацію про готель, бронюють місця (за умови відсутності служби бронювання як окремої структурної ланки). Забезпечується поселення, оплата послуг, послуги під час перебування у готелі. Ця служба коригує також роботу інших служб, пов'язаних із безпосереднім обслуговуванням клієнтів (бронювання, обслуговування номерного фонду, ресторанного господарства), аналізує заповнюваність номерів за поточну добу, контролює оплату клієнтами послуг готелю, забезпечує ведення технічної документації, пов'язаної з обслуговуванням гостей, та ін.

Адміністративно-управлінська служба відповідає за організацію управління всіма службами готельного комплексу, вирішує фінансові питання, питання кадрового забезпечення, займається створенням відповідних умов праці для персоналу готелю, контролює дотримання відповідних норм і правил з охорони праці, протипожежної та екологічної безпеки.

Служба управління номерним фондом займається вирішенням питань, пов'язаних із бронюванням кімнат відповідної категорії, прийомом туристів, які прибувають до готелю, їх реєстрацією, розміщенням у кімнатах-номерах. На цю

службу покладено забезпечення обслуговування туристів у номерах, підтримка належного санітарно-гігієнічного стану кімнат та рівня комфорту в житлових приміщеннях.

Служба організації ресторанного обслуговування забезпечує обслуговування гостей у ресторані, вирішує питання з організації та обслуговування банкетів, презентацій тощо.

Адміністративні служби займаються питаннями оперативного і стратегічного планування, аналізують результати господарської і фінансової діяльності.

Інженерні служби створюють умови для функціонування систем кондиціонування, теплопостачання, санітарно-технічного обладнання, електротехнічних засобів, служб ремонту і будівництва, систем телебачення і зв' язку.

Допоміжні служби забезпечують процес роботи готельного комплексу, надаючи послуги прання, служби прибирання приміщень, послуги складу тощо.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Назвати суму оплати;

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

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

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

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

Основні функції Guest Relations полягає в 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 конс'єржами 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 різним фірмам і людям. Причому, неважливо, гість чи він готелю чи ні.

Служба обслуговування харчуванням в номерах *(Room Service*) входить до складу служби організації ресторанного господарства *(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 рахунку 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.

Меню міні-бару в номерах:

- Кока-кола
- Кока-кола Зеро
- Спрайт
- Айсті лимон
- Айсті персик
- Пиво в банці
- Мінеральна вода
- Чіпси
- Крекери
- Набір для гарячих напоїв (Чай, Кава)

1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

Її 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 порівняні 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.

Керівник служби господарського забезпечення підпорядковується генеральному директору або головному інженеру. Керівник служби господарського забезпечення відповідає за ефективну роботу свого підрозділу, тобто навчає, забезпечує мотивацію і контроль роботи співробітників. Він має мати відповідну підготовку і вміти організувати роботу підрозділу, підбирати персонал, здійснювати контроль витрат і закупівлі.

Замісник керівника складає графік роботи для персоналу, готує звіт про статус номерів, відповідає за прибирання і стан номерного фонду.

Керівник пральні, зазвичай, другий заступник керівника, який організовує роботу з метою забезпечення готелю чистою білизною для номерного фонду і ресторанів, а також організовує виконання замовлення гостей з хімічної очистки одягу.

Старша покоївка - молодший керівник в службі господарського забезпечення. Вона організовує навчання персоналу, відповідає за холи, основні коридори й інші приміщення, здійснює інвентаризацію миючих засобів та інших матеріалів.

Покоївка - в її обов'язки входить прибирання й інше господарське обслуговування кімнат. За кожною покоївкою закріплюється відповідна кількість кімнат, які необхідно прибрати протягом зміни. В кожній із них покоївки виконують один і той же набір дій у відповідності зі посадовими інструкціями.

Вона також приймає участь в перевірці номерів у відповідні часи для з'ясування їх статусу.

Працівники прибирання громадських зон (прибиральниці) - працюють в номерній зоні готелю, займаються прибиранням коридорів, ліфтів, службових, торгових і складських приміщень та інших зон близьких від номерів. Часто входять до складу групи покоївки. Організовує їх роботу старша покоївка або чергова на поверсі.

Нічна чергова організовує роботу нічної зміни покоївок і прибиральниць громадських зон.

Чергова складу білизни організовує роботу по заміні білизни в номерах. Вона є зв'язковою ланкою між стійкою служби приймання і розміщення, технічним відділом і гостями.

Інші співробітники - як було сказано вище, штат співробітників залежить від ряду характерних ознак підприємств готельного господарства.

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 необхі-дно дотримуватися певної послідовності у роботі.

Підготовка номерів до заселення

Підготовка номерного фонду до заселення є складним і відповідальним етапом, що вимагає доброї організації роботи різних служб і департаментів. Для чіткого і своєчасного розмі-щення й обслуговування гостей персонал повинний бути професійно підготовленим і мати відповідні навички обслуговування гостей.

Прибирання заброньованих номерів

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. Цей вид 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 приби-рального 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.

Якщо гість залишив білизну для прання, покоївка передає білизну в спеціальному пакеті бригадирові, бригадир відносить його в пральню; оформляє квитанцію з переліком білизни і зазначенням вартості прання; кладе на стіл (тумбочку) чистий бланк-замовлення на прання; вішає новий пакет для білизни в санітарному вузлі.

У випадку виявлення несправностей: сантехнічного обладнання, електрообладнання, джерела води, несправності телевізора, телефону, холодильника потрібно дати заявку в диспетчерський пункт, записати в журналі і простежити за виконанням заявки.

Проміжне прибирання виконують, як правило, у другій половині дня, якщо цей вид прибирання зазначений в рознарядці, або на прохання гостя.

Проміжне прибирання номерів передбачає виконання таких робіт: видалення сміття з кошика та з підлоги, упорядкування столу; прибирання постелі; миття ванни; миття склянок.

При прибиранні номерів після виїзду гостя покоївка має: перевірити, чи немає забутих гостями речей; перевірити цілість майна готелю; зняти з ліжка ковдру, простирадло, перевернути перину.

Технологія прибирання приміщень загального користування

До місць загального користування відносяться: вестибюлі, холи, коридори, гардероб, адміністративні, службові і допоміжні приміщення, сходи і місця для відпочинку та проведення масових заходів.

Основна особливість цієї групи приміщень полягає у численному потоці відвідувачів. Основне прибирання місць загального користування здійснюється рано-вранці, пізно ввечері або вночі. Протягом дня місця загального користування прибираються в міру забруднення.

Обсяг прибиральних робіт місць загального користування містить у собі: миття підлог миючими засобами; механізоване прибирання підлог; натирання металевих деталей і обладнання спеціальними засобами; чищення скла, дверей, підніжних щіток, ґрат, підвіконь і дзеркал; видалення сміття зі сміттєвих кошиків, урн і бачків; видалення сміття і миття попільниць; видалення пилу й обробка столів, стійок.

Прибирання приміщень загального користування здійснюється в такій послідовності: провітрювання приміщень; видалення пилу з крісел, диванів, журнальних столиків, підквіткарок, дзеркал тощо; видалення пилу за допомогою пилососа (вологим віником) з паркетних підлог, тафтингових покриттів у холах і вітальнях; миття всіх інших підлог і у вестибюлі в міру необхідності.

Через день протирається електроарматура, що попередньо відключається від мережі. Щотижня протираються насухо віджатою ганчіркою паркетні підлоги, обробляється пилососом м'яка частина меблів, протираються вологим способом віконні блоки з підвіконнями. Не рідше одного разу на місяць миють двері, батареї, протираються естампи, літографії, картини і т.д., стельові і настінні світильники. Кожні два місяці необхідно про-тирати поверхню стін, обмітати стелі, змінювати штори, протирати карнизи. Не менше двох разів на рік миються вікна (навесні і восени). Паркетні підлоги натираються в міру необхід-ності. У денний час доби прибиральники і швейцари стежать за чистотою вестибюлю, вхідних дверей, вікон, станом шибок, а також за нагромадженням сміття в кошиках, попільницях, чистотою стійок тощо.

1.4.5. Велес (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.

У проектованому готелі "Десенка" будуть надаватися послуги масажу і сауни.

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

Готель «Десенка» також підходить для святкування особливих подій: весілля, ювілеїв, днів народження.

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

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

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

1.5. Ресторани. Бари.

1.5.1. Проектування виробничого процесу закладу

Визначення прогнозованої кількості споживачів

Прогнозована денна кількість споживачів визначається на підставі динаміки завантаженості торговельної зали закладу ресторанного господарства за розрахунковий день (табл. 1.13).

Визначимо прогнозовану кількість відвідувачів закладу за день за графіком завантаження залу. Він складається з урахуванням режиму роботи залів, середньої тривалості приймання їжі одним споживачем, орієнтованого коефіцієнта завантаження за кожну годину роботи закладу.

Для прогнозування динаміки попиту ресторану було обрано розрахунковий день, тобто той день, коли була максимальна завантаженість торговельної зали на основі прогнозу тижневої динаміки попиту. Кількість відвідувачів, яких обслуговують за кожну годину роботи визначено за формулою:

$$N_ч = P*60 / t *K_З, \qquad (1.1)$$

де:

$N_ч$ – кількість відвідувачів, що зайшли в зал за даний час, чол.;

P – кількість місць в залі;

t – тривалість посадки, хв.;

$K_З$ -- коефіцієнт завантаженості залу за певний час.

Розрахунок оборотності місця за 1 годину проводиться за формулою:

$$\eta = \frac{60}{\tau} \qquad (1.2)$$

де

η – оборотність місця за 1 год.

τ – тривалість відвідування, хв.

Розрахунок кількості відвідувачів, проводимо за формулою:

$$\eta = m * \eta * k \qquad (1.3)$$

де

m – кількість місць у залі, шт.;

n – кількість відвідувачів за годину, чол.;

k– коефіцієнт заповнення зали.

Всі розрахунки щодо визначення кількості споживачів зведені в таблиці 1.13 і складають графік завантаження торговельного залу закладу ресторанного господарства, рисунок 1.3.

Таблиця 1.13

Графік завантаження спеціалізованого ресторану на 200 місць

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, осіб
07:00-10:50	Шведський стіл			200
11:00-12:00	60	1,0	0,1	20
12:00-13:00	60	1,0	0,4	80
13:00-14:00	60	1,0	0,4	80
14:00-15:00	60	1,0	0,2	40
15:00-16:00	60	1,0	0,1	20
16:00-17:00	60	1,0	0,1	20
17:00-18:00	60	1,0	0,3	60
18:00-19:00	90	0,7	0,6	80
19:00-20:00	120	0,5	0,9	90

Продовження таблиці 1.13

20:00-21:00	90	0,7	0,7	93
21:00-22:00	90	0,7	0,4	53
22:00-23:00	60	1,0	0,1	20
Всього відвідувачів за день				657
Оборотність				3,3

За результатами дослідження встановлено, що оптимальний режим роботи ресторану –з 11.00 до 23.00 годин.

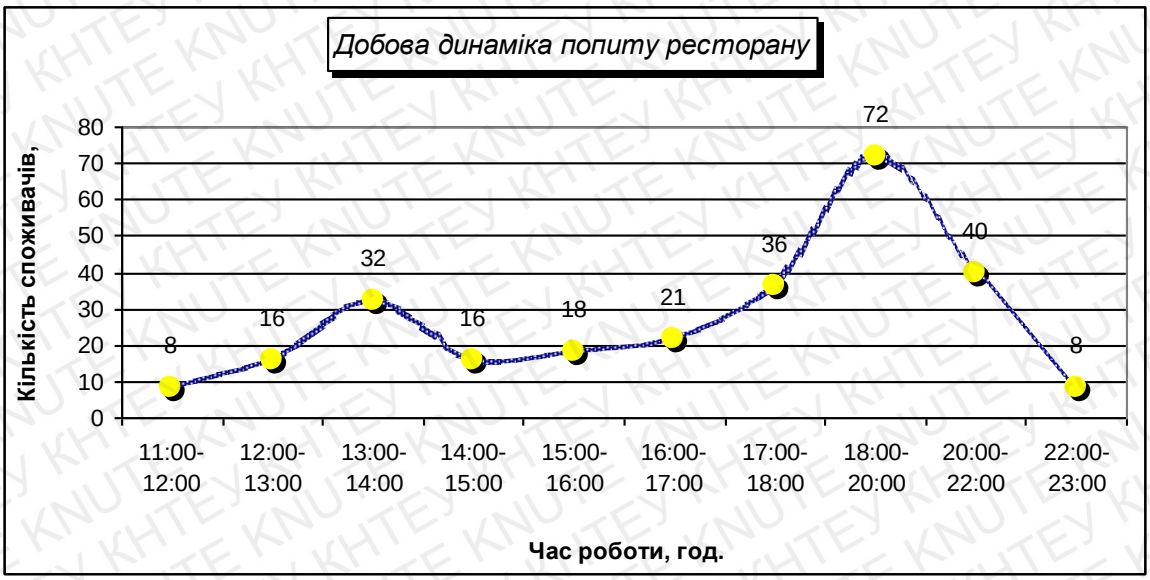

Рис.1.3. Прогнозована добова динаміка попиту ресторану на 200 місць

Схема виробничо-торговельної структури проектованого закладу зображена на рис.1.4.

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

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Виробнича програма для проектованого закладу була розроблена із врахуванням вподобань споживачів і їх побажань щодо якісної, різноманітної, корисної та смачної їжі.

Користуючись даними, розрахованими вище, проводимо моделювання виробничого процесу. Спочатку розраховуємо добову кількість страв та визначаємо прогнозовану кількість страв для проектованого закладу ресторанного господарства.

Кількість страв, що планується реалізувати за розрахунковий день, визначається за коефіцієнтом споживання страв за формулою:

$$n = N * m, \qquad (1.4)$$

де: n – кількість страв;

N – кількість споживачів, чол.;

m – коефіцієнт споживання страв.

Визначивши кількість страв кожної групи, результати зводимо у таблицю 1.14.

Таблиця 1.14

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Холодні закуски	1,94	1275
Гарячі закуски	0,30	197
Перші страви	0,23	151
Другі страви	1,14	749
Гарніри	0,25	164
Десерти	0,40	263
Гарячі напої	0,43	283
Холодні напої	0,57	374
Хлібобулочні вироби, шт.	0,27	177
Алкогольні напої, л	0,17	112
Слабоалкогольні і алкогольні напої, л	0,05	33
Разом		**2799**

Розроблення розрахункового меню (виробничої програми) закладу

Меню ресторану представляє собою перелік страв скандинавської кухні: холодні та гарячі закуски, супи та основні гарячі страви, гарніри, десерти, напої тощо.

Загальна денна виробнича програма ресторану, що проектується, наведена в таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Денна виробнича програма проектованого закладу ресторанного господарства

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Холодні закуски		**1275**
Закуска з риби і сира (лосось с/с, сир, яйце, масло)	150	132
Фінський Граавілохі - сьомга в сухому маринаді	140	156
Норвезький "Бокнафікс" - солоний оселедець, з шкварками і картоплею в мундирі	150	120
Салат скандинавський з скумбрії, вишні і цибулі	125	112
Датський салат Ст'єрнескуд зі смаженого філе камбали креветок і майонеза	140	96
Салат з сомом (Сом, сир, огірок, гриби мариновані, капуста, олія оливкова)	150	84
Шведський салат Вікінг з сушеною тріскою, сиром, помідором, часником, майонезом	150	124
Фінський грибний салат (гриби, цибуля, вершки)	150	136
Датський бутерброд з шпротами, яйцем і солоним огірком	120	104
Датські сендвічі з паштетом з печінки	130	95
Скандинавські бутерброди з печінкою (батон, печінка, сир, помідор, кріп)	140	116

Продовження таблиці 1.15

Гарячі закуски		**197**
Варений річковий рак	150	34
Датський Рьогет йол ог рьорег – копчений вугор зі смаженими яйцями	150	44
Смажена мойва	150	40
Шведська запіканка Шинк-лода (картопля, судак, цибуля, сир)	90/30/10/20	31
Гриби запечені в сливовому соусі	100/50	48
Супи		**151**
Юшка з мідіями і лососем (картопля, зелена цибуля, лосось, мідії, молоко, вино)	300	45
Лохікейтто - фінський вершковий суп з лососем, картоплею, цибулею, сметаною, петрушкою, кропом	300	41
Шведський гороховий суп з копченою скумбрією (горох, скумбрія, морква, сельдерей, цибуля)	300	20
Шведський крем-суп з білих грибів, печериць, сметани, горіхів, часнику	300	21
Суп-пюре з сиром і лососем (картопля, морква, цибуля, плавлений сирок, лосось, кріп)	250	24
Основні страви		**749**
Варена датська макрель з кунжутом і червоною ікрою	220	61
Норвезький Лютефікс - сушено-копчена тріска, варена зі спеціями з гороховим пудингом, козячим молоком, гірчицею, картоплею, свинними шкварками, і смаженим беконом;	310	95
Біфштекс «Зильбулар мед корінтзес» з оселедця з соусом (картопля, свинина, телятина, яловичина, оселедець, яйце, цибуля)	300	82
Норвезький Форікол (короп, варений з тушкованою капустою)	250	67

Продовження таблиці 1.15

Шведський Кропкакор - варена картопля, фаршированна тунцем, шинкою, цибулею	350	73
Рибні котлети	170	59
Коьтбулар - рибні смажені тюфтелі з соусом (щука, картопля, цибуля, гірчиця, сметана)	320	75
Фінська Грааві локі - запечена форель	240	89
Тюфтелі по-Шведськи зі свинини, панірувальних сухарів і цибулі	290	69
Датський Фльоскестег – свинна вирізка з маринованою капустою	270	79
Гарніри		**164**
Картопля відварна з кропом та вершковим маслом	250	30
Голландский Хотспот (картопля, морква, цибуля)	190	24
Печена картопля Гассель по-шведськи (картопля, масло, сир)	200	32
Датський Картоффель – смажена картопля з помідорами, цибулею і майонезом	210	42
Датський Фледегред - пшенична каша на вершках з малиною	150	36
Десерти		**263**
Ісландська слива – фаршированна мигдальним горішком з вершками	260	36
Фінський кисіль Лакка Мустіка	200	42
Датський Ред-грез-мез-флезе - густий кисіль зі смородини зі збитими вершками	250	38
Норвежський Квефьорд - ягідний торт	150	32
Норвежський Тілслорте бондепікер - яблучно-вершковий десерт у склянках	130	26
Морозиво в асортименті (пломбір, смородина, шоколад)	120	46
Фрукти в асортименті (банан, мандарин, ківі)	150	43

Продовження таблиці 1.15

Гарячі напої		**283**
Чай		
Чай чорний «Ассам» (Класичний чорний чай)	400	18
Чай чорний «Англійській сніданок»	400	21
Чай зелений «Сенча»	400	33
Чай «М'ята»	400	16
Чай зелений «Полуниця з вершками» (ароматизований зелений чай)	400	36
Кава		
Кава «Еспрессо»	40	24
Кава «Американо»	150	30
Кава «Еспрессо з вершками»	40/20	36
Кава «Латте»	40	48
Гарячий шоколад	200	21
Безалкогольні напої		**374**
Мінеральна вода «Прозора» (негазована)	0,33/0,5	50
Мін. вода Оболонь	0,5	68
Мін. вода Боржомі	0,33/0,5	52
Напій Кока-Кола	0,25/0,5	28
Напій Спрайт	0,25/0,5	36
Соки в асортименті (яблучний, манговий, гранатовий, грушевий, апельсиновий, виноградний)	0,5	140
Хлібобулочні вироби		**177**
Хліб білий	50	51
Хліб чорний	50	54
Хліб висівковий	50	44
Булочка здобна	50	28

Продовження таблиці 1.15

Алкогольні напої		**112**
Аперитиви		**4**
Мартіні Розатто	50/100/1 п.	
Чінзано Розе	50/100/1 п.	
Дижестиви		**5**
Чівас Рігал 18 років	50/100/1 п.	
Джим Бім	50/100/1 п.	
Горілка		**12**
Фінська Koskenkorva	50/100/1 п.	
Датська Аквавіт	50/100/1 п.	
Фінляндія	50/100/1 п.	
Ром		**3**
Бакарді Оакхарт пряний	50/100/1 п.	
Джин		**3**
Бобмбей сапфір	50/100/1 п.	
Віскі		**3**
Дюарс	50/100/1 п.	
Коньяки та бренді		**7**
Барон Оттард ВС	50/100/1 п.	
Ремі Маптін ВСОП	50/100/1 п.	
Хеннесі ВСОП	50/100/1 п.	
Грейт Веллі	50/100/1 п.	
Текіла		**3**
Каміно Реал Бланко	50/100/1 п.	
Лікери		**4**
Бейліс	50/100/1 п.	

Продовження таблиці 1.15

Датський Шерріхерінг	50/100/1 п.	
Вина		**52**
Білі столові		
Понт де Форт, 2014, Бордо, Совіньон Блан, Семійон. (сухе)	150/1 п	
Требьяно Рубіконе, 2013, Еміліия-Романья, Рубіконе, Треббьяно (сухе)	150/1 п	
Айрен. Каза дель рей, 2013, Бодегас, Айрен (сухе)	150/1 п	
Сан Марко, 2015, Апулія, Саленто, Негроамаро (н/сухе)	150/1 п	
Блан Муалє, 2015, Бордо, Мюскадель, Семільйон, Совіньйон (напівсолодке)	150/1 п	
Торонтес, Ф. Ла Лінда, 2012, Мендоса, Барранкас, Каберне Совіньон, 2014, Сан-Хуан, Валле де Тулум, Торонтес (напівсолодке)	150/1 п	
Кейп Маклер (напівсолодке)	150/1 п	
Червоні столові		
Понт де Фонт, 2015, Бордо, Бордо Сюперіер, Мерло:, Каберне Совіньйон (сухе)	150/1 п	
Кейп Маклер, 2016, ЮАР, Африкэн Прайд, Мерло, Пінотаж, Шираз (сухе)	150/1 п	
Гран Кастильо Фемилі Селекшн Каберне, 2015, Валенсія, Каберне Совіньйон (напівсухе)	150/1 п	
Месьє Карафон. Руж Муаллє, 2014, БордоЮ Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран (напівсолодке)	150/1 п	
Дон Кортез, 2012, KRB Lea Jamaica Rums Limited (напівсолодке)	150/1 п	
Ігристі вина		**16**
Чінзано Асті (напівсолодке)	1 п.	
Багратіоні (напівсолодке)	1 п.	
Мартіні Асті (солодке)	1 п.	

Продовження таблиці 1.15

Шампанське (безалкогольне)	1 п.	
Пиво (пляшкове)		**33**
Норвезький Rignes (світле)	500	
Фінський tumma olut (світле)	500	
Оболонь (світле)	500	
Датський Туборг грін (темне)	500	
Чернігівське (темне)	500	
Клаусталлер – безалкогольне	500	

Згідно розрахункового меню закладу здійснюємо 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 (за формулою):

$$Q = \frac{n \times g_p}{1000} \qquad (1.5)$$

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

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

На основі розрахунково-продуктової відомості (Додаток) визначаємо добову потребу закладу у сировині, продуктах (табл. 1.16).

Таблиця 1.16

Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів

за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Ґатунок, термічний стан	Кількість, кг
1	2	3	4
М’ясо, птиця, субпродукти	Телятина (філей)	охолоджена	4,1
	Свинина (вирізка)	охолоджена	35,1
	Печінка гусяча	охолоджена	10,3
	Яловичина (філе)	охолоджений	4,1
Разом			**53,6**
Риба та морепродукти	Судак (філе)	охолоджена	0,9
	Сом (філе)	охолоджений	11,2
	Лосось (філе)	охолоджений	5,5
	Щука	охолоджена	13,1
	Тунець	охолоджений	5,8
	Короп	охолоджений	10,7
	Форель	охолоджена	21,4
	Макрель	охолоджена	12,2
	Мідії	охолоджені	1,8
	Рак	охолоджений	5,1
	Камбала (філе)	охолоджений	4,8
	Креветки	заморожені	4,8
	Мойва (ціла)	охолоджена	6,0
Разом			**103,4**
М’ясна та рибна гастрономія	Сьомга с/с	слабосолена	21,8
	Оселедець с/с	слабосолена	11,2

Продовження таблиці 1.16

	Скумбрія копчена	Слабосолена	6,5
	Лосось с/с	Слабосолений	13,2
	Тріска сушена	Копчений	15,1
	Шпроти	Копчений	3,1
	Сало	Сирокопчена	3,1
	Вугор копчений	Копчений	3,5
	Шинка	Копчена	3,7
	Бекон	Копчений	1,9
	Ікра	Солона	0,6
Разом			**83,8**
Молоко, молочні та жирові продукти	Плавлений сирок	Охолоджений	0,8
	Майонез	Охолоджений	7,6
	Сир твердий	Охолоджений	10,4
	Сир Брі	Охолоджений	1,2
	Молоко, 3,2%	Охолоджене	5,4
	Сметана	Охолоджена	6,4
	Масло вершкове, 72,5%	Охолоджене	3,8
	Морозиво	Охолоджене	6,9
	Вершки, 33%	Охолоджені	11,0
Разом			**53,4**
Овочі та зелень	Помідори	Свіжі	6,9
	Огірки	Свіжі	2,1
	Білі гриби	Свіжі	5,6
	Цибуля ріпчата	Свіжа	13,5
	Часник	Свіжий	0,7
	Картопля	Свіжа	71,9

Продовження таблиці 1.16

	Морква	свіжа	3,1
	Зелена цибуля	свіжа	2,3
	Петрушка	свіжа	0,2
	Кріп	свіжий	1,5
	Селера	свіжа	0,4
	Печериці	свіжі	13,3
	Капуста	свіжа	8,1
Разом			**129,7**
Фрукти, ягоди	Яблука	свіжі	2,6
	Малина	свіжий	0,4
	Вишня	свіжий	5,6
	Смородина	свіжий	7,6
	Банан	свіжий	2,2
	Ківі	свіжа	2,2
	Мандарин	свіжа	2,2
	Слива	свіжий	6,5
Разом			**29,1**
Консервовані продукти	Горох	консервований	1,8
	Огірок	консервовані	2,1
	Гриби	консервовані	2,5
	Капуста	консервований	5,5
Разом			**11,9**
	Гірчиця	запакована	3,4
	Горіхи	запаковані	0,2
	Мигдальний горіх	запаковані	1,1
	Кунжут	запакований	0,6

Продовження таблиці 1.16

	Пшенична крупа	запакована	4,7
	Цукор	Запакований	2,7
	Сіль	запакована	0,6
	Кава	запакована	0,4
	Чай	Запакований	0,4
Разом			**14,1**
Яйця курячі(шт)	Курячі	Свіжі	224,8
Хлібобулочні вироби, кг	Хліб білий	закупівельні товари	2,6
	Хліб чорний	закупівельні товари	2,7
	Хліб висівковий	закупівельні товари	2,2
	Булочка здобна	закупівельні товари	1,4
Холодні напої, л	Соки в асортименті (яблучний, мультифрукт, гранатовий, дюшес, апельсиновий, виноградний)	Пакет	70,0
	Мінеральна вода «Прозора»	Пляшка	25,0
	Мін. вода Оболонь	Пляшка	34,0
	Мін. вода Боржомі	Пляшка	26,0
	Напій Кока-Кола	Пляшка	14,0
	Напій Спрайт	Пляшка	18,0
Разом			**187,0**
Алкогольні напої, л	Аперитиви	Пляшка	4,0
	Дижестиви	Пляшка	5,0
	Горілка	Пляшка	12,0
	Ром	Пляшка	3,0

Продовження таблиці 1.16

	Джин	пляшка	3,0
	Віскі	пляшка	3,0
	Коньяки та бренді	пляшка	7,0
	Текіла	пляшка	3,0
	Лікери	пляшка	4,0
	Вина	пляшка	52,0
	Ігристі вина	пляшка	16,0
	Слабоалкогольні напої	пляшка	33,0
Разом			**145,0**

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу є формування запасів. Термін зберігання дозволяє користуватися необхідною сировиною у потрібному обсязі. У приміщеннях для зберігання запроваджена стратегія управління запасами сировини, напівфабрикатів і готової продукції (система оперативного управління, система рівномірного постачання і система контролю стану запасів, безперервна перевірка фактичного рівня запасів з урахуванням добової потреби, термінів зберігання, витрат на формування та зберігання запасів). Існує система забезпечення якості продукції, що постачається (контроль сировини і продуктів за кількістю та якістю).

