

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:

ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 3* НА 116 МІСЦЬ У
ДЕСНЯНСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА

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

Васіної Марії
Сергіївни

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., доц.

Бовш Людмила
Андріївна

підпис керівника

Науковий консультант
к.т.н., доц.

Романенко Роман
Петрович

підпис консультанта

Науковий консультант
к.т.н., доц.

Марцин Тетяна
Олександрівна

підпис консультанта

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

Босовська Мирослава
Веліксівна

підпис гаранта

Київ 2018

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

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

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного
бізнесу

проф. Бойко М.Г.

“ ” _____ 2017 р.

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентів

Васиній Марії Сергіївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект готелю 3* на 116 місць у Деснянському районі м. Києва. 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 за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

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

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

4. Перелік графічного матеріалу, рис.:

1. Експлікація приміщень 1-го поверху готелю (М1:2000 та 1:500) – 1 аркуш;

2. План типового житлового поверху готелю (М 1:100) – 1 аркуш.

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

Розділ	Консультант (<i>прізвище, ініціали</i>)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.5. Ресторани. Бари	Марцин Т.О.	28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Романенко Р.П.	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. РЕВЕНЬО 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 випускового кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів проекту	
		За планом	Фактично
1	Вибір теми випускового 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.	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 «Ревеньо менеджмент»	11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.	11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.
9	Попередній захист випускового кваліфікаційного проекту у комісіях	29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.	29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.
10	Подання випускового кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру	01.11.2018 р.	01.11.2018 р.
11	Подання випускового 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 випускового	19.11.2018 р.-	19.11.2018 р.-

	<i>кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії</i>	<i>10.12.2018 р.</i>	<i>10.12.2018 р.</i>
13	<i>Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту Бовш Л.А.
(прізвище, ініціали, підпис)

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

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник Васіна М.С.
(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента Васіної М.С.
(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

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

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

“ ” _____ 2018 р.

	7
ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	9
1.1. Концепція готелю.....	11
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office).....	17
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office).....	24
1.4. Сервіс (Service).....	29
1.5. Ресторани. Бари.....	34
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	45
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	45
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	49
2.3. Характеристика будівлі.....	52
2.4. Інженерні системи.....	54
2.5. Дизайн.....	62
2.6. Кошторис.....	64
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	66
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	66
2.9. Охорона праці.....	69
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	71
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	76
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ.....	83
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	83
3.2. Капітал.....	86
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	87
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки.....	91
3.5. Ефективність інвестиційного проекту.....	104
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	109
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	
ДОДАТКИ	

Розвиток готельного господарства в Україні зараз на початковому етапі. Характеризується:

- малою кількістю готельних підприємств в країні;
- недосконала структура засобів розміщення;
- відсутній високий рівень забезпечення готельних послуг, через необхідність проведення модернізації багатьох ресурсів;
- невідповідність сучасним вимогам.

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

Для успішного проектування об'єкта готельного господарства необхідно провести маркетингові дослідження ринку готельних послуг в м. Києві і обґрунтувати місце розміщення готелю та ідентифікувати сегмент споживачів. Також необхідно розробити концепцію готельного господарства, розробити експлікацію приміщень готелю, створити оригінальний стиль та оптимізувати торговельно-виробничий процес ресторанного господарства при готелі. Необхідно визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта і створити дизайн готелю, розрахувати кошторис будівництва, та строки його окупності;

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

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

Методи дослідження. Були використані різні прийоми наукових досліджень: статистичні спостереження, анкетування графічного (для візуалізації основних положень досліджень). Для систематизації отриманої інформації використані методи комп'ютерної обробки.

Інформаційна база. В якості інформаційних джерел використовувалась вітчизняна література, нормативно-правові та законодавчі акти, статистичні данні з інтернет сайтів.

Практичне значення. Данні одержані під час виконання випускного кваліфікаційного проекту виступають як пропозиція , щодо створення готельного підприємства в Україні згідно всіх необхідних сучасних вимог.

Публікації. Абробачія результатів випускного кваліфікаційного проекту здійснена у збірнику наукових праць (додаток А).

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 109 с, в яких наведені таблиці та рисунки.

Розділ 1.

КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

Сфера готельного бізнесу в Україні характеризується динамічним розвитком та стає важливим чинником культурного та економічного розвитку країни. Індустрія гостинності, заснована на задоволенні комплексу матеріальних, соціальних та духовних потреб особистості, за допомогою сервісної діяльності формує рекреаційне та культуuroстворююче середовище, забезпечуючи відновлювальні функції людської життєдіяльності.

Київ — один з найбільших на Україні центрів науки й освіти. У Києві величезна кількість шкіл, гімназій, ліцеїв, близько 70 ВУЗів. Є багато цікавих історичних фактів про Київ. Загальновідомий факт, що, починаючи з IX сторіччя, Київ був важливим центром інтелектуального розвитку Східної Європи. І, починаючи з кінця XVII сторіччя, Києво-Могилянська академія підготувала багато відомих учених [28].

Особлива гордість киян це головна вулиця Києва — Хрещатик. Її довжина — 1,2 км, напрям — з півночі на південь. А закінчується вона не менш відомою Бессарабською площею. На території міста знаходяться два ботанічні сади. А знамениті київські каштани, які розкішно квітнуть в травні, а іноді і двічі в рік: навесні і осінню, стали одним з символів міста.

Деснянський (раніше - Ватутінський) район був утворений в кінці грудня 1987 року Указом Президії Верховної Ради УРСР. Його склали частина Дніпровського району і північні київські передмістя на лівому березі Дніпра, зокрема селище Троєщина. Район розташований у лівобережній частині Києва. Являється одним з найбільш молодих в столиці, та включає в себе житлові масиви Троєщину, житловий масив Лісовий і селище Биківня. Площа – 148 км², населення – 352–369 тис. чоловік.

За часів Київської Русі тут був заміський палац з садибою Юрія Довгорукого, що називався «Раєм». Звідси відкривався чудовий краєвид правого берега Дніпра, прикрашений золотими куполами київських соборів.

На території Деснянського району розташовано дві станції Святошинсько-Броварської лінії метро: Лісова та Чернігівська.

Деснянський район вважається першим за кількістю навчальних закладів. Крім шкіл і дитсадків тут є 11 вузів, навчально-виховний комплекс і 4 позашкільні заклади [26 с. 201].

Всього в районі в сферах економічної діяльності зайнято близько 34 тисячі чоловік. До складу промислового комплексу району входить 27 підприємств з чисельністю працюючих 7,4 тисяч осіб.

Деснянський район відомий перш за все, двома історичними пам'ятками, а саме: парком «Кіото», відкритим у 1972 році при участі японців з міста-побратима Кіото. Та сумно відомим Биковнянським лісом, що став місцем розстрілу та захоронень жертв сталінських репресій.

За словами Воробйова О.А., невід'ємна частина туристичної інфраструктури Деснянського району – музеї. Тут функціонують музеї «Хата моєї бабусі» та «Історія Великої Вітчизняної Війни у фронтових долях земляків» діють у Центрі дитячої та юнацької творчості; Музей партизанської слави розміщений у Вищому комерційному училищі КНТЕУ; «Музей бойової слави 59-армії» діє у СЗОШ № 190; «Музей Слави та Пам'яті» — у СЗОШ № 238; «Етнографічний музей „Рідна хата“» розташований у СЗОШ № 278; Музей з українознавства в СЗОШ № 250 [14].

В районі діють три клубні установи: будинок культури відкритого акціонерного товариства «Київхімволокно», будинок культури в с. Троєщина та клуб Київського національного торговельно-економічного університету.

На території поліграфічного підприємства ЗАТ «Холдингова компанія «Бліц-Інформ» діє поліграфічний музей. В бібліотеці імені Василя Кучера розташована кімната-музей Василя Кучера, де представлені матеріали,

присвячені життю і творчості українського письменника. При науково-технічному центрі «Булат НВР» діє музей булатної зброї [14 с. 374].

В районі є 10 пам'яток історії, 1 пам'ятка архітектури, 2 пам'ятки археології та 13 пам'ятних знаків, дошок, обелісків.

Зокрема у Деснянському районі функціонує 106 громадських організацій, 82 партії, 62 релігійні громади, 19 благодійних фондів.

Серед районних засобів масової інформації: газета «Вісник» (засновник: Деснянська районна у м. Києві рада та райдержадміністрація), «За київським часом» (засновник: Благодійний фонд «Дзвін надії»), «Троещина» (засновник ПП «Вектор-М»).

Отже, Деснянський район – являє собою дестинацію для відкриття успішного та вигідного з економічної точки зору готелю. Щоб відобразити територіальну належність та розташування поряд з відомим парком, запропоновано колоритну назву готелю «Кіото». Гучна назва готелю «Кіото» являє собою вдалий маркетинговий хід, який має на меті формування позитивного позиціонування м. Києва для потенційних клієнтів.

У сфері обслуговування як іноземних, так і вітчизняних туристів у Деснянському районі функціонує близько 45 закладів розміщення. Тож ми обрали 3 готелі різної класифікації та провели дослідження на основі порівняльного аналізу (табл. 1.1)

Таблиця 1.1

Функціональні характеристики підприємств готельного господарства Деснянського району м. Києва

№ з/п	Назва закладу розміщення, категорія, адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
1	Готель «Nova» (без *) вул. Електротехнічна, 18	56	112	Окрема будівля, 5 поверхів, кафе на 150 місць, платна стоянка на 20 автомобілів, пральня, хімчистка, 2 бари, конференц-зал на 70 місць
2	Готель «Дельта» (без *) вул. Оноре Бальзака, 60	49	98	Окрема будівля, 4 поверхи, стоянка на 10 автомобілів, ресторан на 3 зали, загальною місткістю 60 місць, кафе, інтернет
3	Готель «Дача на Десні» (без *) вул. Олександрівська, 3	41	82	Окрема будівля, 4 поверхи, приватна автомобільна стоянка на 10 автомобілів, інтернет, допускається розміщення хатніх тварин, кафе на дві зали

Таким чином, було з'ясовано основне конкурентне середовище у Деснянському районі. Це середовище складається з 45 засобів розміщення, різних категорій та інфраструктурних особливостей. Ми дослідили три з них, враховуючи номерні фонди об'єктів, надали характеристику основних та допоміжних послуг. За результатами порівняльного аналізу, зважаючи на те,

що на господарську діяльність готелю впливає діяльність прямих конкурентів, у табл. 1.2 ми представили результати оцінки діяльності вищеназваних конкурентів готелю «Кіото».

Таблиця 1.2

Результати експертної оцінки конкурентів готелю «Кіото»

Показники	Назва готелю		
	Nova	Дельта	Дача на Десні
Місце розташування	5	4	3
Транспортна доступність	5	4	4
Екстер'єр та інтер'єр	5	5	3
Якість обслуговування	5	5	4
Ассортимент додаткових послуг	4	4	3
Ресторанне обслуговування	5	4	4
Система бронювання	4	5	4
Вартість проживання, знижки	4	4	4
Рівень безпеки туристів	5	5	3
Середній бал	4,2	4,0	3,2

Опрацювавши кінцеві дані, робимо висновок, що конкуренти мають деякі переваги в господарській сфері діяльності, проте не позбавлені недоліків, які ми безперечно врахуємо під час проектування готелю «Кіото».

Для успішного просування послуг готелю необхідно визначити потенційних споживачів за результатами їх сегментації за демографічною ознакою (рівнем доходу) (рис. 1).

Як зазначає Юрченко С.О., цільовий сегмент споживачів «туристи, які перебувають з культурно-пізнавальною метою відпочинку» є сучасним та своєчасним для готельного бізнесу м. Києва, адже знайомить туриста з культурними цінностями, розширює його культурний кругозір. На частку

активного туризму припадає значна частина доходів від продажу готельних послуг, тому що саме цей вид туризму є наймасовішим [29 с. 232-300].

Демографічна сегментація за рівнем доходу, дозволила зробити наступні висновки:

- цільовий ринок готелю «Кіото» - туристи, що зацікавлені у відвідуванні історичних, культурних або географічних визначних пам'яток;
- переважає середній рівень доходів потенційних споживачів (52% громадян, які витрачають на готельні послуги від 6000 до 9000 тисяч гривень за час перебування).

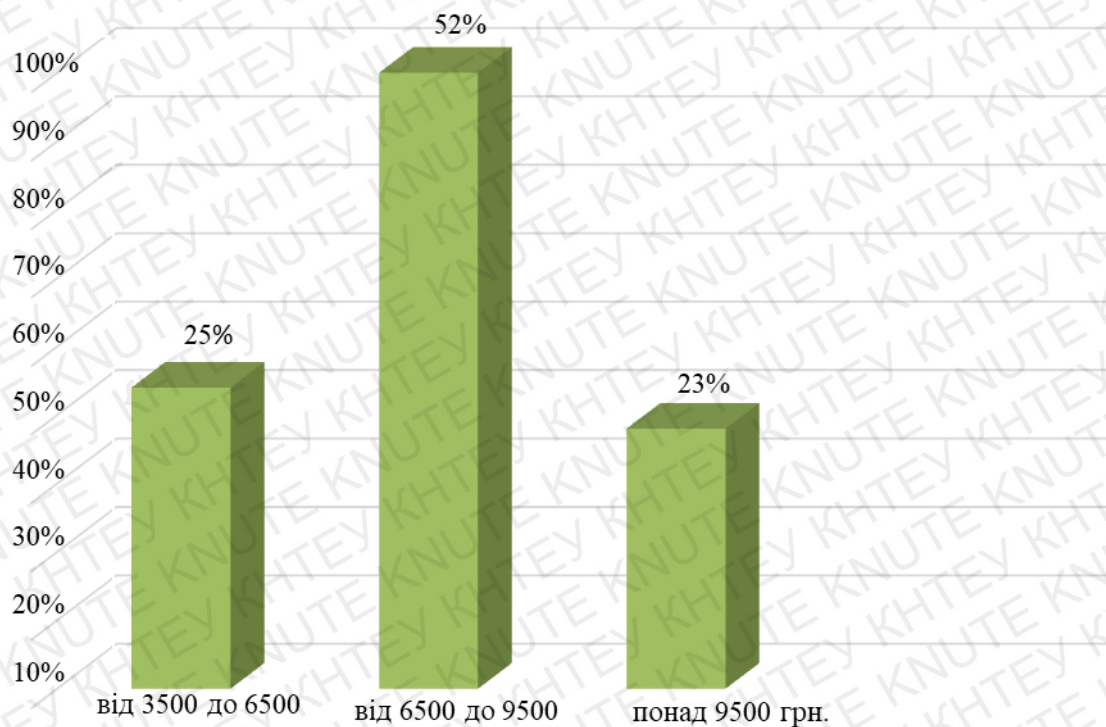


Рисунок 1.1. Розподіл потенційних споживачів готелю «Кіото» за рівнем доходу

Визначення готелю «Кіото» як готелю культурно-пізнавального призначення дасть змогу:

- проводити екскурсійну діяльність по парку Кіото, біля якого власне і проектуватиметься готель; ознайомлювати туристів з дендрологічною особливістю парку;

- облаштувати туристсько-спортивний комплекс для осілих видів спортивного туризму зі здійсненням короткотривалих радіальних походів по місцевості;

- мати в наявності спеціальне технічне устаткування, умови для проведення різних заходів на власній матеріально-технічній базі [21 с. 273].

Готель «Кіото» проектується відповідно до національних та міжнародних стандартів (ДСТУ 4268:2003, ДСТУ 4269:2003); Міжнародної системи оцінки готелів та ресторанів, стандарту HOTELcert International), рекомендацій Асоціації ділового туризму, крім послуг проживання, харчування, додаткових послуг, для споживачів повинні бути при визначенні кількості і площі необхідних приміщень [4].

Місія готелю «Кіото» - надавати бездоганне обслуговування, перевищуючи очікування гостей.

Базуючись на результатах аналізу практичного та теоретичного матеріалу, створимо концептуальне рішення готелю «Кіото» табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Концептуальне рішення готелю «Кіото» *, у Деснянському районі м. Києва**

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний ви д території	Деснянський район м. Київ
Адміністративний ра йон населеного пункту	Київська область

Адреса розташування готелю	вул. Академіка Курчатова 3	
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами	
Тип підприємства	Готель для екскурсійних туристів	
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	Туристи, орієнтовані на культурно-пізнавальний відпочинок	
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	Блочний	
Розміщення		
Вид	Готельне підприємство	
Рівень комфорту	Готель ***	
Місткість	58 номерів (116 місць)	
Харчування		
Тип закладів	Ресторан	Кафе
Кількість місць	120	50
Режим роботи	8.00 – 22.00 (без вихідних)	10.00 – 23.00 (без вихідних)
Форма обслуговування	часткове обслуговування (за участю офіціантів)	часткове обслуговування (за участю бармена)
Дизайн (стиль)	неокласицизм	неокласицизм

Побутове обслуговування			
Тип	Салон краси	Пральня, хімчистка	
Режим роботи	9.00 -21.00 (без вихідних)	9.00-17.00 (понеділок, середа, п'ятниця)	
Дизайн (стиль)	протомодерн	протомодерн	
Культурно-дозіллєві послуги			
Тип	Режим роботи		
	по днях	по годинах	
Інтерактивна бібліотека	понеділок-неділя	10.00 – 20.00	
Рекреаційні послуги			
Тип	Басейн	Тренажерний зал	Спа-салон
Режим роботи	9.00-20.00 (без вихідних)	9.00-20.00 (без вихідних)	9.00-20.00 (без вихідних)
Тип	Призначення	Режим роботи	
Магазин-бутік	Реалізація сувенірів	по днях	по годинах
		понеділок-субота	10.00-20.00

Під час розроблення концептуального рішення готелю «Кіото» у Деснянському районі м. Києва, було обрано:

- блочний спосіб організації всіх груп приміщень;
- дизайнерський стиль приміщення – неокласицизм;

- зручна форма бронювання та заселення (о 12 годині);
- житлова частина на 58 номерів із загальною місткістю 116;
- площа озелененої території загального користування парку Кіото – 13,1 га;
- матеріали для будівництва і оформлення інтер'єру приміщень – екологічно чисті, зручні в експлуатації та ергономічні в догляді [8].

Таким чином, під час розроблення концептуального рішення готелю «Кіото» у Деснянському районі м. Києва, було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень (корпусний), оскільки він економічний у будівництві та технічній експлуатації.

Ми проаналізували доцільність проектування готелю «Кіото» за рахунок його територіальних особливостей, та представили концептуальне рішення щодо його реалізації.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

Фронт-офіс - загальна назва групи підрозділів або процесів в організаціях, що відповідають за безпосередню роботу з клієнтами, замовниками.

Овчаренко Л.В. визначає, що типові фронт-офісні функції включають комунікацію з клієнтами, отримання та введення для подальшої обробки документів від клієнтів, взаємодія з іншими внутрішніми підрозділами компанії для надання клієнту інформації, дзвінки до і розсилку клієнтам інформаційних повідомлень, обробку вхідних дзвінків [23 с. 120-126].

Кожен підрозділ служби прийому складається з декількох співробітників, у тому числі і головного менеджера. Фронт-офіс включає в себе відділ бронювання, служби доставки багажу, відділ комутації, розрахунково-касовий відділ.

Основними функціями фронт-офісу є:

1. бронювання послуг;
2. реєстрація, розміщення та виселення споживачів;
3. здійснення розрахунків за надані послуги;
4. надання сервісу.

Для проєктованого готелю «Кіото» ми розташували функціональні зони за концентричним принципом. Він полягає у тристоронньому розташуванні функціональних зон відносно головного входу. Вестибюль матиме форму, наближену до квадрата, і створюватиме компактний внутрішній простір та зручну візуальну орієнтацію. Проте концентричний принцип має маленький недолік – перехрещування людських потоків.

Зону рецепції ми проєктуємо у вестибюлі готелю. Ми плануємо розмістити її таким чином, щоб вона була помітна з головного, центрального входу, і працівник рецепції візуально проглядав весь простір вестибюлю [27].

Нами були враховані наступні вимоги щодо проєктування цієї зони:

- службу приймання ми розташуємо в безпосередній близькості від центрального входу в готель;
- стійка порт'є буде розміщена таким чином, щоб у працівників був вільний огляд центрального входу та пересування клієнтів;
- стійка порт'є повинна мати охайний вигляд;
- усі співробітники служби приймання повинні дотримуватись дрес-коду та правил ділового етикету у спілкуванні з клієнтами [8].

Ліфти для пасажирів, як правило, компонують групами по кілька в кожній. Місця розташування цих груп ми проєктуємо для забезпечення найкоротшого шляху потрапляння до номерів.

Проект приймально-вестибюльної групи приміщень та безпеки готелю «Кіото» ми представили у вигляді таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи готелю «Кіото» *, у Деснянському районі м. Києва**

Найменування приміщення	Площа, м ²	Примітки щодо розміщення
Вестибюль	110	
Зона приймання і реєстрації	9	При вестибюлі
Зона бронювання	7	При вестибюлі
Кімната чергового персоналу	8	1 кімната
Службовий санітарний блок	6	Не прохідний
Кімната чергового адміністратора	9	
Сейфова	8	При кімнаті чергового персоналу
Приміщення носильників	7	Поряд із входом
Камера схову	7	
Приміщення охорони	9	
Приміщення посильних	8	
Відділення зв'язку	8	
Відділення банку	5	
Гардероб	7	При вході
Комора прибирального інвентарю	4	
Медпункт	16	
Санвузли (роздільні для жінок та чоловіків)	17	
Площа приймально-вестибюльної групи	245	

До житлової групи Лесник А.Л. відносить такі приміщення як коридори, холи, вітальні, номери всіх типів і категорій, приміщення для обслуговування на поверсі, приміщення для обслуговуючого персоналу [19].

Обираючи форму плану житлової частини готелю «Кіото», ми керувалися містобудівними ознаками ділянки будівництва. Зокрема житлова

частина готелю «Кіото» матиме прямолінійну форму, яка являється найбільш популярною та вигідною у плані архітектурного рішення.

Номерний фонд готелю «Кіото» налічує 58 номерів різної класифікації. Ми врахували перспективи поліпшення комфортних умов проживання гостей завдяки трансформації номерів без проведення їх реконструкції (табл. 1.5).

Приміщення для чистої білизни ми плануємо розташувати поряд із вантажно-пасажирським ліфтом, в блоці приміщень для обслуговування [30].

Таблиця 1.5

**Склад і площа приміщень житлової групи готелю
«Кіото» ***, у Деснянському районі м. Києва**

№ з/п	Категорія номеру	Характеристика номера					Кількість номерів даної категорії	Кількість місць у готелі, ...	Загальна площа, м ²
		Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа,	Площа санвузлів, м ²	Загальна площа номера, м ²			
1	Апартамент	2	2	50	9	59	1	2	59
2	Люкс	2	2	34	7	41	2	4	82
3	Стандарт одномісний	1	1	12	5	17	30	30	510
4	Стандарт двомісний	1	2	15	5	20	80	80	1600
Усього							113	116	2251

Отримавши площу номерів, ми визначаємо перелік обладнання та меблів для всіх груп приміщень. Наведемо розрахунок площ номера категорії апартамент у вигляді таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

**Перелік оснащення меблів та площа, апартаментів у готелі
«Кіото» ***, на 116 місць у Деснянському районі м. Києва**

Найменування обладнання	К-сть одиниць	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200×1800 ×500	3,96
Телевізор	1	1100 ×700 ×220	-
Тумбочка приліжкова	2	600 ×450 ×480	0,27
Диван	1	2100×900×900	1,89
Крісло	2	900×900×900	0,81
Стіл журнальний	1	1060×660×500	0,7
Шафа гардеробна	1	900×500×2100	0,45
Стілець м'який	1	640×800×900	0,51
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440×660×400	0,29
Умивальник	1	480×660×350	0,32
Ванна	1	1600×700×600	1,12
Усього			1,73

Тож, ми проаналізували та обґрунтували склад та площу приміщень житлової групи користуючись встановленими стандартами та регламентованими документами, що дасть можливість надавати основні та додаткові послуги високої якості відповідно до категорії та концепції готелю «Кіото».

Для надання побутових послуг у готелі «Кіото» ми спроектували групу приміщень побутового обслуговування. Для цього ми врахували вимоги ДБН В.2.2.-1.1 і ВСР54 [7]. Рекомендовані площі приміщень для надання побутових послуг надано у табл. 1.7.

Таблиця 1.7

**Склад і площі приміщень побутового обслуговування споживачів
готелю «Кіото» ***, на 116 місць у Деснянському районі м. Києва**

Приміщення	Площа м ² на мешканця
------------	----------------------------------

Перукарський салон	0,25
Комплексний приймальний пункт (хімчистка, прання, ремонт одягу)	12
Каси квитків та транспорт	2
Каси театральні та інші культурні та спортивні заходи	2

Андренко І.Б., вказує, що приміщення побутового обслуговування слід спроектувати окремим блоком і розмістити у вестибюлі головного корпусу [9].

У готелі «Кіото», відповідно до концептуального рішення (культурно-пізнавального призначення), ми передбачили приміщення для надання торговельних послуг, які будуть організовуватися самостійно: магазини і торговельні кіоски для реалізації товарів першої необхідності, сувенірів, одягу, товарів для дітей тощо.

Приміщення торгівлі ми проектуємо відповідно до вимог Державного будівельного стандарту В.2.2-23:2009 «Підприємства торгівлі».

Також у готелі «Кіото» існуватимуть зони краси та SPA-процедур. Ми пропонуємо іміджеві (перукарні, манікюр) та лікувальні (таласотерапія, грязелікування, масаж) послуги.

Так як готель «Кіото» позиціонуватиметься як готель середнього рівня комфорту, ми плануємо закритий басейн, що буде зблоковано з іншим приміщенням на нижньому поверсі. У структуру приміщення басейну входять переодягальні з душем, санітарні, підсобні й технічні приміщення.

Довжина басейнової чаші для дорослих становитиме 10 м та пологу глибину 1 м.

Зокрема ми облаштуємо невелику частину басейну для дітей. Ця частина матиме форму кола з діаметром 6 м та глибиною 60 см [22 с.304].

На основі наших досліджень та розрахунків, визначимо склад та площу побутової, торговельної, дозвілєво-анімаційної, спортивно-оздоровчої груп приміщень у готелі «Кіото» у табл. 1.8 – 1.10.

Таблиця 1.8

Склад і площа приміщень побутової і торговельної груп у готелі

«Кіото» ***, на 116 місць у Деснянському районі м. Києва

Найменування приміщення	Площа, м ²
Салон краси	19
Хімчистка	10
Каса продажу квитків та транспорт	5
Кіоск періодичних видань	5
Екскурсійне бюро	8
Пункт прокату	8
Усього, м ²	55

Таблиця 1.9

Склад і площа дозвілєво-анімаційної групи приміщень у готелі

«Кіото» ***, на 116 місць у Деснянському районі м. Києва

Приміщення	Площа, м ²
Дитяча кімната	23
Кінозал	56
Усього, м ²	79

Таблиця 1.10

Склад і площа спортивно-оздоровчої групи приміщень у готелі

«Кіото» ***, на 116 місць у Деснянському районі м. Києва

Приміщення	Площа, м ²
Закритий басейн	44
Чоловіча роздягальна з душовою	11
Жіноча роздягальна з душовою	11
Санітарний вузол	13

Господарська комора	5
SPA-центр	26
Масажний кабінет	18
Кабінет косметолога	14
Усього, м ²	142

Таким чином, ми визначали та розраховували склад приміщень за ключовими групами: приймально-вестибюльна та безпека, житлова, побутова, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча. Проаналізували площі приміщень у складі кожної з груп.

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

Бек-офіс (Back Office) – служби готелю, адміністративного характеру, які створюють умови для чіткої і послідовної роботи фронт-офісу. Працівники бек-офісу зазвичай не займаються реалізацією сервісних процесів у готелі, а в приміщення цієї зони не передбачено вхід для споживачів.

Адміністративне приміщення готелю «Кіото» ми плануємо спроектувати у надземному поверсі, аби забезпечити його екологічним освітленням, інтенсивність якого відповідає СанПиН 42 – 123 – 5777 – 91. Ми забезпечимо постійний контроль і доступ до роботи основних служб готелю «Кіото».

До адміністративних груп приміщень будуть відноситись:

1. дирекція (оснащена зонами роботи, відпочинку та приймання клієнтів);
2. відділ кадрів (має робочі зони, оснащені столами, комп'ютерною технікою тощо);
3. відділ постачання (робоча зона для товарознавців, експедиторів, прийом відвідувачів);

4. бухгалтерія (зона для працівників відділу, відокремлений кабінет головного бухгалтера, оснащений металевими сейфами, столами, комп'ютерами тощо);
5. планово-економічний відділ (робоча зона для співробітників, відокремлена зона начальника відділу);
6. інженерно-технічний відділ (відокремлена зона головного інженера) [8].

За Буряк Т.В. до приміщень адміністрації і побутових приміщень персоналу відносяться: гардероби для домашнього одягу і спецодягу, туалетні кімнати, душові. Побутові приміщення і службові проходи ми плануємо відокремити від приміщень для обслуговування гостей готелю і забезпечити окремим зовнішнім входом [11 с. 208].

Горизонтальні зв'язки будівлі готелю «Кіото» ми забезпечимо шляхом влаштування коридорів і проходів, ураховуючи такі основні завдання:

- оптимізовані потоки напівфабрикатів, сировини, використаного та чистого посуду які не перешкоджатимуть руку відвідувачів;
- створення максимально комфортних технологічних і транспортних вантажних зв'язків;
- дотримання техніки пожежної безпеки закладу, а саме:
 - висота проходу на шляхах евакуації не менша ніж 2 м;
 - ширина шляхів евакуації у світлі не повинна бути меншою ніж 1 м, дверей- не меншою ніж 0,8 м;
 - двері, які відчинятимуться із приміщень у загальні коридори, за ширину евакуаційного шляху в коридорі необхідно приймати ширину коридору, зменшену:
- на половину ширини дверного полотна – при обраному однобічному розташуванні дверей.
 - висота проходу на шляхах евакуації повинна бути менша 2 м;
 - у підлозі на шляхах евакуації не допускаються перепади висот;

○ менші, ніж 45 см, і виступи, за винятком порогів у дверних прорізах. У місцях перепаду висоти варто передбачити сходи із кількістю східців не менше, ніж три, або пандуси з ухилом не більше 1:6 [23].

Ми розрахували ширину коридорів готелю «Кіото» та навели її у табл.

1.11.

Таблиця 1.11

Ширина коридорів у проектованому готелі «Кіото» *,
на 116 місць у Деснянському районі м. Києва, м**

Приміщення	Кількість місць у залах
	116
Виробничі	1,5
Складські	1,5
Адміністративні й побутові	1,3

Визначаючи габаритні розміри дверей, ми врахували наступні особливості:

- у завантажувальних, складських і виробничих приміщеннях площею – 10 м² ми проектуємо двері шириною 1,2 м;
- у виробничих приміщеннях площею – 10 м² – 0,9 м;
- двері для візків з піддонами ми передбачили з шириною 1,8 м.

Розподілення простору готелю «Кіото» на зони, передбачає розподіл цих приміщень у зонах, тому слід враховувати наступне:

1. кількість евакуаційних виходів із приміщень відповідає вимогам ДБН В 1.1 – 7 – 2002;
2. евакуаційні виходи з приміщень розташовуються у декількох місцях;
3. мінімальну відстань (l) між максимально віддаленими один від одного евакуаційними виходами із приміщення ми визначаємо за формулою 1.1:

$$l = 1,5\sqrt{П}, \quad (1.1)$$

де П-периметр приміщення.

4. влаштування розсувних і підймальних дверей і воріт, а також обертових дверей і турнікетів на шляхах евакуації по стандартам не допускаються.

Аналіз та дослідження господарсько-виробничої та побутової груп приміщень готелю «Кіото» ми вивели у табл. 1.12.

Таблиця 1.12

**Склад і площа адміністративної групи приміщень готелю «Кіото»
***, на 116 місць у Деснянському районі м. Києва**

№ з/п	Приміщення	Площа, м ²
1	Кабінет директора	15

Продовження таблиці 1.12

2	Кімната для переговорів	11
4	Приймальня	9
5	Кабінет заступника директора	13
6	Інженерно-технічний відділ	10
9	Бухгалтерія	23
10	Планово-фінансовий відділ	12
11	Відділ матеріально-технічного постачання	9
13	Санвузли з умивальниками жіночі	4
14	Санвузли з умивальниками чоловічі	4
	Разом	110

Господарські та виробничі групи приміщень готелю «Кіото» включаються в себе побутові приміщення персоналу: гардероби для верхнього одягу, туалетні кімнати та душові [13 с. 299].

Господарські приміщення готелю «Кіото» призначені перш за все для матеріального забезпечення організації праці всіх функціональних підрозділів готелю:

- складські приміщення (знаходяться запаси меблів та гарнітуру для номерного фонду, постільні речі, килимові вироби, малоцінний інвентар для оснащення номерів);
- приймальний пункт хімчистки та прання білизни (мають безпосередній зв'язок із ліфтом і господарчим входом у готель. Обов'язковою буде наявність кранів гарячої і холодної води, каналізаційних зливів та трапів);
- медичний пункт (для обслуговування мешканців готелю і персоналу);
- організація та проведення ремонтних робіт (виконують роботи у готелі: столярна, слюсарно-сантехнічна, електротехнічна, малярна тощо).

За словами Федько Н.Г., вимоги до проектування господарських та виробничо-побутових приміщень готелю «Кіото» мають такий вигляд:

- душові для персоналу передбачають із входом з гардероба; санвузли для персоналу – з окремим входом в межах будівлі закладу, а також забезпечення можливості його доступу до інженерних мереж у надзвичайних випадках;
- приміщення припливної та витяжної вентиляційних камер розташовують у максимально віддалених одна від одної частинах будівлі для недопущення перемішування забрудненого та чистого повітря;
- вентиляційне устаткування дозволяється розташовувати на технічного або горищному поверхах будівлі [28 с. 314].

Керуючись вимогами, ми розрахували склад та площу господарсько-виробничої та побутової груп приміщень у готелі «Кіото» табл. 1.13.

Таблиця 1.13

Склад і площа господарсько-виробничої та побутової груп приміщень готелю «Кіото» *, на 116 місць у Деснянському районі м. Києва**

Найменування приміщення	Площа, м ²
Приміщення чергового технічного працівника	11

Центральна білизняна, у тому числі:	
- відділення чистої білизни	10
- відділення брудної білизни	8
Служба клінінгу території, у тому числі:	
- побутові приміщення	7
- склад садового інвентарю і техніки	7
Майстерні, у тому числі:	
- електротехніка	9
- слюсарна	9
- малярна	11
Складські приміщення, у тому числі:	
- резервний склад білизни	7
- матеріально-технічні склади	24
- склад меблів	23
- склади технічних служб	10
Побутові приміщення виробничого персоналу:	
- санвузли (чоловічі і жіночі)	15
- душові (чоловічі і жіночі)	21
Пральня	22
Господарські приміщення	16
Усього, м ²	210

Тож, ми розрахували склад та площу приміщень готелю «Кіото» за такими групами: адміністративною, господарсько-виробничою та побутовою.

1.4. Сервіс

Організація надання готельних послуг зазвичай складається з встановленого циклу перебування гостей, а саме:

1. бронювання;
2. прибуття;
3. проживання;
4. виїзд.

Технологічний цикл обслуговування у готелі «Кіото» ми визначили як замкнений цикл реєстрації, розміщення і виселення, що складається з технологічних процесів: бронювання послуги, зустріч та приймання клієнтів, реєстрація документів, надання основних та додаткових послуг, кінцевий розрахунок, організація виїзду [12 с. 416].

Готель «Кіото» позиціонується незалежним, від інших готельних мереж, тому ми обрали неприєднану систему бронювання. Центр системи бронювання працюватиме 24 години на добу.

Клієнти матимуть змогу керувати процесом бронювання зі своїх мобільних пристроїв та мобільних додатків, наприклад OPERA – MyStarManager, Texting.

У проєктованому готелі «Кіото» ми плануємо створити формальну структуру, яка координуватиме зусилля працівників для досягнення мети і місії організації й дасть змогу використовувати науково-технічний прогрес для скорочення часу на виконання різних операцій.

Ми подали приклад структури автоматизованої системи організації роботи готелю «Кіото» у табл. 1.14.

Таблиця 1.14

Структура автоматизованої системи організації роботи готелю «Кіото» *, на 116 місць у Деснянському районі м. Києва**

Назва модулю	Функції модулю
--------------	----------------

Адміністративна служба	За допомогою системи Fidelio здійснюється резервування і реєстрація гостей, акумулюються дані про технічний стан номерів, їх поточний статус, ціну.
Робота покоївок	Цей модуль використовується для підтримання інформації про стан номерів для управлінських потреб і для відділу резервування.
Модуль маркетингу	Виконує функцію забезпечення готелю клієнтами і спрямований на побудову системи збирання інформації, дослідження ринку, реклами, маркетингової стратегії.

За Соколом Т.Г., система дистрибуції у готелі «Кіото» налаштована таким чином, щоб кожен пересічний мешканець ставав у наслідку постійним клієнтом. Для цього ми створюємо зручну систему бронювання у сервісі онлайн-бронювання на сайті готелю [27 с. 200].

Зокрема, ми проектуємо комплекс заходів, які спрямовано на стимулювання гостей, корпоративних клієнтів і агентств до бронювання готельних номерів безпосередньо в готелі «Кіото», минаючи посередників.

Планується генерування попиту на бронюванні на сайті, і як наслідок, на максимізації доходів, одержуваних за допомогою бронювання номерів через веб-сайт готелю за мінімальної вартості продажу. Він містить:

- маркетинг бренда готелю через пошукові системи;
- онлайн/банерну рекламу в інтернеті;
- співпрацю із сайтами-філіями [11].

Система онлайн бронювання перетворює сайт готелю в інтерактивний портал бронювання для індивідуальних і групових клієнтів, туристичних агентств і партнерів.

Цикл «реєстрація – розміщення – виселення» відображено на рис. 1.2

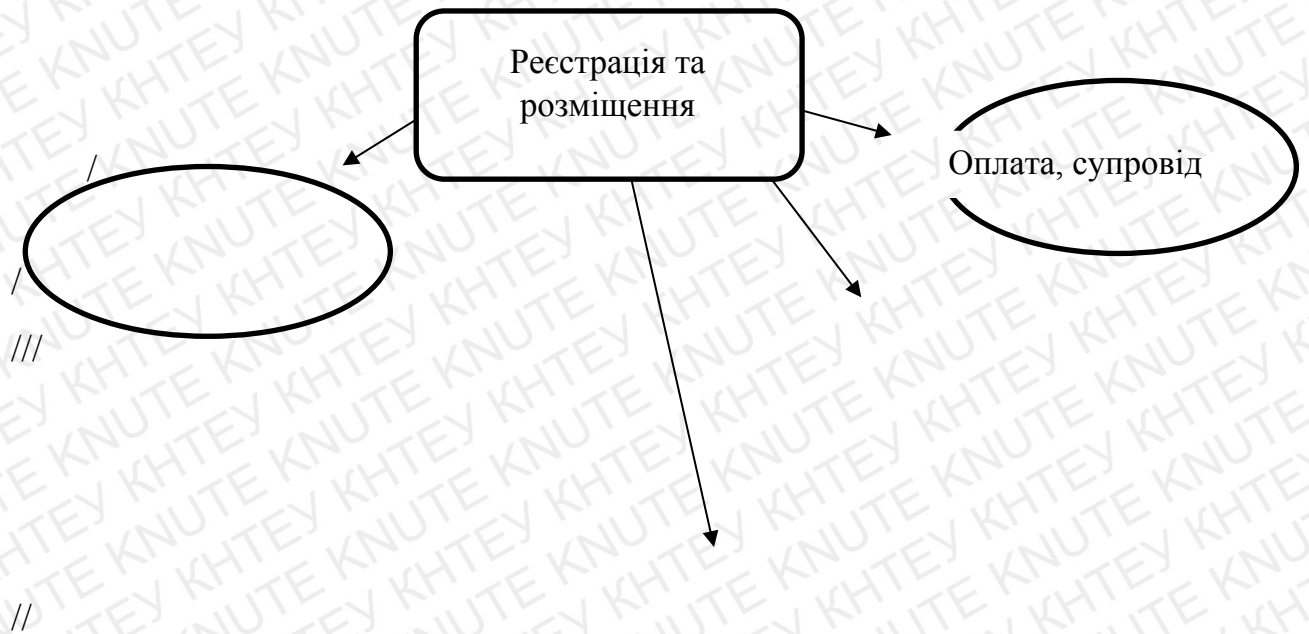


Рисунок 1.2. Замкнений цикл «реєстрація – розміщення – виселення» у готелі «Кіото» ***, на 116 місць у Деснянському районі м. Києва

Перелік безкоштовних послуг які плануються надаватись в готелі «Кіото» наступний: бронювання; реєстрація; клінінг; користування медичною аптечкою; доставка в номер кореспонденції після отримання; розбуджування до певного часу; надання додаткового комплекту посуду і столового приладдя.

За Котлером Ф., необхідно обґрунтувати процес надання додаткових послуг, які планується запропонувати майбутнім клієнтам [17 с. 420].

Так як, в сучасних умовах клієнти вимагають швидкого та якісного обслуговування, постає потреба проектування основних і допоміжних приміщень, підбору необхідного обладнання. Крім того, підбираючи персонал для майбутнього готелю, ми запланували посаду гест-релейшн, який буде забезпечувати реалізацію персонального сервісу споживачеві та сприятиме ідентифікації сервісу, підвищенню якості обслуговування.

Доцільна також пропозиція служби хаускіпінгу, яка буде підтримувати порядок і чистоту. Для ефективної роботи запропонованої служби передбачено такі посади: покоївки (12 осіб), прибиральниці (4 особи), двірник (1 особа).

Покоївки несуть відповідальність за чистоту в номерах та на житлових поверххах. Щоденно покоївка виконуватиме поточне і проміжне прибирання номерів. Проведення генерального прибирання здійснюватиметься один раз на 10 днів у звільненому після від'їзду гостя номері [21 с. 273].

Під час прибирання планується використовувати професійні миючі засоби іноземних марок, наприклад Ecolab, виробник який зарекомендував себе як екологічний та економічний засіб з високим рівнем досягнення чистоти поверхонь.

Вибрані обладнання та мийні засоби для клінінгу у готелі «Кіото» представлені у таблиці 1. 15.

Таблиця 1.15

Обладнання та мийні засоби для клінінгу у готелі «Кіото»

№ з/п	Назва виробника	Призначення	Кількість
1	Пилосос Nilfisk-Advance UZ 878-878 B	Для сухого прибирання твердих поверхонь	10
2	Машина Viper Fang 18 C	Для вологого прибирання підлоги	4
3	hacoMARBLE	Засіб для мармуру	7 (1 кг)
4	Brosser ITR-KL	Засіб для прибирання скла та дзеркал	10 (250 ml)
5	Суперактив Ph 0,5-2,5	Засіб для чищення всіх сантехнічних поверхонь	5 (5л)

Спектр послуг у готелі «Кіото» також включає послуги велнес, СПА, фітнес. Для цього ми спроектуємо спеціальні приміщення, з блочною системою зв'язку, тим самим забезпечуючи максимальну зручність для клієнтів та технічного обслуговування [29 с. 234] (табл. 1.16)

Таблиця 1.16

Перелік обладнання для організації надання велнес, СПА, фітнес послуг

Комплекс	Обладнання	Кількість, од.
Стоунтерапія	Мікронізовані мінерали цинкіт і малахіт, натуральні олії	6
Корекція фігури	Апарат комплексного впливу Lumicell Wave 6	1
Лазерна біоревіталізація	Апарат Vitalaser	1
Послуги ароматерапії	Ароматизатор WDT DuftDos Vari	2
Послуга «Аюрведа»	Набір меблів для послуги	1
Послуги кардіотренування	Бігова доріжка Discover SE серії Elevation	3
Соляна кімната	Лежак з мозаїки Lux	2
Послуги масажу	Стіл масажний LEO Comfort	3

Готель «Кіото» орієнтований на культурну сферу життєдіяльності споживачів, тому ми плануємо спроектувати комплекс івент-послуг. Перелік можливих заходів ми подали у табл. 1.17.

Таблиця 1.17

Івент-заходи у проєктованому готелі * «Кіото»**

№ з/п	Назва івент-заходу	Перелік приміщень	Обладнання
1	Легкі ранкові тренування	Фітнес зала	Килимки для заняття
2	Пізнавальні семінари для туристів	Хол Зала для бізнес засідань	Стільці (80 шт.) Столи (50 шт.) Демонстраційне обладнання (3 комплекти)
3	Святкові події (день народження, новий рік)	Банкетний зал ресторану	Стільці (100 шт.) Столи (80 шт.) Обладнання для феєрверку (1 комплект) Квіткові композиції (3 шт.)

Таким чином, організацією цих послуг будуть займатись спеціалісти з досвідом роботи у даній сфері. Нами було обґрунтовано основні бізнес-процеси обслуговування споживачів з урахуванням специфіки готелю.

1.5. Ресторани. Бари.

Заклади ресторанного господарства у готелі «Кіото» будуть двох типів: ресторан та лоббі-бар. Склад і площу приміщень ресторану визначено відповідно до вимог ДБН В 2.2-20:2008. Готелі та ДБН В 2.2 – 25 – 2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» [7].

На основі концепції готелю спроектовано ресторан з японськими мотивами під назвою «Totto Ramen» який буде вдало поєднувати японську кухню з українським колоритом та національними стравами. Графік роботи та місткість закладу ресторанного господарства наведено в таблиці 1.18

Таблиця 1.18

Типи та місткість закладів розміщення при готелі «Кіото»

Тип закладу	Режим роботи	Кількість місць
Ресторан « <u>Totto Ramen</u> »	6.30-10:00 - Сніданок «шведський стіл» 11:00-23.00 - Вільний вибір	120
Лоббі-Бар	Цілодобово	30

Харчування в ресторані «Totto Ramen» включає в себе вартість проживання в номері зі сніданком. Сніданком являється шведський стіл з 6.30 до 10:00. Меню сніданку шведського столу представлено у додатку 1.