Оптимізовані обсяги сировинних і продуктових запасів наведено у таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

Управління сировинними і продуктовими запасами проектованого закладу

Назва сировини	Добова потреба, кг	Обсяг запасу, кг	Умови поповнення запасів	Стратегія управління запасами
1	2	3	4	5
М’ясо	39,2	117,5	Посередник, вітчизняний; Транспортом посередника, маятниковий маршрут; кожні 3 дні	рівномірне постачання
Риба та морепродукти	103,4	310,1	Посередник, вітчизняний/закордонний; транспортом посередника, маятниковий маршрут, кожні 3 дні	рівномірне постачання
М’ясна та рибна гастрономія	83,8	251,3	Посередник, вітчизняний; Власним транспортом; маятниковий маршрут; кожні 3 дні	рівномірне постачання
Молоко, молочні і жирові продукти	53,4	53,4	Виробник, вітчизняний, транспортом постачальника, кільцевий маршрут, щодня	рівномірне постачання
Овочі	129,7	389,1	Посередник, вітчизняний, транспортом постачальника, маятниковий маршрут, кожні 3 дні	рівномірне постачання
Фрукти, ягоди	29,1	87,3	Посередник, вітчизняний, транспортом постачальника, маятниковий маршрут, кожні 3 дні	рівномірне постачання
Бакалійні товари	14,1	70,4	Посередник, вітчизняний, власним транспортом, маятниковий маршрут, кожні 5 днів	поповнення запасів до максимуму

Продовження таблиці 1.17

Консервовані продукти	11,9	59,7	Посередник, вітчизняний, власним транспортом, маятниковий маршрут, кожні 5 днів	поповнення запасів до максимуму
Яйця курячі	97 шт.	291,0	Виробник, вітчизняний, транспортом постачальника, кільцевий маршрут, кожні 3 дні	рівномірне постачання
Алкогольні напої, л	144,9	724,3	Посередник, вітчизняний; Власним транспортом; маятниковий маршрут; кожні 5 днів	поповнення запасів до максимуму
Холодні напої	187,0	935,0	Посередник, вітчизняний; Власним транспортом; маятниковий маршрут; кожні 5 днів	поповнення запасів до максимуму

Технологічний процес приймання товарів, їх зберігання і відпускання включає:

- приймання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, їх розподіл за призначенням;
- складування за видами товарів, умовами і термінами зберігання;
- зберігання сировини, н\ф, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення за видами, умовами і термінами зберігання;
- відпускання сировини, н\ф, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення.

Приміщення для отримання і зберігання сировинних та матеріально-технічних ресурсів визначено на підставі асортименту та оптимальних обсягів напівфабрикатів, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, із врахуванням товарного сусідства, поточності та послідовності технологічних процесів. Складське механічне, ваговимірювальне і підйомно-транспортне устаткування визначено за габаритами тари та нормами навантаження за каталогами фірм-постачальників торгово-технологічного устаткування, що

працюють на ринку України. Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення представлено у додатку.

Сировина і напівфабрикати, які надходять на підприємство, будуть зберігатися у збірно-розбірних охолоджувальних камерах: м'ясо-рибній, овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв, молочно-жировій та гастрономії.

Для ефективного функціонування складського господарства проектованого закладу необхідний персонал у складі завідуючого складом (комірник), вантажника та прибиральника. Завідуючий складом працює п'ять днів на тиждень. Він слідкує за відпусканням товарів зі складу, веде облік товарно-матеріальних цінностей за допомогою комп'ютерної програми автоматизації складського обліку „S-House". На вихідних обов'язки зав. складом виконує адміністратор закладу з причини низького робочого навантаження останнього в ранкові години та економії людських ресурсів.

1.5.2. Проектування процесів механічного кулінарного обробляння сировини та виготовлення напівфабрикатів

Доготівельний цех призначений для обробки сировини. У складі цеху виділяємо два відділення: м'ясо-рибне та овочеве. Устаткування в доготівельному цеху розміщують з урахуванням забезпечення зручної роботи, припустимих відстаней між робочими місцями і лініями. Цех розміщують так, щоб забезпечити зручний зв'язок із приміщеннями приймання і зберігання продуктів, гарячим і холодним цехами, поблизу з вікнами, із природним освітленням.

У доготівельному цеху проектованого закладу ресторанного господарства передбачені м'ясо-рибне відділення та овочево-фруктово-ягідне. Структурно-технологічна схема організації роботи доготівельного цеху наведена на рис.1.5.

Рис.1.5. Структурно-технологічна схема організації роботи доготівельного цеху ресторану

На лінії обробки овочів та овочевих напівфабрикатів будуть виконуватися як підготовчі операції (зберігання), так й обробка свіжих овочів (миття, доочищення, нарізання). Для проведення цих операцій на лінії передбачено встановити стелаж, мийну ванну та виробничий стіл, кухонний комбайн, слайсер.

На лінії з обробки м'ясних і рибних напівфабрикатів буде здійснюватися підготування (розморожування, миття), їх нарізання, формування виробів

відповідно до призначення. Для цього передбачено також встановлення мийної ванни та виробничих столів, м'ясорубки та м'ясорозрихлювача.

Виробничу програму доготівельного цеху складено, виходячи з виробничої програми усього закладу і оформлено у таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

Виробнича програма та вихід напівфабрикатів лінії обробки овочів та овочевих напівфабрикатів доготівельного цеху

Найменування сировини	Вихід напівфаб-рикатів, кг	% відходів	Добова потреба, кг	Технологічна обробка
1	2	3	4	5
М'ясо-рибне відділення				
Судак (філе)	0,9	2	0,9	миття, зачищення, нарізання
Лосось (філе)	5,5	2	5,6	миття, зачищення, нарізання
Щука	13,1	36	17,9	миття, зачищення, нарізання
Тунець	5,8	34	7,8	миття, зачищення, нарізання
Короп	10,7	37	14,7	миття, зачищення, нарізання
Форель	21,4	33	28,4	миття, зачищення, нарізання
Макрель	12,2	34	16,3	миття, зачищення, нарізання
Мойва (ціла)	6,0	40	8,4	миття, зачищення, нарізання
Сом (філе)	11,2	36	15,2	миття, зачищення, нарізання
Рак	5,1	5	5,4	миття, зачищення
Камбала (філе)	0,8	4,8	0,8	миття, зачищення, нарізання
Телятина (філей)	4,1	8	4,4	миття, зачищення, нарізання

Продовження таблиці 1.18

Печінка гусяча	10,3	5	10,9	миття, нарізання
Свинина (вирізка)	35,1	0,7	35,3	миття, зачищення, нарізання
Яловичина (філе)	4,1	5	4,3	миття, зачищення, нарізання
Овочеве та фруктово-ягідне відділення				
Помідори	6,9	2	7,1	миття, нарізання
Огірки	2,1	2	2,1	миття, очищення, нарізання
Білі гриби	5,6	24	7,0	миття, нарізання
Цибуля ріпчата	13,5	16	15,6	миття, очищення, нарізання
Часник	0,7	22	0,9	миття, нарізання
Картопля	71,9	30	93,5	миття, очищення, нарізання
Морква	3,1	50	4,7	миття, очищення, нарізання
Зелена цибуля	2,3	5	2,4	миття
Кріп	1,5	26	1,9	миття, нарізання
Селера	0,4	12	0,4	миття, нарізання
Печериці	1,5	20	1,8	миття, нарізання
Яблука	2,6	12	2,9	миття, очищення, нарізання
Смородина	7,6	16	8,8	миття, очищення, нарізання
Ківі	0,5	2,15	0,5	миття, очищення, нарізання
Слива	6,5	20	7,8	миття, очищення, нарізання

Обґрунтування режиму роботи доготівельного цеху

Режим роботи доготівельного цеху залежить від режиму роботи закладу, що проектується. Робота цеху починається на 1 годину раніше роботи торгової зали закладу ресторанного господарства.

Перший кухар доготівельного цеху виходить на роботу о 6.00 годині та працює до 16.00 години. Другий кухар виходить на роботу о 9.00 годині та працює до 19.00 години. Третій кухар виходить на роботу о 11.00 годині та працює до 21.00 години у доготівельному цеху.

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового меню (виробничої програми) закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції.

Для закладів ресторанного господарствакількість робітників, що безпосередньо зайняті у процесі виробництва (N1), визначають за формулою:

$$N_1 = \frac{n \cdot t}{3600 \cdot T \cdot \lambda}, \qquad (1.6)$$

де n - кількість страв, кожного найменування, що виробляються за день, порц.

t – норма часу на виготовлення одиниці продукції, с;

Т – тривалість робочого дня кожного працівника, год.(Т = 10 год.)

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

t = К·100, с.

де К - коефіцієнт трудомісткості страв.

Розрахунок чисельності виробничих працівників закладу наведено у таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

Чисельність виробничих працівників закладу

Назва страви	Вихід	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Кількість робітників, чол.
1	2	3	4	5
Закуска з риби і сира (лосось с/с, сир, яйце, масло)	100/20/20/10	132	0,6	0,19

Продовження таблиці 1.19

Фінський Граавілохі - сьомга в сухому маринаді	140	156	0,6	0,23
Норвезький "Бокнафікс" - солоний оселедець, з шкварками і картоплею в мундирі	80/10/60	120	1,3	0,38
Салат скандинавський з скумбрії, вишні і цибулі	50/50/25	112	1,6	0,44
Датський салат Ст'єрнескуд зі смаженого філе камбали креветок і майонеза	50/50/40	96	1,6	0,37
Шведський салат Вікінг з сушеною тріскою, сиром, помідором, часником, майонезом	45/50/30/5/20	124	1,4	0,42
Фінський грибний салат (гриби, цибуля, вершки)	90/15/45	136	1,4	0,46
Датські сендвічі з паштетом з печінки	70/60	95	0,4	0,09
Датський бутерброд з шпротами, яйцем і солоним огірком	60/30/10/20	104	0,6	0,15
Скандинавські бутерброди з печінкою (батон, печінка, сир, помідор, кріп)	80/40/10/15/5	116	0,4	0,11

Продовження таблиці 1.19

Ісландська слива – фаршированна мигдальним горішком з вершками	180/80	36	0,5	0,04
Фінський кисіль Лакка Мустіка	200	42	0,5	0,05
Датський Ред-грез-мез-флезе - густий кисіль зі смородини зі збитими вершками	250	38	0,6	0,06
Норвежський Квефьорд - ягідний торт	150	32	1,2	0,09
Норвежський Тілслорте бондепікер - яблучно-вершковий десерт у склянках	130	26	0,8	0,05
Норвежський Квефьорд - ягідний торт	150	32	1,8	0,14
Морозиво в асортименті (пломбір, смородина, шоколад)	120	46	0,3	0,03
Фрукти в асортименті (банан, мандарин, ківі)	150	43	0,4	0,04
Салат з сомом (Сом, сир, огірок, гриби мариновані, капуста, олія оливкова)	35/25/30/25/25	84	1,5	0,31

Продовження таблиці 1.19

Датський Рьогет йол ог рьорег – копчений вугор зі смаженими яйцями	80/70	44	0,8	0,09
Варений річковий рак	150	34	0,1	0,01
Смажена мойва	150	40	0,3	0,03
Шведська запіканка Шинк-лода (картопля, судак, цибуля, сир)	90/30/10/20	31	0,6	0,05
Гриби запечені в сливовому соусі	100/50	48	0,6	0,07
Юшка з мідіями і лососем (картопля, зелена цибуля, лосось, мідії, молоко, вино)	300 (60/5/45/40/120/30)	45	1,1	0,12
Лохікейтто - фінський вершковий суп з лососем, картоплею, цибулею, сметаною, петрушкою, кропом	300 (70/60/10/50/5/5)	41	1,4	0,14
Шведський гороховий суп з копченою скумбрією (горох, скумбрія, морква, сельдерей, цибуля)	300 (90/45/30/20/15)	20	1,3	0,06
Шведський крем-суп з білих грибів, печериць, сметани, горіхів, часнику	300 (40/50/100/10/5)	21	1,2	0,06

Продовження таблиці 1.19

Суп-пюре з сиром і лососем (картопля, морква, цибуля, плавлений сирок, лосось, кріп)	250 (55/35/25/35/25/5)	24	1	0,06
Варена датська макрель з кунжутом і червоною ікрою	200/10/10	61	1	0,15
Норвезький Лютефікс - сушено-копчена тріска, варена зі спеціями з гороховим пудингом, козячим молоком, гірчицею, картоплею, свинними шкварками, і смаженим беконом;	100/50/20/100/20/20	95	1,3	0,30
Біфштекс «Зильбулар мед корінтзес» з оселедця з соусом (картопля, свинина, телятина, яловичина, оселедець, яйце, цибуля)	100/50/50/50/20/20/10	82	1,5	0,30
Фінська Грааві локі - запечена форель	240	89	1	0,22
Норвезький Форікол (короп, варений з тушкованою капустою)	160/90	67	0,6	0,10

Продовження таблиці 1.19

Шведський Кропкакор - варена картопля, фарширована тунцем, шинкою, цибулею	200/80/50/20	73	1,8	0,32
Рибні котлети	170	59	1,3	0,19
Коьтбулар - рибні смажені тюфтелі з соусом (щука, картопля, цибуля, гірчиця, сметана)	175/75/20/20/30	75	0,9	0,16
Тюфтелі по-Шведськи зі свинини, панірувальних сухарів і цибулі	220/30/40	69	0,9	0,15
Датський Фльоскестег – свинна вирізка з маринованою капустою	200/70	79	0,9	0,17
Картопля відварна з кропом та вершковим маслом	180/20/50	30	0,4	0,03
Голландский Хотспот (картопля, морква, цибуля)	90/70/30	24	0,7	0,04
Печена картопля Гассель по-шведськи (картопля, масло, сир)	140/30/30	32	0,5	0,04
Датський Картоффель – смажена картопля з помідорами, цибулею і майонезом	130/35/15/30	42	1,5	0,15

Продовження таблиці 1.19

Чай чорний «Ассам» (Класичний чорний чай)	400	18	0,1	0,00
Чай чорний «Англійській сніданок»	400	21	0,1	0,01
Чай зелений «Сенча»	400	33	0,1	0,01
Чай «М'ята»	400	16	0,1	0,00
Чай зелений «Полуниця з вершками» (ароматизований зелений чай)	400	36	0,1	0,01
Кава «Еспрессо»	40	24	0,1	0,01
Кава «Американо»	150	30	0,1	0,01
Кава «Еспрессо з вершками»	40/20	36	0,2	0,02
Кава «Латте»	40	48	0,2	0,02
Гарячий шоколад	200	21	0,3	0,02
Разом				6,78

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних і святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою:

$$N_2=N_1 \cdot \alpha, \qquad (1.7)$$

де α – коефіцієнт, що враховує вихідні та святкові дні (1,58 при роботі підприємства 7 днів на тиждень).

Спискова чисельність = 6,78 * 1,59 (коефіцієнт, що враховує невиходи на роботу при 10-годинному робочому дні) = 11 кухарів (2 кухарі IV і 3 кухарі V розрядів).

Оскільки чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехам підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.1.20).

Таблиця 1.20

Розподіл виробничих працівників по цехах закладу

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех	3
Холодний цех	4
Гарячий цех	4
Разом	**11**

Отже, на підприємстві працюватиме 11 кухарів: в доготівельному цеху – 3 кухарі, в холодному – 4 кухар (також в цеху працюватиме шеф-кухар), в гарячому – 4 кухарі.

Визначення корисної та загальної площ доготівельного цеху

Загальну площу доготівельного цеху, який відноситься до заготівельних цехів, (Sц) визначають за формулою:

$$S_ц = \frac{S_{уст.}}{k}, \qquad (1.8)$$

де Sуст. – площа, зайнята під устаткуванням, м^2;

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

Підбір обладнання проводимо відповідно до Наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. №2 «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства» (табл. 1.21).

Таблиця 1.21

Розрахунок площі доготівельного цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кіль-кість, шт	Габаритні розміри, мм			Площа, м²
			довжина	ширина	висота	
М'ясо-рибна лінія						
Ванна мийна	KAYMAN ВМЦ-412/67	1	1200	700	850	0,84
Стіл виробничий з полицями	KAYMAN СЦ-242/1408	2	1400	800	850	2,24
Ваги порційні електронні	CAS EC-30	2	330	346	107	Встановлюєть-ся на столі
Універсальний привід зі змінним механізмом (м'ясорубка, м’ясорозришлювач)	KENWOOD MG 710	1	303	220	360	Встановлюєть-ся на столі
Маринатор	Spicer 28E	1	730	600	540	0,44
Овочева лінія						
Полиці навісні	KAYMAN ПН-25/435	5	400	350	600	Кріпиться на стіні
Стіл виробничий з полицями	KAYMAN СЦ-242/1408	2	1400	800	850	2,24
Овочерізка	Robot Couple CL	1	320	300	550	Встановлюєть-ся на столі

Продовження таблиці 1.21

Блендер	Braun MQ 775	1	570	390	570	Встановлюється на столі
Ванна мийна	KAYMAN ВМЦ-412/67	1	1200	700	850	0,84
Стелаж виробничий	KAYMAN СК-441/1003	1	1000	300	1850	0,30
Холодильна шафа	Polair CM107-Gm	2	697	925	2028	1,29
Ваги порційні електронні	CAS EC-30	1	330	346	107	Встановлюється на столі
Рукомийник	KAYMAN РМН-400/320	1	400	320	850	0,13
Бак для відходів	KAYMAN ТБ-21	2	450	450	500	Встановлюється під столом
Загальна площа устаткування						**8,32**
Площа цеху						**21,32**

1.5.3. Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції завершується у гарячому та холодному цехах закладу та передбачає наступні етапи:

- складання виробничої програми цехів;
- організацію технологічних ліній виробництва кулінарної продукції та розроблення схеми виробничого процесу гарячого (холодного) цеху;
- обґрунтування режиму роботи цехів;
- прогнозування погодинної динаміки реалізації страв;
- обґрунтування вибору технологічного та нейтрального устаткування;
- визначення корисної та загальної площ гарячого (холодного) цеху.

Виробнича програма гарячого (холодного) цеху складається на основі денної виробничої програми закладу (табл. 1.22).

Таблиця 1.22

Виробнича програма гарячого та холодного цехів

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Холодні закуски		**1275**
Закуска з риби і сира (лосось с/с, сир, яйце, масло)	150	132
Фінський Граавілохі - сьомга в сухому маринаді	140	156
Норвезький "Бокнафікс" - солоний оселедець, з шкварками і картоплею в мундирі	150	120
Салат скандинавський з скумбрії, вишні і цибулі	125	112
Датський салат Ст'єрнескуд зі смаженого філе камбали креветок і майонеза	140	96
Салат з сомом (Сом, сир, огірок, гриби мариновані, капуста, олія оливкова)	150	84
Шведський салат Вікінг з сушеною тріскою, сиром, помідором, часником, майонезом	150	124
Фінський грибний салат (гриби, цибуля, вершки)	150	136
Датський бутерброд з шпротами, яйцем і солоним огірком	120	104
Датські сендвічі з паштетом з печінки	130	95
Скандинавські бутерброди з печінкою (батон, печінка, сир, помідор, кріп)	140	116
Гарячі закуски		**197**
Варений річковий рак	150	34
Датський Рьогет йол ог рьорег – копчений вугор зі смаженими яйцями	150	44
Смажена мойва	150	40
Шведська запіканка Шинк-лода (картопля, судак, цибуля, сир)	90/30/10/20	31
Гриби запечені в сливовому соусі	100/50	48

Продовження таблиці 1.22

Супи		**151**
Юшка з мідіями і лососем (картопля, зелена цибуля, лосось, мідії, молоко, вино)	300	45
Лохікейтто - фінський вершковий суп з лососем, картоплею, цибулею, сметаною, петрушкою, кропом	300	41
Шведський гороховий суп з копченою скумбрією (горох, скумбрія, морква, сельдерей, цибуля)	300	20
Шведський крем-суп з білих грибів, печериць, сметани, горіхів, часнику	300	21
Суп-пюре з сиром і лососем (картопля, морква, цибуля, плавлений сирок, лосось, кріп)	250	24
Основні страви		**749**
Варена датська макрель з кунжутом і червоною ікрою	220	61
Норвезький Лютефікс - сушено-копчена тріска, варена зі спеціями з гороховим пудингом, козячим молоком, гірчицею, картоплею, свинними шкварками, і смаженим беконом;	310	95
Біфштекс «Зильбулар мед корінтзес» з оселедця з соусом (картопля, свинина, телятина, яловичина, оселедець, яйце, цибуля)	300	82
Норвезький Форікол (короп, варений з тушкованою капустою)	250	67
Шведський Кропкакор - варена картопля, фаршированна тунцем, шинкою, цибулею	350	73
Рибні котлети	170	59
Коьтбулар - рибні смажені тюфтелі з соусом (щука, картопля, цибуля, гірчиця, сметана)	320	75
Фінська Грааві локі - запечена форель	240	89
Тюфтелі по-Шведськи зі свинини, панірувальних сухарів і цибулі	290	69
Датський Фльоскестег – свинна вирізка з маринованою капустою	270	79

Продовження таблиці 1.22

Гарніри		**164**
Картопля відварна з кропом та вершковим маслом	250	30
Голландский Хотспот (картопля, морква, цибуля)	190	24
Печена картопля Гассель по-шведськи (картопля, масло, сир)	200	32
Датський Картоффель – смажена картопля з помідорами, цибулею і майонезом	210	42
Датський Фледегред - пшенична каша на вершках з малиною	150	36
Десерти		**263**
Ісландська слива – фарширована мигдальним горішком з вершками	260	36
Фінський кисіль Лакка Мустіка	200	42
Датський Ред-грез-мез-флезе - густий кисіль зі смородини зі збитими вершками	250	38
Норвежський Квефьорд - ягідний торт	150	32
Норвежський Тілслорте бондепікер - яблучно-вершковий десерт у склянках	130	26
Морозиво в асортименті (пломбір, смородина, шоколад)	120	46
Фрукти в асортименті (банан, мандарин, ківі)	150	43

Організація технологічних процесів виробництва готової кулінарної продукції закладу наведена в таблиці 1.23

Таблиця 1.23

Організація технологічних процесів виробництва готової кулінарної продукції закладу

Назва цеху	Технологічні процеси	Технологічні операції	Посуд та обладнання	Необхідне устаткування
Холодний цех	Приготування салатів	Нарізання Заправлення Перемішування Порціонування Охолодження	Виробничі столи з мийною ванною Машина для нарізання овочів Пересувні стелажі Холодильні шафи	Ножі, карбувальні ножі, терки, дошки, настільні ваги, плівка харчова, лотки
	Приготування десертів	Збивання Охолодження Оформлення Порціонування Розігрівання	Виробничий стіл із мийною ванною Універсальна привід Холодильна шафа	Ножі, дошки, ваги, плівка харчова
	Приготування закусок	Нарізання Оформлення Порціонування	Виробничі столи з охолоджувальною шафою Машина для нарізання гастрономії	Ножі, дошки, настільні ваги, лотки
	Приготування соків	Нарізання Вичавлювання	Виробничий стіл, Слайсер Соковижималка	Ножі, дошки, стакани

Продовження таблиці 1.23

Гарячий цех	Приготування бульйонів	Підпікання овочів Варіння бульйону	Пароконвекційна піч Плита електрична Виробничий стіл	Каструлі, сита, шумівки, ножі, ложки, дошки
	Приготування супів	Нарізання Пасерування Варіння	Виробничі столи Плита електрична	Ложки, каструлі, дошки, ножі
	Приготування основних страв і соусів	Варіння Пасерування Запікання Тушкування Припускання Смаження Варіння на пару	Плити електричні Сковороди Пароконвекційна піч Виробничі столи	Каструлі, сотейники, лотки, дошки, ножі, лопатки, ложки соусні
	Приготування гарнірів	Варіння Запікання Тушкування Смаження Варіння на пару	Плити електричні Сковороди Пароконвекційна піч Виробничі столи	Каструлі, сотейники, лотки, дошки, ножі, лопатки, ложки соусні
	Приготування гарячих солодких страв	Нарізання Порціонування Оформлення Запікання Смаження	Плити електричні Сковороди Жарова шафа Пароконвекційна піч Виробничі столи	Каструлі, сотейники, форми для запікання, лотки, дошки, ножі, лопатки, ложки соусні

Організація роботи в холодному цеху закладу ресторанного господарства представлена на рис. 1.6.

Рис. 1.6. Схема виробничого процесу холодного цеху

Організація роботи в гарячому цеху закладу ресторанного господарства представлена на рис. 1.7.