Зал ресторану розрахований на 120 місць. Ресторан працюватиме з 11:00 до 23:00 години. Робітники приходять на 10:00 та роблять підготовку залу до

відвідування гостей. Японське меню ресторану наведене у додатку 1.1. Меню лоббі-бару показано в додатку 1.2.

Структуровано сервісно-виробничий процес відповідно до схеми технологічного процесу в готелі «Кіото», завдяки чому визначаємо послідовність етапів надання послуг і виробництва продукції у проектованому об'єкті. Просторове забезпечення сервісного процесу наведено на рис. 1.3.

////////////////////

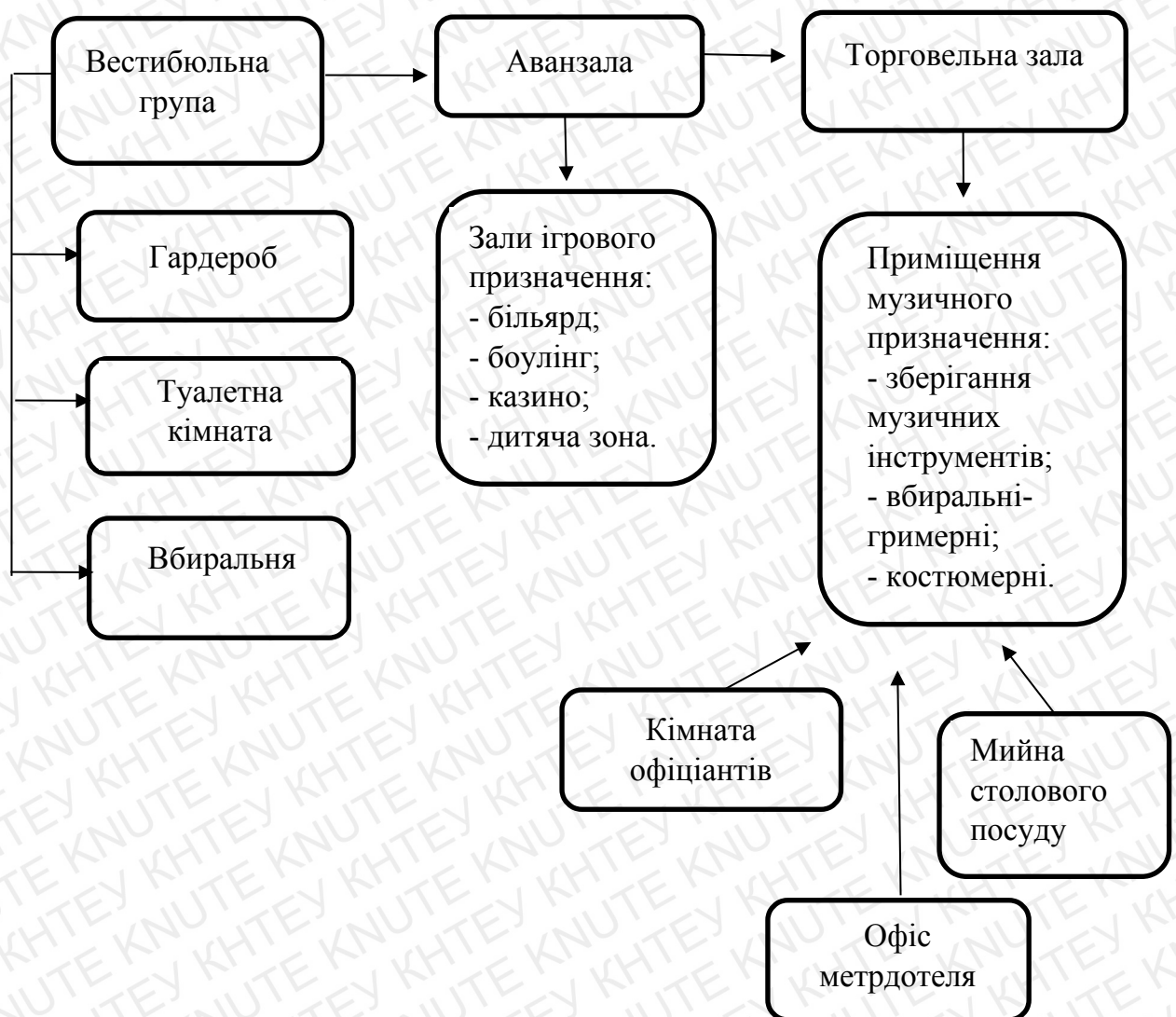


Рисунок 1.3. Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «Totto Ramen» при готелі «Кіото»

Виробничий процес та процес обслуговування в ресторані «Totto Ramen» буде здійснюватись у відповідних приміщеннях.

Починатиметься обслуговування гостя в зоні вестибюлю, де у гостя складатиметься перше враження про рівень сервісу в ресторані.

У вестибюлі будуть розміщені санвузли (жіночі та чоловічі) , гардероб та вхід до торгівельної зали ресторану. Вестибюль буде прикрашений живими квітами, на стінах розмістяться картини у японському стилі , та зручний диван для відвідувачів.

Виробниче приміщення для офіціантів буде розміщено поряд з торгівельною залю ресторану. Виробниче приміщення буде обладнано столиками, шафками, та стільцями.

Площа торгівельного залу визначається за нормативом 1,8-2,0 м² на 1 місце.

Склад та площа приміщень для обслуговування гостей ресторану «Totto Ramen» при готелі «Кіото» показано у таблиці 1.19

Таблиця 1.19

Склад та площа приміщень для обслуговування гостей

Назва приміщення	Площа, м2
Вестибюль, в тому числі:	27
- гардероб	8
- санвузол чоловічий	10
- санвузол жіночий	10
- Аванзал	14
Торговельна зала ресторану з барною стійкою	188
Торговельна зала лоббі бару	40

У таблиці 1.20 показана структурно-технологічна схема процесу обслуговування у ресторані «Totto Ramen» .

Таблиця 1.20

Структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Попередні послуги	- вестибюль; - гардероб верхнього одягу; - аванзала;	- гардеробна стійка; - стійка адміністратора; - М'які меблі	- гардеробник; - адміністратор; - гості
Послуг харчування та відпочинку	Послуги харчування та обслуговування	- торговельні зали: ресторан, лоббі-бар	- елементи інтер'єру; - меблі та обладнання торговельної зали; - столовий посуд,	- адміністратор; - офіціант; - бармен; - гості
Допоміжна	Забезпечення якісного процесу обслуговування відвідувачів	- мийна посуду; - приміщення офіціантів	- торговельно-технологічне устаткування;	- адміністратор; - офіціант; - мийник посуду

Для повноцінного та зручного для гостей функціонування ресторану передбачено такі основні види меблів як: обідні столи, крісла, підсобні столи, серванти тощо. Кількість необхідних меблів для ресторану «Totto Ramen» наведено в таблиці 1.21

Таблиця 1.21

Характеристика меблів закладу ресторанного господарства

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів	
		Ресторан «Totto Ramen» на 120 місць	Лоббі-бар на 30 місць
Стіл двомісний	800x800	5	3
Стіл чотиримісний	1200x900	12	6
Стіл шестимісний	900x1500	7	
Крісло м'яке	600x600	50	
Стільці	600x600	50	30
Барні табурети	Ø400	8	3
Сервант для офіціантів	1100x700	4	
Стіл для офіціантів (підсобний)	450x750	6	
Візок офіціантський	400x600	3	

Для розрахунків денної виробничої програми розроблено меню, складено графік завантаження торгівельної зали та спрогнозовано кількість страв, що реалізуються протягом робочого дня [8].

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами здійснено на підставі прогнозованої завантаженості торговельної зали ресторану «Totto Ramen» при готелі «Кіото», з урахуванням відсутності шведської лінії, шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування за формулою 1.2:

$$n = Nm, \quad (1.2)$$

де n – кількість страв за групами;

N – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи зала (без шведської лінії);

m – коефіцієнт споживання групи страв.

Тож визначаємо загальну кількість страв у кожній групі ресторанної продукції у вигляді таблиці 1.22

Таблиця 1.22

Кількість страв за групами ресторанної продукції у готелі «Кіото»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Фірмові страви	0,2	20
Холодні закуски	2,0	412
Гарячі закуски	0,4	78
Супи	0,20	45
Основні страви	1,4	280
Соуси	0,4	49
Гарніри	0,5	75
Десерти	0,5	95

Гарячі напої	0,7	100
Холодні напої	0,8	120
Кондитерські вироби	0,6	110

Косій Т.М. зазначає, що успішне здійснення виробничого процесу залежить від оперативного планування і правильної організації роботи у ресторані «Totto Ramen» [16 с.175]. Сутність оперативного планування полягає у складанні виробничої програми закладу. Питаннями планування виробничої програми будуть займатись завідувач виробництва, начальники виробничих цехів, бригадири, працівники бухгалтерії [16 с. 176].

Виробнича програма – це обґрунтований план випуску всіх видів продукції власного виробництва. Вона визначає загальну кількість страв, які виробляють у закладі [8 с.116].

Визначено денну кількість страв і напоїв ресторану «Totto Ramen». Наступним кроком, буде визначення виробничої програми закладу, та пропозиції щодо фірмових страв японської та української кухні у готелі «Кіото» (табл. 1.23).

Таблиця 1.23

**Виробнича програма ресторану «Totto Ramen» на 120 місць
при готелі «Кіото»**

Назва страви	Вихід, г	Кількість страв, штук
Фірмові страви - 28		
Боул з куркою (смажене куряче філе, японський омлет, селера, помідори «Чері», огірок, баклажан, редис, кінза, листя салатів «Мангольд», «Рукола», «Лолло Біонда», паровий рис з фірмовою заправкою, обліпихово-імбирний соус)	300/30	4
Рол з лососем та манго (лосось, салат Руккола, манго, вершковий сир, масаго)	190	6
Жовтий дракон (Манго, тигрова креветка в клярі, авокадо, вершковий сир,	190	6

масаго)		
Азу зі свинини (Смажена в устричному-вершковому соусі свинина з овочами та грибами)	190	4
Холодні закуски - 416		
Цезар з лососем і креветками	200	41
Марсельський салат з креветок, кальмарів, мідій з оливками та сиром	210	32
Форшмак з оселедця з житнім хлібом	100/100	11
Овочева тарілка	275	21
Сет із 5 видів сала (генеральське сало, сало холодного копчення, сало запечене, сало з часником)	350/30	14
Асорті із вишуканих сортів сиру з медом (з виноградом та горіхами)	200/50/50	15
Гарячі закуски - 111		
Креветки в темпурі (тигрові креветки в клярі)	70/30	24
Якіторі курка (шашлик з курки в соусі «Теріякі»)	90	29
Ігай Які (мідії запечені в соусі «які»)	5шт.	19
Банош з бринзою (кукурудзяна крупа, вершки, молоко, бринза, зелень, приправи)	250/40	24
Супи - 56		
Гострий крабовий суп (сніжний краб, обсмажені овочі, рисова лапша, прикрашений водоростями Норі)	250	13
Тайський Суп (гострий суп с печерицями та імбирем)	250	11
Український борщ	250	16
Основні страви - 289		
Окунь по-тайськи (філе окуня в клярі та гострому тайському соусі)	240	14
Лосось з овочами на грилі (лосось з баклажаном, цукіні, болгарським перцем, печерицями з імбирним соусом)	230/30	16
Мідії у вершковому соусі з яйцем та рисом	240	21

Продовження таблиці 23

Назва страви	Вихід, г	Кількість страв, штук
Судак на грилі з морквяно-імбирним пюре	130/90	10
Гратен з куркою та печерицями	230	15
Курка в соусі «темпура» з яйцем та рисом	240	21
Рисова лапша з морепродуктами та гострим соусом	240	14
Пшенична лапша з овочами	230	11
Курка по тайськи	250	16
Курка з ананасами в соусі «Теріякі»	230	11
Кролик тушкований (шматочки кролика у сметанному соусі)	250/70/50	18
Курча табака з часниковим соусом	1шт	17
Котлета по-київськи	210	24
Гарніри - 78		

Картопля фрі	200	16
Овочі на грилі	250	31
Рис зі шпинатом	210	24
Солодкі страви - 112		
Лавандовий кейк	125/20	16
Кейк манго-маракуйя	140/20	10
Брауні з солоною карамеллю та горіхами	100/20	14
Мінарі (полуниця, ківі, банан, вершковий сир загорнуті в тонке рисова тісто)	190/10	10
Морозиво в асортименті	50	15
Асорті з фруктів	300	16
Яблучний штрудель	200/40	11
Наполеон	160	11
Гарячі напої - 116		
Кава		
Еспресо	25	10
Американо	95	9
Капучино	170	11
Латте класична/карамель/горіх	260	10
Раф кава	190	9
Гарячий шоколад	260	6
Какао	260	9
Чай		
Чорний чай класичний «Ерл Грей»	350	9
Зелений чай сенча	350	10
Імбирний чай	350	11
Ромашковий чай	350	11
Лісові ягоди	350	9
Молочний чай	350	7
Холодні напої - 88		
Соки Фреш		
Апельсин	250	21

Продовження таблиці 23

Назва страви	Вихід, г	Кількість страв, штук
Грейпфрут	250	5
Лимон	90	8
Морква	250	10
Селера	200	7
Безалкогольні напої		
Лимонад класичний/імбир/обліпіха/журавлина	235	31
Молочний коктейль ваніль/шоколад/полуниця	350	15
Мохіто без.алк	250	16
Фанта	250	10
Кока-кола	250	10
Спрайт	250	9
Миргородська газ./негаз.	300	16

Боржомі	300	8
Хліб		
Французький багет	50	30
Бездріжджовий житній хліб	50	40
Чіабатта	50	40
Житній хліб	50	30

Визначено виробничу програму ресторану «Totto Ramen», та розраховано добову кількість сировини, що дасть можливість забезпечити постійну та налагоджену роботу закладу. Розрахунки здійснювались за формулою 1.3:

$$Q = \frac{n \times g}{1000}, \quad (1.3)$$

де Q – кількість сировини, кг;

n – кількість страв даного найменування, шт.;

g – норма сировини на одну страву, брутто, г.

Розраховано виробничу програму на прикладі одного клієнта, який замовить фірмові страви японського меню ресторану «Totto Ramen». (1.4).

$$Q = \frac{5 \times 995}{1000} = 4,9 \quad (1.4)$$

Наведено розрахунок кількості обслуговуючого персоналу у таблиці 1.24. Обслуговуючий персонал працюватиме два через два дні. У ресторані «Totto Ramen» буде забезпечено повне обслуговування офіціантами. При обслуговуванні таким способом, кількість офіціантів розраховується за формулою 1.5:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1} \quad (1.5)$$

де N_{of} – кількість офіціантів, що приймають участь в обслуговуванні, осіб;

N_l – кількість місць, що припадає на 1 офіціанта (15 місць);

P – місткість зали, місць.

Таким чином, на одну зміну необхідно:

$$N_{of\text{ рест.}}=120/15=8\text{ осіб}$$

$$N_{of\text{ лоббі-бару}}=30/15=2\text{ особи}$$

Таблиця 1.24

Кількісний склад обслуговуючого персоналу ресторану «Totto Ramen»

Посада	Кількість обслуговуючого персоналу (осіб)	
	Ресторан «Totto Ramen» на 120 місць	Лоббі-бар на 30 місць
Адміністратор	3	
Офіціант	16	4
Бармен	3	2
Гардеробник	2	
Прибиральник залу	2	
Мийник столового посуду	3	
Всього	29	6

Проведено розрахунок кількості споживачів протягом дня в ресторані «Totto Ramen» при готелі «Кіото»

Розрахунок оборотності місця за 1 годину здійснено за формулою 1.6.

$$\eta = 60/t \quad (1.6)$$

де η – оборотність місця за 1 год;

t – тривалість відвідування, хв.

Розрахунок кількості відвідувачів здійснено за формулою 1.7.

$$N_{год.}=P*\eta*\kappa \quad (1.7)$$

де $N_{год.}$ – кількість відвідувачів, осіб;

P – кількість місць у залі, шт.;

k – наповненість зали, частка від одиниці.

Прогнозовану кількість відвідувачів за кожну годину роботи ресторану «Totto Ramen» наведено у таблиці 1.25.

Таблиця 1.25

**Прогнозована добова динаміка відвідування
ресторану «Totto Ramen» на 120 місць**

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, рази	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
6:30-10:00	Шведська лінія			130
11:00-12:00	40	1,5	0,1	18
12:00-13:00	40	1,5	0,2	36
13:00-14:00	40	1,5	0,4	72
14:00-15:00	40	1,5	0,3	54
15:00-16:00	60	1	0,1	12
16:00-17:00	60	1	0,2	24
17:00-18:00	90	0,7	0,3	25
18:00-19:00	90	0,7	0,6	54
19:00-20:00	90	0,7	0,9	76
20:00-21:00	90	0,7	0,7	59
21:00-22:00	60	1	0,5	60
22:00-23:00	40	1,5	0,2	36
Загальна кількість відвідувачів за день				526

В таблиці 1.26 наведено площу приміщень ресторану «Totto Ramen» при готелі «Кіото».

Таблиця 1.26

Площі закладу ресторанного господарства при готелі «Кіото»

Найменування приміщень	Площа, м ²
Для споживачів:	
Вестибюль, в тому числі:	27
- гардероб	8
- санвузол чоловічий	10
- санвузол жіночий	10
Аванзал	14
Торговельна зала ресторану з барною стійкою	188
Торговельна зала лоббі бару	40

Площа приміщень для споживачів	297
Виробничі приміщення	
Доготівельний цех	23
Холодний цех	18
Гарячий цех	26
Приміщення завідуючого виробництвом	6
Мийна столового посуду і сервізна	20
Мийна кухонного посуду	10
Роздаткова	12
Площа виробничих приміщень	115
Складські приміщення	
Охолоджувальні камери для зберігання:	
- м'ясних та рибних напівфабрикатів	10
- овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені та напоїв	12
- молочних жирових продуктів та гастрономії	10
Комора зберігання бакалійних товарів	14
Комора спиртних напоїв	12
Завантажувальна	10
Комора та мийна тари	12
Приміщення комірника	6
Площа складських приміщень	86
Адміністративно-побутові приміщення	
Кабінет директора та офісні приміщення	16
Гардероб персоналу чоловічий з душовими кабінками	12
Гардероб персоналу жіночий з душовими кабінками	12
Санвузли персоналу	8

Таким чином, ми висвітлено концепт ресторану «Totto Ramen» при готелі «Кіото», його структуру та організацію роботи. Розробили фірмове меню, розробили денну виробничу програму, прогнозовану динаміку відвідування, визначили кількісний склад персоналу, створили виробничу програму та визначили форму обслуговування споживачів.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальне рішення готелю

Отримані в результаті технологічних розрахунків та прийняті кількісні показники окремих приміщень готельного підприємства, використовуємо як вихідні дані для компоновання – раціонального розміщення їх в будівлі з

розташуванням у них устаткування та меблів. Готель планується розмістити за адресою м. Київ, Деснянський район, вулиця Академіка Курчатова, 3.

Розробку компоновального рішення готельного підприємства виконуємо з дотриманням основних принципів проектування[1]:

- раціональності при розміщенні окремих груп приміщень залежно від їх призначення;
- відсутності зустрічних потоків гостей, персоналу;
- безпеки життєдіяльності закладу.

Готель 3* «Кіото» на 116 місць планується будувати за централізованою системою забудови, яка характеризується тим, що громадська та житлова частини будуть знаходитися в обсязі однієї будівлі.

Для врахування площ коридорів та технічних приміщень визначаємо робочу площу готелю за формулою 2.1 [2].

$$S_p = S_k * k_1 \quad (2.1)$$

де S_k – корисна площа готелю;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1 = 1,10 \div 1,25$ (для проектованого готелю обираємо коефіцієнт 1,17).

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі визначаємо загальну площу готелю за формулою 2.2.

$$S_{заг} = S_p * k_2 \quad (2.2)$$

де $S_{роб}$ – робоча площа готелю;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2 = 1,03 \div 1,15$ (для готелю «Кіото» приймаємо коефіцієнт 1,07).

Площі приміщень підприємства гостинності наводимо у табл. 2.1 [3, 4].