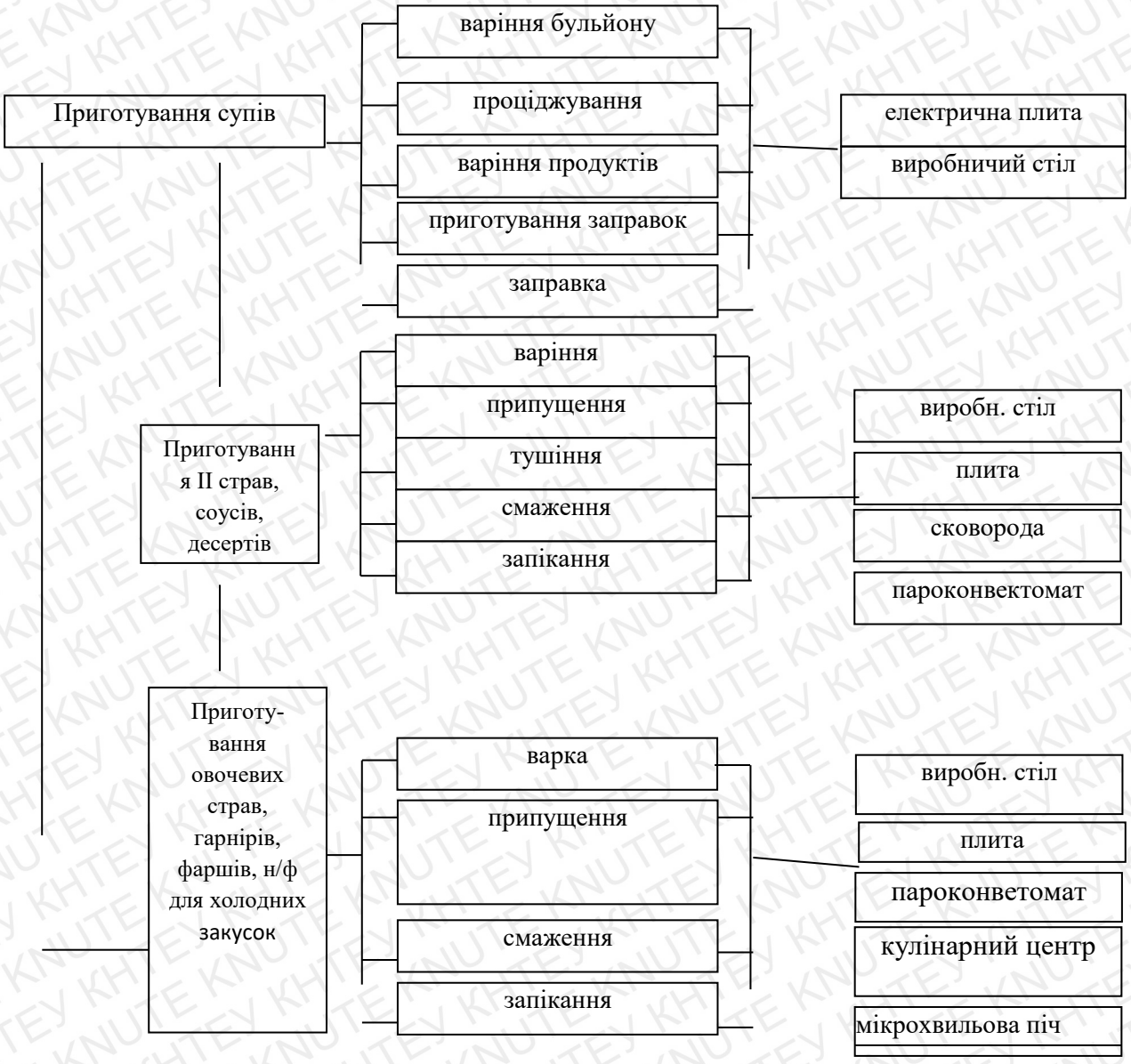

Рис. 1.7. Схема виробничого процесу гарячого цеху

Для безперебійної роботи закладу потрібно організувати роботу 2-х бригад кухарів, які працюватимуть тиждень-через-тиждень. Отже у штаті закладу буде 22 кухарі + 1 шеф-кухар.

Виконання розрахунків щодо підбору технологічного (теплового, холодильного) устаткування здійснюється з урахуванням графіку погодинної реалізації продукції закладу ресторанного господарства, що проектується.

Кількість порцій одного виду страв за години максимального завантаження визначають за формулою:

$$n_{\max} = K \cdot n_{день}, \qquad (1.9)$$

де nmax – кількість порцій одного виду страв за години максимального завантаження, шт.;

nдень – кількість порцій одного виду страв за день, шт.;

К – коефіцієнт перерахунку, який визначається як співвідношення прогнозованої кількості відвідувачів, які користуються послугами закладу протягом години максимального завантаження (Nmax.), до загальної кількості відвідувачів за день (Nдень) за формулою:

$$K = \frac{N_{\max}}{N_{день}} \qquad (1.10)$$

Виробнича програма холодного та гарячого цехів складається на основі денної виробничої програми закладу і включає кількість страв за день в цілому та за години максимального завантаження (за дві години у денний та вечірній період, враховуючи терміни реалізації готової продукції). Графік погодинної реалізації у ресторані наведено в таблиці 1.24.

Таблиця 1.24

Години роботи / **Назва страви**	**Кількість порцій, шт.**	**11:00-12:00**	**12:00-13:00**	**13:00-14:00**	**14:00-15:00**	**15:00-16:00**	**16:00-17:00**	**17:00-18:00**	**18:00-20:00**	**20:00-22:00**	**22:00-23:00**
Кількість споживачів у години роботи		8	16	32	16	18	21	36	72	40	8
Коефіцієнт перерахунку		**0,02996255**	**0,05992509**	**0,11985019**	**0,05992509**	**0,06741573**	**0,07865169**	**0,13483146**	**0,26966292**	**0,14981273**	**0,02996255**

Продовження таблиці 1.24

Холодні закуски	1275										
Закуска з риби і сира (лосось с/с, сир, яйце, масло)	132										
Фінський Граавілохі - сьомга в сухому маринаді	156	4,7	9,3	18,7	9,3	10,5	12,3	21,0	42,1	23,4	4,7
Норвезький "Бокнафікс" - солоний оселедець, з шкварками і картоплею в мундирі	120	3,6	7,2	14,4	7,2	8,1	9,4	16,2	32,4	18,0	3,6
Салат скандинавський з скумбрії, вишні і цибулі	112	3,4	6,7	13,4	6,7	7,6	8,8	15,1	30,2	16,8	3,4
Датський салат Ст'єрнескуд зі смаженого філе камбали креветок і майонеза	96	2,9	5,8	11,5	5,8	6,5	7,6	12,9	25,9	14,4	2,9
Салат з сомом (Сом, сир, огірок, гриби мариновані, капуста, олія оливкова)	84	2,5	5,0	10,1	5,0	5,7	6,6	11,3	22,7	12,6	2,5
Шведський салат Вікінг з сушеною тріскою, сиром, помідором, часником, майонезом	124	3,7	7,4	14,9	7,4	8,4	9,8	16,7	33,4	18,6	3,7

Продовження таблиці 1.24

Фінський грибний салат (гриби, цибуля, вершки)	136	4,1	8,1	16,3	8,1	9,2	10,7	18,3	36,7	20,4	4,1
Датський бутерброд з шпротами, яйцем і солоним огірком	104	3,1	6,2	12,5	6,2	7,0	8,2	14,0	28,0	15,6	3,1
Датські сендвічі з паштетом з печінки	95	2,8	5,7	11,4	5,7	6,4	7,5	12,8	25,6	14,2	2,8
Скандинавські бутерброди з печінкою (батон, печінка, сир, помідор, кріп)	116	3,5	7,0	13,9	7,0	7,8	9,1	15,6	31,3	17,4	3,5
Гарячі закуски	197	5,9	11,8	23,6	11,8	13,3	15,5	26,6	53,2	29,5	5,9
Датський Рьогет йол ог рьорег – копчений вугор зі смаженими яйцями	44	1,3	2,6	5,3	2,6	3,0	3,5	5,9	11,9	6,6	1,3
Варений річковий рак	34	1,0	2,0	4,1	2,0	2,3	2,7	4,6	9,2	5,1	1,0
Смажена мойва	40	1,2	2,4	4,8	2,4	2,7	3,1	5,4	10,8	6,0	1,2
Шведська запіканка Шинк-лода (картопля, судак, цибуля, сир)	31	0,9	1,9	3,7	1,9	2,1	2,4	4,2	8,4	4,6	0,9
Гриби запечені в сливовому соусі	48	1,4	2,9	5,8	2,9	3,2	3,8	6,5	12,9	7,2	1,4
Супи	151	4,5	9,1	18,1	9,1	10,2	11,9	20,4	40,7	22,6	4,5

Продовження таблиці 1.24

Юшка з мідіями і лососем (картопля, зелена цибуля, лосось, мідії, молоко, вино)	45	1,3	2,7	5,4	2,7	3,0	3,5	6,1	12,1	6,7	1,3
Лохікейтто - фінський вершковий суп з лососем, картоплею, цибулею, сметаною, петрушкою, кропом	41	1,2	2,5	4,9	2,5	2,8	3,2	5,5	11,1	6,1	1,2
Шведський гороховий суп з копченою скумбрією (горох, скумбрія, морква, сельдерей, цибуля)	20	0,6	1,2	2,4	1,2	1,3	1,6	2,7	5,4	3,0	0,6
Шведський крем-суп з білих грибів, печериць, сметани, горіхів, часнику	21	0,6	1,3	2,5	1,3	1,4	1,7	2,8	5,7	3,1	0,6
Суп-пюре з сиром і лососем (картопля, морква, цибуля, плавлений сирок, лосось, кріп)	24	0,7	1,4	2,9	1,4	1,6	1,9	3,2	6,5	3,6	0,7
Основні страви	749	22,4	44,9	89,8	44,9	50,5	58,9	101,0	202,0	112,2	22,4

Продовження таблиці 1.24

Варена датська макрель з кунжутом і червоною ікрою	61	1,8	3,7	7,3	3,7	4,1	4,8	8,2	16,4	9,1	1,8
Норвезький Лютефікс - сушено-копчена тріска, варена зі спеціями з гороховим пудингом, козячим молоком, гірчицею, картоплею, свинними шкварками, і смаженим беконом;	95	2,8	5,7	11,4	5,7	6,4	7,5	12,8	25,6	14,2	2,8
Біфштекс «Зильбулар мед корінтзес» з оселедця з соусом (картопля, свинина, телятина, яловичина, оселедець, яйце, цибуля)	82	2,5	4,9	9,8	4,9	5,5	6,4	11,1	22,1	12,3	2,5
Фінська Грааві локі - запечена форель	89	2,7	5,3	10,7	5,3	6,0	7,0	12,0	24,0	13,3	2,7
Норвезький Форікол (короп, варений з тушкованою капустою)	67	2,0	4,0	8,0	4,0	4,5	5,3	9,0	18,1	10,0	2,0

Продовження таблиці 1.24

Шведський Кропкакор - варена картопля, фарширована тунцем, шинкою, цибулею	73	2,2	4,4	8,7	4,4	4,9	5,7	9,8	19,7	10,9	2,2
Рибні котлети	59	1,8	3,5	7,1	3,5	4,0	4,6	8,0	15,9	8,8	1,8
Коьтбулар - рибні смажені тюфтелі з соусом (щука, картопля, цибуля, гірчиця, сметана)	75	2,2	4,5	9,0	4,5	5,1	5,9	10,1	20,2	11,2	2,2
Тюфтелі по-Шведськи зі свинини, панірувальних сухарів і цибулі	69	2,1	4,1	8,3	4,1	4,7	5,4	9,3	18,6	10,3	2,1
Датський Фльоскестег – свинна вирізка з маринованою капустою	79	2,4	4,7	9,5	4,7	5,3	6,2	10,7	21,3	11,8	2,4
Гарніри	164	4,9	9,8	19,7	9,8	11,1	12,9	22,1	44,3	24,6	4,9
Картопля відварна з кропом та вершковим маслом	30	0,9	1,8	3,6	1,8	2,0	2,4	4,0	8,1	4,5	0,9
Голландский Хотспот (картопля, морква, цибуля)	24	0,7	1,4	2,9	1,4	1,6	1,9	3,2	6,5	3,6	0,7

Продовження таблиці 1.24

Печена картопля Гассель по-шведськи (картопля, масло, сир)	32	1,0	1,9	3,8	1,9	2,2	2,5	4,3	8,6	4,8	1,0
Датський Картоффель – смажена картопля з помідорами, цибулею і майонезом	42	1,3	2,5	5,0	2,5	2,8	3,3	5,7	11,3	6,3	1,3
Датський Фледегред - пшенична каша на вершках з малиною	36	1,1	2,2	4,3	2,2	2,4	2,8	4,9	9,7	5,4	1,1
Десерти	263	7,9	15,7	31,5	15,7	17,7	20,7	35,4	70,9	39,4	7,9
Ісландська слива – фаршированна мигдальним горішком з вершками	36	1,1	2,2	4,3	2,2	2,4	2,8	4,9	9,7	5,4	1,1
Фінський кисіль Лакка Мустіка	42	1,3	2,5	5,0	2,5	2,8	3,3	5,7	11,3	6,3	1,3
Датський Ред-грез-мез-флезе - густий кисіль зі смородини зі збитими вершками	38	1,1	2,3	4,6	2,3	2,6	3,0	5,1	10,2	5,7	1,1
Норвежський Квефьорд - ягідний торт	32	1,0	1,9	3,8	1,9	2,2	2,5	4,3	8,6	4,8	1,0

Продовження таблиці 1.24

Норвежський Тілслорте бондепікер - яблучно-вершковий десерт у склянках	26	0,8	1,6	3,1	1,6	1,8	2,0	3,5	7,0	3,9	0,8
Морозиво в асортименті (пломбір, смородина, шоколад)	46	1,4	2,8	5,5	2,8	3,1	3,6	6,2	12,4	6,9	1,4
Фрукти в асортименті (банан, мандарин, ківі)	43	1,3	2,6	5,2	2,6	2,9	3,4	5,8	11,6	6,4	1,3
Гарячі напої	283	8,5	16,9	33,9	16,9	19,0	22,2	38,1	76,2	42,3	8,5
Чай	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Чай чорний «Ассам» (Класичний чорний чай)	18	0,5	1,1	2,2	1,1	1,2	1,4	2,4	4,9	2,7	0,5
Чай чорний «Англійській сніданок»	21	0,6	1,3	2,5	1,3	1,4	1,7	2,8	5,7	3,1	0,6
Чай зелений «Сенча»	33	1,0	2,0	4,0	2,0	2,2	2,6	4,4	8,9	4,9	1,0
Чай «М’ята»	16	0,5	1,0	1,9	1,0	1,1	1,3	2,2	4,3	2,4	0,5
Чай зелений «Полуниця з вершками» (ароматизований зелений чай)	36	1,1	2,2	4,3	2,2	2,4	2,8	4,9	9,7	5,4	1,1
Кава	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Кава «Еспрессо»	24	0,7	1,4	2,9	1,4	1,6	1,9	3,2	6,5	3,6	0,7

Продовження таблиці 1.24

Кава «Американо»	30	0,9	1,8	3,6	1,8	2,0	2,4	4,0	8,1	4,5	0,9
Кава «Еспрессо з вершками»	36	1,1	2,2	4,3	2,2	2,4	2,8	4,9	9,7	5,4	1,1
Кава «Латте»	48	1,4	2,9	5,8	2,9	3,2	3,8	6,5	12,9	7,2	1,4
Гарячий шоколад	21	0,6	1,3	2,5	1,3	1,4	1,7	2,8	5,7	3,1	0,6
Безалкогольні напої	374	11,2	22,4	44,9	22,4	25,2	29,5	50,5	101,0	56,1	11,2
Соки в асортименті (яблучний, мультифрукт, гранатовий, дюшес, апельсиновий, виноградний)	140	4,2	8,4	16,8	8,4	9,4	11,0	18,9	37,8	21,0	4,2
Мінеральна вода «Прозора»	50	1,5	3,0	6,0	3,0	3,4	3,9	6,7	13,5	7,5	1,5
Мін. вода Оболонь	68	2,0	4,1	8,1	4,1	4,6	5,3	9,2	18,3	10,2	2,0
Мін. вода Боржомі	52	1,6	3,1	6,2	3,1	3,5	4,1	7,0	14,0	7,8	1,6
Напій Кока-Кола	28	0,8	1,7	3,4	1,7	1,9	2,2	3,8	7,6	4,2	0,8
Напій Спрайт	36	1,1	2,2	4,3	2,2	2,4	2,8	4,9	9,7	5,4	1,1
Хлібобулочні вироби	177	5,3	10,6	21,3	10,6	12,0	14,0	23,9	47,8	26,6	5,3
Хліб білий	51	1,5	3,1	6,1	3,1	3,4	4,0	6,9	13,8	7,6	1,5
Хліб чорний	54	1,6	3,2	6,5	3,2	3,6	4,2	7,3	14,6	8,1	1,6
Хліб висівковий	44	1,3	2,6	5,3	2,6	3,0	3,5	5,9	11,9	6,6	1,3
Булочка здобна	28	0,8	1,7	3,4	1,7	1,9	2,2	3,8	7,6	4,2	0,8

Графік погодинної реалізації продукції ресторану

Визначення корисної та загальної площ гарячого і холодного цехів

Розрахунок площі устаткування та площі холодного цеху наведено у таблиці 1.25.

Таблиця 1.25

Розрахунок площі холодного цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кіль-кість, шт	Габаритні розміри, мм			Площа,м²
			довжина	ширина	висота	
Стіл з мийною ванною	АТЕСИ ВМС-1/530 К	2	1210	630	850	1,52
Стіл з охолоджувальною шафою	COOLEQ S901	1	900	700	850	0,63
Стіл виробничий з полицями	KAYMAN СЦ-242/1408	2	1400	800	850	2,24
Стелаж виробничий	KAYMAN СК-441/1003	2	1000	300	1850	0,60
Холодильна шафа	Polair CM107-Gm	2	697	925	2028	1,28
Ваги порційні електронні	CAS EC-30	1	330	346	107	Встановлюєть-ся на столі
Слайсер	EWT INOX VS275	1	520	270	380	Встановлюєть-ся на столі
Блендер	Braun MQ 775	1	570	390	570	Встановлюєть-ся на столі
Хліборізка	JAC PICO 450 M	1	680	650	880	Встановлюєть-ся на столі

Продовження таблиці 1.25

Полиці навісні	KAYMAN ПН-25/435	5	400	350	600	Кріпиться на стіні
Бліксер	Robot Coupe Blixer 6	1	270	370	535	0,10
Рукомийник	KAYMAN РМН-400/320	1	400	320	850	0,13
Бак для відходів	KAYMAN ТБ-21	1	450	450	500	0,20
Загальна площа устаткування						**6,71**
Площа цеху						**16,8**

Отже, площа холодного цеху складає 17 кв.м. Розрахунок площі устаткування та площі гарячого цеху наведено у таблиці 1.26.

Таблиця 1.26

Розрахунок площі гарячого цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кіль-кість, шт	Габаритні розміри, мм			Площа,м²
			довжина	ширина	висота	
Стіл з мийною ванною	АТЕСИ ВМС-1/530 К	2	1210	630	850	1,52
Стіл виробничий з полицями	KAYMAN СЦ-242/1408	3	1400	800	850	3,36
Кулінарний центр VarioCooking Center	Rational VCC 112	1	1200	777	1100	0,93
Пароконвектомат SelfCooking Center	RATIONAL SelfCookingCenter 201	1	791	879	1782	0,70

Продовження таблиці 1.26

Плита електрична	Abat ЭПК-48П	2	840	850	850	1,43
Холодильна шафа	Polair CM107-Gm	2	697	925	2028	1,29
Мікрохвильова піч	Gorenje Simplicity SMO20D	1	452	262	364	Встановлюєть-ся на столі
Ваги порційні електронні	CAS EC-30	1	330	346	107	Встановлюєть-ся на столі
Полиці навісні	KAYMAN ПН-25/435	5	400	350	600	Кріпиться на стіні
Блендер	Kocateq BL1500A	1	180	220	520	Встановлюєть-ся на столі
Стелаж виробничий	KAYMAN СК-441/1003	2	1000	300	1850	0,60
Електрокип'ятильнк	STARFOOD CP6	1	260	260	410	Встановлюєть-ся на столі
Рукомийник	KAYMAN РМН-400/320	1	400	320	850	0,13
Міксер	Fimar IP/10F	1	480	400	650	Встановлюєть-ся на столі
Бак для відходів	KAYMAN ТБ-21	1	450	450	500	0,20
Загальна площа устаткування						**10,16**
Площа цеху						**23,63**

Отже, площа гарячого цеху складає 24 кв.м.

1.6. Процес обслуговування споживачів

Загальну структуру приміщень для здійснення сервісного процесу представлено у вигляді схеми (рис.1.8).

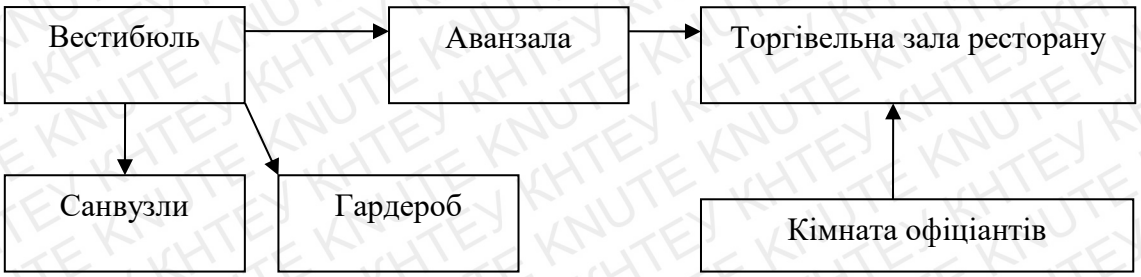

Рис.1.8. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів

Проектування приміщень для споживачів

До групи торговельних приміщень відносять вестибюль (включаючи гардероб, умивальники і туалетні кімнати), аванзал, торговельну залу.

Вестибюль слугує для входу відвідувачів до закладу. Саме з нього починається процес обслуговування відвідувачів. В залежності від того, як спроектований та оформлений вестибюль, складається перше враження про підприємство.

Площа вестибюлю повинна бути достатньою для вільного пересування відвідувачів. Площа визначається за нормативом 0,3 м^2 на 1 місце у закладі. Загальна площа вестибюлю = 200*0,3=60 м^2.

Кількість вішалок в гардеробі ресторану, відповідно до нормативів (110% від кількості посадкових місць у торговельних залах), складатиме 220 гачків. Загальна площа гардеробу 15 м^2.

Для ресторану окремо передбачено чоловічу та жіночу вбиральні. Управління освітленням та системою витяжної вентиляції скомбіноване для одночасного вмикання. Дизайнерські рішення в оформленні приміщень санвузлів включають в себе використання предметів образотворчого мистецтва, декоративні вази. Вбиральні обладнані унітазом, умивальником, автоматичним пристроєм для сушіння рук, дисперсерами рідкого мила, тримачами для паперових рушників і серветок із логотипом закладу, бачком із кришкою для використаних паперових рушників. Площа кожної вбиральні складає 9 м^2.

Також у закладі передбачається аванзал, який буде обладнаний аудіо та відеотехнікою, телефонним зв'язком. Його площа становитиме 20 м^2.

Кількість унітазів визначаємо виходячи з того, що на 50 місць необхідний один унітаз. Кількість їх для ресторану складає: 4 унітази, 2 пісуари та 4 умивальники.

Кількість обладнання туалетних кімнат наведено в таблиці 1.27.

Таблиця 1.27

Обладнання туалетної кімнати

№ з/п	Обладнання	Кількість, шт.	Розміри, мм
1	Умивальники порцелянові сучасної форми білого кольору	4	500*400
2	Дзеркала лицеві	4	450*400
3	Бенкетки	4	400*500
4.	Диспансери рідкого мила	4	
5	Тримачі для паперових рушників і серветок із логотипом закладу	4	
6	Бачок із кришкою для використаних паперових рушників	4	
7	Засоби для сушки рук	4	
8	Унітаз (напівфарфор, фаянс) сучасних форм та кольорові, а також такі, що відображають концепцію закладу	4	400*650
9	Тримач для паперових одноразових сидінь для унітазу	4	
10	Тримач туалетного паперу	4	
11	Набір для санітарного обробляння унітазу	4	
12	Бачок з кришкою для використаного паперу	4	150*152
13	Пісуар (навісний)	2	350*350

Торговельна зала для закладу на 200 місць розрахована так: 2,0*200=400 м^2.

Організацію процесу обслуговування представлено у таблиці 1.28, з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.28

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка; - вестибуль; - гардероб верхнього одягу; - санвузол; - аванзала.	- м'які меблі; - гардеробна стійка; - сантехнічні прилади. - стійка адміністратора.	- споживач; - гардеробник; - прибиральниця; - адміністратор.
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала;	- меблі та обладнання обідньої залу; - столовий посуд; - столові прибори; - столова білизна; - елементи інтер'єру; - обладнання для живої музики	- адміністратор; - офіціант; - бармен - відвідувач; - музиканти
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала; - сервізна; - мийна столового посуду; - приміщення офіціантів; - кабінет директора;	- торговельно-технологічне устаткування; - устаткування для забезпечення видовищних заходів	- мийник столового посуду; - директор; - офіціанти; - прибиральниця; - кухарі;
Інформаційно-консультативна	Консультування.	- аванзала	- стійка адміністратора; - м'які меблі.	- адміністратор; - споживач.

Проектований заклад ресторанного господарства надаватиме різноманітні види послуг з реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів, з організації обслуговування і дозвілля.

Наступним кроком, який треба здійснити, є підбір меблів для споживачів, адже вдало вибрані меблі, які забезпечать комфорт і підтримають стилістичний напрям закладу, зіграють не останню роль у виборі споживачами саме нашого закладу. Кількість меблів та їх основні характеристики заносимо у таблиці 1.29, 1.30.

Таблиця 1.29

Характеристика меблів торгової зали ресторану

Меблі	Розміри, мм	Ресторан
Барна стійка	6000	1
Барні стільці	350	6
Столи двомісні, шт.	600×900	10
Столи чотиримісні, шт.	600×1200	36
Столи шестимісні, шт.	600×1800	6
Стільці ресторанні	400×500	200

У торгівельній залі ресторану будуть розміщені двомісні, чотиримісні та шестимісні столи, стільці ресторанні, барні стільці. В аванзалі – крісла м’які та напівм’які, журнальний столик.

Таблиця 1.30

Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування у ресторані

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт.
Сервант	400х700	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	8
Стіл підсобний	400х700	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	8
Візок офіціантський	500*400	Для транспортування страв і посуду	6

Наявність такої кількості меблів із зазначеними габаритними розмірами зробить перебування гостей в ресторані комфортним, а процес обслуговування – зручним і швидким. Залежно від типу і концепції закладу обираємо вид, метод, форму та спосіб обслуговування споживачів, на основі яких відповідно до місткості закладу визначаємо кількість обслуговуючого персоналу.

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

$$N_{оф} = \frac{P}{N_1}, \qquad (1.11)$$

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

N_1 – кількість місць, які може обслуговувати один офіціант, (10-12);

Р – місткість зали, місць.

У ресторані передбачається обслуговування споживачів офіціантами (1 офіціант може обслуговувати 10-12 місць), зустрічати та проводжати до столів гостей буде адміністратор, за барною стійкою працюватимуть бармени. У

гардеробі працюватиме гардеробник, охайний стан закладу будуть підтримувати прибиральниці.

Для ресторану на 200 місць кількість офіціантів у зміну складає 16 осіб, при роботі персоналу позмінно (по 12 годин) загальна кількість офіціантів становить 32 осіб. Обслуговуючий персонал працюватиме два через два дні. Кількість обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.31.

Таблиця 1.31

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ресторану

Посада	Розряд	Кількість
Гардеробник		2
Адміністратор залу		2
Офіціант	3-5	32
Бармен	5	3
Прибиральник залу		3
Паркувальник		2
Охоронець		2
Мийник посуду		4
Разом		**50**

Отже, кількість обслуговуючого персоналу складає 50 особи.

1.7. Санітарно-гігієнічні заходи і клінінг

Забезпечення виконання санітарно-гігієнічних вимог до території

Для збирання сміття на території підприємства, на асфальтованих площадках встановлюються металеві сміттєзбірники. Сміттєзбірники очищатимуться при заповненні не більше 2/3 їхнього об’єму та щодня хлоруватимуться. Територія підприємства утримуватиметься в постійній чистоті, прибирання її

здійснюватиметься щодня, а в теплий період року – з поливанням. Зимою проїзди і проходи систематично очищатимуться від снігу та льоду, притрушуватимуться піском.

Система водопостачання і каналізації

Водопостачання закладу здійснюватиметься шляхом приєднання до місцевої мережі водопроводу. Якість води повинна відповідати вимогам Держстандарту 2874-73 «Вода питна. Норми якості», а кількість води повинна цілком задовольняти потреби виробництва.

Гаряча та холодна вода буде підведена до всіх мийних ванн і раковин зі змішувачами, а там, де це необхідно, і до технологічного устаткування.

Для видалення виробничих стоків із приміщень передбачаються окремі внутрішні мережі каналізації.

В усіх цехах, мийних, завантажувальній влаштовуються трапи з ухилом підлоги в їхню сторону (з розрахунку не менше одного трапу на приміщення).

В усіх приміщеннях освітлення, опалення, вентиляція та кондиціювання повітря відповідатиме санітарним нормам і правилам.

Санітарні вимоги до підприємства

Складські приміщення зв’язані найкоротшими шляхами по ходу технологічних процесів із завантажувальною і відповідними виробничими цехами; виробничі приміщення не прохідні; планувальні рішення передбачають відсутність зустрічних потоків сировини та готової продукції.

Поблизу робочих місць або в місцях поблизу технологічного устаткування вивішуватимуться інструкції з техніки безпеки і санітарні правила. При вході в приміщення передбачаються металеві сітки для очищення взуття від бруду.

В окремих приміщеннях будуть знаходиться умивальники для відвідувачів із підведеною гарячою та холодною водою. Умивальники забезпечуватимуться милом та електрорушниками.

Всі приміщення утримуватимуться в чистоті, для чого щодня передбачається робити ретельне прибирання: підмітання і миття підлоги, видалення пилу, протирання меблів та підвіконня.

Щотижня проводитиметься миття стін, освітлювальної арматури і т.п. із застосуванням миючих засобів, один раз на місяць проводитиметься генеральне прибирання з наступною дезінфекцією всіх приміщень, устаткування та інвентарю. Для дезінфекції приміщення застосовують 1%-ний розчин хлорного вапна або 0,5-ний % розчин хлораміну.

Прибирання залу проводитиметься після кожного споживача: прибирання використаного посуду, наборів, залишків їжі. Для прибирання столів застосовуватиметься комплект білих серветок, а також щітки для змітання крихт. Інвентар для прибирання столів щодня старанно промиватиметься в розчинах миючих засобів, просушуватиметься і зберігатиметься в спеціальних шафах.

Розстановка технологічного обладнання проводитиметься з урахуванням забезпечення вільного доступу до нього, а також умов для дотримання правил техніки безпеки працюючими. Для обробки сирих і готових продуктів використовуватиметься різне технологічне устаткування з відповідним маркуванням. Більшість обладнання виготовлене з нержавіючої сталі, його конструкція забезпечує можливість легкого розбирання і належної санітарної обробки.

Для збирання відходів і сміття у виробничих цехах передбачаються металеві бачки. По закінченню роботи бачки, незалежно від об’єму, очищуватимуться і промиватимуться 2%-ним розчином кальцинованої соди, сполоскуватимуться гарячою водою і просушуватимуться.

У приміщеннях для миття столового посуду використовується посудомийна машина, а на випадок відсутності електроенергії 3-гніздна мийна ванна. Миття кухонного інвентарю здійснюватиметься в спеціально відведеному приміщенні. Мийні столового і кухонного посуду забезпечуватимуться необхідною кількістю гарячої води шляхом підключення до мережі гарячого водопостачання, а у випадку перебою передбачається встановити в приміщенні мийної водонагрівач. У позаробочий час чистий посуд та інвентар зберігатиметься в спеціальних шафах, на закритих стелажах.

Приймання і зберігання харчових продуктів

Харчові продукти, що надходитимуть на підприємство, повинні відповідати вимогам чинних державних стандартів, мати сертифікат якості та відповідності.

Якість харчових продуктів перевірятиметься починаючи з перевірки супровідних документів, закінчуючи органолептичною оцінкою. Сумнівні за якістю продукти у виробництві не використовуватимуться. Для збереження продуктів, які швидко псуються, передбачені холодильні камери. Комори для сухих продуктів обладнані полками, стелажами і підтоварниками. Сипучі продукти зберігатимуться в мішках на підтоварниках. Цукор, сіль, чай та кава зберігатимуться окремо від продуктів, що мають запах. Яйця курячі перед використанням необхідно просвічувати через овоскоп і промивати, спочатку теплою водою з 1-2%-ним розчином кальцинованої соди, потім 0,5%-ним розчином хлораміну, на закінченні ополіскувати чистою водою.

Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу в проектованому закладі наведено у таблиці 1.32.

Таблиця 1.32

Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу в проектованому закладі

Етапи технологічного процесу	Заходи	Група товарів (страв)	Засоби забезпечення	Умови забезпечення		Нормативний документ/ періодичність оформлення	Відповідальні
				температура/ відносна вологість, °С/%	Термін (періодичність), год		
Транспортування сировини та харчових	Забезпечення умов транспортування	М'ясо-рибні продукти охолоджені та заморожені	Автомобіль з охолоджуваним кузовом з оббивкою всередині	0÷+4°С	1 раз на три дні	Санітарний паспорт автотранспорту/щоріч но, медична книжка/раз	Водій, вантажник, завідуючий складом
		Молочно-жирові продукти			Щодня		

продуктів		Гастрономічні товари	кузова оцинкованим залізом або листовим алюмінієм, тара, спецодяг		1 раз на три дні	на півроку, сертифікат якості/на кожну партію товару	
		Овочі та фрукти	Автомобіль із звичайним кузовом тара, спецодяг	+14÷+16° С	1 раз на тиждень		
		Бакалійні товари			2 рази на місяць		
		Спиртні напої			2 рази на місяць		
		Пиво розливне		+10÷+12° С	1 раз на три дні		
		Соки, води		+10÷+12° С	4 рази на місяць		
	Сан. обробка	Усі групи товарів	Притиральний інвентар, миючі засоби, дезінфікуючий розчин	Температура зовнішнього середовища	Наприкінці робочого дня	Після транспортування	Водій, вантажник
Зберігання сировини та харчових продуктів	Забезпечення умов зберігання	Кондитерські вироби	Холодильна шафа	0÷+2°С; вологість 85−90%	6 год.	Сертифікати відповідності, посвідчення якості на продукцію та товари, прибуткові накладні, товарні чеки/ щодня	Завідуючий складом
		Молоко, сметана, сир	Середньо температурна збірно-розбірна охолоджувальна камера	-2÷+2°С; відносна вологість 85−90%	24 год.		
		Гастрономічні товари			72 год.		

Продовження таблиці 1.32

		Масло вершкове, харчові жири, олія		0÷+2°С; вологість 85−90%	10 днів		
		Цукор, сіль,	Комора сухих продуктів, мішки, дерев'яні ящики, підтоварник	+14÷+16° С відносна вологість 85−90%	1 рік		
		Чай та кава	Комора сухих продуктів, картонні ящики, стелажі		1 рік		
		Крупи і борошно, крохмаль	Комора сухих продуктів, підтоварник		6 місяців		
		Яйця	Холодильні шафи	До+6°С; вологість 85−90%	30 днів		
		Спиртні напої	Комора алкогольних напоїв, шафи	+14÷+16° С вологість 85−90%	45 днів		
		Пиво розливне	Охолоджувальна камера	0÷+2°С; відносна вологість 85−90%	72 год.		
		Соки, води	Холодильна камера для напоїв	+5÷+6^{0}С	72 год.		
Транспортування продуктів на виробництво	Відважування продуктів Транспортування	Овочі	Дерев'яні ящики, підтоварник	+14÷+16^0 С, вологість 85−90%	15 днів	Денна продуктова відомість/ Згідно виробничих потреб	Комірник, зав. виробництвом кухар
		Капуста свіжа	Дерев'яні ящики, стелажі	4 - 6^{0}С, вологість 85−90%	10 днів		
		Плоди, фрукти, зелень			3 дні		
		Хліб	Полиці	+14÷+16° С вологість 85−90%	24 год.		
		Усі види про-дуктів та сировини	Ваги товарні, електронні, чистий папір, тара	Відповідно до умов зберігання	Протягом дня		

Продовження таблиці 1.32

			Візки, чиста тара, папір				

Заходи щодо боротьби з комахами і гризунами

Поява мух, тарганів і гризунів на підприємстві не припустима. Для попередження появи комах і гризунів передбачається дотримання санітарних режимів на території, у виробничих, складських і підсобних приміщеннях.

На підприємстві проводитимуться профілактичні заходи, а саме: проведення ретельного прибирання приміщень; збирання харчових відходів у бачки з кришками, що щільно закриваються; щоденне вивезення відходів; обробка місць біля сміттєзбиральників на території підприємства 10%-ним розчином хлорного вапна. Всі продукти зберігатимуться в закритих ємкостях, шафах, холодильниках.

Із настанням весни всі вікна, що відчиняються у виробничих приміщеннях, коморах, залах, затягуватимуться сіткою.

Виробничі та складські приміщення систематично перевірятимуться на зараженість комахами і гризунами; у разі потреби адміністрацією підприємства будуть укладатися договори з санепідемстанцією.

Заходи щодо проведення роботи з дезінсекції та дератизації наведено у таблиці 1.33.

Таблиця 1.33

Заходи щодо проведення роботи з дезінсекції та дератизації

Приміщення	Види роботи	Характер роботи	Відповідальний
Складська група приміщень	Дезінсекція	Обробка препаратами від тарганів: Есландез-гель, Фумитокс-гель. Використання ультрафіолетового та гама-випромінювань, електричних пасток для мух	Комірник
	Дератизація	Обробка малонебезпечними речовинами 4-ї групи	Комірник

Закінчення таблиці 1.33

Виробнича група приміщень	Дезінсекція	Обробка препаратами від тарганів: Есландез-гель, Фумитокс-гель Використання ультрафіолетового та гама-випромінювань, електричних пасток для мух	Завідуючий виробництвом
	Дератизація	Обробка малонебезпечними речовинами 4-ї групи	Завідуючий виробництвом
Торговельна група приміщень	Дезінсекція	Обробка препаратами від тарганів: Есландез-гель, Фумитокс-гель Використання ультрафіолетового та гама-випромінювань, електричних пасток для мух	Адміністратор

Медичні огляди, профілактичні обстеження й особиста гігієна персоналу

Робітники підприємства повинні будуть проходити встановлені медичні огляди та обстеження, виконувати правила особистої гігієни.

Особи, які влаштовуються на роботу зобов'язані будуть пройти медичний огляд, обстеження на бактеріоносійство, гельмінтози, венеричні захворювання, рентгенологічне обстеження (флюрографія), зробити щеплення проти інфекційних кишкових захворювань. Надалі робітники проходитимуть медичний огляд відповідно до чинних інструкцій з проведення обов'язкових профілактичних медичних обстежень, а також за вказівкою санітарного нагляду.

Тимчасово відсторонятимуться від роботи з готовими продуктами особи, що мають ангіну, гнійні захворювання шкіри, опіки або порізи. Для виявлення таких осіб щодня проводитиметься перевірка рук персоналу.

За якість прийнятих на виробництво харчових продуктів, дотримання інструкцій з технологічної обробки сировини і напівфабрикатів, за якість готової продукції і дотримання санітарних вимог у процесі технологічної обробки харчових продуктів відповідають завідуючий виробництвом, кухар. Відповідальність за виконання правил особистої гігієни, за стан робочого місця, за виконання технологічних санітарних вимог на своїй ділянці роботи несе кожний робітник.

Якість миття та дезінфекції приміщень, обладнання, інвентарю, посуду; виконання вимог особистої гігієни планується регулярно перевіряти за допомогою лабораторного дослідження змивів. Дотримання санітарного режиму вимагає утримання у чистоті всіх приміщень підприємства. Тому для цього здійснюватиметься щоденне вологе прибирання приміщень після закінчення роботи підприємства. Окрім поточного прибирання, 1 раз на місяць влаштовується санітарний день для проведення генерального прибирання з подальшою дезінфекцією всіх приміщень та обладнання.

Особиста гігієна є одним із найважливіших розділів загальної гігієни. Дотримування правил особистої гігієни має велике значення, особливо це стосується працівників, пов'язаних із харчовими продуктами. Тому працівники підприємства зобов'язані слідкувати за чистотою свого тіла. Для цього перед роботою працівники приймають душ та одягають чистий санітарний одяг. Для працівників передбачені обов'язкові попередні та періодичні медичні обстеження. На кожного працівника заведена санітарна книжка.

Контроль за санітарним станом на підприємстві щоденно здійснює завідуючий виробництвом і періодично санітарні лікарі санепідемстанцій району. Санітарні вимоги до особистої гігієни персоналу проектованого ресторану наведено у таблиці 1.34.

Таблиця 1.34

Санітарні вимоги до особистої гігієни персоналу проектованого ресторану

Вид персоналу за группами	Санітарні вимоги до працівників ЗРГ	Правила особистої гігієни
Виробничий персонал: - завідувач виробництва (шеф-кухар); - кухарі; - прибиральник виробничих приміщень.	1. Обов'язкове проходження медичного огляду відповідно наказу МОЗ України; 2. Відвідування курсу з гігієнічної підготовки та складання заліку; 3. Заведення особистої медичної книжки; 4. Заборона на знаходження в санітарному одязі за межами закладу.	1. Приходити на роботу в чистому одязі та взутті; 2. Залишати верхній одяг та особисті речі в гардеробній; 3. Носити косинки та ковпаки, які щільно закривають волосся; 4. Мити руки з милом після кожної виробничої операції; 5. Підтримувати чистоту на робочому місці та чистоту обладнання;

		6. Стежити за чистотою ротової порожнини; 7. Стежити за чистотою санітарного одягу. 8. Не приходити на роботу хворим.
Персонал складської групи: - комірник; - вантажник.	1. Відвідування курсу з гігієнічної підготовки та складання заліку; 2. Заведення особистої медичної книжки; 3. Стеження за дотриманням чистоти при прийманні та перенесенні сировини і н/ф.	1. Мити руки з милом; 2. Підтримувати чистоту на робочому місці; 3. Стежити за чистотою санітарного одягу.
Персонал залу та торговельної групи: - адміністратор; - офіціант; - бармен; - прибиральник торговельних приміщень.	1. Відвідування курсу з гігієнічної підготовки та складання заліку; 2. Заведення особистої медичної книжки.	1. Приходити на роботу в чистому одязі та взутті; 2. Залишати верхній одяг та особисті речі в гардеробній; 3. Зав'язувати волосся; 4. Стежити за чистотою рук; 5. Стежити за чистотою ротової порожнини; 6. Стежити за чистотою одягу. 7. Не приходити на роботу хворим.

Клінінг

Клінінг – (від англ. *Clean* – чистота, чистий) – спеціалізована послуга з професійного прибирання приміщень, прилеглої території та підтримування чистоти.

Клінінг після будівництва закладу ресторанного господарства (ремонту, реконструкції тощо) направлений на приведення усіх його приміщень до ідеального стану перед початком функціонування закладу.

До *генерального клінінгу* включаються усі етапи щоденного прибирання та додаються усі види тих робіт, які не передбачаються Санітарними правилами в щоденному та щотижневому режимах: дезінфекція та дератизація приміщень, санітарна обробка усіх поверхонь виробничих приміщень та приміщень складської групи, устаткування, в т.ч. вентиляційного тощо; залів закладу та їх устаткування, меблів.

Щотижневий клінінг повинен включати миття за допомогою миючих засобів стін, освітлювальної арматури, очищення скла від пилу та кіптяви тощо.

Щоденний клінінг (обслуговування) – включає відповідно до Санітарних правил щоденне ретельне прибирання: підмітання вологим способом і миття підлоги, видалення пилу, протирання меблів, радіаторів, підвіконь, миття та дезінфекцію раковин та унітазів. Стіни щоденно притирають ганчірками, змоченими в розчині кальцинованої соди.

Клінінгові компанії можуть пропонувати в режимі щоденного обслуговування також наступні види робіт:

- прибирання столиків після споживачів;
- видалення випадкових забруднень;
- прибирання кухні (невеликого доготівельного приміщення без цехового розподілу): миття усіх робочих поверхонь, холодильників, духових шаф, витяжок;
- прибирання виробничих, адміністративно-побутових, технічних приміщень закладу та усіх видів залів;
- прибирання туалетних і душових кімнат, комплектація їх розхідними матеріалами;
- догляд за рослинами;
- протирання від пилу та полірування меблів і поверхонь;
- вакуумклінінг ковроліну, килимів, доріжок тощо і м’яких меблів.

Об’єктний клінінг може включати: висотне миття вікон, навіс банерів і дезінфекцію приміщень тощо; хімчистку, прання та прасування тощо.

Експрес клінінг може включати: вологе прибирання приміщень; очищення освітлювальних приборів усіх видів: настільних, настінних, напідложних, а також світильників на стелі та люстр; полірування стільниць, дверей, стільців (будь-яких дерев'яних конструкцій); сухий вакуумклінінг м'яких меблів, диванних подушок, пледів, ковдр, доріжок тощо; миття вікон, вітрин, дзеркал, будь-якого внутрішнього та зовнішнього виду скла, миття фасадів; чищення розеток і вимикачів; дезінфекцію санвузлів та вологе прибирання кімнат для паління.

Таблиця 1.35

Види та характеристика клінінгу в проектованому ресторані

Види клінінгу	Назва підрозділу, приміщення, об'єкта клінінгу	Дата і термін виконання	Характер робіт
До введення закладу в дію			
Після будівництва закладу	Всі приміщення закладу	До відкриття закладу	- Прибирання та вивезення великогабаритного будівельного сміття; - Прибирання пилу зі стелі, стін, плінтусів та інших поверхонь методом сухого вакуумного очищення; - Миття вікон, віконних рам, укосів підвіконь; очищення та миття підвіконь; - Вологе прибирання підлоги в усіх приміщеннях за допомогою сервісного візка та професійної хімії; - Видалення зайвих залишків клею, фарби, скотчу, цементу тощо на плитці, вікнах та інших місцях; - Очищення кахельної плитки та швів; - Видалення пилу з труб, батарей, з дверних блоків, наличників і фурнітури; з вимикачів та розеток; - Протирання люстр, бра, торшерів тощо; - Чищення та полірування дзеркальних, скляних та інших поверхонь, в т.ч. і елементів інтер'єру; - Знепилювання вбудованих меблів тощо; - Прибирання та дезінфекція туалетних кімнат і вбиралень тощо.

Продовження таблиці 1.35

Клінінг прилеглої до закладу території	Прилегла територія до закладу та його господарських будівель	До відкриття закладу	Незалежно від пори року: - прибирання сміття після ремонту з використанням ручного устаткування тощо; - чищення вуличних попільниць та урн для сміття, прибирання сміття; - планування ландшафтного дизайну та створення клумб і газонів.
Після введення закладу в дію			
Експрес клінінг	Складські приміщення		- вологе прибирання приміщень; - очищення освітлювальних приборів; - миття вікон; - чищення розеток і вимикачів; - протирання стелажів і підвіконь.
	Виробничі приміщення		- вологе прибирання приміщень; - очищення освітлювальних приборів; - миття вікон; - миття фасадів; - чищення розеток та вимикачів; - дезінфекція санвузлів; - протирання стелажів і підвіконь.
	Зали закладу		- вологе прибирання приміщень; - очищення освітлювальних приборів; - миття вікон, вітрин, дзеркал; - сухий вакуумклінінг м’яких меблів, диванних подушок, пледів, ковдр, доріжок тощо; - полірування стільниць, дверей, стільців (будь-яких дерев’яних конструкцій); - чищення розеток і вимикачів; - дезінфекція санвузлів; - протирання підвіконь.
Щоденний клінінг	Складські приміщення		- підмітання вологим способом і миття підлоги; - протирання стін; - протирання стелажів і підвіконь.
	Виробничі приміщення		- підмітання вологим способом і миття підлоги; - миття та дезінфекція раковин та унітазів; - миття усіх робочих поверхонь, холодильників, духових шаф, витяжок; - протирання стелажів, радіаторів і підвіконь.

Продовження таблиці 1.35

	Зали ЗРГ		- підмітання вологим способом та миття підлоги; - миття та дезінфекція раковин, унітазів у туалетах; - прибирання столиків після споживачів; - протирання від пилу та полірування меблів і поверхонь; - вакуумклінінг ковроліну, килимів, доріжок тощо та м'яких меблів; - протирання підвіконь.
Генеральний клінінг	Складські приміщення		- підмітання вологим способом і миття підлоги; - протирання стін; - санітарна обробка усіх поверхонь; - дезінфекція і дератизація приміщень; - протирання стелажів і підвіконь.
	Виробничі приміщення		- підмітання вологим способом і миття підлоги; - миття та дезінфекція раковин, унітазів; - санітарна обробка усіх поверхонь; - миття усіх робочих поверхонь, холодильників, духових шаф, витяжок; - дезінфекція і дератизація приміщень; - протирання стелажів, радіаторів і підвіконь.

Продовження таблиці 1.35

	Зали закладу ресторанного господарства		- підмітання вологим способом і миття підлоги; - миття та дезінфекція раковин, унітазів у туалетах; - прибирання столиків після споживачів; - дезінфекція і дератизація приміщень; - протирання від пилу та полірування меблів і поверхонь; - санітарна обробка усіх поверхонь устаткування та меблів; - вакуумклінінг ковроліну, килимів, доріжок тощо, м'яких меблів; - протирання підвіконь.

Прибирання прилеглих територій – включає як комплексне, так і разове прибирання площ і майданчиків, прилеглих до закладу ресторанного господарства. Роботи з прибирання території виконуються за узгодженням з замовником (керівником закладу) і можуть бути здійсненні в ранішній, вечірній та нічний час. У разі необхідності прибирання в підтримуючому режимі території протягом дня, можливе використання чергового двірника (використання протягом осінньо-зимового періоду для швидкого прибирання опалого листя чи снігу, що тільки-но випав). Прибирання території здійснюється ручним способом та засобами механізації (залежно від особливостей об'єкту та побажань замовника – ЗРГ). Види та характеристика клінінгу в проектованому ресторані наведено у таблиці 1.35.

1.8. Адміністративно-побутові приміщення

Адміністративні (офісні) приміщення будуть спроектовані виходячи з нормативу 6 м^2 на 1 працівника для робочого місця обладнаного комп'ютером та 4 м^2 – для робочого місця без нього.

В данних приміщеннях обов'язково буде природне освітлення.

Приміщення персоналу буде передбачене для відпочинку, прийому їжі та зборів виробничого персоналу площею:

Кімната для офіціантів – 10 м^2.

Душові розраховані, виходячи з нормативу 1 душова на 10 чол. виробничого персоналу в максимальну зміну, тобто в нашому випадку буде стояти чотири кабіни (дві в чоловічому відділенні і дві в жіночому).

Вхід до душових здійснюється з гардеробу персоналу.

Санвузли. Кількість санвузлів визначається за нормативом 1 на 20 чол. працюючих в максимальну зміну, тобто в даному випадку в нас буде 1 санвузол, для персоналу, в закладі.

Мийні столового посуду. Призначені для миття і зберігання столового посуду, приборів тощо. Площа цих приміщень відповідно:

Мийної столового посуду ресторану з сервізною – 22 м^2;

Мийна кухонного посуду. Призначені для миття і зберігання кухонного посуду. Її площа становить 8 м^2. – це до виробничих приміщень.

1.9. Технічні приміщення

При проектуванні приміщень для забезпечення вентиляції необхідно дотримуватися наступних вимог: відстань між пристроями забору та видалення повітря по горизонталі в одному рівні має бути не менше 20 м, по вертикалі – 2 м; по діагоналі – 15 м; висота приміщення складатиме 3,3 м до низу виступаючих конструкцій; припливні венткамери розміщуємо на першому поверсі; витяжні

венткамери – на горищі. Приміщення теплопункту проектуємо з окремим виходом з будівлі закладу. Електрощитові влаштовуємо на глухих стінах коридорів у спеціальних шафах, за умови відсутності капітальних конструкцій, що обмежують робочий простір обслуговуючого персоналу.

1.10. Об'ємно-планувальне рішення

Одержані в результаті технологічних розрахунків кількісні показники (тип, кількість обладнання та площі, які воно займає) окремих приміщень підприємства є вихідним матеріалом для їх компонування – раціонального розміщення приміщень в будівлі і розташування в них обладнання відповідно до характеру і вимог технологічного процесу на підприємстві.