Таблиця 2.1

Склад та площі готелю 3* «Кіото» на 116 місць

Найменування приміщення	Площа, м ²
Приймально-вестибюльна група	
Вестибюль	110
Зона приймання і реєстрації	9
Зона бронювання	7
Кімната чергового персоналу	8

Службовий санітарний блок	6
Кімната чергового адміністратора	9
Сейфова	8
Приміщення носильників	7
Камера схову	7
Приміщення охорони	9
Приміщення поштових	8
Відділення зв'язку	8
Відділення банку	5
Гардероб	7
Комора прибирального інвентарю	4
Медпункт	16
Санвузли (роздільні для жінок та чоловіків)	17
Площа приймально-вестибюльної групи	245
Номерний фонд	
Апартамент(1х59 кв.м)	59
Люкс(2х41 кв.м)	82
Стандарт одномісний(24х17 кв.м)	408
Стандарт двомісний(43х20 кв.м)	860
Площа номерного фонду	1409
Поперехове обслуговування	
Хол	32х2
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10х2
Комора брудної білизни	6х2
Комора прибирального інвентаря	4х2
Площадка розбирання брудної білизни при білізнопроводі	4х2
Кімната побутового обслуговування	6х2
Приміщення для зберігання візків покоївок	8х2
Санвузол персоналу	4х2
Площа по поверхового обслуговування	74х2
Приміщення побутового обслуговування та торгівлі	
Салон краси	19
Хімчистка	10
Каса продажу квитків та транспорт	5
Кіоск періодичних видань	5
Екскурсійне бюро	8
Пункт прокату	8
Площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі	55

Продовження таблиці 2.1

Найменування приміщення	Площа, м ²
Анімаційно-дозвілсві приміщення	
Дитяча кімната	23
Кінозал	56
Площа анімаційно-дозвілсвих приміщень	79
Спортивно-оздоровчі приміщення	
Закритий басейн	44
Чоловіка роздягальна з душовою	11
Жіноча роздягальна з душовою	11

Санітарний вузол	13
Господарська комора	5
SPA-центр	26
Масажний кабінет	18
Кабінет косметолога	14
Площа спортивно-оздоровчих приміщень	142
Адміністративні приміщення	
Кабінет директора	15
Кімната для переговорів	11
Приймальня	9
Кабінет заступника директора	13
Інженерно-технічний відділ	10
Бухгалтерія	23
Планово-фінансовий відділ	12
Відділ матеріально-технічного постачання	9
Санвузли з умивальниками жіночі	4
Санвузли з умивальниками чоловічі	4
Площа адміністративних приміщень	110
Господарські та виробничо-побутові приміщення	
Приміщення чергового технічного працівника	11
Центральна бібліотека, у тому числі:	
- відділення чистої бібліотеки	10
- відділення брудної бібліотеки	8
Служба клінінгу території, у тому числі:	
- побутові приміщення	7
- склад садового інвентарю і техніки	7
Майстерні, у тому числі:	
- електротехніка	9
- слюсарна	9
- малярна	11
Складські приміщення, у тому числі:	
- резервний склад бібліотеки	7
- матеріально-технічні склади	24
- склад меблів	23
- склади технічних служб	10
Побутові приміщення виробничого персоналу:	
- санвузли (чоловічі і жіночі)	15
- душові (чоловічі і жіночі)	21

Продовження таблиці 2.1

Найменування приміщення	Площа, м ²
Пральня	22
Господарські приміщення	16
Площа господарських та виробничо-побутових приміщень	210
Технічні приміщення	
Вентиляційна припливна	14
Вентиляційна витяжна	14
Теплопункт	6
Електрощитова	8

Площа технічних приміщень	42
Площа приміщень готелю «Кіото»	2442
Заклад ресторанного господарства	
Для споживачів:	
Вестибюль, в тому числі:	27
- гардероб	8
- санвузол чоловічий	10
- санвузол жіночий	10
Аванзал	14
Торговельна зала ресторану з барною стійкою	188
Торговельна зала лоббі бару	40
Площа приміщень для споживачів	297
Виробничі приміщення	
Доготівельний цех	23
Холодний цех	18
Гарячий цех	26
Приміщення завідуючого виробництвом	6
Мийна столового посуду і сервізна	20
Мийна кухонного посуду	10
Роздаткова	12
Площа виробничих приміщень	115
Складські приміщення	
Охолоджувальні камери для зберігання:	
- м'ясних та рибних напівфабрикатів	10
- овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені та напоїв	12
- молочних жирових продуктів та гастрономії	10
Комора зберігання бакалійних товарів	14
Комора спиртних напоїв	12
Завантажувальна	10
Комора та мийна тари	12
Приміщення комірника	6
Площа складських приміщень	86
Адміністративно-побутові приміщення	
Кабінет директора та офісні приміщення	16
Гардероб персоналу чоловічий з душовими кабінками	12
Гардероб персоналу жіночий з душовими кабінками	12
Санвузли персоналу	8

Продовження таблиці 2.1

Найменування приміщення	Площа, м ²
Приміщення персоналу	8
Приміщення адміністратора і офіціантів	10
Білизняна	8
Площа адміністративно-побутових приміщень	74
Площа закладу ресторанного господарства	572
Всього площа готелю «Кіото»	3014
Корисна площа готелю «Кіото»	2972
Робоча площа готелю «Кіото»	3477
Загальна площа готелю «Кіото»	3720

На I-му поверсі готелю «Кіото» плануємо розташувати: приймально-вестибюльну групу (223 м²), приміщення побутового обслуговування та торгівлі (55 м²), заклади ресторанного господарства (572 м²). Перший поверх, враховуючи коефіцієнти збільшення площі складатиме:

$$S_{I\text{ пов.}}=(245+55+572)*1,17*1,07=1092\text{ м}^2.$$

Господарські та виробничо-побутові приміщення (210 м²), спортивно-оздоровчу групу(142 м²) проектуємо на цокольному поверсі, його площа становить:

$$S_{\text{цок}}=(142+210)*1,17*1,07=441\text{ м}^2.$$

На II-му поверсі знаходитимуться адміністративні (110 м²), анімаційно-дозвілеві приміщення (79 м²) та номери з поповерховим обслуговуванням на III-му поверсі – тільки житлові приміщення: Площа II та III поверхів становить:

$$S_{2\text{ та }3\text{ пов.}}=((110+79+148+1409)*1,17*1,07)/2=1092\text{ м}^2.$$

Звідси, готель 3* «Кіото» на 116 місць буде 3-х поверховою будівлею з цокольним поверхом.

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Для розміщення проектного готельного підприємства 3* «Кіото» обрано вільну від забудови ділянку у Деснянському районі міста Києва, вулиці Академіка Курчатова, 3. З урахуванням загальної еколого-містобудівної ситуації визначено, що територія придатна для будівництва готелю за такими ознаками:

- має зручне транспортне сполучення з іншими районами столиці;
- розвинена інфраструктура, знаходиться біля парку «Кіото» та лісом;
- тихе місце для відпочинку далеке від міської метушні.

На території Деснянського району розташовано дві станції Святошинсько-Броварської лінії метро: «Лісова» та «Чернігівська»[5].

Сполучення готелю «Кіото» з основними транспортними вузлами міста Київ є вдалим, так аеропорт «Бориспіль» знаходиться в 38,4 км, аеропорт «Жуляни» в 20,7 км, залізничний вокзал в 16,4 км від обраного місця

проектування підприємства.

Готель «Кіото» плануємо розташувати в малоповерховій будівлі, що відповідатиме архітектурно-планувальній особливості забудови Деснянського району, будівельним, санітарним та пожежним нормам. Передбачаємо функціонування підприємства гостиності місткістю 116 місць цілодобово без вихідних.

Будівлю готелю та внутрішній простір плануємо виконати в стилі – неокласицизм. Фасад засобу розміщення буде поєднання штукатурки світлого кольорута штучного каменю, цоколь – облицьований гранітом [6]. Покрівля - горищного типу, виконана з металочерепиці. Великі вікна з металопласту коричневого кольору. Для підкреслення обраного стилю використано колонаду на фасаді готелю «Кіото». Вхідна зона представлена високими парадними дерев'яними дверима, які доповнені козирком від атмосферних опадів.

Відповідно розрахункам площа з I-го по III-й поверхи склала – 1092 м², цоколь – 441 м².

Архітектурний стиль забудови – конструктивізм. Район забудований здебільшого багатоповерховими будівлями, навчальними закладами, велику територію займає парк та ліс.

Рельєф ділянки забудови – спокійний, штучно зрівнений, без ухилів. Типи ґрунтів – дерново-підзолисті, глибину промерзання ґрунту 0,8 м.

Площу ділянки під будівництво готелю «Кіото» визначаємо за формулою 2.3.

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

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

n_3 – норматив площі земельної ділянки, 35 м²/місце;

N – кількість місць узакладі, 116 місць.

$$S^0 = 30 * 116 = 3480 \text{ м}^2.$$

Ділянка будівництва готелю «Кіото» поділена на такі зони [7]:

- зона під забудову, площею $S_0 = 1095 \text{ м}^2$ (площа I-го поверху готелю);

- упоряджені майданчики передвходом у приміщення громадського та житлового призначення площею:

$$S_{ym}=0,2*116=23 \text{ м}^2$$

- зони озеленення (формула 2.4)

$$S_{oz}=S_d*0,55 \quad (2.4)$$

55% - нормативний показник рівня озеленення від площі ділянки будівництва;

$$S_{oz}=3480*0,55=1914 \text{ м}^2$$

- зелена захисна смуга шириною 4 м;

- автостоянка для машин відвідувачів(формула 2.5):

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

де n_{ac} — норматив площі автостоянки на 1 машино-місце, 25 м²;

N — кількість місць у закладі, 116 місць;

p — норматив кількості машино-місць на автостоянці для типу та категорії закладу, 20 %.

$$S_{ac}=116*25*20/100=580 \text{ м}^2$$

Автостоянка для машин біля готелю «Кіото» розрахована на 23 місць;

- розворотний майданчик площею $S_{pm}=144 \text{ м}^2$;

- майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів:

$$S_{m.n}=20*3,5=70 \text{ м}^2.$$

- ширина проїздів на автостоянці з одnobічним рухом складає 3,6 м, з рухом автомобілів в одному напрямку без зустрічних потоків і перетинань. Відстань від автостоянки до будівлі готелю не перевищує 150 м

- проїзди на територію готелю шириною 8 м (до розвантажувального майданчика та автостоянки);

- господарські та технічні споруди $S_{zmc}=44 \text{ м}^2$;

- основний підхід до закладу шириною 6м;

- пішохідні доріжки шириною 2,0 м.

2.3. Характеристика будівлі

Готель «Кіото» це будівля, яка є:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – II ступеню с терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю – II ступеню;
- за поверховістю – 3 поверхи;
- за конструктивною схемою – з неповним каркасом.

Характеристику конструктивних елементів будівлі готелю «Кіото» зводимо у таблицю 2.2 [8].

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів будівлі

№ пор.	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
I. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Стіни зовнішні – монолітний стрічковий Глибина закладання 1,5 м Матеріал - залізобетон Гідроізоляція - тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці Стіни внутрішні – стрічковий монолітний Матеріал - залізобетон Гідроізоляція - тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці Колони – сталевого типу Глибина закладання 1,5 м Матеріал – бетонні блоки Гідроізоляція – тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці
II. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні – несучі Матеріал – цегла М 125, будівельний розчин М 150 полімін Товщина 250 мм Стіни внутрішні – несучі Матеріал – цегла М 100, будівельний розчин М 150 полімін Товщина 200 мм.
3	Колони	Матеріал – залізобетон Розміри перерізу 400х400 мм Крок сітки колон 3*6 м
4	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон Форма перерізу – двутавровий
5	Перекриття	Тип – збірні, плити пустотні Матеріал – залізобетон Висота 280 мм
6	Покрівля	Тип – горищна

№ пор.	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
		Форма – плоска Структура: - захисний прошарок гаряча бітумна антисептована мастика із насипом крупнозернистого піску, 2-3 мм; - гідроізоляція тришарова гідроізол на бітумній мастиці рулонний - утеплювач мінеральна вата, 5 см - пароізоляція рубіроїд, 0,2 мм - настил мастичний наливний шар скловолокно ХПП-3,0
7	Сходи, ліфтові шахти (два і більше поверхів)	Тип – двомаршеві, П-образні Призначення – для відвідувачів Розміри сходового маршу 1250х2500 мм; Призначення ліфта – пасажирський та вантажний Тип, марка, розмір кабіни ліфта 3*6м, 3*3м Тип шахти – цегляна Ліфтовий хол – 3,5х3,5 м
8	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні та потрійні Матеріал віконного блоку – металопластик Засклення – склопакет трикамерний Розміри 2000х1500мм, кількість 95 шт Розміри 500х1500 мм, кількість 78 шт Відстань від підлоги до підвіконня 700 мм
9	Двері	Призначення – внутрішні/зовнішні; Тип дверного блоку – одностулкові; Тип дверних полотен – глухі; Матеріал дверного блоку – пластик/залізни; Розміри 2000х750 мм, кількість 220 шт/ Розміри 2000х750 мм, кількість 12 шт.

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

Готель «Кіото» знаходиться в Деснянському районі міста Києва та має зручну транспортну розв'язку близько розташовані до закладу зовнішні інженерні мережі:

- мережа енергозабезпечення – трансформаторна підстанція ТП №258 по вул. Кіото.
- водопостачання – міський водогін Ø300 мм проходить по вул. Академіка Курчатова на відстані 40 м від межі території забудови.
- мережа каналізації – міський колектор Ø 500 мм проходить по вул. Академіка Курчатова на відстані 50 м від межі території забудови. Дощова

каналізація – приймач дощових вод на відстані 50 м від межі території забудови.

- мережа теплофікації – міська тепломережа від ТЕЦ-№2 Ø800 мм проходить по вул. Кіото на відстані 60 м від межі території забудови.
- мережа сигналізації та телекомунікації, а також мережі Інтернет прокладені поблизу межі території забудови.

Інженерні характеристики закладу

Розрахунки виконуємо за джерелом 2. **Витрати електроенергії** готелем «Кіото» розраховуємо за формулою 2.6:

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

де $P_{ж}$ – питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, 0,5 кВт;

N – кількість місць у готелі, 116 місць;

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

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства, 110 місць;

$P_{р.т.}$ – питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібної торгівлі, 0,6 кВт/м²;

$S_{р.т.}$ – площа підприємств роздрібної торгівлі, 55 м²;

$P_{фo}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, 0,15 кВт/м²;

$S_{фo}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, 142 м²;

$P_{в}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень видовищного призначення, 0,15 кВт;

N_2 – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення, 50 місць;

T – кількість робочих днів готелю на рік, 365 днів.

$$P_{жN}=(0,5*116+1,03*110+0,6*55+0,15*142+0,15*50)*365=85082 \text{ кВт}$$

Витрати теплоти на опалення готелю «Кіото» на 116 місць розраховуємо за формулою 2.7:

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

де q_0 – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м³ будівлі на 1 °С, Гкал;
3,5254*10⁻⁷;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, 4490 год;

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, 17,2°С;

R_l – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища, 1,17.

V_0 – будівельний об'єм будівлі, м³.

Будівельний об'єм будівлі розраховуємо за формулою 2.8:

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

де S_0 – площа і-го поверху будівлі, з I-го по III-й – 1092 м², цоколь – 441 м².

n – кількість поверхів, 3 поверхи;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м;

h_2 – висота перекриття, 0,3 м;

h_3 – висота покрівлі, дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару при суміщеній покрівлі ($h_3 = 0,4 - 0,6$ м).

Будівельний об'єм готелю «Кіото» становить:

$$V_0 = 441 * (3,3 + 0,3) + 1092 * (3 * 3,3 + 3 * 0,3 + 1,7) = 15238 \text{ м}^3$$

$$Q_0 = 3,5254 * 10^{-7} * 15238 * 4490 * 17,2 * 1,17 = 485 \text{ Гкал}$$

Витрати тепла на вентиляцію готелю «Кіото» розраховуємо за формулою 2.9:

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

де q_v – питома теплові витрати на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1°С, Гкал/(м³*°С), 6,4832*10⁻⁷;

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

Забезпечення приміщень готелю «Кіото» припливною та витяжною вентиляційними системами наводимоу таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Забезпечення приміщень готелю «Кіото» припливною та витяжною вентиляційними системами

Приміщення	Площа, S , м ²	Висота, h_{np} , м	Об'єм, V , м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³			
			$V=S*h_{np}$	Прип-ливну	Кратність повітро-обміну	Витяжну	Кратність повітро-обміну
Готель							
Приймально-вестибюльні	245	3,3	808,5	3234,0	4	1617,0	2
Номерний фонд	1409	3,3	4649,7	18598,8	4	9299,4	2
Анімаційно-дозвільні	79	3,3	260,7	1042,8	4	521,4	2
Спортивно-оздоровчі	142	3,3	468,6	1874,4	4	937,2	2
Побутового обслуговування та торгівлі	55	3,3	181,5	726,0	4	363,0	2
Адміністративні	110	3,3	363,0	1452,0	4	726,0	2
Побутові приміщення персоналу	36	3,3	118,8	-	-	712,8	6
Складські	64	3,3	211,2	844,8	4	1267,2	6
Заклад ресторанного господарства							
Для відвідувачів	297	3,3	980,1	3920,4	4	1960,2	2
Виробничі цехи	67	3,3	221,1	884,4	4	1326,6	6
Складські	86	3,3	283,8	1135,2	4	1702,8	6
Адміністративні приміщення	28	3,3	92,4	369,6	4	184,8	2

Продовження таблиці 2.3

Приміщення	Площа, $S, \text{ м}^2$	Висота, $h_{np}, \text{ м}$	Об'єм, $V, \text{ м}^3$	Витрати повітря на вентиляцію, м^3			
			$V=S \cdot h_{np}$	Прип-ливну	Кратність повітро-обміну	Витяжну	Кратність повітро-обміну
Мийні столового та кухонного посуду	30	3,3	99,0	396,0	4	594,0	6
Побутові приміщення персоналу	32	3,3	105,6	-	-	633,6	6
Разом			8844,0	34478,4		21846,0	

$$Q_e = 6,4832 \cdot 10^{-7} \cdot 34478,4 \cdot 4490 \cdot 17,2 = 1726 \text{ Гкал.}$$

Витрати води готелем «Кіото» розраховуємо за формулою 2.10.

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

де q_u^{tot} — середньодобова норма витрати води на одне місце, 200 л;

U — кількість місць у готелі, 116 місць;

T — кількість робочих днів готелю за рік, 365 днів;

$B_{\text{п}}$ — витрати води на поливання території, визначаємо за формулою 2.11.

$$B_n = B_k * S_d * \tau * T_n / 710 \quad (2.11)$$

де B_k – норма витрат води одним поливним краном, 1,08 м³/год;

τ – час роботи поливного крану за добу, 2 год;

T_n – період поливу території протягом року, 187 діб;

710 – площа, яка обслуговується одним краном, м².

$$B_n = 1,08 * (3480 - 1095) * 187 * 2 / 710 = 1357 \text{ м}^3$$

$$B_{заг} = (200 * 116 / 1000) * 365 + 1357 = 9825 \text{ м}^3$$

Витрати гарячої води розраховують за формулою 2.12.

$$B_{заг} = (q_u^h * U / 1000) * T \quad (2.12)$$

де q_u^h – середньодобова норма витрати гарячої води, на одне місце, 100 л.

$$B_{заг} = (100 * 116 / 1000) * 365 = 4234 \text{ м}^3$$

Стічні води становлять 0,85 від загальних та розраховуються за формулою 2.13:

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

$$B_{стіч} = 0,85 * 9825 = 8351 \text{ м}^3$$

Інженерні системи проектного готелю

У додатку А розробляємо завдання на проектування новоствореного об'єкта будівництва.

Система опалення готелю «Кіото» виконано згідно зі ДБН В.2.5-67, теплопостачання передбачено від міського теплопроводу ТЕЦ-№2 [9]. У готелі буде індивідуальний тепловий пункт з приладом для обліку теплоспоживання марки Gross та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання.

Для кожної групи приміщень готелю передбачені окремі системи опалення з індивідуальними приладами обліку теплоспоживання, які встановлено в теплових пунктах.

У готельному підприємстві передбачена резервна опалювальна система: генератора тепла [Hyundai DHY 6000LE-3](#) з потужністю 5 кВт, замкнутого опалювального контуру із метало-пластикових труб, системи термодіагностики із

термостатичними головками встановлених на вході до окремих опалювальних пристроїв та пристрою спонукання циркуляції теплоносія.

Центральним опаленням будуть забезпечені номери, торговельні зали ЗРГ та адміністрація, в яких встановлено алюмінієві радіатори низького тиску марки KoradoRadik-K3 нижнім розведенням трубопроводів.

Повітряна система опалення із автоматичною системою управління встановлена у приміщеннях вестибюлю, спортивно-оздоровчих, анімаційно-дозвілевих, приміщеннях для відвідувачів ЗРГ.

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

Систему вентиляції розробляємо згідно із ДБН В.2.5-67:2013, відповідно до якого передбачаємо індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском повітря в атмосферу в санвузлах [9].

Витяжні вентилятори (робочий та резервний) центральних систем встановлені на рівні верхнього технічного поверху. Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням запроектовані з пристроями для гідравлічного балансування системи.

Збірні вентиляційні шахти та індивідуальні витяжні канали здійснюватимемо приховано в будівельних конструкціях. Повітроводи виконані з оцинкованої сталі та знаходитимуться над підвісною стелею.

Витяжні вентиляційні системи з природним спонуканням, а також системи, в яких витяжні вентилятори вмикаються періодично, запроектовані з викидом повітря з південно-західного боку будівлі над покрівлею у місцях, де виключається виникнення зон вітрового підпору.

Повітроводи центральної вертикальної системи припливної вентиляції приміщень номерного фонду запроектовані із сталевих труб

Рециркуляційні системи кондиціювання повітря знаходяться у житлових приміщеннях, холах, вестибюлі, спортивно-оздоровчих, анімаційно-дозвіллевих, для відвідувачів ЗРГ.

Система водопостачання виконана у відповідності з ДБН В.1.1-7-2002 та ДБН В.2.5-64:2012 [10, 11]. Водозабезпечення готелю забезпечуватиме міський водогін «Київводоканал».

У готелі «Кіото» організовано об'єднану тупикову систему водопостачання з нижнім розведенням, яка поділятиметься на: протипожежну – з оцинкованих труб Ø 50 мм з встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з полівінілхлоридних труб Ø 50 мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу – з поліпропіленових труб Ø 32 мм з підключенням до технологічного устаткування.

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

Система гарячого водозабезпечення приймається автономна від перегрівача в теплопункті з оцинкованих труб Ø 50 мм.

Система каналізації виконана відповідно вимог ДБН В.2.5-64:2012 [11]. Готель «Кіото» забезпечено побутовою та виробничою зовнішньою і внутрішньою (приймальні пристрої, відвідні лінії з чавунних труб 50 мм, стояки з чавунних труб 100 мм) каналізаційними системами.

На підприємстві влаштовані трапи: в заготівельних цехах 50 мм, у доготівельних цехах 50 мм, в мийних 100 мм.

Стояки встановлені відкрито – біля стін. Верхню частину стояка у вигляді витяжної труби виведено на висоту 0,5 м над дахом будівлі.

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

У готелі передбачено систему сміттєвидалення, що передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів готелю спеціалізованим автотранспортом підприємства «Крамар Еко» з частотою 1 раз на день і дощову каналізацію, яку виведено у дворову мережу.

Система електропостачання. Електропостачання готелю «Кіото» організовано від об'єктної трансформаторної підстанції ТП №258 потужністю

330 кВт, під'єднаної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного в електрощитовій готелю (цокольний поверх), прокладається чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В [12]. В електрощитовій на головному розподільному щиті розміщуються загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів.

Передбачаємо систему автономного електропостачання, у складі рідкопаливного генератора марки SIAL Gryp 40 STD, потужністю 43 кВт, систему стабілізації напруги.

У номерах готелю «Кіото» передбачено три розетки у житлових кімнатах та одну - у ванній кімнаті, яка підключається через пристрій захисного відключення 10 мА, призначену для фена та електробритви.

Блискавкозахист будівель виконано відповідно до ДСТУ Б В.2.5-38:2008 шляхом заземлення блискавкоприймачів, функцію яких виконують металеві покрівлі будинків [13]. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будинків та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

У готелі передбачена люмінесцентна реклама та система світлових показників: напрямок руху, автомобільна стоянка, пожежні гідранти.

Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій.

Готель «Кіото» обладнано комбінованою системою сигналізації відповідно ВБН В.2.5-78.11.01-2003 [14]. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах, дверях, сигнал при спрацюванні виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлені у номерах, коридорах, холах, залах ЗРГ, складських приміщеннях, анімаційних та спортивних приміщеннях. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

Готель «Кіото» обладнано відомчою охоронною сигналізацією, яка встановлена на пожежному посту, електрощитовій, венткамері, входах до

технічних поверхів та виходах на покрівлю будинку, входах до машинного відділення ліфтів з виведенням сигналу на пульт чергового у диспетчерській сигналізації.

У готелі «Кіото» передбачено систему відеоспостереження на основі відеокамер кольорового зображення марки Hikvision DS-2CE15A2P-IR, які встановлено на в'їзді до автомобільної стоянки, над головним та службовим входами у готель, на ресепшені, у складських приміщеннях, холах.

Номери обладнано електронними картковими замками з енергонезалежною пам'яттю мінімум на 500 подій, захищеною від систематичного повторювання подій, функцією антипаніки, автономним енергозабезпеченням, функцією антивіджиму зачіпки, а також міні-сейфами. Сейф матиме енергонезалежну пам'ять мінімум на 100 подій та електронний пристрій для відчинення у надзвичайній ситуації.

Система міської радіотрансляційної мережі встановлена в вестибюлю, адміністрації, приміщеннях персоналу, складських приміщеннях, холах, торговельних залах ЗРГ.