Об'ємно – планувальне вирішення забезпечує:

- зручність для персоналу та споживачів;

- функціональний взаємозв'язок приміщень з врахуванням вимог потоковості технологічного процесу.

Об'ємно планувальне рішення розробляється з урахуванням:

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

Заклад ресторанного господарства розміщуватиметься в одноповерховій будівлі. Згідно з попередніми розрахунками, розробляється об'ємно-планувальне рішення підприємства і розраховується площа будівлі.

Обслуговування споживачів у ЗРГ починається із входу на підприємство. Вхідні двері обладнані повітряно-тепловою завісою. В склад приміщень для обслуговування споживачів входять: вестибюль, аванзал, торгова зала. Вестибюль надає перше враження про підприємство. Тут розташований вхід в зал, санвузли, тут знаходиться в гардероб. Забезпечення високоякісного обслуговування споживачів покладено на організаційно-обслуговуючу систему.

При проектування складських приміщень необхідно забезпечити зберігання товарів та сировини з дотриманням температурного режиму та товарного сусідства.

Складські приміщення проектуємо ближче до виробничих, розвантажувальну площадку - з боку господарського подвір'я і обладнуємо її навісом.

При проектуванні виробничих приміщень враховуємо:

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

Доготівельний цех розташовуємо поблизу камер для зберігання сировини. При проектуванні дотримуємося послідовність технологічного процесу обробки м'яса, риби, птиці, субпродуктів.

Холодний і гарячий цехи проектуємо із забезпеченням зручного зв'язку між ними, а також із доготівельним цехом, мийними посуду і роздавальною. В цехах не повинні перехрещуватися потоки сировини, напівфабрикатів і готової їжі.

Мийні столового і кухонного посуду плануємо роздільні, передбачаємо їх раціональний взаємозв'язок з виробничими приміщеннями і залом. У проектованому закладі ресторанного господарства встановлюємо утилізатори відходів безпосередньо у приміщеннях мийних.

Групу приміщень для споживачів проектуємо в безпосередній близькості від головного входу в будівлю та ізольовано від виробництва. Туалетні кімнати проектуються у вестибюльній групі приміщень із виходом у вестибюль.

Розміщення адміністративно-побутових приміщень проектуємо ближче до службового входу. Побутові приміщення проектують одним блоком ближче до службового входу аби мінімально знизити переміщення персоналу у верхньому одязі.

Склад і площі приміщень закладу наведені у табл.1.36.

Таблиця 1.36

Склад і площі приміщень проектованого закладу ресторанного господарства

№пп	Назва приміщення	Площа, м²
ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ		
	Для відвідувачів ресторану	
1	Вестибуль	60
2	Гардероб	15
3	Вбиральні	18
4	Аванзал	20
5	Естрада	10
6	Приміщення для офіціантів	10
7	Торговельна зала	400
8	Приміщення для зберігання музичних інструментів	7
Площа всього		**540**
	Виробничі	
1	Доготівельний цех	21
2	Гарячий цех	24
3	Холодний цех	17
4	Приміщення завідуючого виробництвом	8
5	Мийна столового посуду	10
6	Мийна кухонного посуду	8
7	Мийна столового посуду персоналу	9
8	Сервізна	12
9	Роздаткова	12
Площа всього		**121**
	Складські	
	Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів:	
1	а) мясних та рибних напівфабрикатів	6
2	б) овочевих напівфабрикатів, фруктів та зелені	6
3	в) молочних продуктів жирів та гастрономії	6

Продовження таблиці 1.36

4	Комора зберігання сухих продуктів	8
5	Комора винно-горілчаних виробів	8
6	Комора і мийна тари	10
7	Комора інвентарю	6
8	Завантажувальна	18
	Площа всього	**68**
	Адміністративні та побутові приміщення:	
1	Кабінет директора	12
2	Контора	12
3	Приміщення для персоналу	8
4	Гардероб для офіціантів	8
5	Душові	6
6	Санвузол (2 санвузли)	6
7	Білизняна	6
	Площа всього	**58**
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ		**787**
Площа корисна		**787**
Площа робоча		**984**
Площа загальна		**1082**

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.

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

Об’ємно-планувальне рішення має забезпечувати зручність для персоналу та споживачів; можливість застосування прогресивних методів виробництва; функціональний взаємозв’язок приміщень з врахуванням вимог потоковості технологічного процесу, скорочення довжини потоків; можливість трансформації частини приміщень у процесі експлуатації будівлі в разі зміни технології виробництва продукції.

Розроблення компонувального рішення проектованого готелю "Десенка" 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 "Десенка" 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 "Десенка" враховано:

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

Мийні столового і кухонного посуду – роздільні. При проектуванні мийних передбачено їх раціональний взаємозв’язок із виробничими приміщеннями і залами.

Групу приміщень для споживачів спроектовано в безпосередній близькості від головного входу в будівлю та ізольовано від виробництва.

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

Розміщення адміністративно-побутових приміщень і офісу спроектовано ближче до службового входу. Побутові приміщення проектуємо одним блоком ближче до службового входу, аби максимально знизити переміщення персоналу у верхньому одязі в закладі ресторанного господарства.

При групуванні приміщень різного технологічного призначення, враховано, що між деякими з них існує зв'язок, який потребує безпосереднього поєднання приміщень або поєднання через коридори.

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

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень проектованого підприємства готельного господарства

№пп	Назва приміщення	Площа, м²
ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ		
	Житлова група приміщень	
1	Хол	80
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12
3	Комора для брудної білизни	6
4	Комора для прибирального інвентаря	6
5	Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	6
6	Кімната побутового обслуговування	6
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	10
8	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	6
Площа всього		**132**

Продовження таблиці 2.1

	Номерний фонд	
1	Стандарт одномісний	384
2	Стандарт двомісний	1738
3	Люкс	180
4	Апартамент	192
Площа всього		**2302**
	Приміщення приймально-вестибульної групи	
1	Вестибуль	180
2	Бюро прийому і реєстрації	13
3	Кімнати чергового персоналу	8
4	Кімната чергового адміністратора	8
5	Пункт оперативного звязку	7
6	Камера схову	11
7	Приміщення охорони	14
8	Відділення зв’язку	12
9	Бюро обслуговування	12
10	Комора прибирального інвентаря	5
11	Бюро бронювання	11
12	Службовий санітарно-технічний блок	8
13	Швейцарська	7
14	Приміщення посильних	7
15	Сейфова	7
16	Багажний вестибуль з приміщенням для візків	20
17	Медпункт	15
	Санвузол:	

Продовження таблиці 2.1

18	а) жіночий (два унітази, два умивальника)	7
19	б) чоловічий (унітаз, два пісуари, два умивальника)	7
Площа всього		**359**
	Приміщення побутового обслуговування	
1	Торговельний кіоск	4
2	Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, прання і прасування)	12
3	Каса квитків на транспорт та обмінний пункт	6
Площа всього		**22**
	Приміщення культурно-дозвіллєвого призначення	
1	Зала універсального призначення	75
2	Більярдна	25
3	Дитяча кімната	35
4	Санвузол дитячої кімнати	8
Площа всього		**143**
	Приміщення спортивного та оздоровчого призначення	
1	Зал тренажерів	70
	Приміщення при залі тренажерів:	
2	а) зберігання і ремонт тренажерів;	11
3	б) кімната інструктора;	8
4	в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	32
5	г) господарська комора	5
6	Фінська сауна	12
7	Сауна з басейном (у складі роздягальні, мийної, парильної, кімнати відпочинку)	70
8	Кабінет массажу	22

Продовження таблиці 2.1

9	Кабінет адміністрації	9
10	Душові	24
11	Санітарні вузли	12
Площа всього		**275**
	Адміністративні приміщення	
1	Кабінет директора	15
2	Приймальня	8
3	Кабінет заступників директора	13
4	Кімната завгоспа	12
5	Архів	16
	Бухгалтерія, у тому числі:	
6	а) робочі приміщення;	20
7	б) касса	6
	Санвузли:	
8	а) чоловічий (один унітаз, один пісуар)	5
9	б) жіночий (один унітаз)	4
Площа всього		**99**
	Господарсько-виробничі приміщення	
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
1	а) радіовузол;	8
2	в) ремонтна майстерня	12
	Центральна білизняна, у тому числі:	
3	а) відділення чистої білизни;	20
4	б) відділення брудної білизни;	12
5	в) майстерня лагодження білизни;	14

Продовження таблиці 2.1

	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
6	а) побутові приміщення;	8
7	б) склад прибирального інвентаря;	4
8	в) склад видаткових засобів;	6
9	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	9
	Складські приміщення, у тому числі:	
10	а) резервний склад білизни;	12
11	в) матеріально-технічні склади;	40
12	г) склад видаткових матеріалів;	20
13	д) склад меблів;	40
	Побутові приміщення для персоналу:	
14	а) гардероб	6
15	б) душові	6
16	в) санвузол	3
17	Пральня	30
18	Господарські	14
	Центральний диспетчерський пункт, у тому числі:	
19	а) приміщення ремонтної зміни;	10
20	в) пожежний пост	20
Площа всього		**294**
	Адміністративно-побутові приміщення	
	Гардероб для персоналу:	
1	а) чоловічий	6
2	б) жіночий	6
	Душові:	

Продовження таблиці 2.1

3	а) Чоловіча	3
4	б) Жіноча	3
5	Санвузол	3
Площа всього		**21**
	Технічні приміщення готелю	
1	Котельня (резервний генератор)	10
2	Електрощитова	8
Площа всього		**18**
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ		**3665**
Площа корисна		**3647**
Площа робоча		**4559**
Площа загальна		**5015**

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

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

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

де S_k – корисна площа закладу;

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

$S_p = 3647*1,2 = 4376$ (м^2)

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

$$S_{заг} = S_p \times k_2, \quad (2.2)$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу;

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

$S_{заг}$ = 4376*1,15 = 5032

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Проектований готель представляє собою 8-ми будівлю, всі приміщення закладу розміщені в одній будівлі, конфігурація – має складну форму.

Місце проектування добре забезпечене транспортними шляхами: на відстані 30 м знаходиться автобусна зупинка, проходять маршрутні транспортні засоби, наявний великий потік автомобілів в усі частини м. Києва. Неподалік розміщені і працює відділення банку, декілька комерційних магазинів, салони мобільного зв’язку, салон краси. Район забудовано переважно 16-поверховими будівлями.

Будівля та внутрішній простір запроектовані у європейському 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 пласку форму. Вхід будівлі оформлено вивіскою назви готелю. Внутрішній простір будівлі спроектовано відповідно до функціонального призначення.

Згідно з прийнятим рішенням площа поверхів становить: цокольний - 900 м², перший з рестораном - 1550 м², з другого по п’ятий - по 671 м². На цокольному поверсі будуть розміщені господарські, технічні та приміщення спортивно-оздоровчого призначення. На першому поверсі будуть розміщенні 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

пятий (шостий фактично), а загальна площа цих поверхів буде складати 671*4=2684 м². Загальна площа готелю складає $S_{заг}$=900+1550+5032=7482 м².

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва – готель *** «Десенка» на 112 номерів, що знаходиться у м. Києві.

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

$$S_д = n_з \times N \qquad (2.3)$$

де

$S_д$ – площа ділянки під будівництво, м²;

$n_з$ – норматив площі земельної ділянки, 30 м²/місце;

N – кількість місць у готелі, 200.

Таким чином проводимо розрахунки для готельного комплексу на 140 місць.

$S_д$ = 30 х 200 = 6000 м²

- ✓ Рельєф ділянки забудови – спокійний, рівний ухил 5% в бік вулиці Генерала Жмаченко.
- ✓ Типи ґрунтів – солонцюваті;
- ✓ Глибина промерзання ґрунту 0,9 м;

На ділянці будівництва виділяємо такі зони:

- зона під забудову, площею $S_{пов}$= 1550 м² (*площа першого поверху будівлі закладу*);
- упорядкований майданчик перед входом, площею $S_{ум}$ = 0,2 х 200=400 м²
- зони озеленення загальною площею $S_{оз}$= 7482 · 0,45 = 3367 м² (*розрахунок за формулою 2.2.*). Площа озеленення визначається за формулою:

$$Soз = Sд \times 0{,}45, \text{ м}^2. \qquad (2.4)$$

- зелена захисна смуга шириною 8 м;
- автостоянка для машин відвідувачів на 20 місць, площею 600 м^2 ;
- відстань від автостоянки до будівлі – 10 м;
- розворотна площадка площею $S_{р.п.}$= 150 м^2 *(рекомендовані розміри: 10м×15м)*;
- майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів площею $S_{м.т.п.} = 3,5 \cdot 29м^2 = 102м^2$;
- внутрішні наскрізні проїзди, під'їзди до головного та інших входів до готелю площею $S_{н.п.} = 150 \cdot 3,6м^2 = 540 м^2$;
- господарські та технічні споруди – окремо розташований майданчик для сміттєзбірників, загальною площею $S_{гтс}$ = 10 м^2;
- транспортні комунікації з шириною проїжджої частини 3,6 м;
- основний підхід до закладу шириною 6 м;
- пішохідні доріжки шириною 2 м; загальною площею $S_{тк}$ = 30 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: центр дозвілля та відпочинку "Борисфен" 3*, готель „Едельвейс", готель „Десна-кут".

- *будівлі:* житлові будинки, будівлі державного значеннята інш.;
- *організації:* лікарні, спортивні установи, школи, дитячі садочки, музеї, торговельні центри, собори, конгреси, будинки культури, театри, кінотеатри, філармонії, галереї, музичні школи.

Існуюче озеленення району представлене парковою зоною.

2.3.Характеристика будівлі

Будівля проектованого готелю відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;

- за довговічністю – II клас;
- за вогнестійкістю – II ступінь;
- за поверховістю – 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 проектованому 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 проектованого 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, інженерних систем та ін.

При вирішені внутрішнього простору будівлі готелю враховані наступні вимоги:

- у готелі забезпечені умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на крісло – колясках. При цьому передбачено резерв двохмісних номерів з відповідним обладнанням, шириною проходів і дверних прорізів, а також пристрої для безперешкодного пересування інвалідів по горизонтальних і вертикальних комунікаціях.
- система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу також забезпечує інвалідам на крісло – колясках безперешкодний вхід до будинку готелю;
- ганки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більше 1:12. Ганки і пандуси з висотою верхньої позначки від землі більше 0,45 метрів огороджені;

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

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів готелю «Десенка» 3*

№ пор.	Констркутивний 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 – несучі;
		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

Продовження таблиці 2.2

5	Перекриття	Тип – збірні
		Матеріал – плити пустотні залізобетонні; гідроізоляція – гідроізоляційні мастики, бентонітові мати;
		Висота 600 мм
6	Покрівля	Тип – з технічним поверхом;
		Форма – пласка;
		Структура:
		Водоізоляційний килим
		Захисний прошарок ухилоутворюючий - цементно-піщана стяжка
		Пароізоляційна мембрана
		Замазка
		Утеплювач (напівжорстка мінплита) – 100 мм;
		Залізобетонна плита - 220 мм;
7	Сходи, ліфтові шахти	Тип – двомаршеві
		Призначення – для відвідувачів, допоміжні
		Ширина сходового маршу 2000 мм;
		Довжина сходового маршу 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 140 шт;

Продовження таблиці 2.2

		Розміри 2500 мм х 1500 мм, кількість 38 шт;
		Відстань від підлоги до підвіконня 900 мм;
9	Двері	Призначення – внутрішні;
		Тип дверного блоку – одностулкові;
		Розміри 2100мм×800мм;
		Матеріал дверного блоку – дерево;
		Кількість – 212 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 № № 2578 на вулиці генерала Жмаченка;

❖ Мережа водопостачання – міський водогін ф 400 мм проходить по вулиці генерала Жмаченка на відстані 600 м від межі території забудови;

❖ Мережа каналізації – районний колектор ф 600 мм проходить по вулиці генерала Жмаченка на відстані 350 м від межі території забудови. Дощова каналізація – по вулиці генерала Жмаченка на відстані 300 м;

❖ Мережа теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ №2 ф 300 мм проходить по вулиці генерала Жмаченка на відстані 300 м від межі території забудови;

❖ Мережа газопостачання – ГРП-№ 9288 по вулиці генерала Жмаченка.

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 112 номерів передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг: харчування, організація дозвілля тощо.

1.Загальні витрати електроенергії комплексом визначають за укрупненим показником, який розраховують за формулою:

$$P = (P_{ж} \times N + P_{зрг} \times N_1 + P_{рт} \times S_{рт} + P_{фо} \times S_{фо}) \times T \qquad (2.5)$$

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

N - кількість місць у готелі – 200 місць;

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

N_1 - кількість місць у закладах ресторанного господарства –200 місць;

$P_{рт}$ - питоме навантаження від функціонування від підприємств роздрібної торгівлі, 0,15 кВт/м^2;

$S_{рт}$ - площа підприємств роздрібної торгівлі, 6 м^2;

$P_{фо}$ - питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, 0,15 кВт/м^2;

$S_{фо}$ - площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, 275 м^2;

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

Отже:

P=(0,50 х 200 + 1,03 х 200 + 0,15 х 6 + 0,15 х 275) х 365 =

= 127074 кВт на рік

За даними розрахунками виявлено, що річне споживання електроенергії готелем Десенка *** планується на рівні 127074 кВт на рік.

2.Витрати тепла на опалення

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

$$Q_0 = q_б \times V_б \times T_0 \times \Delta t \times R_1, \qquad (2.6)$$

де:

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

$V_б$ – будівельний об'єм будівлі, м^3, визначений за формулою 2.7.

$$V_б = S_б \times (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + n \cdot h_3) \qquad (2.7)$$

де:

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

n – кількість поверхів будівлі, 6;

h1 – висота поверху будівлі, 3,3 м;

h2 – висота перекриття, 0,3 м;

h3 – висота покрівлі, для пласкої будівлі, 2,7/2;

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

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища (1,08);

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, (4680) год;

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, (18,5)°С.

Отже, $Vб_{1п}$ = 1550×(1×3,3+1×0,3+0,6) =6510 м³

$Vб_{цок}$ = 900×(1×3,3+1×0,3+0,6) =3780 м³

$Vб_{жит}$= 671×(4×3,3+6×0,3) = 7018 м³

$Vб_{тех}$= 670×(2,7/2+0,3) = 1105 м³

Vб = 6510+3780+7018+1105= 18413 м³

Q_o= 3,3×10^{-7}×18413×4680×18,5×1,08= 568 гКал.

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

$$Q_в = q_в \times V \times T_o \times \Delta t \qquad (2.8)$$

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

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

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

$T_о$ – тривалість опалювального періоду за рік, (4680)год;

Δt – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища, (18,5)°С.

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

Таблиця 2.3

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Група приміщень	Площа $S_{пр}$, $м^2$	Висота hпр, м	Об'єм V, м3 V=SпрHпр	Витрати повітря на вентиляцію, м3	
				припливну	витяжну
Приміщення готелю					
Житлова група приміщень					
Кімната побутового обслуговування	6	3,3	19,8		158,4
Санвузол персоналу	6	3,3	19,8		158,4
Приміщення приймально-вестибюльної групи			0		0
Вестибюль	180	3,3	594	2376	4752
Бюро прийому і реєстрації	13	3,3	42,9	171,6	343,2
Медпункт	15	3,3	49,5		396
Санвузол	14	3,3	46,2		369,6
Приміщення побутового обслуговування					
Торговельні кіоски	4	3,3	13,2	52,8	105,6
Каса квитків на транспорт та обмінний пункт	6	3,3	19,8	79,2	158,4
Приміщення культурно-дозвіллєвого призначення					
Більярдна	25	3,3	82,5		660
Зала універсального призначення	75	3,3	247,5	990	1980
Санвузол дитячої кімнати	8	3,3	26,4		211,2

Продовження таблиці 2.3

Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення					
Зал тренажерів	70	3,3	231	924	1848
Сауна з басейном (у складі роздягальні, мийної, парильної, кімнати відпочинку)	70	3,3	231	924	1848
Кабінет масажу	22	3,3	72,6	290,4	580,8
Кабінет адміністрації	9	3,3	29,7	118,8	237,6
Душові	24	3,3	79,2	316,8	633,6
Санітарні вузли	12	3,3	39,6		316,8
Адміністративні приміщення					
Санвузли	9	3,3	29,7		237,6
Господарсько-виробничі приміщення			0		0
Вузол зв'язку	20	3,3	66		528
Центральна білизняна	32	3,3	105,6		844,8
Побутові приміщення для персоналу	8	3,3	26,4		211,2
Пральня	30	3,3	99	396	792
Адміністративно-побутові приміщення					
Гардероб для персоналу	12	3,3	39,6		316,8
Душові:	6	3,3	19,8		158,4
Санвузол	3	3,3	9,9		79,2
Всього по приміщеннях готелю				6639,6	17925,6
Приміщення ресторану					
Для відвідувачів ресторану					
Вестибюль	60	3,3	198	792	1584
Аванзал	20	3,3	66	264	528

Продовження таблиці 2.3

Торговельна зала	400	3,3	1320	5280	10560
Для відвідувачів кафе					
Торговельна зала з барною стійкою	0	3,3	0	0	0
Їдальня для персоналу	55	3,3	181,5	726	1452
Виробничі					
Доготівельний цех	21	3,3	69,3		554,4
Гарячий цех	24	3,3	79,2	316,8	633,6
Холодний цех	17	3,3	56,1		448,8
Мийна столового посуду	10	3,3	33	132	264
Мийна кухонного посуду	8	3,3	26,4	105,6	211,2
Адміністративні та побутові приміщення					
Душові	6	3,3	19,8		158,4
Санвузол	6	3,3	19,8		158,4
Всього по приміщеннях ресторану				7616,4	16552,8
Разом				14256	34478,4

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

Qв = 6,4832×10^{-7}×14256×4680×18,5 =800 (Гкал)

Qзаг = 568+800 = 1368 (Гкал)

4. Розрахунок витрат води визначаємо за формулою:

$$B_{заг} = \frac{q_u^{tot} U}{1000} T + B_n, \qquad (2.9)$$

де:

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

U – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

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

$$B_{заг} = \frac{230 * 200}{1000} 365 + 1915 = 18705$$

Витрати гарячої води розраховують за формулою

$$B_{гар} = \frac{q_u^h U}{1000} T \qquad (2.10)$$

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

$$B_{гар} = \frac{140 * 200}{1000} 365 = 10220$$

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

$$\mathrm{B_n} = \frac{B_к \times \mathrm{S}_д \times \tau \times T_n}{710} \quad , \qquad (2.11)$$

де

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

Soз – площа озеленення, м^2;

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

$\mathrm{T_n}$ – період поливу території протягом року, діб (≈187 діб);

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

$$\mathrm{B_n} = \frac{1{,}08 \times 3367 \times 2 \times 187}{710} = 1915 м^3$$

Об'єм стічних вод

$\mathrm{B_{стічн}}$, м^3:

$$B_{стічн} = p \times B_{заг}, \qquad (2.12)$$

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

$$B_{стічн} = 0{,}85 \times 18705 = 15899 м^3$$

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

Таблиця 2.4.

Річні потреби проектованого готелю в інженерних ресурсах

Вид ресурсу	**Річна потреба**	
Електроенергія	127074	кВт
Опалення	1368	Гкал
Вода	18705	$м^3$
Відведення стічних вод	15899	$м^3$

Інженерні системи проектованого готелю

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

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

В готелі 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 установлено два електрокотли марки «ERMACH-MN», класу «Професіонал», один з яких виконує функцію резервного. За технічними характеристиками площа обігріву приміщень одним котлом становить 5000 м², потужність 480 кВт, габаритні розміри: 1360х905х1060 мм. Діапазон регулювання температури теплоносія термостатом складає 30-85°С. Технічні характеристики електрокотла виключають проникнення шуму до житлових приміщень готелю, оскільки відповідають встановленому допустимому рівню шуму.

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

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

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

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

З кожного санітарного вузла проектується індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в збірні вентиляційну шахту. Вентиляційні канали приєднуються до збірної вентиляційної шахти вище

витяжних грат на 2 метри. Питомий опір тертю при русі повітря в збірній шахті під час роботи всіх приєднаних до неї місцевих вентиляторів дорівнює 0,65 Па/м.

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

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

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

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

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

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

У приміщеннях, де встановлено устаткування зі значним виділенням тепла, передбачено місцеві вентиляційні відсмоктувачі продуктивністю:

$$V_{м.в.в.} = \Sigma Pa, \qquad (2.13)$$

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

а – коефіцієнт, що враховує теплотворну здатність устаткування.

V м.в.в. = (800+1500+2×500+400+400)×30 = 123000 м³/год;

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

Система поділяється на:

- Протипожежну, що включає в себе систему оцинкованих труб діаметром ø 40мм із установленням пожежних кранів;
- господарсько-побутову – з поліпропіленових труб діаметром ø40 мм з підключенням до змішувачів та кранів;
- виробничу – з поліпропіленових труб діаметром ø40 мм з підключенням до технологічного устаткування.

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

Система гарячого водозабезпечення встановлюємо від нагрівача у теплопункті із циркуляцією у стояках, що передбачає температуру у трубопроводі на рівні 40 °С з оцинкованих труб діаметром ø40 мм.

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

- *Система каналізації.* У проектованому готелі передбачено автономну систему каналізації, що включає систему відведення стічних вод від випусків жилої частини та інших об'єктів готелю, споруди для збирання та зберігання

стічних вод об'ємом 15899 м^3 (накопичувальний септик), а також їх вивезення. Стічні води зі споруди для збирання та зберігання вивозитимуть автотранспортом підприємства комунальним підприємством «Сяйво» 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 проектованого підприємства готельного господарства здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 600 кВА, приєднаної до підземної кабельної мережі до головного районного розподільного пункту.

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

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

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

В номерах проектованого готелю передбачено чотири і більше розеток, в залежності від категорії номеру, для ввімкнення міні-бару, торшерів, настільних

ламп, зарядних пристроїв та інших електроприладів гостей. В санітарному вузлі передбачено звичайну розетку та розетку, що підключається через пристрій захисного відключення (ПЗВ) 10 мА, призначену для фена та електробритви.

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

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

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

У готелі передбачено систему відеоспостереження на основі чорно-білого зображення відеокамер, що забезпечуватиме можливість спостереження в реальному часі та записуватиме, що відбуватиметься для подальшого вивчення. Відеокамери передбачається встановити при в'їзді на автомобільну стоянку, переході від стоянки до готелю, головному та службовому вході до готелю,

головному холі та зоні реєстрації мешканців, ліфтових холах, зоні розвантаження продуктів і майна, зоні камери схову, холі, адміністративній зоні SPA-центру.

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

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

Готель пропонуватиме сучасно оформлені номери, які розташовуватимуться на 5 поверхах. Інтер'єр готельно-ресторанного комплексу виконаний в світлих тонах, всі номера мають абсолютно різні стилі, але всі вони однаково добре налаштовують на спокій та радість.

Інтер'єрне рішення номерів виконано в «Богемному» стилі. В готельних номерах буде змішування різнорідних речей: дорогих сучасних або вантажних меблів з різнокольоровими покривалами. Будуть використані сучасні матеріали, обладнання та оздоблення. У номерах стіни часто будуть прикрашати репродукції картин, у деяких номерах (апартаменти) є антикварні скриньки, годинники.

Серед використаних в інтер'єрі матеріалів переважають скло, натуральне дерево та натуральні тканини.

Особливу увагу приділено освітленню: використано численні вбудовані світильники в сполученні з каскадом невеликих підвісних галогенних лапм.

У фойє гостей зустрічатиме антикварний рояль у центрі залу рецепції, на стінах можна побачити картини київського художника Ігоря Губського. Тут також встановлені статуї та інші предмети декору, які будуть привезені з різних країн Європи.

Готель «Десенка» пропонуватиме такі послуги:

Сніданок у форматі «шведського столу» у залі ресторану плануватиметься з 07:00 до 10:00 год.;• Прибирання у номері раз на день;

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.

У проектованому готелі "Десенка" будуть надаватися послуги масажу і сауни.

Готель «Десенка» також підходить для святкування особливих подій: весілля, ювілеїв, днів народження.

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

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

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

Паспорт проекту

Будівельно-технічні показники проекту зведені у таблиці 2.5

Таблиця 2.5

Будівельно-технічні показники проекту

№ п/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки будівництва, $S_д$	м ^{2}	4500
2	Площа будівлі закладу, $S_{пов}$	м ^{2}	1550
3	Коєфіцієнт забудови, $k_з$		0,3
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ^{2}	3367
5	Коєфіцієнт озеленення, $k_{оз}$		0,4
6	Загальна площа закладу, $S_{заг}$	м ^{2}	5032
7	Корисна площа закладу, S_k	м ^{2}	3647

Продовження таблиці 2.5

8	Будівельний об'єм закладу, $V_б$	$м^3$	18413
9	Вартість будівництва (капітальні вкладення), $V_{А+Б}$	тис.грн	795197
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість 1 місця	тис.грн	5680
11	Вартість 1 $м^2$ загальної площі	тис.грн	123,6
12	Вартість 1 м³ об'єму будівлі	тис.грн	30,8

2.6. Кошторис

Попередньо вартість будівництва проектованого підприємства готельного господарства розраховується за укрупненими показниками вартості загально будівельних робіт за формулою (2.14):

$$B_{ЗБР} = S_{заг} \cdot Y \cdot K_T \cdot I_K \cdot I_P, \qquad (2.14)$$

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

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

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

K_T – територіальний поправочний коефіцієнт.

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

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

ВЗБР = 5032×2000×0,95×28×0,77 =20613 тис.грн

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

Таблиця 2.6

Зведений кошторисний розрахунок комплексного закладу

№ розділ	*Стаття витрат*	*Рекомендовані співвідношення вартості*	*Розмір витрат, тис. грн.*
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	736,1785714
2	Основні об’єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2,1	Загальнобудівельні роботи	56%	20613
2,2	Електротехнічні роботи	6%	2208,535714
2,3	Сантехнічні роботи	5%	1840,446429
2,4	Зв’язок та сигналізація	3%	1104,267857
2,5	Устаткування, меблі та інвентар	28%	10306,5
Разом за підрозділом 2		**100%**	**36808,92857**
3	Об’єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	1472,357143
4	Об’єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	368,0892857
5	Об’єкти транспортного господарства та зв’язку	0,2% за підрозділом 2	73,61785714
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	5% за підрозділом 2	1840,446429
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	1104,267857

Продовження таблиці 2.6

Разом за підрозділами 1-7			**41667,70714**
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	291,67395
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	2500,062429
Разом за підрозділами 1-9			**44459,44352**
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	833,3541429
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	177,8377741
12	Проектні та вишукувальні роботи	5% за підрозділом 1-7	2083,385357
Всього. Базисна вартість будівництва			**47554,0208**
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	**16894,58854**
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості.	**2377,70104**
Усього по розділу Б:			**19272,28958**
Загалом сума витрат на будівництво, $В_{А+Б}$			**66826,31037**

Отже, за даними таблиці 2.6, капітальні витрати за проектом становлять **66826,31** 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.

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

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

а) екологічність умов проживання і виробничої діяльності персоналу;

б) вплив споруди на навколишнє середовище (пристрої і заходи, що забезпечують зниження шкідливих викидів в атмосферу, наприклад, встановлення фільтрів, очищення каналізаційних стоків, миття автомашин, виробничих процесів харчоблоків).

Зміст розділу оцінки впливу на навколишнє середовище:

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

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

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

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

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

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Підприємство готельного господарства – готель «Десенка» *** 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 2.2).

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

До заяви додаються:

1) проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку;

2) акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генеральною проектувальною та генеральною підрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією.

Акт готовності об'єкта до експлуатації підлягає за письмовим зверненням замовника погодженню протягом 10 робочих днів районною державною

адміністрацією та органами, до повноважень яких згідно із законом належить участь у прийнятті закінчених будівництвом об’єктів в експлуатацію.

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

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

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

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

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

2.9. Охорона праці

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

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

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

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

Завдяки цій системі повинні забезпечуватися вирішення таких основних завдань:

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

В проектованому готелі «Десенка» ***, за встановленим критерієм, чисельність працівників складає 95 осіб, відповідно до чого система управління охороною праці включатиме:

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

Документація для організації служби охорони праці готелю

Перелік документації при організації системи управління охороною праці проектованого підприємства готельного господарства подано в таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Перелік документації при організації системи управління охороною праці

Служба охорони праці	1. Наказ керівника про створення служби охорони праці № 11 від 10.10.2018 р.
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом керівника № 12 від 10.10.2018 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 13.10.2018 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 14.10.2018 р.
	2.Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом керівника № 15 від 19.09.2018 р. (НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	Розпорядницька:
	1.Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 16 від 20.09.2018 р; 2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом керівника № 16 від 20.09.2018 р.(НПАОП 0.00-4.11-07)
	3.Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № 17, від 21.09.2018 р.
	4.Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом керівника № 18, від 23.09.2018 р.
	5.Інструктажі з питань охорони праці, затверджені наказом керівника № 19 від 25.09.2018 р.

Продовження таблиці 2.7

	6.Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від 20.09.2018
	7.Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця в розділі «Охорона праці»
	8.Звітна документація (форми офіційної статистичної звітності)
	9.Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи, плани, схеми)

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

До керівних органів підприємства відноситься керівник підприємства й служба охорони праці як основний координатор всієї роботи у цій сфері. Виконавчим органом є головні спеціалісти, керівники структурних підрозділів та окремі виконавці (робітники).

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

Рис.2.1. Схема управління охороною праці

Вимоги до ділянки та території готелю

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

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

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

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

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту знаходиться на першому поверсі, поряд з приміщеннями SPA-центру. Заклади ресторанного господарства розміщені на першому поверсі. Приміщення для організації дозвілля, побутового обслуговування розміщені на першому та другому поверхах та максимально ізольовані від житлових приміщень звукоізолюючими перегородками та перекриттями. Адміністративні приміщення розміщені на першому поверсі, що додатково відмежовує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів. Складські, підсобні та технічні приміщення розташовані на першому поверсі, мають відокремлений зв´язок із будівлею готелю через службові сходи та ліфти, завантажувальну рампу, білизнопровід), що забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу та гостей.

Таблиця 2.8

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

Приміщення	Чисельність працівників зміни	На одного працівника	
		площа, м²	об'єм, м²
Доготівельний цех	3	7	21
Холодний цех	2	9	27
Гарячий цех	3	7	21
Мийна столового посуду	1	10	30
Мийна кухонного посуду	1	8	24
Приміщення завідуючого виробництвом	1	8	26
Кімната побутового обслуговування	1	6	18
Кабінет директора	1	15	45

Продовження таблиці 2.8

Кабінет заступника директора	2	6	18
Архів	1	16	48
Бухгалтерія	3	8	24
Відділ матеріально-технічного постачання	1	12	36
Планово-економічний відділ	2	8	24
Кімната завгоспа	1	12	36
Ремонтна майстерня	1	12	36
Центральна білизняна, у тому числі:	1	-	-
відділення чистої білизни	-	12	36
відділення брудної білизни	-	14	52
майстерня лагодження білизни	1	14	52

У приміщеннях готелю можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та житлових приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені в таблиці 2.9.

Таблиця 2.9

Заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях готельного комплексу

Приміщення	**Речовина**	**Клас небезпеки**	**Шлях проникнення в організм**	**ГДК у повітрі робочої зони мг/м²**	**Загальний характер дії**	**Заходи і засоби захисту працівників**
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Провітрення приміщення, витяжка, вентиляція, використання індивідуальних предметів захисту
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Окис вуглецю	4	Верхні дихальні шляхи	20	Може мати загальну токсичну дію	Провітрення, індивідуальні засоби захисту

Продовження таблиці 2.9

Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	Верхні дихальні шляхи	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів,руйнувати зубну емаль	Провітрення приміщення, індивідуальні засоби захисту
Мийна столового та кухонного посуду	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру та слизову оболонку очей, виявляють помірковані кумулятивні властивості	Використання індивідуальних засобів захисту (рукавиці і, маски), провітрення приміщення
Жилі, підсобні приміщення, приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, заклади ресторанного господарства	Пари дезинфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей	Провітрення приміщення, індивідуальні засоби захисту
Жилі приміщення	Пил бавовняний лляний, вовняний, пуховий	4	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	Провітрення приміщення, індивідуальні засоби захисту

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

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

У всіх приміщеннях проектованого підприємства готельного господарства щодня проводитиметься вологе прибирання. У приміщення фізкультурно-

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

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

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

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

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях готелю визначено параметри метеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях. Оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря в робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної роботи занесено в таблицю 2.10.

Таблиця 2.10

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Промислові приміщення	***Холодний період***			***Теплий період***		
	Темпера-тура повітря, °С	**Відносна вологість повітря, %**	**Швидкість руху повітря,м/с**	**Темпера-тура 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

Продовження таблиці 2.10

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
Заготівель-ний цех	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3
Доготівель-ний цех	18 – 20	40 - 60	0,3	21 – 23	40 - 60	0,3
Гарячий цех	17 – 19	40 - 60	0,2	20 – 22	40 - 60	0,3
Мийна кухонного посуду	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3
Мийна столового посуду	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3

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

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

Приміщення закладів ресторанного господарства, пральні (інші підсобні приміщення, де згідно з технологічними процесами передбачається виділення шкідливих речовин) облаштовані системою загально обмінної припливно-витяжної вентиляції зі штучним спонуканням.

Усі жилі та підсобні приміщення готелю, а також загальні коридори і холи мають природне освітлення.

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

Характеристику системи освітлення для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт наведено в таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Норми та якісні показники освітлення

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Житлові номери	Суміщене	200	0,9
Вестибюль	Суміщене	150	0,9
Торговельна зала ресторану	Суміщене	200	0,9
Адміністративні приміщення	Суміщене	300	0,9
Основні сходи, загальні коридори, центральна білизняна, майстерні, кімнати чищення і прасування	Штучне	100	-
Санвузли	Штучне	75	-
Душові	Штучне	50	-
Приміщення персоналу	Суміщене	150	0,9
Складські приміщення	Штучне	20	-
Технічні приміщення	Штучне	30	-
Гарячий цех	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9
Холодний цех	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9
Доготівельні цехи	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9

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

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

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

Робота виробничого обладнання супроводжується шумом або вібрацією, що негативно впливає на організм людини. Проектом передбачено застосування таких заходів та засобів захисту працівників від дії шуму і вібрації шляхом введення малошумних двигунів, застосування стаціонарних і пересувних глушників шуму, знизити шум електричних машин можна усуненням неврівноваженості ротора, регулюванням підшипникових вузлів і щиткових контактів (для зменшення механічного шуму і вібрацій), акустичною оптимізацією вентиляторів охолодження (збільшенням зазорів, зменшенням діаметра гвинта й колової швидкості), зменшенням витрат охолоджуваного повітря і, нарешті, вирішенням проблеми охолодження без використання вентиляторів, завдяки чому знижується аеродинамічний шум, усуненням асиметрій у магнітопроводах і обмотках, ослабленням інтенсивності перемінних радіальних магнітних сил низького порядку (для зменшення магнітного шуму і вібрації).

Підлоги в коридорах, холах і вітальнях мають покриватися звукопоглинаючими килимами або покриттями, що їх замінюють. Телевізори мають встановлюватися лише в номерах або спеціальних приміщеннях, а телефон загального користування - віддалік від житлових кімнат у спеціальних кабінах або під акустичним ковпаком. Для зменшення шуму в житлових і громадських приміщеннях використовують спеціальні звукоізолюючі вікна і двері, звукоізолюючу обробку стін.

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

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

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

Засоби захисту від вібрацій у джерелах вібрацій ґрунтуються на урівноважуванні діючих сил і моментів у машинах і механізмах, балансуванні

обертових деталей, застосуванні матеріалів з підвищеним внутрішнім тертям, поліпшенні технології виготовлення тощо. Зниження рівня вібрації на шляху її поширення досягається застосуванням віброізолюючих конструкцій і вібродемпфуючих матеріалів і покриттів, а також віброгасників. Для забезпечення віброізоляції влаштовують розриви між елементами конструкцій або усувають тверді зв'язки між ними, а також уникають подібності частот власних коливань системи і частот сил, що її збурюють.

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

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

При роботі теплового устаткування (пароконвектомати, електроплити) у приміщеннях (гарячий цех, доготівельний цех) має місце теплове випромінювання. Проектом передбачено виконання таких заходів і засобів для підтримання теплових випромінювань на рівні 200–210 Вт/м^2:

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

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

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

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

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

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

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

Також передбачається наступні заходи захисту:

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

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

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

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

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

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

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

- ізоляцію струмовідних частин;

- недоступність струмовідних частин;

- блоківки безпеки;

- засоби орієнтації в електроустановках;

- виконання електроустановок, ізольованих від землі;

- захисне розділення електричних мереж;

- компенсацію ємнісних струмів замикання на землю;

- вирівнювання потенціалів.

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

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

Згідно з чинними вимогами власник повинен:

– призначити відповідального за справний стан і безпечну експлуатацію електроустановок;

– створити і укомплектувати відповідно до потреб електротехнічну службу;

– розробити і затвердити посадові інструкції працівників електротехнічної служби та інструкції з безпечного виконання робіт в електроустановках з урахуванням їх особливостей;

– створити на підприємстві такі умови, щоб працівники, на яких покладено обов'язки з обслуговування електроустановок, відповідно до чинних вимог, своєчасно здійснювали їх огляд, профілактичні огляди.

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

На проектованому підприємстві готельного господарства передбачено правила експлуатації устаткування:

- Перед початком роботи перевіряється: санітарно-технічний стан машини, справність електропроводки та надійність заземлення, наявність огороджень біля рухомих частин, надійність кріплення машини на підлозі чи на робочому місці, інакше машина може самовільно рухатись і травмувати працівника. Складається машина для певної технологічної операції і перевіряється надійність кріплення всіх частин, відсутність сторонніх речей у робочій камері.

- Вмикання машини на 1-2 секунди для перевірки на холостому ходу щодо відсутності сторонніх шумів та скреготу.

- Підготування сировини та приймальної тари належним чином;

- Завантажування продукції в машину здійснюється згідно з вказівками технічної документації.

- Перемикання швидкості (при відсутності варіатора швидкості) рекомендується при вимкненому електродвигунові.

- Після закінчення роботи машина від'єднується повністю від електромережі.

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

Для захисту працівників від небезпечних виробничих чинників використовуються:

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

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

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

4. Сигналізація, яка представляє собою засоби інформації про роботу технологічного устаткування та наявність шкідливих і небезпечних виробничих

чинників, які виникають при цьому. Використано попереджувальну сигналізацію, що призначена для попередження про виникнення небезпеки. Для цього застосовуються світлові та звукові сигнали.

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

Пожежна безпека

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

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

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

Необхідну кількість вогнегасників та їх тип визначають залежно від вогнегасної спроможності та гранично захищуваної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, а також з урахуванням класу пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні.

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

Таблиця 2.12

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Виробничі цехи ресторану (доготівельний, холодний, гарячий)	А, В	Вуглекислотні вогнегасники місткістю 10 л	3

Продовження таблиці 2.12

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 із приміщень та будівель

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

Планом передбачено встановлення пожежного гідранта, пожежного зв'язку та сигналізації. Проектом передбачено евакуацію людей з приміщень готелю та закладу ресторанного господарства, через такі евакуаційні виходи:

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

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

Кількість евакуаційних виходів з будівлі готелю становить 8 одиниць.

При визначенні параметрів шляхів евакуації розрахункову кількість людей у приміщеннях збільшується проти проектної місткості в 1,25 раза, за винятком видовищних й інших приміщень з регламентованою кількістю місць, а також підприємств роздрібної торгівлі, де чисельність покупців приймається з розрахунку однієї людини на 3 м^2 площі торговельного залу, включаючи площу, зайняту під обладнання.

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

Евакуаційні шляхи (коридори, проходи, виходи, сходові марші та площадки, тамбури тощо) забезпечують у випадку виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться у приміщеннях будівель і споруд, протягом 1 – 1,75 хвилин для виробничих приміщень ресторану, 2 – 3 для приміщень головного корпусу, 0,75 – 1,75 для приміщень фізкультурно-оздоровчого корпусу та 2,5 – 3 для приміщень житлового корпусу.

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

Цивільний захист

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

Начальником цивільного захисту є керівник (директор) готелю, який відповідає за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також рятувальними та іншими невідкладними роботами.

Керівництво готелю незалежно від форм власності забезпечує працівників засобами індивідуального та колективного захисту за рахунок підприємства, організовує евакуаційні виходи, створює сили для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій, забезпечує їх готовність до практичних дій, упроваджує інші заходи цивільної оборони і несе пов’язані з ними матеріальні та фінансові витрати в обсягах, передбачених законодавством.

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

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

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

- Служба зв'язку, оповіщення та інформації. Створюють на базі вузла зв'язку готелю. Начальником служби є начальник цього вузла. Функції служби: організація своєчасного оповіщення про загрозу надзвичайних ситуацій, зв'язку і підтримання його в постійній готовності, постійне інформування працівників і мешканців готелю про обстановку, що склалася.
- Служба охорони громадського порядку. Створюють на базі підрозділів відомчої охорони. Начальником служби є начальник охорони готелю. Служба забезпечує надійну охорону готелю, громадського порядку при загрозі надзвичайних ситуацій та під час рятувальних робіт.
- Протипожежна служба. Створюють на базі підрозділів відомчої пожежної охорони. Служба розробляє протипожежні профілактичні заходи та контролює їх здійснення, забезпечує постійну готовність сил і засобів служби, організовує локалізацію і гасіння пожеж.
- Аварійно-технічна служба. Створюють на базі виробничого та технічного відділів або відділу головного інженера. Начальником служби є начальник відділу, на базі якого створена служба. Функції служби: розроблює та здійснює попереджувальні заходи, що підвищують стійкість основних споруд, розбирає завали і рятує людей.
- Транспортна служба. Створюють на базі транспортних цехів та відділів готелю. Функції служби: розроблює та здійснює засоби забезпечення евакуації

працівників і мешканців готелю; організовує підвезення сил і засобів до осередків ураження; знезаражує транспорт.

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

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

РОЗДІЛ 3
РЕВЕНЬЮ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

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

Проектований готель «Десенка» - підприємство з колективною власністю, яке прирівнюватиме категорію комфорту до готелів 3 зірки. Організаційно правова форма - товариства з обмеженою відповідальністю (надалі - ТОВ).

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

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

Сума часток учасників становить не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам. В якості обґрунтування обраної форми власності вважаю, що для індивідуальної форми власності такий масштабний проект є занадто дорогим. Крім того, важко знайти людину, яка б мала достатній досвід усіх необхідних сферах для керування готельним господарством в найбільш ефективній мірі.

Для конкретизації форми власності готелю «Десенка» характеризуємо форму власності засобу розміщення у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Характеристики форми власності готелю «Десенка»

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

Визначаємо склад пакетної документації необхідний для створення суб'єкта господарювання, який відповідатиме чинному законодавству України, дані заносимо у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

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

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

Таблиця 3.3

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Десенка»

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

Розмір статутного капіталу визначається за домовленістю між засновниками, фіксується в установчих документах як сукупність внесків засновників підприємства та реєструється у відповідних органах.

У товаристві з обмеженою відповідальністю створюється статутний фонд, розмір якого повинен становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам виходячи з мінімальної заробітної плати, що діє на момент створення товариства з обмеженою відповідальністю, з них до реєстрації слід внести 50%. Статутний капітал такого товариства може бути збільшений за

рахунок додаткових внесків учасників, дивідендів, які належать учасникам, а також нерозподіленого прибутку.

Організаційна структура готелю «Десенка» формується виходячи з вимог довготривалого забезпечення його конкурентоспроможності, економічної ефективності, доцільності і раціональної кооперації. В рамках організаційної структури підприємства виділяються дві основні складові: структура управління та виробнича структура.

У табл. 3.4 наводимо посадові вимоги до працівників служби прийому та обслуговування, служби хаускіпінг.

Таблиця 3.4

Посадові вимоги до служби прийому і обслуговування, служби хаускіпінг

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

Продовження таблиці 3.4

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

Служба харчування готелю представлена рестораном та лобі-баром. Служба харчування складається з двох підрозділів: виробничого та організаційно-обслуговуючого. Керівництво закладом ресторанного господарства виконує директор ЗРГ. У виробничому підрозділі йому підпорядковані завідувач

виробництвом, кухарі, помічники кухарів, мийники посуду. В організаційно-обслуговуючому підрозділі директору ЗРГ підпорядковані адміністратор, офіціанти, бармени та гардеробники. У табл. 3.5 наводимо посадові вимоги до працівників служби харчування.

Таблиця 3.5

Посадові вимоги до працівників служби харчування

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

Продовження табл. 3.5

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Кухар (3 розряд)	Готує страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варить, смажить, запікає та випікає вироби. Формує та панірує напівфабрикати. Здійснює допоміжні роботи з виготовляння страв та кулінарних виробів. Проводить процеси первинної кулінарної обробки сировини. Виготовляє страви з концентратів. Порціонує (комплектує), роздає страви масового попиту.	*Повинен знати:* рецептури, технологію виготовляння, вимоги до якості, правила роздачі (комплектації), терміни та умови зберігання страв; види, властивості, кулінарне призначення та особливості оброблення картоплі, овочів, грибів, круп, макаронних та бобових виробів, сиру, яєць, напівфабрикатів з котлетної маси, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності; прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи ЗРГ; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Продовження таблиці 3.5

Кухар (4 розряд)	Готує страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. Випускає холодні страви та закуски: салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці. Варить бульйони (м'ясні, м'ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправочні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні). Готує різні види пасеровок та соуси на кістковому бульйоні і на молоці. Готує другі страви з м'яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді (м'ясо відварне, рибу відварну,смажену, парову, овочі фаршировані, запіканки з овочів, круп, молочні страви тощо). Готує гарячі та холодні напої, солодкі страви. Замішує прісне та дріжджове тісто, випікає з нього вироби. Готує птицю для варіння та смаження. Здійснює підготовку риби осетрових порід до теплової обробки. Нарізає на порції рибу частикових порід. Виготовляє та порціонує напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини. Видає виготовлені страви.	*Повинен знати:* рецептури, технологію виготовляння страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, термінів та умов зберігання, їх видавання; кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясо-продуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; правила виготовляння порційних напівфаб-рикатів з яловичини, свинини, баранини; порядок оброблення риб осетрових порід; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; правила організації раціонального та безпечного харчування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробни-чого інвентарю, інструменту, ваговимі-рювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Продовження табл. 3.5

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Адміністратор	Організує процес обслуговування споживачів. Зустрічає і розміщує споживачів у залі. Приймає та оформляє замовлення на обслуговування урочистих подій, організує їх проведення. Керує роботою офіціантів, гардеробників, музикантів, артистів. Складає графіки виходу на роботу вказаних працівників, розподіляє їх по змінах і робочих місцях з урахуванням раціональних форм організації праці та економії часу. Здійснює контроль за своєчасним та кваліфікованим обслуговуванням офіціантами споживачів, проведенням розрахунків з ними. Слідкує за наявністю в залах меню, прейскурантів, цінників. Контролює правильне оформлення та якість страв, кулінарних виробів, напоїв. Знімає показання лічильників електронних контрольно-касових апаратів. Видає офіційні бланки рахунків, реєстрів. Перевіряє правильне заповнення реєстрів, ведення касового журналу, складання та своєчасне подання звітів. Розглядає претензії споживачів, приймає по них рішення Бере участь у розробленні оформлення інтер'єру залів, реклами, музичних програм, складанні спеціальних меню. Здійснює контроль за правильною експлуатацією торгово-технологічного та холодильного обладнання, меблів, музичної апаратури, електронних контрольно-касових апаратів.	*Повинен знати:* чинне законодавство України, що регламентує підприємницьку діяльність; нормативно-правові акти та документи з державного регулювання функціонування закладів харчування; вимоги щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення; категорії і види стандартів, іншу нормативно-технічну документацію щодо сертифікації якості сировини, національних, фірмових та замовлених страв, страв іноземних кухонь; порядок обслуговування урочистих подій та інших спеціальних заходів, а також окремих контингентів споживачів; порядок оформлення облікової звітної документації, рахунків; форми розрахунку із споживачами, у тому числі за кредитними картками; наукові основи розпорядництва, регулю-вання і координації діяльності працівників нижчої кваліфікації; основи трудового законодавства; основи організації та нормування праці; системи і методи оцінки праці робітників обслуговування; основи менеджменту, економіки; діловодство; 1 — 2 іноземні мови міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Продовження таблиці 3.5

Офіціант	Готує зал до обслуговування споживачів. Отримує посуд, прибори, столову білизну. Полірує посуд, прибори. Складає серветки різними способами. Здійснює попередню сервіровку столів. Приймає замовлення від споживачів. Отримує страви в роздавальні та в буфеті. Подає страви і напої. Обслуговує неофіційні банкети. Оформляє рахунки і розраховується по них із споживачами. Прибирає використані посуд, прибори. Замінює столову білизну.	*Повинен знати:* правила внутрішнього трудового розпорядку; «Меню» підприємства і ціни; інструкції з техніки безпеки, виробничої санітарії та особистої гігієни; види і правила сервіровки столу і обслуговування різних урочистостей; види та призначення столового посуду, столових наборів, столової білизни; порядок отримання, здачі і обліку посуду, столових наборів, столової білизни та інвентарю; правила експлуатації обладнання та інвентарю; порядок оформлення та ведення реєстрів; основи технології приготування їжі, кулінарну характеристику холодних і гарячих закусок, перших і других страв, десертів, холодних і гарячих напоїв, вино-горілчаних виробів.
Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Бармен	Обслуговує споживачів: пропонує, показує, реалізує готові до споживання безалкогольні, слабоалкогольні напої (пиво, фруктові та мінеральні води, соки). Готує обмежений асортимент алкогольних та безалкогольних напоїв. Складає заявки та отримує напої, кулінарну продукцію та покупні товари. Відбраковує неякісні товари за органолептичними показниками. Забезпечує зберігання напоїв, кулінарної продукції та покупних товарів відповідно до термінів і режиму зберігання. Оформляє вітрини та прилавки, утримує їх у належному стані. Експлуатує та обслуговує аудіо- та відеоапаратуру. Контролює додержання споживачами культури поведінки. Веде необхідний облік, складає та здає товарні звіти. Підраховує та здає гроші. Проходить медичне обстеження в установленому порядку.	*Повинен знати:* асортимент, рецептури, технологію виготовляння, правила оформлення і відпуску обмеженого асортименту алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, напоїв; температурні режими подавання коктейлів, напоїв; правила етикету і техніку обслуговування споживачів за барною стойкою та в залі; правила роботи підприємств ЗРГ; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; порядок оформлення рахунків і розрахунку по них із споживачами; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі.