Лінії міського та внутрішньоготелефонного зв'язку організовано у вестибюлі, адміністрації, приміщеннях персоналу, торговельних залах ЗРГ.

Засоби супутникового та ретрансляційного телебачення, системи швидкісного інтернету Wi-Fi передбачені в номерах, вестибюлі, анімаційно-дозвілевих та фізкультурно-оздоровчих приміщеннях, торговельних залах ЗРГ.

Комп'ютерні мережі встановлено в приміщеннях поповерхового обслуговування, адміністрації та приміщеннях ЗРГ.

Автоматизація інженерного обладнання. У готелі «Кіото» передбачена система автоматичного регулювання роботи інженерних систем. Із засобів локальної автоматики - датчиків, за допомогою вбудованих інтерфейсів дані передаватимуться на єдиний сервер диспетчеризації, розміщений у приміщенні кабінету чергового працівника із обсягом довготермінового архівування розрахованим на 1200 подій [15].

Інформація про все підключене до системи диспетчеризації обладнання буде виводитися на монітор комп'ютера. Вся інформація оброблятиметься і залежно від виду сигналу формуватимуться тривожні, аварійні або системні повідомлення, які зберігатимуться у архіві тривалого зберігання.

Вертикальний транспорт. У готелю «Кіото» передбачено вертикальний транспорт: 2 пасажирських ліфти із зовнішніми розмірами кабіни 3000х3000х2100 та 1 вантажопідйомний ліфт із розмірами 3000х6000х2100.

2.5. Дизайн

Дальній рекламний засіб - біг-борд розміром 3х6 м, розташований в 1,5 км від готелю, вказано інформацію про місце розташування, фото фасаду та номеру I категорії. У вечірні години планується підсвічування.

Ближній рекламний засіб – біг-борд розміром 3х4, розміщений на відстані 500 м від готелю, містить контактну інформацію, ціну на проживання та додаткові послуги.

Передбачаємо кольорову рекламу, яка розміщена на фасаді готельного підприємства.

Заходи з благоустрою наступні: декоративне огороження території з дерев'яного паркана, озеленення вирішено за рахунок туй, ялинок, кущів з трояндами та газонів м; замощення підходів та доріжок - тротуарною плиткою, під'їздів - асфальтним покриттям; штучне освітлення території виконано за допомогою наземних кованих ліхтарів висотою 1,8 м.

Інтер'єр для відвідувачів

Кольорова гама вестибюлю готелю «Кіото» вирішена в пастельних тонах. Підлога виконана з дубової паркетної дошки, стелі декоровані ліпниною, стіни гладкі, оброблені однотонною фарбою [16].

Зона ресепшн – дубова стійка з різьбленнями та яскравим освітленням. З вестибюлю можна потрапити до ресторану, ліфтового холу, приміщень побутового обслуговування та торгівлі. Для забезпечення вертикального взаємозв'язку житлових приміщень з першим поверхом застосовуватимуться ліфт та сходинова клітка.

Підлога у номері викладена дерев'яною паркетною дошкою світлих тонів, стіни пофарбовані у персиковий колір. Вікна прикрашатимуть розсувні щільні фіранки з однотонної тканини. Номер освітлюватиметься точковими галогенним світильниками, що розташовані в стелі та центральним світильником.

Номери оснащені системою центрального опалення та кондиціонування повітря, телефонним зв'язком, WI-FI, LED телевизорами з міжнародними каналами та міні-баром, сейфом.

Санітарний вузол номеру стандарт одномісний та двомісний сполучений, обладнаний душовою кабіною, умивальником, унітазом, а також сушаркою для рушників. У номерах категорії апартamenti та люкс встановлена ванна з гідромасажем, системою підігріву підлоги.

В холі на житлових поверхах є зона відпочинку, мебльована м'якими диванами та журнальними столиками. Кольорова гама меблів складає світлі відтінки. Для освітлення коридору обрано штучні декоративні світильники.

Паспорт готелю «Кіото» наводимо у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Паспорт проекту

№ з/п	Найменування показника	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво S_0	3480 м ²
2.	Площа готелю $S_{нов}$	1092 м ²
3.	Коефіцієнт забудови k_z	0,21
4.	Площа озеленення $S_{оз}$	1914 м ²
5.	Коефіцієнт озеленення $k_{оз}$	0,55
6.	Загальна площа готелю S_z	3720 м ²
7.	Корисна площа готелю S_k	2972 м ²
8.	Будівельний об'єм готелю $V_б$	15238 м ³
9.	Вартість будівництва B_{A+B}	518374,3 тис.грн.
Питомі показники вартості:		
10.	Вартість 1 місця	4468,7 тис.грн.
11.	Вартість 1 м ² загальної площі	139,3 тис.грн.
12.	Вартість на 1 м ³ об'єму будівлі	34,0 тис.грн.

2.6. Кошторис

Попередню вартість будівництва готелю «Кіото» розраховано за укрупненими показниками (формула 2.14) [7]:

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

де $B_{ЗБР}$ – вартість загально будівельних робіт, тис.грн.;

$S_{заг}$ – загальна площа будівель готелю, 3720 м²;

Y – норматив питомої вартості загально будівельних робіт на одиницю потужності, 1500 у.о.;

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт, 1;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), 28,15грн. за 1 дол.США (22.09.2018);

$$B_{ЗБР} = (3720 * 1500 * 1,0 * 28,15) / 1000 = 157077 \text{ тис.грн.}$$

Значення вартості загально будівельних робіт зведено у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Зведений кошторисний

№ глави	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис.грн
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	1% від вартості будівництва по гл. 2	2804,9
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	56%	157077
2.2	Електротехнічні	7%	19634,6
2.3	Сантехнічні	5%	14024,7
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	5609,9
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	30%	84148,4
	Разом за главою 2.		280494,6
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	3% гл.2	8414,8
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,8% гл.2	2244,0
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,3% гл. 2	841,5
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання.	6% гл. 2	16829,7
7	Благоустрій і озеленення території.	2% гл. 2	5609,9
	Разом за главами 1-7.		317239,4
8	Тимчасові будівлі та споруди.	1% гл.1-7	3172,4
9	Інші роботи та витрати.	7% гл.1-7	22206,8
	Разом за главами 1-9		342618,6
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	6344,8
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,5% гл.1-7	1713,1
12	Проектні та вишукувальні роботи.	4% гл.1-7	12689,6

	Усього. Базисна вартість будівництва.		363366,1
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	41% гл.1-9	140473,6
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	4% від суми базисної вартості	14534,6
Всього по розділу Б			155008,3
Разом вартість будівництва			518374,3

2.7. Охорона навколишнього середовища

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

Виконання ОВНС та підготовка її матеріалів здійснюється організаціями, які мають відповідну ліцензію на основі «Заяви про наміри» (згідно з вимогами ДБН А.2.2-1-2003)[17]. Заява складається замовником і виконавцем ОВНС (додаток Б).

Оцінку екологічності проектних рішень будинків готелів слід проводити за двома напрямками:

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

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Об'єкт (готель 3* «Киото») є підприємством з приватною формою власності. Здача в експлуатацію готелю відбувається відповідно до вимог Постанови КМУ від 13 квітня 2011 р. № 461 (зі змінами і доповненнями Постанови КМУ [№ 1390 від 28.12.2011](#), [№ 43 від 18.01.2012](#), [№ 757 від 15.08.2012](#), [№ 918 від 30.10.2013](#), [№ 512 від 01.10.2014](#).):

Прийняття в експлуатацію об'єктів, що належать до I-III категорії складності, та об'єктів, будівництво яких здійснено на підставі будівельного паспорта, проводиться шляхом реєстрації Державною архітектурно-будівельною інспекцією та її територіальними органами (далі - Інспекція) поданої замовником декларації про готовність об'єкта до експлуатації (далі - декларація) [18].

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

У разі прийняття об'єкта в експлуатацію в I або IV кварталі строки виконання окремих видів робіт з оздоблення фасадів та благоустрою території можуть бути перенесені, але тільки у зв'язку з несприятливими погодними умовами. Перелік таких робіт і строки їх виконання визначаються замовником, про що робиться відповідний запис в декларації або в акті готовності об'єкта до експлуатації.

Якщо проектною документацією визначено пусковий комплекс (чергу), він може бути прийнятий в експлуатацію окремо від об'єкта. При цьому пусковий комплекс (черга) повинен відповідати вимогам щодо його безпечної експлуатації.

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

Датою прийняття в експлуатацію об'єкта є дата реєстрації декларації або видачі сертифіката.

Експлуатація об'єктів, не прийнятих в експлуатацію, забороняється.

Підключення об'єкта, прийнятого в експлуатацію, до інженерних мереж здійснюється відповідно до [Закону України «Про регулювання містобудівної діяльності»](#) протягом десяти днів з дня відповідного звернення замовника до осіб, які є власниками відповідних елементів інженерної інфраструктури або

здійснюють їх експлуатацію. Замовник зобов'язаний протягом семи календарних днів з дня прийняття в експлуатацію об'єкта [19]:

- подати копію декларації або сертифіката місцевому органу виконавчої влади або органу місцевого самоврядування за місцезнаходженням об'єкта для подання такими органами інформації про прийнятий в експлуатацію об'єкт до органу державної статистики за формами, передбаченими звітно-статистичною документацією;
- поінформувати державні органи у сфері пожежної та техногенної безпеки про введення в експлуатацію об'єкта.

Відомості щодо зареєстрованих декларацій та виданих сертифікатів вносяться до єдиного реєстру отриманих повідомлень про початок виконання підготовчих і будівельних робіт, зареєстрованих декларацій про початок виконання підготовчих і будівельних робіт, виданих дозволів на виконання будівельних робіт, зареєстрованих декларацій про готовність об'єкта до експлуатації та виданих сертифікатів, відмов у реєстрації таких декларацій та у видачі таких дозволів і сертифікатів (далі - єдиний реєстр).

Реєстрація декларації

Реєстрація декларації здійснюється з дотриманням вимог [Закону України «Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності»](#). Декларація приймається в дозвільному центрі за місцезнаходженням об'єкта. Реєстрацію декларації здійснює Інспекція за місцезнаходженням об'єкта на безоплатній основі.

Інспекція перевіряє протягом десяти робочих днів з дати подання (надходження) до неї декларації повноту даних, зазначених у ній, та реєструє декларацію.

Видача сертифіката

Видачу сертифіката здійснює Інспекція, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт.

Інспекція приймає подані замовником заяву і акт готовності об'єкта до експлуатації та з метою визначення відповідності об'єкта проектній

документації, вимогам державних будівельних норм, стандартів і правил проводить відповідну перевірку. Проведення перевірки на об'єкті розпочинається не пізніше ніж на третій робочий день після реєстрації заяви і не може тривати більш як чотири робочих дні. Інспекція під час проведення перевірки має право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати проектну і виконавчу документацію, визначені державними будівельними нормами, стандартами і правилами, інші документи, матеріали, відомості, довідки та пояснення з питань, що виникають, та залучати у разі потреби установи, організації, державні органи.

Інспекція приймає протягом десяти робочих днів з дати реєстрації заяви рішення про видачу або відмову в його видачі.

2.9. Охорона праці

Згідно із Законом України «Про охорону праці» власником у підприємствах незалежно від форми власності та виду діяльності створюється система управління охороною праці [20]. Для цього обрано систему управління охороною праці у готелі «Кіото» (табл. 2.6).

Таблиця 2.6

Система управління охороною праці у готелі

Чисельність працюючих у готелі	Система управління охороною праці
50 і більше осіб	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 готелю включатиме наступні документи (табл. 2.7) [21].

Таблиця 2.7

Перелік документації системи управління охороною праці готелю

Служба з охорони праці	1. Наказ власника про створення служби з охорони праці № 1 від 6.09.18
	2. Положення про службу з охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника № 2 від 6.09.18 (НПАОП

	0.00-421.04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника № 3 від 5.09.18 (НПАОП 0.00-4.12-05)
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол № 4 від 7.09.18
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №5 від 7.09.18 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 6 від 8.09.18
	2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника № 6 від 10.09.18 (НПАОП 0.00-4.11-07)
	3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника № 14 від 10.09.18
	4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника № 15 від 15.10.18
	5. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника № 16 від 20.09.18
	6. Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 5.09.18
	7. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
	8. Звітна документація форми офіційної статистичної звітності
	9. Облікова документація (журнали, переліки, графіки, протоколи, плани)

У готелі будуть постійно опрацьовуватися нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові положення, методичні рекомендації та ін.) копії яких зберігатимуться у керівника служби охорони праці. План заходів з охорони праці наведений додатку Г.

Вимоги до ділянки та території готелю

Територія готелю «Кіото» прибиратиметься 2 рази протягом дня, у теплу пору року поливатиметься водою для запобігання пилоутворення, а у зимню пору року планується посипання спеціальним солевмістним засобом для боротьби з ожеледдю.

У західній частині ділянки облаштовано площадку із асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників обмежена по периметру бордюром і зеленими насадженнями. Площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту.

Відстань від сміттєзбірників до будівлі готелю, місць відпочинку й занять спортом відвідувачів становить 20 метрів.

Протипожежні розриви між будівлею готелю та прилеглими до нього будинками (спорудами) складають 40 м. Проектом передбачено під'їзд пожежних автомашин до будинку готелю у західній, південній та північній частині ділянки, оскільки довжина будівлі готелю складає 60 м, проектом передбачений пожежний проїзд навкруг усієї будівлі; проїзди до пожежних гідрантів розташованих на відстані 5 м від північно-східного кута будівлі готелю; проїзди до основних евакуаційних виходів з будинку, входів, що ведуть до ліфтів, які мають режим роботи «Транспортування пожежних підрозділів».

2.9. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту та закладів ресторанного господарства розміщені на 1 поверсі будівлі. Приміщення для організації дозвілля, побутового обслуговування розміщені на 1-2 поверхах та максимально ізольовані просторово, звукоізолюючими перегородками та перекриттями від житлових приміщень [2]. Адміністративні приміщення розміщені на 2 поверсі що додатково відмежовує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів. Приміщення спортивно-оздоровчого призначення розташовані на цоколі, доступ до них забезпечений через головний вестибюль, огорожувальні конструкції звукоізовані. Складські, підсобні та технічні приміщення розташовані у цокольному поверсі, мають відокремлений зв'язок із будівлею готелю через службові сходи, білизнопровід, завантажувальну рамп, що забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу, гостей, і відвідувачів блоків громадського призначення, які працюють на населений пункт, де розміщується готель. У приймально-вестибюльній групі приміщень передбачене приміщення медпункту з санвузлом.

Матеріали, для внутрішнього оздоблення приміщень готелю, добиратимуться з числа таких, що мають всі необхідні дозволи та сертифікати для застосування в будівництві житлових будинків.

Житлові приміщення розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту та інженерного обладнання готелю, ізольовані від шумів і запахів із цехів, торговельних залів ЗРГ та з вулиці.

Відповідно до ДНАОП 0.00-1.31-99 площа, на якій розташовується одне робоче місце з відео терміналами, повинна становити не менше 6 м², об'єм – 20 м³[22]. Площа та об'єм виробничих приміщень, передбачених на робоче місце визначені у таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

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

Приміщення	Площа, м ²	Висота, м	Кількість працівників у зміну	На одного працівника	
				площа, м ²	об'єм, м ³
Виробничі ЗРГ					
Доготівельний цех	23	3,3	2	11,5	38,0
Холодний цех	18	3,3	2	9,0	29,7
Гарячий цех	26	3,3	3	8,6	28,4
Мийна столового посуду і сервізна	20	3,3	2	10,0	33,0
Мийна кухонного посуду	10	3,3	1	10,0	33,0
Адміністративні ЗРГ					
Кабінет директора та офісні приміщення	16	3,3	2	8,0	26,4
Приміщення комірника	6	3,3	1	6,0	19,8
Приміщення завідуючого виробництвом	6	3,3	1	6,0	19,8
Приймально-вестибюльні					
Зона приймання і реєстрації	9	3,3	2	4,5	14,9
Зона бронювання	7	3,3	1	7	23,1
Кімната чергового персоналу	8	3,3	1	8	26,4
Кімната чергового адміністратора	9	3,3	1	9	29,7
Приміщення носильників	7	3,3	1	7	23,1
Камера схову	7	3,3	1	7	23,1

Продовження таблиці 2.8

Приміщення	Площа, м ²	Висота, м	Кількість працівників у зміну	На одного працівника	
				площа, м ²	об'єм, м ³
Приміщення охорони	9	3,3	2	9	29,7
Приміщення посильних	8	3,3	1	8	26,4
Медпункт	16	3,3	1	16	52,8
Адміністративні					
Кабінет директора	15	3,3	1	15	49,5
Приймальня	9	3,3	1	9	29,7
Кабінет заступника директора	13	3,3	2	7,5	24,8
Інженерно-технічний відділ	10	3,3	2	5	16,5
Бухгалтерія	23	3,3	3	7,6	25,1
Планово-фінансовий відділ	12	3,3	2	6,0	19,8
Відділ матеріально- технічного постачання	9	3,3	1	9,0	29,7
Приміщення поверхового обслуговування					
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10	3,3	1	10,0	33,0

У приміщеннях готелю можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та житлових приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у табл.2.9 [23].

Таблиця 2.9

Заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях готелю

Приміщення	Речовина	Клас небез- пеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/ м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Житлові приміщення, приміщення громад-ського призначення, виробничі приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів Пари дезінфекцій- них засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизов а оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Забезпечення постійного доступу до чистої проточної води; Профілактичний огляд лікаря; Використання спецодягу, фартухів, рукавиць резинових, при потребі - захисних масок.
Житлові приміщення	Пил бавовняний лляний, вовняний, пуховий або	4	Таке саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних	Постійне вологе прибирання та провітрювання приміщень; Можливість надання протиалергічної допомоги

	інший (з домішкою диоксиду кремнію понад 10%)				шляхів і бронхів, фіброзні процеси	
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Респеративний захист АХ; Забезпечення нормальних умов праці за нормами охорони праці (особлива увага вентиляції);
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Оксид вуглецю	4	-»-	20	Може мати загальну токсичну дію	Респеративний захист SA2; Забезпечення нормальних умов праці за нормами охорони праці (особлива увага вентиляції); Контроль за рівнем шкідливих речовин в приміщенні.
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	-»-	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Використання спецодягу, захисних рукавиць, окулярів, напівмасок; Забезпечення нормальних умов праці за нормами охорони праці (особлива увага вентиляції); Можливість надання швидкої протиалергічної допомоги
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	-»-	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Використання спецодягу, захисних рукавиць, окулярів, напівмасок; Забезпечення нормальних умов праці за нормами охорони праці; Можливість надання швидкої протиалергічної допомог
Мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Підразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Забезпечення постійного доступу до чистої проточної води; Використання спецодягу, фартухів, рукавиць резинових, при потребі — захисних масок; Використання лише дозволених та перевірених мийних засобів максимально «ніжної» дії

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях готелю «Кіото» у таблиці 2.10 визначено параметри метеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях (оптимальні та допустимі норми

температури, відносної вологості та швидкості руху повітря у робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної роботи відповідно до ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень») [24].

Таблиця 2.10

Норми мікроклімату виробничих приміщень готелю «Кіото»

Приміщення	Холодний період року			Теплий період року		
	Температура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с	Температура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
Господарські та виробничо-побутові приміщення	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Адміністративні приміщення готелю	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Побутові приміщення виробничого персоналу	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Торгівельні зали ЗРГ	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Виробничі цехи ЗРГ	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Мийні столового та кухонного посуду	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Приміщення для персоналу	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

Передбачено встановлення у виробничій будівлі інших видів освітлення (аварійного, евакуаційного тощо). Для охоронного освітлення площадок готелю застосовується освітленість 75 лк, для робочого освітлення – 150 лк. Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщеннях 200 лк, на відкритих площадках – 300 лк.

Допустимі рівні шуму, що створюються в житлових приміщеннях системами вентиляції та іншим інженерно-технічним обладнанням (ліфти, насоси, електродвигуни, трансформатори тощо), становитиме до 35 дБ.

Для захисту від шуму у коридорах використовуються [25]:

- шумоізоляційні матеріали на стінах та стелі;
- спеціальні потрійні склопакети на вікнах, які мають за мету утримання потрібного температурного режиму в приміщенні, пропускання необхідної частки природного освітлення в приміщення, вібро- та шумоізоляцію з вулиці;
- килимові доріжки та спеціальні покриття на підлозі коридорів та житлових номерів;
- шумозахисні двері із ущільненою посадкою.

Для захисту від механічного шуму від роботи виробничого обладнання використовуються:

- всі наведені вище прийоми захисту від шумів за допомогою матеріалів приміщень;
- спеціальна компоновка приміщень із урахуванням максимальної віддаленості адміністративних та житлових приміщень від виробничих цехів, технічних приміщень та майстерень;
- вибір сучасного та цілком збалансованого обладнання із шумо- та віброзахисним корпусом;
- додаткові амортизації та встановлення обладнання (по можливості) на шумопоглинаючі фундаментальні підложки.

2.10. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

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

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

Заходи і засоби електробезпеки в приміщеннях встановлюються згідно з НПАОП 40.1-1.21-98. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів [26].

В готелі «Кіото» передбачені наступні заходи та засоби електробезпеки при експлуатації різних видів обладнання:

- механічного – використовуються обмеження доступу сторонніх осіб до обладнання, ізоляція електробезпечної частини механізмів, постійний контроль стану та профілактика механічного обладнання, заземлення та додаткова установка автоматичних аварійних систем, підтримка в приміщеннях із електричним обладнанням умов середовища відповідних до встановлених нормами (особливо температурних режимів, вологості повітря тощо), використання персоналом при роботі із електричним обладнанням (ремонтних роботах, контролю, профілактики) засобів індивідуального захисту від ураження струмом (спец одяг, рукавиці, взуття);

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

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

- ваговимірювального та контрольно-касового -- використовуються обмеження доступу сторонніх осіб до обладнання, постійний контроль стану та профілактика ваговимірювального та касового обладнання, курси для персоналу з метою навчання та підвищення кваліфікації при роботі із

ваговимірювальною та касовою технікою, контроль за роботою обладнання в нормальному режимі, ознайомлення персоналу із правилами електробезпеки при роботі із ваговимірювальною та касовою технікою.

Пожежна безпека

У проєкті готелю «Кіото» пропонується оснастити приміщення (категорії В, Г та Д) переносними вогнегасниками (табл. 2.11).

Таблиця 2.11

Характеристика категорій приміщень готелю за вибухопожежною та пожежною небезпекою

Категорія приміщень	Приміщення готелю «Кіото»
А вибухопожежонебезпечна	відсутні
Б вибухопожежонебезпечна	відсутні
В пожежонебезпечна	- адміністративні приміщення - житлові приміщення - коридори, холи, сходи - торгівельна зала ресторану, кафе - вестибюльна група приміщень - приміщення персоналу - гарячий цех ЗРГ - майстерні
Г	- складські комори - білизняна - пральня
Д	- вентиляційна - мийні посуду - виробничі цехи: доготівельний, холодний - санвузли, душові

Ступінь вогнестійкості будівлі готелю «Кіото» відповідає II. Висота будівлі готелю становить 14 м (до 26,5 м), тому не передбачено встановлення автоматичної спринклерної або дренчерної установки пінного пожежогасіння пожежного водопроводу та первинних засобів пожежогасіння.