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

Таблиця 3.6

Посадові вимоги до працівників адміністративно-управлінського апарату

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

Продовження таблиці 3.6

Бухгалтер	Відповідно до класу готелю, обліком, розподілом і правильним використанням житлових номерів і місць, а також дотриманням паспортного режиму; спрямовує роботу персоналу і служб готелю на забезпечення збереження і утримання в справному стані приміщень і майна відповідно до правил і норм експлуатації, безперебійної роботи обладнання, благоустрою та комфортності, дотримання санітарно-технічних і протипожежних вимог; забезпечує рентабельне ведення готельного господарства, своєчасне і якісне надання проживаючим комплексу послуг; організовує роботу з профілактичного огляду житлових номерів, підсобних готелю, проведенню капітального і поточного ремонту, по зміцненню та розвитку її матеріально-технічної бази, підвищення рівня комфортабельності; забезпечує ведення і подання встановленої звітності про результати господарсько-фінансової діяльності готелю, сплаті податків і зборів; вживає заходів щодо забезпечення готелю кваліфікованим персоналом; сприяє розвитку комерційної діяльності.	*Повинен знати:* закони України; Укази Президента України, постанови, розпорядження, рішення Кабінету Міністрів України, Національного банку України, Державної податкової адміністрації України з питань правових засад регулювання господарської діяльності підприємства, положення бухгалтерського обліку та інші нормативно-правові акти Міністерства фінансів України щодо порядку ведення бухгалтерського обліку та складання фінансової звітності, а також методичні документи міністерства та інших центральних органів виконавчої влади щодо галузевих особливостей застосування положень бухгалтерського обліку; основи технології виробництва продукції, порядок оформлення операцій і організацію документообігу за розділами обліку, форми та порядок розрахунків, порядок приймання, зарахування на баланс, зберігання і витрат коштів, товарно-матеріальних та інших цінностей; правила проведення інвентаризацій активів та зобов’язань; економіку, організацію виробництва, праці та управління; податкову справу; основи цивільного права; трудове, фінансове, господарське законодавство

Продовження табл. 3.6

Інспектор охорони праці	Організація та проведення робіт по створенню на підприємстві системи техніки безпеки, внутрішніх норм і правил техніки безпеки; координація роботи виробничих і технічних підрозділів підприємства по підтриманню системи техніки безпеки; організація та проведення інструктажів з техніки безпеки, нове виробниче обладнання; організація і проведення перевірок, технології виконання робіт для визначення відповідності їх стану встановленим нормам і правилам, розробка комплексу заходів щодо ідентифікації порушень техніки безпеки, виявляє порушення, аналізує їх і дає вказівки по їх усуненню.	*Повинен знати:* Законодавчі та нормативні правові акти, методичні матеріали з питань техніки безпеки; система стандартів техніки безпеки; вимоги до розробки на підприємствах правил і норм з техніки безпеки; основні технологічні процеси виробництва продукції підприємства; особливості експлуатації устаткування, яке застосовується на підприємстві. методика інформування працівників про вимоги техніки безпеки; методи проведення інструктажу з техніки безпеки, проведення контрольних заходів. Правила надання першої медичної допомоги при нещасних випадках. Основи адміністративної роботи, педагогіки та психології. Основи трудового законодавства. Правила внутрішнього трудового розпорядку.

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

Лінійна структура управління готелем «Десенка» представлена на рис. 3.1.

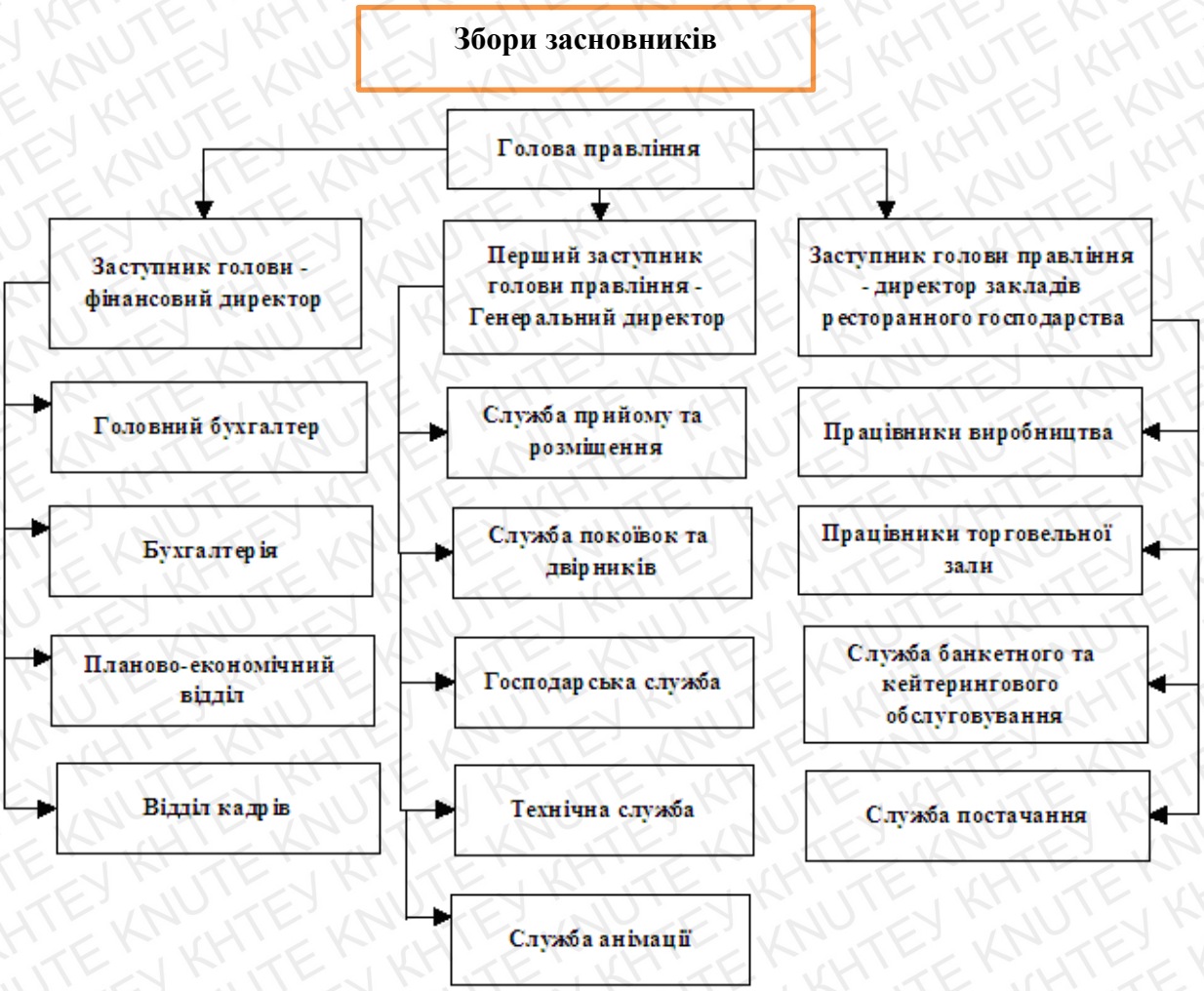

Рис. 3.1. Структура управління ТОВ «Готель «Десенка»

Заробітна плата

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

Планування чисельності персоналу проектованого готелю здійснюється за такими категоріями:

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

- допоміжний персонал.

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

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

де $Ч_{сп}$ - середньооблікової чисельності персоналу, осіб;

$Q_р$ - об'ємні параметри об'єкта обслуговування;

$Н_{обс}$ - норма обслуговування;

$К_{зам}$ – коефіцієнт заміщення.

Розраховуємо чисельність покоївок готелю «Десенка» (табл. 3.7).

Таблиця 3.7

Розрахунок чисельності покоївок готелю «Десенка»

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів у готелі	Норма обслуго-вування, номерів	Чисельність явочна, осіб	Середньо-спискова чисельність, осіб
А	1	2	3=1:2	4=3хКзам
Вища категорія, у. т.ч.:				
апартамент	4	4,5	0,89	0,98
люкс	5	4,5	1,11	1,22
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:				
одномісні	24	7	3,43	3,77
двомісні	79	6,5	12,15	13,37
Всього	112		17,58	19,34

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

Таблиця 3.8

Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Десенка» на плановий рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП на місяць	У розрахунку на місяць, грн.		Доплати і надбавки загалом за місяць	Разом фонд оплати праці за рік
					Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці		
	АДМІНІСТРАЦІЯ							
1	Генеральний директор	1	15750	15750	0	1475	1475	206700
2	Заступник директора з розміщення	1	13600	13600	0	1275	1275	178500
3	Заступник директора - директор ресторану	1	14350	14350	0	1225	1225	186900
4	Головний інженер	1	12850	12850	0	1025	1025	166500
5	Секретар керівника	1	9450	9450	0	675	675	121500
	БУХГАЛТЕРІЯ							
1	Головний бухгалтер	1	12100	12100	0	1125	1125	158700
2	Бухгалтер	1	9450	9450	0	725	725	122100
3	Касир	1	7050	7050	0	625	625	92100
	ПЛАНОВО-ВИРОБНИЧИЙ ВІДДІЛ							
1	Начальник відділу	1	11350	11350	0	1100	1100	149400
2	Працівник відділу (економіст)	2	9450	18900	0	600	1200	241200
	Разом персонал адміністрації	**11**	**115400**	**124850**	**0**	**9850**	**10450**	**1623600**
	ВІДДІЛ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИЙОМУ ТА РОЗМІЩЕННЯ							

Продовження таблиці 3.8

1	Начальник служби організації прийому та розміщення	1	9600	9600	0	825	825	125100
2	Черговий адміністратор	1	9150	9150	0	575	575	116700
4	Покоївка	19	5850	111150	0	575	10925	1464900
5	Агент з бронювання	1	6900	6900	0	525	525	89100
6	Швейцар	2	6075	12150	0	825	1650	165600
7	Прибиральник службових приміщень	2	5850	11700	0	500	1000	152400
8	Працівник камери схову	2	5850	11700	0	625	1250	155400
11	Працівник медпункту-фармацепт	2	6225	12450	0	575	1150	163200
12	Посильний	2	5850	11700	0	575	1150	154200
	Разом	**32**	**61350**	**196500**	**0**	**5600**	**19050**	**2586600**
	СЛУЖБА РЕМОНТНО-ЕНЕРГЕТИЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ							
1	Начальник відділу	1	10450	10450	0	875	875	135900
2	Технік-механік з ремонту устаткування	1	7350	7350	0	700	700	96600
3	Інженер з ремонту	1	7050	7050	0	650	650	92400
4	Майстер	0		0	0		0	0
	Разом	**3**	**24850**	**24850**	**0**	**2225**	**2225**	**324900**
	ВІДДІЛ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАННЯ							
1	Начальник відділу	1	10450	10450	0	725	725	134100
3	Завідувач господарства	1	8550	8550	0	600	600	109800
4	Завідувач складом	1	8250	8250	0	550	550	105600
	Разом	**3**	**27250**	**27250**	**0**	**1875**	**1875**	**349500**
	РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО							

Продовження таблиці 3.8

	СЛУЖБА ПОСТАЧАННЯ ПРОДУКЦІЇ							
1	Товарознавець	1	8400	8400	0	650	650	108600
3	Вантажник	1	6150	6150	0	500	500	79800
5	Прибиральник	1	5850	5850	0	500	500	76200
	ВИРОБНИЧО-ЦЕХОВИЙ ПЕРСОНАЛ							
2	Шеф-кухар	1	12550	12550	1150	0	1150	164400
3	Кухар 5-го розряду	11	9150	100650	900	0	9900	1326600
4	Кухар 4-го розряду	11	8250	90750	700	0	7700	1181400
6	Експедитор-вантажник	2	6000	12000	0	450	900	154800
10	Прибиральник	3	5850	17550	0	450	1350	226800
	ТОРГОВЕЛЬНІ ЗАЛИ							
1	Адміністратор торговельної зали	2	8550	17100	0	700	1400	222000
2	Офіціант	32	6150	196800	0	500	16000	2553600
3	Мийник посуду	4	6000	24000	0	450	1800	309600
4	Гардеробник	2	5700	11400	0	450	900	147600
7	Паркувальник	2	6450	12900	0	450	900	165600
9	Бармен	3	6300	18900	450	0	1350	243000
	ЇДАЛЬНЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛУ							
1	Буфетник 5-го розряду	2	6000	12000	0	450	900	154800
	Разом персоналу:	**78**	**107350**	**547000**	**3200**	**5550**	**45900**	**7114800**
	ПЕРУКАРНЯ							
1	Перукар	2	5850	11700	475	0	950	151800
2	Манікюрниця	2	5850	11700	475	0	950	151800
	Разом персоналу	**4**	**11700**	**23400**	**950**	**0**	**1900**	**303600**
	СПОРТ							

Продовження таблиці 3.8

1	Інструктор тренажерної зали	2	7050	14100	0	500	1000	181200
2	Адміністратор	2	7350	14700	0	600	1200	190800
3	Працівник з обслуговування саун та басейнів	2	6450	12900	0	450	900	165600
4	Масажист	2	6600	13200	500	0	1000	170400
5	Інструктор з гри в більярд	1	6300	6300	0	500	500	81600
	Разом персоналу	**9**	**33750**	**61200**	**500**	**500**	**4600**	**789600**
	ПРАЦІВНИКИ АНІМАЦІЇ							
1	Адміністратор служби анімації	1	6600	6600	0	600	600	86400
2	Працівники дитячої кімнати	2	6150	12300	0	500	1000	159600
	Разом персоналу	**3**	**12750**	**18900**	**0**	**1100**	**1600**	**246000**
	ВИРОБНИЧО-ТЕХНІЧНА СЛУЖБА							
	РЕМОНТНО-БУДІВЕЛЬНА СЛУЖБА							
1	Столяр	2	6300	12600	500	0	1000	163200
2	Маляр	1	6300	6300	500	0	500	81600
3	Штукатур	1	6300	6300	0	500	500	81600
	Разом персоналу	**4**	**18900**	**25200**	**1000**	**500**	**2000**	**326400**
	СЛУЖБА ЕКСПЛУАТАЦІЇ							
1	Електрик	2	6450	12900	0	500	1000	166800
2	Слюсар	1	6450	6450	0	500	500	83400
3	Сантехнік	1	6450	6450	0	500	500	83400
5	Ліфтер	1	6300	6300	0	500	500	81600
	Разом персоналу	**5**	**25650**	**32100**	**0**	**2000**	**2500**	**415200**

Продовження таблиці 3.8

	СЛУЖБА ЕНЕРГЕТИКИ, ЗВ'ЯЗКУ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ							
1	Начальник	1	7350	7350	0	600	600	95400
2	Електромонтер	1	6600	6600	0	500	500	85200
3	Технік-радіооператор	1	6450	6450	0	500	500	83400
	Разом персоналу	**3**	**20400**	**20400**	**0**	**1600**	**1600**	**264000**
	ПРОТИПОЖЕЖНО-ДИСПЕТЧЕРСЬКА СЛУЖБА							
1	Начальник	1	7350	7350	0	600	600	95400
	Разом персоналу	**1**	**7350**	**7350**	**0**	**600**	**600**	**95400**
	ГОСПОДАРЧА СЛУЖБА							
1	Начальник	1	7350	7350	0	600	600	95400
2	Прибиральник	2	5850	11700	0	500	1000	152400
3	Двірник	4	5850	23400	0	500	2000	304800
4	Водій	2	6225	12450	0	550	1100	162600
	Разом персоналу	**9**	**25275**	**54900**	**0**	**2150**	**4700**	**715200**
	СЛУЖБА КОМП'ЮТЕРИЗАЦІЇ							
1	Начальник	1	7350	7350	0	600	600	95400
3	Інженер-програміст	2	6300	12600	0	500	1000	163200
4	Інженер-електронник	1	6150	6150	0	500	500	79800
	Разом персоналу	**4**	**19800**	**26100**	**0**	**1600**	**2100**	**338400**
	СКЛАД БІЛИЗНИ							
1	Кастелянша	2	6600	13200	0	550	1100	171600
2	Швачка	2	5850	11700	0	500	1000	152400
3	Вантажник	1	6150	6150	0	500	500	79800
	Разом персоналу	**5**	**18600**	**31050**	**0**	**1550**	**2600**	**403800**

Продовження таблиці 3.8

	ПРАЛЬНЯ							
1	Оператор пральних машин та прасувально-сушильного агрегату	2	6150	12300	0	500	1000	159600
	Разом персоналу	2	**6150**	**12300**	**0**	**500**	**1000**	**159600**
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ	**176**	**536525**	**1233350**	**5650**	**37200**	**104700**	**16056600**
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ АДМІНІСТРАЦІЇ	16						2201400
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ ВИРОБНИЧОГО ПЕРСОНАЛУ	92						8364600
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ ДОПОМІЖНОГО ПЕРСОНАЛУ	68						5490600

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

Таблиця 3.9

Преміальна частина фонду оплати праці готелю на плановий рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
1	2	3	4
Адміністративно-управлінський персонал	2201400	30	660420
Виробничий (операційний) персонал	8364600	40	3345840
Допоміжний персонал	5490600	20	1098120
Разом	16056600		5104380

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

Таблиця 3.10

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

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн
Місячний фонд основної заробітної плати	1338,1
Місячний фонд додаткової заробітної плати	425,4
Разом місячний фонд оплати праці	1763,4
Річний фонд основної заробітної плати	16056,6
Річний фонд додаткової заробітної плати	5104,4
Разом річний фонд оплати праці	**21161,0**

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

Таблиця 3.11

План з праці готелю «Десенка» на плановий рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на рік
1	2	3
Планова чисельність працівників, всього.	Осіб	176
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	Осіб	16
Виробничий (операційний) персонал	Осіб	92
Допоміжний персонал	Осіб	68
Фонд основної заробітної плати	тис. грн.	**16056,6**
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	2201,40
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	8364,60
Допоміжний персонал	тис. грн.	5490,60
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	**5104,38**
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	660,42
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	3345,84

Продовження таблиці 3.11

Допоміжний персонал	тис. грн.	1098,12
Фонд оплати праці, усього.	тис. грн.	**21160,98**
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	2861,82
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	11710,44
Допоміжний персонал	тис. грн.	6588,72
Структура фонду оплати праці		
основна заробітна плата	%	75,88
додаткова заробітна плата	%	24,12

3.2. Капітал

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

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

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

Таблиця 3.12

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

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
1. Будівлі, споруди	**531333,9**	30	17711,1
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	**90049,4**	5	18009,9
2.1. Холодильне обладнання	29800,5	5	5960,1
2.2. Механічне обладнання	27209,2	5	5441,8
2.3. Теплове обладнання	14252,4	5	2850,5
2.4. Торговельне обладнання	18139,4	5	3627,9
2.5. Вимірювальні прилади	647,8	5	129,6
3. Меблі, інше офісне обладнання	**27209,2**	5	5441,8
4. Автотранспорт	**10365,4**	5	2073,1
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	**1295,7**	4	323,9
6. Телефони	**647,8**	4	162,0
Усього	***660901,3***		43721,8

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основними видами діяльності проектованого готелю є:

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

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

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

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

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

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

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

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

$Д$ – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

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

де $K_{з.і.}$ – плановий коефіцієнт завантаженості номерів *i*-ого типу і категорії, од.

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення у готелі «Десенка» розраховуємо у табл. 3.13.

Таблиця 3.13

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

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Уних місць	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-діб			
				міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	Сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
А	1	1.1	2 = 1·М*i*	3	4	5	6	**7**	8	9 = 2·3·6	10 = 2·4·7	11 = 2·5·8	12 = 9 + 10 + 11

Продовження таблиці 3.11

Вища категорія, у. т.ч.:													
апартамент	4	2	8	120	125	120	0,6	0,8	0,7	576	800	672	2048
люкс	5	2	10	120	125	120	0,6	0,8	0,7	720	1000	840	2560
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:													
одномісні	24	1	24	120	125	120	0,6	0,8	0,7	1728	2400	2016	6144
двомісні	79	2	158	120	125	120	0,6	0,8	0,7	11376	15800	13272	40448
Усього	**112**		**200**	**80**	**83,333**	**80**	**0,6**	**0,8**	**0,7**	**14400**	**20000**	**16800**	**51200**

Пропускна спроможність ЗРГ при готелі (обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду засобу розміщення, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ЗРГ в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення в регіоні його функціонування).

При плануванні обсягу реалізації послуг харчування у ЗРГ при готелі приймаємо за умову:

- обов’язковість організації сніданків для гостей готелю за типом шведського столу;

- обсяг виробництва страв за вільним вибором;

- обслуговування святкових заходів.

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

Таблиця 3.14

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-діб	14400	20000	16800	51200
2. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ , у тому числі	54372	113783	97080	265235
2.1. Сніданки	-	-	-	-
2.2. За вільним вибором («A la cart»)	54372	113783	97080	265235

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Доходи

Доходи готелю – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку заклад отримує у результаті надання комплексу послуг для гостей у різних структурних господарських підрозділах підприємства. Основну частину доходів готелю «Десенка» забезпечують доходи від основної діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності ($Д_{о.д}$) готелю поділяють на чотири основні групи за джерелами походження:

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

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

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

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

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

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

Д – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;
$К_{зі}$ – коефіцієнт завантаження номерів *і*-ї категорії;
$Ц_і$ – ціна за номер (місце) *і*-ї категорії за добу, грн.

Обсяг доходів від операційної діяльності готелю буде збільшено за рахунок операцій від надання площі в оренду, SPA- та фітнес послуг, організації дозвілля, що входять до складу інших доходів від операційної діяльності згідно з П(С)БО 15.

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

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі «Десенка» розраховуємо у табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей

Категорії і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (Qпл), людино-діб				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	між-сезонна	високий сезон	сезон	разом	між сезонна	високий сезон	сезон	між сезонна	високий сезон	сезон	разом
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Вища категорія, у. т.ч.:											
апартамент	576	800	672	2048	4200	5400	4800	2419,2	4320	3225,6	**9964,8**
люкс	720	1000	840	2560	1920	2400	2100	1382,4	2400	1764,0	**5546,4**
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:											
одномісні	1728	2400	2016	6144	660	900	780	1140,5	2160	1572,5	**4872,96**
двомісні	11376	15800	13272	40448	780	1020	900	8873,3	16116	11944,8	**36934,1**
Усього	**14400**	**20000**	**16800**	**51200**				**13815,4**	**24996**	**18506,9**	**57318,2**

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

- реалізація продукції власного виробництва;

- продаж закупних (купівельних) товарів.

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

Таблиця 3.16

Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ при готелі

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:	54372	113783	97080	265235
1.1. Сніданок (входить у вартість проживання)	-	-	-	-
1.2. За вільним вибором	54372	113783	97080	265235
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1 Сніданок	-	-	-	-
2.2. За вільним вибором	174	272	231	-
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданок	0	0	0	0
3.2. За вільним вибором	9460,7	30949,0	22425,5	62835,2
3.3. Кейтеринг	473,0	1547,4	1121,3	3141,8
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	**9933,8**	**32496,4**	**23546,8**	**65976,9**

Планування операційних доходів від надання додаткових послуг здійснюється за плановою чисельністю проживаючих, кількості послуг та їх планової ціни (табл. 3.17).

Таблиця 3.17

Планування обсягу доходів від реалізації додаткових послуг готелю

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
Планова кількість додаткових послуг	6270	7690	6971	20931
1. Структура додаткових платних послуг, %				
Оренда зали універсальної	1,1	1,2	1,1	-
Послуги дитячої кімнати	21,5	23,4	21,9	-
Відвідування саун	15,6	17,6	16,5	-
Послуги перукарні	12,1	11,4	11,8	-
Послуги масажиста	11,4	11,1	11,4	-
Відвідування тренажерної зали	38,3	35,4	37,3	-
2. Кількість додаткових платних послуг, од.				
Оренда зали універсальної	72	91	79	242
Послуги дитячої кімнати	1350	1800	1530	4680
Відвідування саун	975	1350	1150	3475
Послуги перукарні	758	875	820	2453
Послуги масажиста	715	854	792	2361
Відвідування тренажерної зали	2400	2720	2600	7720
3. Середньозважена ціна додаткових послуг, грн.				
Оренда зали універсальної	9350	15400	12980	-
Послуги дитячої кімнати	55	77	66	-
Відвідування саун	330	440	385	-
Послуги перукарні	132	165	143	-
Послуги масажиста	220	330	275	-
Відвідування тренажерної зали	88	132	110	-
4. Доходи від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн.				
Оренда зали універсальної	673,2	1401,4	1025,4	3100,0
Послуги дитячої кімнати	74,3	138,6	101,0	313,83
Відвідування саун	321,8	594,0	442,8	1358,5
Послуги перукарні	100,1	144,4	117,3	361,691
Послуги масажиста	157,3	281,8	217,8	656,92
Відвідування тренажерної зали	211,2	359,0	286,0	856,24
6. Разом: доходи від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн.	**1537,756**	**2919,235**	**2190,21**	**6647,201**

Обсяг операційних доходів готелю «Десенка» зводимо в таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

Планування обсягу операційних доходів готелю «Десенка» на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	13815,36	24996	18506,88	57318,24
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	9933,8	32496,4	23546,8	65976,9
3. Дохід від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн.	1537,8	2919,2	2190,2	6647,2
Разом: основні операційні доходи, тис. грн	**25286,9**	**60411,7**	**44243,8**	**129942,4**
4. Інші операційні доходи, тис. грн	2528,7	6041,2	4424,4	12994,2
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	**27815,6**	**66452,8**	**48668,2**	**142936,6**

Витрати

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

Стаття 1: Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів закладу ресторанного господарства готелю. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при готелі на плановий рік проводиться у таблиці 3.19.