Необхідна кількість вогнегасників та їх тип визначатимуть залежно від вогнегасної спроможності та гранично захищеної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, а також, враховуючи клас пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні (табл. 2.12).

Таблиця 2.12

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень по вибухопожежній небезпеці	Вогнегасники		
		тип	кількість	характеристика
Майстерні; гарячий цех ЗРГ; адміністративні приміщення; житлові приміщення; коридори, холи, сходи; торгівельна зала ресторану; вестибюль; гардероб; приміщення персоналу.	В	Порошкові Або Хлодонові Або Вуглекислотні	55	Місткість 2 4+ Місткість 5л., 2++ Місткість 10 л., 1+ Місткість 2л., 2+ Місткість 2л., 4+ Місткість 5 л., 2++
Білизняна; складські приміщення; пральня;	Г	Пінні та водні Або Порошкові	8	Місткість 10 л., 2+ Місткість 5 л., 2++ Місткість 10 л., 1++
Вентиляційна; мийні посуду; доготовільний та холодний цехи; санвузли; душові;	Д	Порошкові	35	Місткість 2л., 2+ Місткість 5л., 2++ Місткість 10 л., 1+ Місткість 2л., 2+ Місткість 2л., 4+ Місткість 5 л., 2++

У житлових приміщеннях та приміщеннях для обслуговуючого персоналу передбачене влаштування шаф для зберігання засобів індивідуального захисту органів дихання для саморятування під час пожежі.

Евакуація людей

Проектом передбачено евакуацію людей з приміщень готелю «Кіото», через такі евакуаційні виходи (через виходи службові, приміщень ЗРГ, спеціальні аварійні виходи):

- першого поверху назовні безпосередньо або через коридор, вестибюль, сходову клітку;

- будь-якого поверху, крім першого, у коридор, що веде на сходову клітку, у тому числі через хол. При цьому сходові клітки повинні мати вихід назовні.
- розсувні та обертові двері повинні дублюватися двостулковими дверима, які задовольняють умови евакуації.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі готелю становить 8 шт. Схема евакуації персоналу готелю наведена у додатку Д.

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні або на сходову клітку становить 18 м (не повинна перевищувати значень, що регламентуються ДБН В.1.1-7-2002, а саме 30 м.) Відстані по шляхах евакуації від найбільш віддалених вхідних дверей житлових приміщень готелю до дверей сходових кліток повинні бути не більше 60 м.

Цивільний захист

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

Начальником цивільного захисту є керівник готеля, який несе повну відповідальність за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також проведенням рятувальних і інших невідкладних робіт.

Керівництво готелю «Кіото» незалежно від форми власності забезпечує своїх працівників засобами індивідуального і колективного захисту за рахунок підприємства, організовує проведення евакуаційних заходів, створює сили для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій; забезпечує їх готовність до практичних дій; виконує інші заходи щодо цивільного захисту і несе пов'язані з ними матеріальні і фінансові витрати в об'ємах, передбачених законодавством. Органом управління у начальника цивільного захисту є штаб цивільного захисту, який очолює начальник штабу, і який є одночасно першим

заступником начальника цивільного захисту готелю. Штаб цивільного захисту організовує і забезпечує безперервне управління цивільним захистом на об'єкті. План заходів з цивільного захисту готелю «Кіото» наведено у додатку Ж.

Для організації та проведення спеціальних заходів цивільного захисту у готелі створюються служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів. В готелях можуть створюватися такі служби[28]:

1. Служба зв'язку, сповіщення і інформації - створюється на базі вузла зв'язку готелю. Начальником служби є начальник цього вузла. На неї покладається: організація своєчасного оповіщення про загрозу надзвичайних ситуацій, організація зв'язку і підтримка її в постійній готовності, постійне інформування працівників і мешканців готелю про ситуацію, що склалася.

2. Служба охорони громадського порядку – створюється на базі підрозділів відомчої охорони. Начальником служби є начальник охорони готелю. Служба забезпечує надійну охорону готелю, громадського порядку при загрозі надзвичайних ситуацій і під час проведення рятувальних робіт.

3. Протипожежна служба – створюється на базі підрозділів відомчої пожежної охорони. Ця служба розробляє протипожежні профілактичні заходи та здійснює контроль за їх проведенням, забезпечує постійну готовність сил і засобів служби, організовує локалізацію і гасіння пожеж.

4. Аварійно-технічна служба – створюється на базі виробничого і технічного відділів або відділу головного інженера. Начальником служби є начальник відділу, на базі якого створена служба. Вона розробляє та проводить попереджувальні заходи, які підвищують стійкість основних споруд, займається розбиранням завалів і порятунком людей.

5. Транспортна служба – створюється на базі транспортних цехів, відділів і гаражів готелю. Служба розробляє та здійснює заходи щодо забезпечення евакуації працівників і мешканців готелю. Вона організовує підвезення сил і засобів до осередків ураження. Проводить роботи зі знезараження транспорту.

6. Служба матеріально-технічного постачання – створюється на базі відділу матеріально-технічного забезпечення готелю. Вона розробляє плани

матеріально-технічного постачання. Своєчасно забезпечує формування всіма видами матеріально-технічних засобів, організує ремонт техніки і майна. Забезпечує продовольством і предметами першої необхідності працівників у готелі і в місцях розосередження.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Відповідно до ст. 63 ГК України, проєктований готель 3* «Кіото» на 116 місць планується створити у формі товариство з обмеженою відповідальністю

(ТОВ). Товариство з обмеженою відповідальністю буде засноване кількома особами, статутний капітал поділений на частки, розмір яких встановлено в статуті підприємства. Учасники товариства несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах вартості своїх вкладів.

Основними критеріями вибору організаційно-правової форми були: зручність державної реєстрації та чіткість правової регламентації.

Характеристика форми власності і функціонування готелю «Кіото» наступна:

- створюється для здійснення підприємницької діяльності;
- є об'єднання капіталів, що передбачає обов'язкову майнову участь учасників;
- відповідальність учасників перед третіми особами обмежена розміром їх вкладів;
- статутний капітал поділений на частки;
- мінімальна кількість учасників - 1 особа, максимальна - 10 осіб;
- має складне корпоративне управління, яке може бути дворівневе або трирівневе (при наявності наглядової ради).

ТОВ набуває статусу юридичної особи з дня його державної реєстрації. Держреєстрація проводиться держреєстратором за місцезнаходженням товариства. Для *проведення держреєстрації ТОВ* засновник підприємства подає держреєстратору документи (в друкованому або електронному вигляді):

- ❖ заповнену реєстраційну картку на проведення державної реєстрації юридичної особи;
- ❖ примірник оригіналу (ксерокопію, нотаріально засвідчену копію) рішення засновників про створення ТОВ;
- ❖ інформацію про структуру власності засновників – юридичних осіб, що дає можливість встановити фізичних осіб;
- ❖ два примірники статуту: статут викладається у письмовій формі, прошивається, пронумеровується та підписується засновниками. У разі надання документів в електронному вигляді подається один примірник;

❖ інформацію про кінцевого бенефіціарного власника (контролера) юридичної особи.

Державний реєстратор протягом трьох робочих днів з моменту отримання документів зобов'язаний здійснити державну реєстрацію ТОВ та не пізніше наступного робочого дня з дати державної реєстрації юридичної особи державним реєстратором видається (надсилається поштою) засновнику один примірник оригіналу установчих документів з відміткою державного реєстратора про проведення державної реєстрації юридичної особи та виписка з Єдиного державного реєстру. Державний реєстратор у день державної реєстрації юридичної особи зобов'язаний передати відповідним органам статистики, державної податкової служби, Пенсійного фонду України відомості з реєстраційної картки на проведення державної реєстрації. Підставою для взяття юридичної особи на облік в органах статистики, державної податкової служби, Пенсійного фонду України є надходження до цих органів відомостей з реєстраційної картки на проведення державної реєстрації юридичної особи.

Документи, які регламентують роботу персоналу проєктованого готелю «Кіото» поділяються на внутрішні та зовнішні (рис. 3.1).

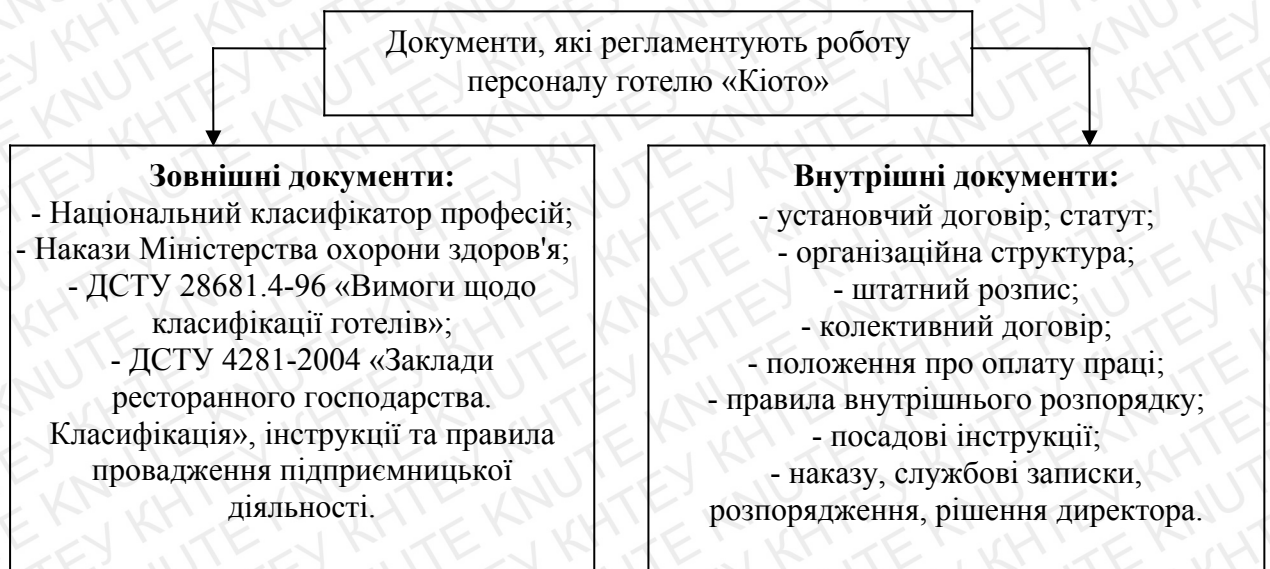


Рис. 3.1. Документи, які регламентують роботу персоналу готелю «Кіото»

Установчим документом ТОВ є статут, який встановлений засновником організації - обсяг правил, що регулюють її правовий стан, відносини, пов'язані з внутрішнім управлінням, стосунки з іншими організаціями чи громадянами.

Для проектного готелю «Кіото» розроблено індивідуальний статут (додаток К), в якому будуть зазначені наступні відомості:

- вид товариства (ТОВ), предмет і цілі його діяльності;
- найменування та місцезнаходження;
- склад засновників та учасників;
- розмір і порядок створення статутного капіталу, з визначенням частки кожного учасника;
- порядок вступу в ТОВ і виходу з нього;
- склад і компетенція органів управління та порядок прийняття ними рішень, включаючи перелік питань, з яких необхідна кваліфікована більшість голосів;
- порядок розподілу прибутків і збитків;
- розмір і порядок формування резервного фонду;
- порядок передачі (переходу) часток у статутному капіталі ТОВ;
- порядок внесення змін до установчих документів і порядок ліквідації та реорганізації ТОВ;
- інші умови, що не суперечать законодавству України.

З метою регламентації діяльності структурних підрозділів та визначення їх місця в організаційній структурі підприємства власник розробляє, затверджує положення про підрозділ. Положення про структурний підрозділ є внутрішнім нормативним документом, на підставі якого організовують повсякденну діяльність структурного підрозділу, оцінюють результати роботи, складають посадові інструкції, визначають завдання, функції, права та обов'язки, а головне — відповідальність працівників.

Проект положення підписується керівником структурного підрозділу, погоджується із заступником керівника підприємства відповідного напрямку роботи, керівниками структурних підрозділів, з якими взаємодіє цей підрозділ, та затверджується керівником підприємства в порядку, встановленому для затвердження нормативних документів (грифом «ЗАТВЕРДЖУЮ»).

Після затвердження один примірник положення про структурний підрозділ зберігається в керівника підрозділу, другий — у кадровій службі. Для проєктованого готелю «Кіото» складено положення про бухгалтерський відділ (додаток Л).

Положення про структурний підрозділ складається з таких розділів. «Загальні положення», «Завдання», «Функції», «Права», «Відповідальність», «Взаємовідносини з іншими підрозділами».

Для забезпечення в готелі «Кіото» повного циклу обслуговування гостей створюється організаційно-функціональна структура до складу якої входять: адміністративно-управлінська служба, служба приймання та розміщення, служба хаускіпінг, служба харчування, спортивно-оздоровча служба, анімаційно-дозвілева служба, служба охорони та господарська служба.

Оскільки проєктоване підприємство невеликої місткості, управління готелем «Кіото» вирішено за лінійною структурою. Лінійний тип організаційної структури управління характеризується лінійними формами зв'язку між ланками управління і, як наслідок, концентрацією всього комплексу функцій управління та вироблення управлінських дій в одній ланці управління.

Структура управління закріплюється Статутом підприємства і документально оформлюється спеціальними положеннями про різні підрозділи підприємства, посадовими інструкціями для керівників всіх рівнів управління. Лінійна структура управління готелем «Кіото» представлено у додатку М.

3.2. Капітал

Основною метою формування капіталу проєктованого готелю «Кіото» є забезпечення фінансування необхідного для здійснення господарської діяльності та подальшого ефективного використання активів. Капітал готельного підприємства відповідно до П(С)БО 2 «Баланс» складається з :

- власний капітал;
- зобов'язання;
- доходи майбутніх періодів.

Відповідно до організаційно-правової форми готелю «Кіото» формування капіталу є зовнішні та внутрішні джерелами. Статутний капітал товариства з обмеженою відповідальністю.

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

2. Не допускається звільнення учасника товариства з обмеженою відповідальністю від обов'язку внесення вкладу до статутного капіталу товариства, у тому числі шляхом зарахування вимог до товариства.

3. До моменту державної реєстрації товариства з обмеженою відповідальністю його учасники повинні сплатити не менше ніж п'ятдесят відсотків суми своїх вкладів. Частина статутного капіталу, що залишилася несплаченою, підлягає сплаті протягом першого року діяльності товариства.

Статутний капітал проектного готелю «Кіото» становить 50000 тис. грн.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

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

- надання послуг з тимчасового розміщення (проживання);
- надання та організація послуг харчування;
- надання послуг спортивно-оздоровчого, анімаційно-дозвілевого, побутового та торгового призначення.

Для визначення обсягів діяльності готелю «Кіото» обґрунтуємо планові обсяги послуг з тимчасового розміщення. У процесі розроблення експлуатаційної програми засобу розміщення визначають такі показники:

- планову кількість номерів певного типу і категорії в експлуатації;
- планову пропускну спроможність;
- плановий коефіцієнт завантаження номерного фонду.

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

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

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

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

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

Попит на продукцію й послуги підприємства готельного господарства зазнає значних коливань залежно від сезону. Результати визначення коефіцієнтів сезонного попиту на готельні послуги м. Київ наведені в табл. 3.1.

Таблиця 3.1

**Визначення коефіцієнтів сезонності попиту гостей на послуги
готельного підприємства**

Місяці	Коефіцієнти сезонності попиту			Періоди
	2018	2019	середнє значення	
Березень, червень, липень, вересень	0,50	0,6	0,55	Не сезон
Квітень, травень, серпень, лютий	0,6	0,7	0,65	Міжсезоння
Жовтень, листопад грудень, січень	0,7	0,8	0,75	Сезон

Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю 3* «Кіото» проводимо у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

**Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення
готелю «Кіото» на плановий рік (людино-днів)**

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-діб			
			між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
Вища категорія, у т.ч.												
Апартамент	1	2	115	130	120	0,55	0,75	0,65	126,5	195	130	451,5
Люкс	2	4	115	130	120	0,55	0,75	0,65	253	390	312	955
Перша категорія, у т.ч.												
Стандарт одномісний	24	24	115	130	120	0,55	0,75	0,65	1518	2340	1872	5730
Стандарт двохмісний	43	86	115	130	120	0,55	0,75	0,65	5439,5	8385	6708	20532,5
Разом	70	116							7337	11310	9022	27669

Планова пропускна спроможність закладів ресторанного господарства обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду готелю та оборотності місця в торговельному залі закладу ресторанного господарства. Обсяг реалізації послуг харчування у ЗРГ при готелі «Кіото» наступний: сніданки, страви вільного вибору, бенкети та фуршети. Планування кількості замовлення послуг ЗРГ при готелі «Кіото» на плановий рік наведено у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	7337	11310	9022	27669
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки	100	100	100	
2.2. Страви вільного вибору	55	75	65	
2.3. Бенкети та фуршети	30	50	40	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ ($3=1*2$)				
3.1. Сніданки	7337	11310	9022	7337
3.2. Страви вільного вибору	4035,4	8482,5	5864,3	4035,4
3.3. Бенкети та фуршети	2201,1	5655	3608,8	2201,1

Крім доходів від номерного фонду в готелі планується отримання доходів від басейну, Спра-центру, масажного кабінету, дитячої кімнати та кінозалу. Обґрунтування обсягу реалізації додаткових послуг розраховуємо:

$$ПС = \sum_{i=1}^n q_{pi} * M_i * N / t_i * D_i \quad (3.2)$$

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

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

D_i – кількість днів роботи приміщення у плановому році;

N – тривалість робочого часу приміщення;

t_i – тривалість однієї процедури.

Розрахунок прогнозованих обсягів діяльності готелю «Кіото» на плановий рік визначаємо у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Прогнозовані обсяги діяльності готелю «Кіото»

Додаткові послуги	$Ч_{pi}$	M_i , місць	D_i , год	N	t_i	Всього
Басейн	1	15	365	11	1	497,7
Масажний кабінет	1	3	365	11	1	99,5
Спа-центр	1	6	365	11	1	199,1
Обсяг реалізації оздоровчих послуг						796,4
Послуга дитячої кімнати	1	10	365	10	1	365,0
Послуги кінозалу	1	30	365	11	2	1990,9
Обсяг реалізації розважальних послуг						2355,9

Результати планового обсягу реалізації послуг готелю надано у табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Прогнозування обсягів діяльності готелю за центрами доходів

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
Обсяг реалізації послуг готелю	7337	11310	9022	27669
Обсяг реалізації послуг з організації харчування	4035,4	8482,5	5864,3	4035,4
Обсяг реалізації послуг з бенкетного обслуговування	2201,1	5655	3608,8	2201,1
Обсяг реалізації оздоровчих послуг	159,3	358,4	278,7	796,4
Обсяг реалізації розважальних послуг	471,2	1060,2	824,6	2355,9

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Доходи відповідно до П(С)БО № 15 – збільшення економічних вигод закладів у вигляді надходження активів або зменшення зобов'язань, які обумовлюють зростання власного капіталу (крім зростання капіталу за рахунок

внесків власників). Основну частину доходів готелю забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності засобу розміщення та від додаткових послуг.

У процесі планування доходів готелю необхідно визначити ціну реалізації: послуг з розміщення та проживання у готелі, послуг закладу ресторанного господарства та інших додаткових послуг.

Ціни на послуги з проживання визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Ціни номерного фонду готелю 3* «Кіото» на 2018 р.

Категорія і місткість номерів	Ціна за місце у номері (за добу), грн.		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Апартамент	3800	4200	4000
Люкс	2550	2950	2750
Стандарт одномісний	880	1080	980
Стандарт двохмісний	980	1180	1080

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі «Кіото» розраховуємо у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (<i>Q_{пл}</i>), людино/дів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Вища категорія, у т.ч.											
Апартамент	126,5	195	130	451,5	3800	4200	4000	480,7	819,0	520,0	1819,7
Люкс	253	390	312	955	2550	2950	2750	645,2	1150,5	858,0	2653,7
Перша категорія, у т.ч.											
Стандарт одномісний	1518	2340	1872	5730	880	1080	980	1335,8	2527,2	1834,6	5697,6
Стандарт двохмісний	5439,5	8385	6708	20532,5	980	1180	1080	5330,7	9894,3	7244,6	22469,7
Разом	7337	11310	9022	27669				7792,4	14391,0	10457,2	32640,6

Для розрахунку роздрібної ціни реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів обрано рівень націнки для ресторану при готелі 3* - 80%. Розрахунок роздрібної ціни на продукцію та послуги закладу ресторанного господарства при готелі 3* «Кіото» наведено в табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Роздрібна ціна на продукцію та послуги ресторану при готелі на 2018 р.

№ п/п	Показники	Плановий рік
1	Собівартість річного набору на сніданок, тис. грн.	3152,1
2	Річна кількість послуг харчування	31390
3	Середньоденна собівартість продуктового набору, грн.	100,0
4	Рівень націнки ЗРГ середній, %	80
5	Націнка середня, грн.	80,0
6	Середня ціна продукції та послуг ЗРГ	180,0

Товарообіг ресторану при готелі буде складатися з двох основних складових: реалізація продукції власного виробництва та продаж закупних товарів. Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на 2018 рік здійснюється виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей залежно від рівня завантаженості номерного фонду (табл. 3.9).

Таблиця 3.9

Обсяг доходів від реалізації продукції ЗРГ при готелі на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки	7337	11310	9022	7337
1.2. Страви вільного вибору	4035,4	8482,5	5864,3	4035,4
1.3. Бенкети та фуршети	2201,1	5655	3608,8	2201,1
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Сніданки	160	180	160	
2.2. Страви вільного вибору	420	450	420	
2.3. Бенкети та фуршети	550	600	580	
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки	1173,9	2035,8	1443,5	4653,2
3.2. Страви вільного вибору	1694,9	3817,1	2463,0	7975,0
3.3. Бенкети та фуршети	1210,6	3393,0	2093,1	6696,7
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	4079,4	9245,9	5999,6	19324,9

Для готелю «Кіото» розроблено «матрицю послуга/вигода», що показує ними (табл. 3.10).

Таблиця 3.10

Матрицю «послуга/вигода» готельного продукту

Послуги		Вигоди (для споживачів)				
		Якість	Програма лояльності	Можливість бронювання	Безпека	Цінова політика

, які надає готель	Апартамент	+	+*	+	+	4000
	Люкс	+	+++	+	+	2750
	Стандарт одномісний	+	-	+	+	980
	Стандарт двохмісний	+	-	+	+	1080

* При бронюванні номеру апартамент на 7 днів і більше, гостям готелю «Кіото» надається знижка 15%.

** При бронюванні номеру люкс на 4 ночі проживання, гість платить лише за 3 ночі.

Обсяг операційних доходів готелю 3* «Кіото» зводимо в таблиці 3.11. Інші операційні доходи для проектного готелю 3* становлять – 7% від основних операційних доходів готелю.

Таблиця 3.11

Планування обсягу операційних доходів готелю «Кіото» на плановий рік

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	7792,4	14391,0	10457,2	32640,6
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	4079,4	9245,9	5999,6	19324,9
Разом: основні операційні доходи готелю, тис. грн	11871,8	23636,9	16456,8	51965,5
3. Інші операційні доходи, ти. грн	831,0	1654,6	1152,0	3637,6
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	12702,8	25291,5	17608,8	55603,1

Основні засоби

Для здійснення своєї діяльності готель 3* «Кіото», повинен мати необхідні засоби праці і матеріальні умови, які є найважливішим елементом продуктивних сил і визначають їх розвиток.

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

Для виконання розрахунків узагальнено та використано дані з розділу «Архітектура. Дизайн» та здійснено оцінювання вартості необоротних активів, об'єднавши їх за такими видами основних засобів:

1. Будівлі, споруди визначено як загальні капітальні витрати на будівництво;
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі визначено у розрахунку 30% від вартості капітальних витрат на будівництво;

3. Інші – визначено у розрахунку 5–10% від вартості капітальних витрат на будівництво.

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по готелю «Кіото» здійснюємо в табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

готелю «Кіото» на плановий рік

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
Будівлі	454250,6	30	14195,3
Холодильне, механічне, теплове, торговельне обладнання	13627,5	5	2725,5
Інші	4542,5	4	1135,6
Разом	472420,6		18056,5

Сума амортизації по готелю «Кіото» на 116 місць на плановий рік становить 18056,5 тис. грн.

Оплата праці

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

Планування чисельності персоналу закладу готельного господарства здійснюється за такими категоріями:

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

Розраховуємо чисельність покоївок готелю 3* «Кіото» на 116 місць (табл. 3.13). За допомогою коефіцієнта заміщення здійснюється коригування явочної чисельності працівників із урахуванням відпусток, інших неявок на роботу з поважних причин. У розробленому проекті прийнято $K_{зам} = 1,1$.

Таблиця 3.13

Розрахунок чисельності покоївок готелю 3* «Кіото»

Категорія і місткість номерів	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговуван- ня номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньооблі- кова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
Вища категорія, у т.ч.						
Апартамент	1	3,0	0,3			
Люкс	2	4,5	0,4			
Перша категорія, у т.ч.						
Стандарт одномісний	24	7,0	3,4			
Стандарт двохмісний	43	6,5	6,6			
Разом	70		10,8	2,0	12,6	14

Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Кіото» на плановий рік проводимо у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Фонд заробітної плати працівників готелю «Кіото» на плановий рік

Посада	Кількість штат- них одиниць	Посадовий ок- лад, грн.	Доплати та надбавки, грн.			Заробітна плата, грн.	Місячний фонд заробітної плати, грн.
			категорія	звання	інше		
Адміністрація							
Генеральний директор	1	11200	600	600		12400	12400
Менеджер з розміщення	1	9600	600			10200	10200
Менеджер з обслуговування	1	9600	600			10200	10200
Головний бухгалтер	1	8500	500			9000	9000
Головний економіст	1	8200	500			8700	8700
Касир	1	5500			300	5800	5800
Головний інженер	1	5700			300	6000	6000
Секретар	1	5000				5000	5000
Завідувач складом	2	5200			300	5500	11000

Продовження таблиці 3.14

Разом	10	68500	2800	600	900	72800	78300
Служба прийому та розміщення							
Адміністратор	2	4800				4800	9600
Агент з бронювання місць	2	4500				4500	9000
Порт'є	1	4500				4500	4500
Посильний	2	3730				3730	7460

Разом	7	17530				17530	30560
Служба хаускіпінг							
Старша покоївка	1	4800			400	5200	5200
Покоївка	14	3730				3730	52220
Кастелянка	1	4200				4200	4200
Прибиральники приміщень	2	3730				3730	7460
Разом	18	16460			400	16860	69080
Спортивно-оздоровча служба							
Тренер з плавання	1	4000				4000	4000
Працівник SPA-центру	1	4000				4000	4000
Косметолог	1	4000				4000	4000
Масажист	2	4000				4000	8000
Разом	5	16000				16000	20000
Дозвілєва служба							
Вихователь	2	4000			200	4200	8400
Працівник кінозалу	1	3730				3730	3730
Разом	3	7730			200	7930	12130
Служба побутового обслуговування							
Працівник кіоску	3	3730				3730	11190
Перукар	2	3730			200	3930	7860
Разом	5	7460			200	7660	19050
Служба харчування							
Завідувач виробництвом	1	8000	500	500		9000	9000
Кухар	8	5000				5000	40000
Мийник посуду	2	3730				3730	7460
Прибиральники приміщень	1	3730				3730	3730
Адміністратор	2	4500				4500	9000
Бармен-касир	6	4100				4100	24600
Офіціант	14	3730				3730	52220
Разом	34	32790	500	500		33790	146010
Разом по готелю	82	166470	3300	1100	1700	172570	375130

Для проектного готелю «Кіото» приймемо за умову, що преміальна частина буде передбачатись лише за наявності прибутку у першому році функціонування. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Розрахунок преміальної частини фонду оплати праці готелю «Кіото» проводимо у табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Планування преміальної частини фонду оплати праці готелю на 2018 рік

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	78,3	20	15,7

Основний персонал	245,7	30	73,7
Допоміжний персонал	51,2	10	5,1
Разом за рік	375,1		94,5

Розрахунок планового фонду оплати праці готелю «Кіото» передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом (табл. 3.16).

Таблиця 3.16

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

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	375,1
Місячний фонд додаткової заробітної плати	94,5
Разом місячний фонд оплати праці	469,6
Річний фонд основної заробітної плати	4501,6
Річний фонд додаткової заробітної плати	1133,7
Разом річний фонд оплати праці	5634,3

Кінцевим етапом є узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для закладу готельного господарства, результати плану з праці готелю «Кіото» зведені у табл. 3.17.

Таблиця 3.17

План з праці готелю «Кіото» на плановий рік

Показники	На плановий рік
Планова чисельність працівників, усього	82
- у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	10
- основний операційний персонал, осіб	59
- допоміжний персонал, осіб	13
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	4501,6
- у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	939,6
- основний операційний персонал, тис.грн.	2947,8
- допоміжний персонал, тис.грн.	614,2
Фонд додаткової заробітної плати	1133,7
Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.	5635,2

Продовження таблиці 3.17

Показники	На плановий рік
Структура фонду оплати праці:	
- основна заробітна плата, %	79,9
- додаткова заробітна плата, %	20,1

Поточні витрати

При проектуванні готелю враховано, що готельне підприємство здійснює виключно операційні витрати. Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями бухгалтерського обліку. Для планування поточних витрат готелю «Кіото» на 2018 рік було розглянуто наступні статті витрат готельного підприємства:

Стаття 1: Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю. Обґрунтування вартості придбання сировини, н/ф, витрачених на виробництво продукції; закупних товарів, що були реалізовані ЗРГ готелю. У табл. 3.18 здійснюємо розрахунок витрат на сировину, продукти, закупівельні товари закладу ресторанного господарства готелю на плановий рік.

Таблиця 3.18

Планування витрат на сировину ЗРГ готелю на плановий рік

Сировина та продукти	Потреба в продуктах на рік	Роздрібна ціна за 1 кг, грн.	Вартість, тис. грн.
М'ясо	5315	120,00	637,8
Птиця	6775	96,00	650,4
Субпродукти	2200	50,00	110,0
Риба	4600	160,00	736,0
Морепродукти	2096	250,00	524,0
М'ясна та рибна гастрономія	3817	150,00	572,6
Молочні продукти	3848	30,00	115,4
Кисломолочні продукти	2139	50,00	107,0
Яйця	18630	2,80	52,2
Овочі, зелень	23287	18,00	419,2
Фрукти, ягоди	4172	26,00	108,5
Бакалійні товари	3810	30,00	114,3
Сипучі продукти	4468	32,00	143,0
Безалкогольні напої	6870	12,00	82,4
Алкогільні напої	2325	70,00	162,8
Кондитерські вироби	2170	16,00	34,7
Хліб	5386	10,00	53,9
Разом			4624,0

Стаття 2. Витрати на оплату праці готелю становлять 5635,2 тис. грн.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування.
З 01.01.2016 р. ставка становить 22% до визначеної бази нарахування з врахуванням внесків у Пенсійний фонд України, Фонд соціального страхування на випадок безробіття. Отже відрахування складають 1239,7 тис. грн

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів становлять 18056,5 тис.грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів. Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення готелю наведено в таблиці 3.19.

Таблиця 3.19

Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення готелю

Види витрат	Обсяг витрат	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергії	85082	1,98	168,5
Опалення	485	1841,6	893,2
Холодна вода	4234	15,79	66,9
Гаряча вода	9825	97,54	958,3
Ремонтні відрахування		0,8% від доходу	444,8
Разом			2531,6

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 (табл. 3.20-3.21).

Таблиця 3.20

Сума зносу спеціального одягу персоналу у готелі на плановий рік

Група робітників	Кількість робітників, осіб	Норма видачі одиниці одягу на 1 людину на рік	Вартість комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	10	1	1500	15,0
Оперативно-виробничий персонал	59	2	750	88,5
Разом				103,5

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на плановий рік проводиться у табл. 3.21.

Таблиця 3.21

Сума зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на плановий рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Постільна білизна	116	2	232	1200	278,4
Рушники малі	116	4	464	130	60,3
Рушники великі	116	2	232	250	58,0
Банні халати	116	2	232	600	139,2
Капці	116	2	232	50	11,6
Одноразові предмети гостинності	116	2	232	80	18,6
Порцеляновий посуд	110	3	330	44	14,5
Столові набори	110	2	220	39	8,6
Скляний посуд	110	3	330	48	15,8
Металевий посуд	110	2	220	42	9,2
Скатертини	50	2	100	400	40,0
Разом					654,3

Сума витрат за статтею 6 складає – 757,8 тис. грн.

Стаття 7 Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів по розробленому бізнес-плану не передбачаються.

Стаття 8 Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі, що входять до собівартості послуг, в тому числі: збір за місця для паркування транспортних засобів – 20,4 тис.грн., збір за першу реєстрацію транспортного засобу – 10,3 тис. грн., витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 26,4 тис. грн., плата за землю – 357,1 тис. грн. Сума витрат за статтею 8 складає – 414,2 тис. грн

Стаття 9. Витрати на транспортування не плануються, у зв'язку з вибором постачальників товарів з власним транспортом.

Стаття 10. Витрати на охорону визначаємо в обсязі 0,06% доходу готелю, тобто 33,4 тис. грн.

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

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати по проекту не плануються.

Стаття 13. Інші поточні витрати готелю наступні: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від

знецінення запасів (у межах норм природного убитку); поштово-telefonні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 10% від поточних витрат готелю: 1926,2 тис. грн.

Стаття 14. Фінансові витрати не плануються, оскільки залучення кредиту по розробленому проекту не передбачено.

Склад та порядок основних поточних витрат готелю 4* «Кіото» на плановий рік наведено у таблиці 3.22.

Таблиця 3.22

Кошторис операційних витрат готелю «Кіото» на плановий рік

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
1.	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю (ЗВ)	4624
2.	Витрати на оплату праці (ЗВ)	5635,2
3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	1239,7
4.	Амортизаційні відрахування (ПВ)	18056,5
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів (ЗВ)	2531,6
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів (ПВ)	757,8
7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (ПВ)	-
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	414,2
9.	Витрати на транспортування (ЗВ)	
10.	Витрати на охорону (ПВ)	33,4
11.	Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення (ЗВ)	
12.	Інші адміністративно-управлінські витрати (ЗВ)	
13.	Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	1926,2
14.	Фінансові витрати (ПВ)	-
	Разом поточні витрати	35218,6
	❖ умовно-змінні	14030,5
	❖ умовно-постійні	21188,1

Прибуток

Маржинальний прибуток готелю— це різниця між доходами закладу (без урахування ПДВ) 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 «Кіото» на плановий рік проводимо у табл. 3.23.

Таблиця 3.23

Планування маржинального прибутку готелю «Кіото» на плановий рік

Показник	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	55603,1
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	32640,6
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	19324,9
1.3. Інші операційні доходи	3637,6
2. Податок на додану вартість	11120,6
3. Чистий дохід	44482,5
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	14030,5
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	4624,0
4.2. Інші змінні витрати	9406,5
5. Маржинальний прибуток	30452,0
6. Постійні витрати	21188,1
7. Прибуток (збиток)	9263,9

З таблиці 3.23 бачимо, що проектований готель «Кіото» вийшов на прибуток у сумі 9263,9 тис. грн.

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

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. Як цільовий визначають прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам, розрахунок для проектованого готельного підприємства на плановий рік проводимо у таблиці 3.24.

Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності готелю приймаємо на рівні 13%.

Таблиця 3.24

Планування цільового прибутку готелю «Кіото» на плановий рік

Показники	2018 рік
Доходи від операційної діяльності, тис. грн	55603,1
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної	13,0

діяльності, %	
Цільовий прибуток, тис. грн	$55603,1 \cdot 13/100 = 7228,4$

Планові показники доходу (виручки) готелю від реалізації основних і додаткових послуг зменшуються на суму податку на додану вартість, що розраховується як 18% у складі доходу (виручки) від реалізації послуг. Планування основних результатів діяльності готелю «Кіото» на плановий рік проводимо у табл. 3.25.

Таблиця 3.25

Основні результати діяльності готелю «Кіото» на плановий рік

№ пор.	Стаття	Розрахунок, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	55603,1
2	Умовно-змінні витрати	14030,5
3	Умовно-постійні витрати	21188,1
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	9263,9
5	Податок на прибуток	1667,5
6	Чистий прибуток можливий	7596,4
7	Рентабельність операційної діяльності, %	13,7
8	Чистий прибуток цільовий	7228,4
9	Чистий прибуток плановий	7596,4

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

Можливий прибуток (7596,4 тис. грн.) більший за необхідний (7228,4 тис. грн.), 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 проєктованого готелю «Кіото».

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю «Кіото» проводимо у таблиці 3.26.

Таблиця 3.26

Основні показники рентабельності на перший рік функціонування готелю «Кіото»

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Значення
-----------------	---------------------	-------------------	----------

Рентабельність операційної діяльності (P_{op} , %)	$P_{op} = \frac{\Pi}{D} \cdot 100$	П – чистий прибуток, тис. грн Д – доходи від операційної діяльності, тис. грн	$P_{op} = \frac{7596,4}{55603,1} = 13,7\%$
Рентабельність поточних витрат ($P_{пв}$, %)	$P_{пв} = \frac{\Pi}{ПВ} \cdot 100$	ПВ – обсяг поточних витрат, тис. грн	$P_{пв} = \frac{7596,4}{35218,6} = 21,6\%$
Рентабельність операційних витрат ($P_{ов}$, %)	$P_{ов} = \frac{\Pi}{ОВ} \cdot 100$	П – чистий прибуток, тис. грн ОВ – операційні витрати, тис. грн	$P_{ов} = \frac{7596,4}{472420,6} = 1,6\%$

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності готелю на подальші десять років. Для готельного підприємства «Кіото» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років прийнятов обсязі 8% річних.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 30%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення підприємства – тобто 21188,1 тис. грн.

Планування чистого прибутку закладу здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток. Планові показники діяльності готелю «Кіото» на перші десять років подано у табл. 3.27. Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається як величина, що дорівнює розміру амортизації у попередній рік експлуатації об'єкта. Для готелю «Кіото» вони склали 18056,5 тис. грн.

Таблиця 3.27

Планування основних результатів діяльності готелю «Кіото» на перші десять років

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн	Чистий прибуток з амортизаційними відрахуваннями, тис. грн
	Тис. грн.	Середньорічні темпи зростання %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %				
1-й	44482,5	8	14030,5	30	21188,1	9263,9	7596,4	25652,9
2-й	48041,1	8	14412,3	30	21188,1	12440,7	10201,4	28257,9
3-й	51884,4	8	15565,3	30	21188,1	15131,0	12407,4	30463,9
4-й	56035,2	8	16810,5	30	21188,1	18036,5	14790,0	32846,5
5-й	60518,0	8	18155,4	30	21188,1	21174,5	17363,1	35419,6
6-й	65359,4	8	19607,8	30	21188,1	24563,5	20142,1	38198,6
7-й	70588,2	8	21176,4	30	21188,1	28223,6	23143,4	41199,9
8-й	76235,2	8	22870,6	30	21188,1	32176,6	26384,8	44441,3
9-й	82334,0	8	24700,2	30	21188,1	36445,8	29885,5	47942,0
10-й	88920,7	8	26676,2	30	21188,1	41056,5	33666,3	51722,8
11-й	96034,4	8	28810,3	30	21188,1	46036,0	37749,5	55806,0
12-й	103717,2	8	31115,1	30	21188,1	51413,9	42159,4	60215,9
Разом	844150,2		253930,9		254256,7	335962,6	275489,3	492167,3

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

Чистий приведений дохід – це різниця між приведеним до теперішньої вартості суми чистого грошового потоку за період експлуатації інвестиційного проекту та сумою інвестованих витрат на його реалізацію. Чистий приведений дохід розраховують за формулою:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.3)$$

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

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

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t .

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту проектного готелю «Кіото» зведено в таблиці 3.28.

Таблиця 3.28

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом готелю

Роки	Капітальні інвестиційні витрати за проектом	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід
1-й		25652,9	25652,9		
2-й		28257,9	53910,8		
3-й		30463,9	84374,7		
4-й		32846,5	117221,2		
5-й		35419,6	152640,8		
6-й		38198,6	190839,4		
7-й		41199,9	232039,3		
8-й		44441,3	276480,6		
9-й		47942,0	324422,6		
10-й		51722,8	376145,4		
11-й		55806,0	431951,4		
12-й		60215,9	492167,3		
Разом	472420,6	492167,3		477832,4	5411,7

Таким чином, капітальні витрати за проектом будівництва та оснащення готелю «Кіото» можуть бути окуплені за 12 років експлуатації.

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

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{KГП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.4)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

$КГП$ – кумулятивний грошовий потік.

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

$$ID = \frac{477832,4}{472420,6} = 1,01$$

Індекс дохідності дорівнює 1,01, що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку за проект над капітальними витратами на його здійснення на 1%.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він розраховується за формулою:

$$IP = \frac{ЧП}{IB} \times 100\%, \quad (3.5)$$

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

ЧП - середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

Середньорічний прибуток без амортизації склав 275489,3 тис. грн. за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 275489,3 / 12 = 22957,4 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 22957,4 / 472420,6 \cdot 100 = 4,9\%.$$

Рентабельність інвестиційного проекту готелю «Кіото» дорівнює 4,9%.

Показник періоду окупності визначається статистичним методом, розраховується за формулою:

$$ПО = \frac{IB}{ЧГП_r}. \quad (3.6)$$

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

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

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою:

$$ПО = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \cdot t}. \quad (3.7)$$

Показник періоду окупності проекту складає:

$$\sum_{i=1}^n \frac{\text{ЧГП}}{(1+i)^n \times t} = 477832,4/12 = 39819,4 \text{ тис. грн.}$$

$$ПО = \frac{39819,4}{472420,6} = 11,9 \text{ або 12 років}$$

Період окупності інвестиційного проекту готелю «Кіото» на 116 місць становить 12 років, що засвідчує про 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 ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У ході виконання випускної кваліфікаційної роботи по проектуванню готеля 3* на 116 місць в Деснянському районі м. Києва було:

- ❖ Виявлено продукту діяльності підприємства, призначеного для проживання. У державному стандарті ГОСТ Р 51185-98 "Туристські послуги. Засоби розміщення. Загальні вимоги" дається визначення готельних послуг. Послугами засобів розміщення є діяльність виконавця по

розміщенню туристів і наданню готельних, спеціальних (лікувально-оздоровчих, санаторних, спортивних, туристських і інших послуг. Система заходів, що забезпечують високий рівень комфорту, що задовольняють різноманітні побутові і господарські запити гостей, називається в готельному господарстві сервісом. Сервіс потрібно будувати не тільки за принципом попиту (що хоче гість), але і за принципом пропозиції (готель пропонує нові послуги, які може надати, а гість вибирає).

- ❖ Інтер'єр готелю повинен бути естетично й художньо виразним, відповідати функціональному призначенню приміщень. Особливої уваги, поряд з меблями, потребує постільна та столова білизна, драпірування, килими, килимові покриття.
- ❖ Визначено основних конкурентів та цільовий сегмент споживачів для підприємства.
- ❖ Створено концепцію готелю, наведено перелік додаткових послуг, окреслено заклад ресторанного господарства при готелі з широким вибором страв японської та української кухонь. Визначено його організаційну структуру, складено меню, розраховано виробничу програму закладу.
- ❖ Визначено групи приміщень фронт та бек-офіс проектного засобу розміщення.
- ❖ Наведено загальну характеристику ділянки під забудову, визначено архітектурне рішення готелю, та поверховість його складатиме 3 поверхи.
- ❖ Розраховані річні витрати готелю, попередню вартість будівництва, розраховано дисконтований грошовий потік за проектом за дванадцять років експлуатації готельного підприємства «Кіото». Період окупності проекту становить 12 років. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідає середньогалузевим показникам по Україні та Європі загалом

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Закон України Про порядок затвердження інвестиційних програм і проектів будівництва і проведення комплексної державної експертизи: постанова Кабінету Міністрів України від 11.04.2002 р. № 483.
2. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» від 18 листопада 2003 р. № 1282-IV // Нормативно-правові акти України з питань туризму. – К.; Атака, 2004. – С. 3-29.

3. Положення про ескізний архітектурний проект: наказ Держбуду України від 23.10.1991 р. № 51/-839/1.
4. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
6. ДСТУ 3279-95. «Стандартизація послуг. Основні положення».
7. ДБН В 2.2-20:2008. Готелі. Будинки і споруди.
8. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т1. Готелі/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю. Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. - Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. - 348 с.
9. Андренко І. Б. Організаційно-економічні аспекти розвитку готельного господарства регіону : автореф. дис... канд. екон. наук : 08.10.01 / І. Б. Андренко; Харк. держ. акад. міськ. госп-ва. – Х., 2013. — 20 с.
10. Браймер Роберт А. Основы управления в индустрии гостеприимства. – М.: Аспект Пресс, 2015 – 382 с.
11. Бурак Т.В. Розвиток контрактного управління готельними мережами в Україні / Т.В. Бурак // Економіка. Управління. Інновації. – 2013. – № 1 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/j-pdf/eui_2013_1_7.pdf.
12. Ваген Л. Гостиничный бизнес: Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2014. – 416 с.
13. Волгин В.В. Управление персоналом малого предприятия. Предупреждение проблем: Практ. Пособие. – М.: Издательско-книготорговый центр "Маркетинг", 2015. – 299 с.
14. Воробйова О. А. Проблеми природокористування та сталого розвитку в рекреаційно-туристичній сфері : монографія / О. А. Воробйова, І. М. Дишловий, С. К. Харічков. - Одеса : ІПРЕЕД НАН України, 2016. - 374 с
15. Джанджугазова Є.А. Маркетинг в індустрії гостинності / Е.А. Джанджугазова – М. : Академія, 2013. – 185 с.
16. Косій Т.М. Сучасний стан розвитку готельного господарства України / Т.М. Косій // Матеріали III міжнародної науково-практичної конференції «Індустрія гостинності в країнах Європи» (4-6 грудня 2015 р.). – Сімферополь: ВіТроПринт, 2015. – 176 с.
17. Котлер Ф., Боуэн Дж., Мейкенз Дж. Маркетинг. Гостеприимство и туризм: Учебник для вузов / Под ред. Ноздревой Р.Б. – М.: ЮНИТИ, 2014. – 420 с.
18. Круль Г. Я. Основы готельної справи: навч. посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2013. – 368 с.
19. Лесник А.Л., Смирнова М.Н. Практические аспекты работы в гостиницах: Сборник деловых ситуаций для студентов и слушателей. – М.: АС ПЛЮС, 2016. – 180 с.