Таблиця 3.19

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

№ зп	Найменування продуктів	Добова норма споживання на одну люлину у г (нетто)	Річна норма споживання продуктів, кг.	Ціна за кг, грн	Вартість закупівлі, тис. грн
1	Хліб пшеничний	150	11520	16	184,3
2	Хліб житній	200	15360	20	307,2
3	Борошно пшеничне	90	6912	33	228,1
4	Крохмаль	10	768	25	19,2
5	Крупи	70	5376	32	172,0
6	Макаронні вироби	30	2304	36	82,9
7	Картопля	400	30720	9	276,5
8	Овочі	500	38400	16	614,4
9	Фрукти свіжі	200	15360	42	645,1
10	Фрукти сухі	30	2304	70	161,3
11	Соки (л.)	100	7680	32	245,8
12	Цукор	80	6144	31	190,5
13	Повидло, мед	15	1152	62	71,4
14	Кондитерські вироби	20	1536	86	132,1
15	Чай	2	153,6	420	64,5
16	Кава, какао	5	384	650	249,6
17	Олія	40	3072	38	116,7
18	Молоко (2,5%)	250	19200	20	384,0
19	Кефір знежирений	250	19200	18	345,6
20	Масло вершкове	70	5376	110	591,4

Продовження таблиці 3.19

21	Сир м’який низької жирності	90	6912	105	725,8
22	Сметана (20%)	40	3072	50	153,6
23	Сир твердий голландський	30	2304	160	368,6
24	Яйця (1 шт.)	1	76,8	3	0,2
25	М'ясо яловичина	250	19200	120	2304,0
26	Птиця II категорії	50	3840	67	257,3
27	Ковбаса варена	50	3840	98	376,3
28	Ковбаса н/копчена	30	2304	130	299,5
29	Алкоголь	50	3840	165	633,6
30	Пиво	75	5760	24	138,2
32	Спеції	3	230,4	77	17,7
33	Соуси	15	1152	85	97,9
34	Риба свіжоморожена (сібас, тріска, сьомга, судак, скумбрія, сом)	125	9600	185	1776,0
30	**Разом**		**0**		**12 231,5**

Стаття 2. Витрати на оплату праці: основна та додаткова заробітна плата, інші заохочувальні та компенсаційні виплати – 21161,0 тис. грн.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування. Для готельних підприємств встановлено ставку єдиного соціального внеску (22,0 % від фонду оплати праці). Відрахування складають – 4655,4 тис. грн.

Стаття 4. Амортизаційні відрахування розраховуються відповідно до положень Податкового Кодексу України, 43721,8 тис.грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів. (на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію) плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Витрати на ресурсне забезпечення визначаємо в таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

Витрати на ресурсне забезпечення готелю

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1.Витрати електроенергії, кВт/год	127074,00	1,89	240,17
2.Витрати на опалення, Гкал	1368,00	1559,94	2134,00
3. Витрати води, $м^3$	18705,00		
Холодна	11746,32	24,70	290,13
Гаряча	6958,68	82,25	572,35
Разом			**3236,65**
Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% доходів			**1715,24**

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. За чинним законодавством на ЗРГ покладено обов’язки по забезпеченню робітників санітарним та спеціальним одягом.

Норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу складають 1 стандартний комплект, для оперативно-виробничого персоналу – 2 комплекти у розрахунку на рік (табл. 3.21).

Таблиця 3.21

Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у готелі на плановий рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол..	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	16	1	5000	80
Оперативно виробничий персонал	92	2	2000	368
Разом	*108*	*		*448*

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

Таблиця 3.22

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення в розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
1 . Порцеляновий та фарфоровий посуд					
Тарілки пиріжкові	200	2,1	420	40,2	16,88
Чашки	200	1,4	280	46,92	13,14
Столові	200	1,7	330	57,24	18,89
Десертні	200	2,9	585	40,08	23,45
Закусочні	200	3,2	630	41,52	26,16
2. Столові набори				1,2	
Виделки	200	2,4	480	34,08	16,36
Ложки	200	3,4	680	33,36	22,68
Ножі	200	2,9	580	42,84	24,85

Продовження таблиці 3.22

3. Скляний (кришталевий) посуд					
Чарки	200	2,9	580	38,52	22,34
Стакани	200	1,6	320	43,92	14,05
Фужери	200	2,1	410	57	23,37
Бокали	200	1,5	290	61,32	17,78
4. Спортивний інвентар	56	2,5	110	661,2	72,73
5. Столова білизна	110	2,1	180	201	36,18
6. Постільна білизна	300	1,7	350	337,68	118,19
Разом	*	*	*	*	467,05

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

Стаття 8 Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі складають 67,9 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування розраховують, виходячи із кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажопасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 280 днів.

В середньому за день одна машина проходить 150 км. Вартість бензину – 33,5 грн. Витрати на паливо становлять:

(150*280*0,12*34,1)/1000=114,6 тис. грн.;

Стаття 10. Витрати на охорону визначаємо в обсязі 0,06% доходу готелю: 85,8 тис. грн.

Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення, приймають 250 грн. на кожного гостя, тобто 250*200/1000=35,0 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; тару; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні; на тару – слід прийняти 10 % від поточних витрат це становить 4434,0 тис. грн.

Стаття 13. Фінансові витрати розраховувати не будемо, оскільки витрати цієї статті не плануються.

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності готелю та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати (табл. 3.23).

Таблиця 3.23

Зведений кошторис операційних витрат готелю «Десенка» на плановий рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	12231,5
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ЗВ)	21161,0
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	4655,4
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	43721,8
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ЗВ)	4951,9
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	467,1
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)	67,9
Стаття 9. Витрати на транспортування. (ЗВ)	114,6
Стаття 10. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	85,8
Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення (ЗВ)	35,0
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	4434,2
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	**91926,1**
Умовно-постійні	***48776,7***
Умовно-змінні	***43149,3***

Прибуток

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

Якщо маржинальний прибуток дорівнює сумі постійних витрат, то це свідчить про досягнення закладом точки беззбитковості діяльності, якщо менше, – про наявність збитків діяльності. Розрахунки планового маржинального прибутку готелю проводимо у табл. 3.24.

Таблиця 3.24

Планування маржинального прибутку готелю «Десенка» на плановий рік

Показники	Результат
1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	**142936,6**
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	57318,2
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	65976,9
1.3. Інші операційні доходи (екскурсійні, торговельні, від експлуатації спортивних споруд тощо)	12994,2
2. Податок на додану вартість	**23822,8**
3. Чистий дохід	**119113,9**
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	**43149,3**
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	12231,5
4.2. Інші змінні витрати	30917,9
5. Маржинальний прибуток	***75964,5***
6. Постійні витрати	48776,7
7. Прибуток (збиток)	27187,8

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

Таблиця 3.25

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

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності	119113,9
2	Умовно змінні витрати	43149,3
3	Умовно постійні витрати	48776,7
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	27187,8
5	Податок на прибуток, 18%	4893,8
6	***Чистий прибуток – можливий***	***22294,0***
7	Рентабельність реалізації ,%.	18,7
8	***Чистий прибуток – цільовий (10-15%)***	***13102,5***
9	***Чистий прибуток – плановий***	***22294,0***

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

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

Для визначення ефективності операційної діяльності необхідно розрахувати відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів готелю та рентабельності капітальних

вкладень в цілому на рік, оцінити достатність обсягів отриманих доходів та прибутків. Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю робимо у табл. 3.26.

Таблиця 3.26

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

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність операційної діяльності (РРП, %) (Роп=П/Д×100 П — чистий прибуток, грн; Д — дохід від реалізації продукції, грн.)	18,72
2.	Рентабельність поточних витрат (*$Р_{ПВ,}$ %) = Чистий прибуток/ Обсяг поточних витрат*100*	45,71
3.	Рентабельність операційних витрат (*$Р_{ОВ,}$ %*)= *Чистий прибуток/Операційні витрати *100*	24,25

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Для проектованого готелю «Десенка» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років пропонується в обсязі 7% річних.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для проектованого готелю приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 19%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу.

Планування чистого прибутку закладу здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток. Планові показники діяльності готелю «Десенка» на перші десять років подано у таблиці 3.27.

Таблиця 3.27

Основні результати діяльності готелю «Десенка» на перші десять років

Рік	Чистий дохід від реалізації		Змінні витрати		Постійні витрати, тис.грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	тис.грн	середньорічні темпи зростання	тис.грн	рівень змінних витрат, %			
1-й рік	119113,85	7	43149,3	46,94	48776,71	27187,80	22293,99
2-й рік	127 451,82	7	59824,8	46,94	48776,71	18850,26	15457,22
3-й рік	136 373,45	7	64012,6	46,94	48776,71	23584,15	19339,00
4-й рік	145 919,59	7	68493,5	46,94	48776,71	28649,41	23492,52
5-й рік	156 133,96	7	73288,0	46,94	48776,71	34069,24	27936,78
6-й рік	167 063,34	7	78418,2	46,94	48776,71	39868,46	32692,13
7-й рік	178 757,77	7	83907,4	46,94	48776,71	46073,62	37780,37
8-й рік	191 270,82	7	89781,0	46,94	48776,71	52713,14	43224,78
9-й рік	204 659,77	7	96065,6	46,94	48776,71	59817,43	49050,29
10-й рік	218 985,96	7	102790,2	46,94	48776,71	67419,02	55283,60
11-й рік	234 314,98	7	109985,5	46,94	48776,71	75552,72	61953,23
12-й рік	250 717,02	7	117684,5	46,94	48776,71	84255,78	69089,74
13-й рік	268 267,22	7	125922,4	46,94	48776,71	93568,06	76725,81
14-й рік	287 045,92	7	134737,0	46,94	48776,71	103532,19	103532,19
Разом за 14 років	2686075,48		1248060,18		682874,00	755141,30	637851,66

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів наступні:

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

Чистий приведений дохід розраховують за формулою 3.6:

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

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

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

ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t.

Розрахунок чистого приведеного доходу по розробленому інвестиційному проекту наведено в табл. 3.28.

Таблиця 3.28

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

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, тис.грн., ЧПД
1	668263,1	66015,79	66015,79	62872,18	-605390,93
2		56992,92	123008,70	51694,26	-553696,67
3		58797,92	181806,62	50791,85	-502904,82
4		60978,49	242785,11	50167,15	-452737,66
5		63548,45	306333,56	49791,87	-402945,79
6		66523,22	372856,78	49640,65	-353305,14
7		69919,90	442776,68	49690,77	-303614,37
8		73757,33	516534,02	49921,87	-253692,50
9		78056,22	594590,24	50315,74	-203376,77
10		82839,23	677429,47	50856,10	-152520,66
11		88131,08	765560,56	51528,42	-100992,24
12		93958,70	859519,26	52319,72	-48672,52
13		100351,32	959870,58	53218,45	4545,92
14		125976,43	1085847,01	63626,66	68172,58
Разом	668263,1	1085847,01		736435,69	68172,58

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

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

де ***ІД*** – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

КГП – кумулятивний грошовий потік.

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

ІД = 1,10

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

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає можливість повною мірою оцінити увесь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту. Розрахунок проводимо за формулою 3.8:

$$ІР = \frac{ЧП}{ІВ} \times 100\%, \qquad (3.8)$$

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

ЧП - середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

Середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховується таким чином: ***ЧП***=45560,8 тис. грн.

Індекс рентабельності інвестиційного проекту: ***ІР*** =6,8 %.

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту дорівнює 6,8%.

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

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧГП_{р.}} \qquad (3.9)$$

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

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

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою 3.10:

$$ПО = ІВ / \sum_{t=1}^{n} \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \cdot t}. \qquad (3.10)$$

Показник періоду окупності проекту складає: ***ПО*** = 12,7 років

Період окупності інвестиційного проекту становить 12,7 років. У розробленому проекті готелю «Десенка» закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

Висновки до розділу 3

У розділі «Ревенью. менеджмент» проекту розроблено організаційно-юридичний план проектованого підприємства готельного господарства. Побудовано організаційну структуру управління. Спланована виробничо-торговельна діяльність закладу, встановлено ціни на номери та продукцію. Розраховані основні економічні показники, що свідчать про ефективність.

Проведені розрахунки дозволяють стверджувати, що будівництво підприємства готельного господарства є доцільним та рентабельним.

ВИСНОВКИ

Результатом випускного кваліфікаційного проекту є обґрунтування теоретичних положень та розроблення практичних рекомендацій щодо проектування конгрес-готелю. За результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1.Для проектування готелю обрано вулицю Генерала Жмаченко у м.Київ. За результатами сегментації потенційних споживачів готелю можна констатувати, що цільовий ринок – це туристи, для яких характерні ознаки: відпочинок, екскурсії; середній рівень доходу; нетривалий період перебування. Місія готелю – надання якісних послуг, сервіс. Реалізація місії готелю базується на створенні системи надання доступних та якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу. Ціллю господарської діяльності готелю є надання комплексу послуг іноземним та українським туристам на найвищому професійному рівні з дотриманням високих стандартів, дбайливого використання ресурсів, створення дієвої системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу

2.В розділі «Концепція. Організація. Сервіс» сформовано концептуальне рішення готелю 3* проектуємого в Деснянському районі м. Києва і обрано назву підприємства – «Десенка». Готель на 200 місць матиме 112 номера: апартамент, люкс, стандарт одномісний та двомісний. При готелі спроектовано скандинавський ресторан на 200 місць.Організація сніданків по типу «Шведський стіл» для мешканців готелю. В денний та вечірній час меню із вільним вибором страв. Скандинавський ресторан функціонує не тільки для гостей готелю.

3. Під час розроблення концептуального рішення готелю «Десенка» у Деснянському районі м. Києва було обрано блочний спосіб організації та взаємозв’язку всіх груп приміщень, оскільки він економічний у будівництві та технічній експлуатації. Готель буде розташований біля паркової зони

4. З метою приваблювання туристів міста,тих хто приїхав по справах в тому числі і іноземних гостей, у готелі «Десенка» розроблені програми лояльності, які будуть надавати гостям готелю спеціальні знижки при придбанні послуг. Для забезпечення лояльності споживачів різних сегментних груп планується розробити окремі програми лояльності:

- для сегмента ділових туристів – знижки за тривале проживання, частоту проживання, друге і більше проживання, бронювання за допомогою інтернет;

- в сегменті самостійних туристів – знижки за інтернет бронювання, пакети екскурсійних та туристичних програм, спеціальні святкові пакети;

- в сегменті організованих туристів – знижки туристичному оператору та менеджерам оператора;

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

Проектований готель розрахований на туристів з дітьми, тому доречним є преоктування кімнати для дітей, яка забезпечена необхідним обладнанням та іграшками, відповідно до віку та інтересів дітей.

Приміщення для гри в більярд оснащені більярдними столами, висота яких регулюється освітлювачами, стійками для київ, шафами, поличками для куль. Стіл знаходиться по середині кімнати. Відстань від стіни до столу 2 м. Світильники розміщено над столами на відстані 80 см від грального поверхні.

На території готелю є спортивно-оздоровча зона. Тренажерний зал, Фінська сауна, кабінет для массажу. Є ще перукарня, каса квитків на транспорт, театральна каси, торговельні кіоски з сувенірною продукцією, пресою, аптечною продукцією, пунк обміну валют.

5.В розділі «Архітектура. Дизайн» описано дизайнерське рішення засобу розміщення і прораховано кошторис будівництва, який взятий за основи при розрахунку окупності проекту. Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – європейський. 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.

6. В розділі «Управління. Економіка» визначено та обґрунтувано організаційно-правовий статус готелю 3* «Десенка» на 200 місць у Деснянському районі м. Києва. Підприємництво являє собою особливий тип економічної поведінки індивідуального відокремленого господарського суб'єкта ринку, який здійснює

вибір способу використання обмежених ресурсів для максимізації прибутку. Готель 3* «Десенка» - це колективний суб'єкт, для чого утворюється підприємство (товариство з обмеженою відповідальністю).

7.Внутрішньоорганізаційні документи, що регламентують працю персоналу готелю «Десенка» та закладу ресторанного господарства, складено відповідно до чинної нормативно-правової бази. Для визначення обсягів діяльності готелю обґрунтовано планові обсяги послуг з тимчасового розміщення (проживання).

8.В розділі 3 випускного кваліфікаційного проекту представлені склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів ботелю «Десенка»*** на 2018 рік. На основі узагальнених планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів розраховано суму амортизації основних засобів. Сума амортизації становить 43721,8 тис. грн./рік і враховувалась при розрахунку собівартості готельних послуг і продукції ресторанного господарства, поточних витрат та визначенні ефективності капітальних вкладень підприємства.

9.В випускному кваліфікаційному проекті розраховано чисельність персоналу ботелю і фонд оплати праці. За результатами розрахунку планова чисельність персоналу підприємства становить 92 особи: 11 працівників адміністративно-управлінського персоналу,32 особи – працівників організації прийому та розміщення, 3 особи- служба ремонтно-енергетичного обслуговування,3 особи-відділ матеріально-технічного постачання, 78 осіб- ресторане господарство,4 особи-перукарня, спорт і анімація-12 осіб,виробничо-технічна служба-4 особи,служба експлуатації-5 осіб,служба енергетики,звязку та обслуговування -3 особи,противопожежна-диспетчерська служба-9 осіб,служба компютеризації-4 особи,склад білизни-5 осіб. Фонд оплати праці, який складається з основної та додаткової заробітної плати становить 21161,0 тис. грн.

10.Обсяг операційних доходів готелю становить 142936,6 тис. грн. Обсяг доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщення, 57318,2 тис. грн. Обсяг доходів від реалізації послуг харчування ЗРГ 65976,9 тис. грн. Доходи від реалізації додаткових послуг 6647,201 тис.грн

11.Маржинальний прибуток ботелю 3* «Десенка» в Деснянському районі м. Києва достатній для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку становить 68172,58 тис. грн. Рентабельність операційної діяльності (РРП, %) готелю становить 18,2%. Рентабельність поточних витрат (РПВ, %) 45,71 та рентабельність операційних витрат – 24,25%.

12.Індекс дохідності даного проекту, який свідчить про можливість реалізації інвестиційного проекту більше 1. Для проектованого готелю «Десенка» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років пропонується в обсязі 7% річних.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для проектованого готелю приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 19%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу.

Планування чистого прибутку закладу здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток. Проект окупності близько 10 років можливий для трьохзіркового готелю на 200 місць, який розташований в місті Київ. Інвестиційний проект може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Господарський кодекс України від 16.01.2003 р. № 436-IV.

2. Податковий кодекс України від 02.12.2010 р. № 2755. – VI.

3. Цивільний кодекс України від 16.01.2003 р. № 435-IV.

4. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-XII.

5. ДБН А.2.2-3-2004: Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації.

6. ДБН В.1.1-7-2002: Захист від пожежі. Пожежна безпека об’єктів будівництва.

7. ДБН В.2.2.9-2009: Громадські будинки та споруди. Основні положення.

8. ДБН В.2.2.11-2002: Підприємства побутового обслуговування. Основні положення

9. ДБН В.2.2-15-2005: Житлові будинки. Основні положення

10. ДБН В.2.2-20:2008: Будинки і споруди. Готелі.

11. ДБН В.2.2-25-2009: Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).

12. ДБН В.2.5-20-2001: Газопостачання

13. ДБН В.2.5-23-2010: Проектування електрообладнання об’єктів цивільного призначення

14. ДБН В.2.5-28-2006: Природне і штучне освітлення

15. ДБН В2.5-64:2012: Внутрішній водопровід та каналізація

16. ДБН В.2.5-67:2013: Опалення, вентиляція та кондиціонування

17. Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів: Постанова КМУ від 13.04.2011 р. № 461

18. Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та ПЕУ України від 3.01.2003 р. №2.

19. ДСТУ 4281-2004: Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

20. ДСТУ 4268:2003: Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги.

21. ДСТУ 4269:2003 : Послуги туристичні. Класифікація готелів.

22. Бовш Л. А. Підприємства готельного господарства України : стан та перспективи розвитку / Л. А. Бовш // Культура народов Причерноморья. Серия экономическая. – 2009. – Вып.167. – С. 23 - 27.

23. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Готельна справа: Електронний підручник –К.: КНТЕУ, 2015. – 501 с.

24. Ведмідь Н.І. Організація дозвілля туристів: навч. посіб. / Н.І. Ведмідь, СВ. Мельниченко. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008.-85 с.

25. Домбик О. М. Економічна суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу / О.М. Домбик // Торгівля, комерція, підприємництво. - 2013. - Вип. 15. - С. 64-66.

26. Економічні передумови управління поточними витратами підприємств ресторанного господарства в Україні/ Гаврилюк С.П., Міска В.Г.// Інвестиції: практика та досвід.–2014.– №19.– С.20-25.

27. Менеджмент. Навчальний посібник / О. М. Скібіцький, Л. І. Скібіцька. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 416 с.

28. Менеджмент ресторанного господарства, видання 2-е перероблене і доповнене (за ред. Г.Т. П’ятницької). - Навчальний посібник.: ВЦ КНТЕУ. – 2010, 421 с.

29. Мілютіна Ю.С. Стратегія позиціонування в готельно-ресторанному бізнесу / Ю.С. Мілютіна // Ефективна економіка. К., 2017. - №10.

30. Міска В.Г. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу: монографія / С.В. Мельниченко, Т.І.Ткаченко, М.Г.Бойко, Н.І.Ведмідь та ін. / за заг. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 370 с.

31. Можливості та перспективи розвитку туристичного бізнесу на прикладі Закарпатського регіону / Л.Д. Завідна, А.В. Квітка. Тези доповідей Всеукраїнської студентської наукової конференції «Актуальні проблеми розвитку готельно-ресторанного, туристичного та виставкового бізнесу». К.:КНТЕУ, 2013

32. Організація готельного господарства / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. - К.: КНТЕУ, 2009.- 494с.

33. Організація готельного господарства: підручник / Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.

34. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства, видання 2-е перероблене і доповнене (за ред. проф. П'ятницької Н.О.). – Підручник для ВУЗів.: ВЦ КНТЕУ. – 2010, 669 с.

35. Охріменко А. Г. Основи менеджменту: навч.посібник / А. Г. Охріменко. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 130 с.

36. Пересічна С.М. Перспективи розвитку конгрес-готелів в Україні [Електронний ресурс] / С.М. Пересічна, А.В. Таранова // . – Режим доступу: http://www.sworld.com.ua/konfer40/11.pdf.

37. Полтавська О.В. Сучасний стан кадрового забезпечення підприємств готельного господарства м. Києва / О.В.Полтавська // Економічний простір : зб. наук. пр. – Дніпропетровськ: ПДАБА, 2011. – № 47. – С. 257 – 267

38. Полтавська О.В. Теоретичні основи функціонування економічного механізму функціонування підприємств готельного господарства / О.В.Полтавська // Вісник Академії праці і соціальних відносин Федерації профспілок України. – Київ :Курс, 2007. – №5. – С. 64– 69

39. Полтавська О.В. Управління якістю готельних послуг як стратегічний чинник розвитку туризму / О.В. Полтавська, М.В. Босовська // Стратегічний розвиток туристичного бізнесу : [колективна монографія] / За ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2010. – С. 293 – 335.

40. Проектування готелів: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Л.М. Гопкало та ін.]; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2012. - 337 с.

41. Проектування готелів: навч. посіб.: Серія HoReCa.: За. ред. Мазаракі А.А.: КНТЕУ, 2016.- 346 с.

42. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Гопкало Л.М. та ін.]; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2011. - 345 с.

43. Прохорчук І.В. Теоретичні аспекти розвитку міжнародного ділового туризму в Україні / І.В. Прохорчук // Актуальні проблеми міжнародних відносин. – 2012. - Випуск 110 (Частина ІІ). – С. 116-123.

44. Расулова, У. С. Оцінка ефективності оперативного планування на торговельних підприємствах [Текст] / У. С. Расулова // Торгівля і ринок України: темат. зб. наук. пр. – 2006. − Вип. 21, т. 2. – С. 306-313.

45. Расулова А.М. та ін. Проектування закладів ресторанного господарс-тва. / А.М. Расулова та ін. /за ред. А.А. Мазаракі, 2016 р.

46. Роглєв Х. Й. Основи готельного менеджменту : підруч. / Х. Й. Роглєв. — К. : Кондор, 2009. —408 с.

47. Сененко І.А. Сучасні підходи до організації управління готельно-ресторанним бізнесом / І.А. Сененко // Економічний простір. – Дніпропетровськ: ПДАБА, 2015. – № 100. – С. 171-180.

48. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу: монографія/ [Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, Л.М. Гопкало та ін.]; за заг. ред.. А.А. Мазаракі. – К.: КНТЕУ, 2010. – 596с.

49. Ткаченко Т. І. Управління якістю готельних послуг: монографія / Т. І.Ткаченко, С. В.Мельниченко, М. В.Новак – К.: Київський національний торгово-економічний університет, 2006. – 324 с.

50. Туристські дестинації (теорія управління, бренд) : монографія / Т.І. Ткаченко, С.В.Мельниченко, М.Г. Бойко, Г.І. Михайліченко, Н.І. Ведмідь [та ін.] ; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 347 с.

51. Управління якістю : підруч. для вищ. навч. закл. / Н.В. Мережко, В.В. Осієвська, Н.С. Ясинська. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010.-216 с.

52. HoReCa: навч. посіб.:у 3т. – Т.3. Кейтеринг (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2017. – 426 с.

Додатки