20. Ляпина И. Организация и технология гостиничного обслуживания. – М.: ПрофОбрИздат, 2017. – 206 с.
21. Мазур В. С. Індустрія гостинності – ефективний інструмент розвитку туристичного бізнесу / В. С. Мазур // Журнал європейської економіки. – Тернопільський національний економічний університет. – 2015. – Том 14 (№ 3). – С. 273–286.
22. Нездоймінов С. Г. Туризм як фактор регіонального розвитку : методологічний аспект та практичний досвід : монографія / С. Г. Нездоймінов. - Одеса : Астропринт, 2017. - 304 с.
23. Овчаренко Л.В. Развитие гостиничного бизнеса: современные мировые тенденции / Л.В. Овчаренко, А.В. Овчаренко // Мир человека. – 2014. – Т. 9. – № 1. – С. 120-126.
24. Остапенко Я.О. Статистичний аналіз підприємств готельного господарства та прогнозування його розвитку / Я.О. Остапенко // Глобальні та національні проблеми економіки. – 2015. – Вип. 8. – С. 1216-1221.
25. Роглев Х.Й. Основы готельного менеджменту. – К.: Кондор, 2015. – 408 с.
26. Семенов В.Ф. Регіональний вимір рекреаційно-туристичної діяльності / В. Ф. Семенов, М. Д. Балджи, В. М. Мозгальова ; за ред. В. Ф. Семенова : монографія. - Одеса : Вид-во «Optimum», 2018. - 201 с
27. Сокол Т.Г. Організація туристичної діяльності в Україні: Навч. посібник. – К.: Рокор, 2016 – 200 с.
28. Федько Н.Г., Федько В.П. Маркетинговые коммуникации. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2014 – 314 с.
29. Юрченко О. Інновації в готельному бізнесі на сучасному етапі / О. Юрченко // Вісник Львівського університету. Серія : Міжнародні відносини. – 2014. – Вип. 34. – С. 292–300.
30. Юрченко С. О. Міжнародний туризм : навчальний посібник для студентів спеціальностей «Туризмознавство», «Міжнародні економічні відносини» / С. О. Юрченко, О. Є. Юрченко. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2015. – 328 с.
31. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування: навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Л. : Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.
32. HoReCa: навч. посіб.: у 3т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мелниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі.- 2-ге. Вид., виправл. і доповн.-Київ:Київ.. нац.торг.-екон. Ун-т,2017.-412с.

33. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
34. ДСТУ 4269:2003. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
35. Офіційний веб-сайт Деснянська районна в місті Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.desn.gov.ua/>
36. Архитектурный стиль неоклассицизм в наружном декоре фасада [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://artfasad.com/idei-fasada-doma/arxitekturnyj-stil-neoklassicism-v-naruzhnom-dekore-fasada-doma>
37. Мазаракі А.А. HoReCa: навч. посіб. У 3 т. Т. 1. Готелі / (Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В., Ведмідь Н.І., Бойко М.Г., Плешкань Н.М. та ін., 2015.); за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 348 с., – 348 с.
38. Архітектура будівель і споруд: Навч. посібник / З.І. Котеньова. – Харків: ХНАМГ, 2007. – 170 с.
39. ДБН В.2.5-67:2013 Опалення, вентиляція та кондиціонування
40. [ДБН В.1.1-7:2016 Пожежна безпека об'єктів будівництва.](#)
41. ДБН В.2.5-64:2012 Внутрішній водопровід та каналізація
42. ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі».
43. ДСТУ Б В.2.5-38:2008 Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд
44. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення
45. Автоматизація та диспетчеризація інженерної інфраструктури комерційних об'єктів та суспільних будівель [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ivik.ua/ua/catalog/avtomatyzatsiya_ta_dyspetcheryzatsiya_in_zhenernoyi_infrastruktury_komertsiynykh_ob_ektiv_ta_suspil%60n/

46. Неокласицизм в інтер'єрі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://prointerior.info/uk/neoclassicism_ua/
47. ДБН А.2.2-1-2003 Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд
48. ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
49. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
50. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. – К.: Основа, 2006.
51. НПАОП 0.00–4.12.05. Типове положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці.
52. ДНАОП 0.00-1.31-99 Правила охраны труда при эксплуатации электронно-вычислительных машин
53. ДСТУ-Н Б А 3.2-1:2007 Настанова щодо визначення небезпечних і шкідливих факторів
54. ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень
55. ДБН В.1.1-31:2013 Захист територій, будинків і споруд від шуму
56. НПАОП 40.1-1.21-98. Правила безпечної експлуатації електроустановок
57. ДБН В.1.1.7–2002 Пожежна безпека об'єктів будівництва
58. Стеблюк М.І. Цивільна оборона та цивільний захист: Підручник/ 2-ге вид., переробл. – К.: Знання, 2010. – 487 с

ДОДАТКИ

Додаток 1

Меню сніданку (шведська лінія)

Сніданок (з 06:30 до 10:00)

Омлети із зеленню і різними топінгами
різноманітними солодкими начинками на ваш вибір
зелень ,сирна та рибна нарізка, Масло вершкове та сметана, Салат зелений з огірком ,Салат із білокачанної капусти ,Яйце "пашот" чи відварене ,Мюслі, пластівці ,кукурудзяні та шоколадні, сухофрукти та горіхи ,Молочні каші в асортименті ,Сосиски відварені чи

Млинці з

Чудові овочі та

жарені ,Ясчня-глазунья та жарений бекон, Млинці з сиром чи сирники, Хліб та зернові булочки

Солодкий стіл:

Йогурт

та фруктовий салат, круасани та булочки з фруктами , Джем, мед ,Сезонні фрукти та ягоди .

Напої:

Кефір

та ряжанка ,Кава натуральна (в індивідуальних кавниках) ,Кава розчинна та чай ,Вершки, гаряче та холодне молоко, Соки в асортименті, Мінеральна вода .

Додаток 1.1

Японське меню ресторану «Totto Ramen»

Назва страв, напоїв	Вихід, г	Ціна,грн
Салати		
Салат сашімі з лососем	180	265
Салат сашімі з тунцем	180	310
Салат артишоковий в лимонно-трюфельному соусі з лобстером	160	625
Салат з авокадо і креветками	270/30	245
Салат японський овочевий	200	180

Кайсо салат з горіховим соусом	160	170
Холодні закуски		
Тар-тар з авокадо і тунця під яєчно-трюфельним соусом	140	250
Рулетики з лосося і кіноа	100	180
Креветки в соусі васабі	110	210
Хрусткі креветки в соусі спайсі	130/30	210
Лакедра халопеньо	120	250
Тунець «Фуріакі» з соусом васабі	85	250
Гарячі закуски		
Теплий салат з морепродуктів у медово-томатному соусі	250	325
Руккола салат зі смаженими креветками	220	290
Салат з м'ясом лобстера	220	515
Супи		
Суп томатний з морепродуктами	350	230
Суп з кокосовим молоком і креветками	220	210
Крем-суп омаровий	300	210
Суп з японською локшиною, овочами, креветкою	400	180
Суп курячий гострий з локшиною	400	100
Місо-суп з морепродуктами	330	300
Місо суп	200	60
Основні страви		
Чорна тріска з соусом місо	180/30	515
Дорадо на грилі з морською сіллю	340/20	320
Лосось в соусі «Теріякі»	340	210
Вугор в соусі «Унаджу»	300	315
Бєбі кальмари в соусі «Теріякі»	90	300
Креветки та овочі темпура	280/40	280
Тофу стейк з шитакі соусом	150	95
Кальмар на грилі	100	190
Якіторі	150	120
Гарніри		
Овочі тепаньякі	150/30	145
Овочі темпура	300/40	190
Харусаме з овочами	200	110
Смажений рис з креветками	250	190
Смажений рис з овочами	250	140
Сашимі		
Лосось	70/70	180
Окунь морський	70/70	210
Вугор	70/70	210
Креветка	70/70	180
Креветка солодка	70/70	190
Морський гребінець	70/70	210
Суші		

Лакедра	29/15	140
Лосось	30/15	65
Вугор копчений	28/15	65
Креветка	26/15	65
Восьминіг	29/15	65
Морський гребінець	24/15	65
Кальмар	28/15	65

Роли

Каліфорнія з лососем	170/32	160
Червоний дракон	180/32	215
Зелений дракон	200/32	235
Рол із тунцем та трюфельним соусом	150/32	320
Філадельфія	190/32	195
Рол ікра трьох риб	160/32	210
Фіш рол в огірку	120/32	315
Темпура овочевий	120/32	105

Десерти

Шоколадний фондан «ікігай»	210	195
Желе з шампанського з ягодами	175	205
Чізкейк «Зелений Чай»	160	125
Полуниця в шоколаді	140	195
Сорбет лимонний	50	65
Сорбет манго	50	115

Напої
Кава

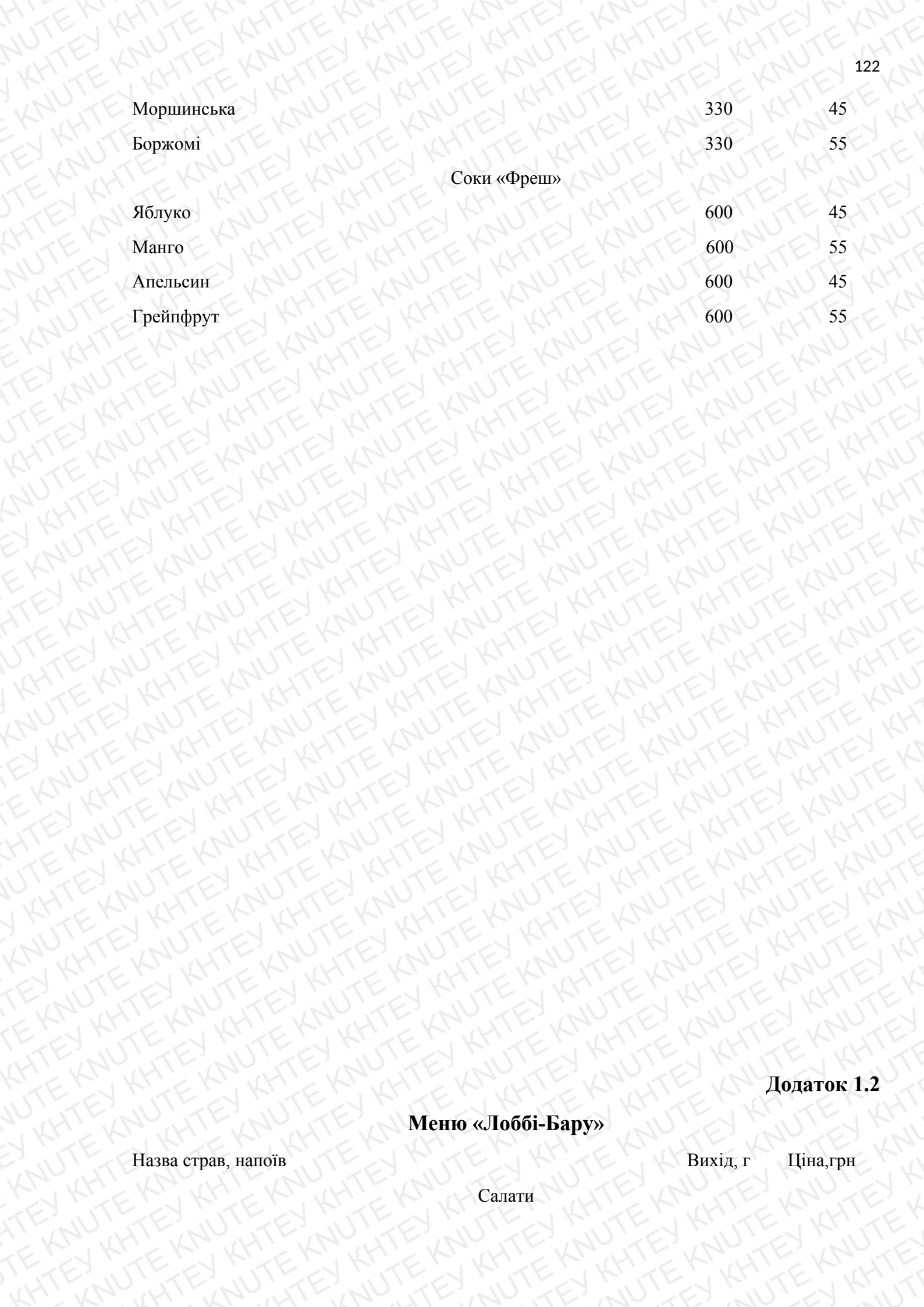
Еспресо	400	45
Подвійний еспресо	450	55
Американо	400	65
Капучино	450	65
Рістретто	400	55
Лате Макіято	450	65

Чай

Зелений	600	45
Чорний	600	55
Імбирний	600	65

Безалкогольні Напої

Кола	330	45
Фанта	330	45
Спрайт	330	45



		122
Моршинська	330	45
Боржомі	330	55
Соки «Фреш»		
Яблуко	600	45
Манго	600	55
Апельсин	600	45
Грейпфрут	600	55

Додаток 1.2

Меню «Лоббі-Бару»

Назва страв, напоїв	Вихід, г	Ціна,грн
Салати		

Капрезе с томатами і соусом песто	200	230
Грецький салат	200	210
Іспанський салат с маслинами, оливками та артишоками	200	210
Салат "Цезар" с курячою грудкою	200	240
Закуски		
М'ясна тарілка с в'яленими томатами	200	250
Рибне асорті	230	260
Сезонні овочі (нарізка)	230	210
Кільця кальмара	50	110
Смажений сир на грилі	100	215
Супи		
Крем-суп з грибів	250	215
Суп-лапша куряча	250	
215		
Основні страви		
Чилійський лосось на пару з овочами	215	340
Шашличок із лосося	180	210
Шашличок із сьомги	180	230
Гарніри		
Рис з овочами	180	190
Овочі гриль	180	190
Десерти		
Морозиво в асортименті	50	70
Тірамісу	80	150
Полуниця в шоколаді	120	145
Кава		
Еспресо	40	50
Еспресо романо	40	50
Американо	150	70
Капучино	200	80
Лате	250	85
Лате макіато	250	85
Гарячий шоколад	250	85
Какао	250	85
Чай		
Зелений з жасмином	300	45
Чорний	300	45
Ерл Грей	300	45
Імбирний з грейпфрутом	300	45
Обліпиховий	300	45
Солодка дика вишня	300	45
Соки фреш		
Сок Апельсиновий	200	50
Сок Яблочний	200	50
Сок Томатний	200	50
Сок Персиковий	200	50
Сок Ананасовий	200	50

Безалкогольні напої

Пепсі, Пепсі лайт, мірінда, 7АП	500	35
Боржомі	500	35
Моршинська	500	35

Безалкогольні коктейлі

Лимонад Полуниця-Паприка	200	45
Молочний з топінгами: вишня, полуниця, манго	200	55
Рожевий Банан	200	55

Алкогольні напої

Аперитиви

Апероль	50	150
Кампарі	50	150
Мартіні	50	150

Вина в бокалах

Вино біле	150	100
Вино червоне	150	100

Горілка

Абсолют ориджинал	50	90
Абсолют Ванила	50	90
Немірофф	50	90

Віскі

Джемесон	50	140
Джим бім	50	140
Джек Дениелс	50	140

Ром

Бакарди Карта бланка	50	150
Бакарди Оакхарт	50	150
Бакарди Карта негра	50	150
Кашаса 51	50	150

Текіла

Касадорес Бланко	50	140
Касадорес Аньехо	50	140

Джин

Біфітер	50	130
Хендрікс	50	130

Лікери

Драмбуї	50	125
Бэйліз	50	125
Самбука	50	125

Пиво

Хайнекен	500	55
Корона	500	55
Бад	500	55

Коктейлі алкогольні

Б-52	45	150
Віскі & Кола	250	150
Мохіто	250	150
Джин & Тонік	250	150
Маргарита	120	150

Дайкірі

125

150

Додаток А

ЗАТВЕРДЖУЮ

«Кіото» директор
(посада інвестора)Васіна М.С.

(підпис) (ПІБ)

12 вересня 2018 р.

Завдання на проектування

Готель 3* «Кіото» на 116 місць

(тип, назва проектного закладу)

м. Київ, Деснянський район, вул. Кіото, 3

(повна поштова адреса закладу)

Підстава для проектування	Дозвіл Деснянської районної ради в м. Київ (форма №7)
Вид будівництва	Нове будівництво
Дані про інвестора	«Кіото» ліц. № 4821 від 1.05.2017
Дані про замовника	«Кіото» ліц. № 4821 від 1.05.2017
Джерело фінансування	Активи СП «Кіото» джерела залучення
Необхідність розрахунків ефективності інвестицій	Визначити показники рентабельності закладу та термін окупності інвестицій
Дані про генерального проектувальника	«КонверсБуд» ліц. АБ № 117016 від 28.04.2006 р.
Дані про генерального підрядника	«МастерБуд» ліц. АБ № 035681 від 09.04.2012 р.
Стадійність проектування з визначенням затверджу вальної стадії	Дві стадії – ЕП (ескізний проект) – затверджувальна; Д (робоча документація)
Інженерні вишукування	Зам. № 520714
Вихідні дані про особливі умови будівництва	відсутні
Основні архітектурно-планувальні вимоги і характеристики запроектованого об'єкта	АПЗ № 14290 від 1.05.2017 р.
Черговість проектування та будівництва, необхідність виділення пускових комплексів	В одну чергу
Вказівки про необхідність:	
Розроблення окремих проектних рішень в декількох варіантах і на конкурсних засадах	відсутні
попередніх погоджень проектних рішень із зацікавленими відомствами;	необхідні: погоджується у всіх відповідних інстанціях міста (Деснянська районна рада рада) та затверджується Замовником.
виконання науково-дослідних та дослідно-експериментальних робіт у процесі проектування і будівництва;	відсутні
технічного захисту інформації	згідно із законом України «Про авторське право»
Дані про вид палива та попередні погодження щодо його використання, якщо передбачається власне теплопостачання	Відсутні
Потужність або характеристика об'єкта, виробнича програма	Готель на 116 місць, ресторан на 90 місць, кафе на 20 місць
Принципові вимоги до основних конструктивних рішень, несучих матеріалів та огорожуючих конструкцій	Тепло- та енергозбереження

Вимоги до благоустрою майданчика	Передбачити автостоянку на 23 машиномісць, зону відпочинку
Вимоги до інженерного захисту територій і об'єктів	Передбачити систему пожежної та охоронної сигналізації
Основні вимоги щодо інвестиційних намірів	Фінансування проектних робіт здійснюватиметься за трьома етапами: 30% коштів – авансовий платіж; 50% – після затвердження проектної документації; 20% – після здачі об'єкта в експлуатацію
Вимоги щодо розроблення розділу “Оцінка впливів на навколишнє середовище”	Згідно заяви про наміри
Дані про науково-дослідні роботи, які пропонує застосувати замовник	Відсутні
Вимоги до режиму безпеки та охорони праці	Відповідно до вимог чинного законодавства
Вимоги до розроблення спеціальних заходів	Відсутні
Призначення нежитлових поверхів	Розміщення вентиляційної камери
Перелік будівель та споруд, що проектуються у складі готелю	Будівля готелю, розворотний майданчик, транспортні та пішохідні доріжки, зону відпочинку.

Замовник

Директор, «Кіото»

посада, найменування юридичної
(фізичної) особи

Васіна М.С.

(підпис) (ПІБ)

12 вересня 2018 р.

Погоджено

«КонверсБуд»

проектувальник, найменування юридичної
(фізичної) особи

Генеральний директор
посада відповідальної особи

Теліжко В.С.

(підпис) (ПІБ)

12 вересня 2018 р.

Додаток Б

ПОГОДЖЕНО

м.п. Деснянська районна рада

голова, Заболотний Г.

16 вересня 2018

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

Заява про наміри

Інвестор (замовник) ТОВ «Кіото»

2. Місце розташування майданчиків (трас) будівництва (варіанти) м. Київ
Деснянський район, вул. Кіото, 3.

3. Характеристика діяльності (об'єкта) Надання послуг ресторанного господарства та відпочинку. Технічні і технологічні дані: готель на 116 місць, ресторан на 90 місць, кафе на 20 місць

4. Соціально-економічна необхідність планованої діяльності - Організація послуг ресторанного господарства та відпочинку

5. Потреба в ресурсах при будівництві і експлуатації:

земельних 5220м²;

енергетичних, паливо, електроенергія:

електроенергія – 86089 кВт/рік;

витрати тепла – 485 Гкал/рік;

водних - 10815 м³/рік;

трудова - 95 осіб.

6. Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації)
прокладання під'їздів.

7. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за варіантами -
відсутні

8. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами
- відсутні

9. Можливі впливи планованої діяльності (при будівництві й експлуатації)
на навколишнє середовище: клімат і мікроклімат, тепло, повітряне дим і пил,
водне каналізація і стоки ґрунт тверді побутові відходи, рослинний і тваринний
світ, заповідні об'єкти відсутні. Навколишнє соціальне середовище (населення)
створення 96 робочих місць. Навколишнє техногенне середовище - відсутні.

10. Відходи виробництва і можливість їх повторного використання,
утилізації, знешкодження або безпечного захоронення утилізація ТБВ.

11. Обсяг виконання ОВНС розрахунок величини впливу за вказаними напрямками

12. Участь громадськості м. Київ, Деснянський район.

Замовник директор ТОВ «Кіото»

Васіна М.С.

Генпроектувальник «КонверсБуд»

Теліжко В.С.

Додаток В

Начальникові

Державної архітектурно-будівельної інспекції України

(назва органу державного архітектурно-будівельного контролю)

Кудрявцеву Олексію Віталійовичу

(прізвище, ім'я, по-батькові)

ЗАЯВА

про видачу свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельним нормам і правилам

Готель «Кіото», нове будівництво
(назва об'єкта згідно з проектом, характер будівництва)

Київ Деснянський район, вул. Кіото, 3
(місцезнаходження об'єкта)

1211.1
(код об'єкта згідно з Державним класифікатором
будівель та споруд ДК 018-2000)

До заяви додаються:

1. Проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку, на 9 арк.
2. Акт готовності об'єкта до експлуатації, на 5 арк.

(підпис)

(підпис М.П.)

Додаток Г

ЗАТВЕРДЖЕНО

директор «Кіото»
(посада роботодавця)
Васіна М.С.
(підпис) (ПІБ роботодавця)

17 вересня 2018
дата

План заходів з охорони праці

Найменування заходу	Шлях виконання заходу	Відповідальність за виконання	Строк виконання
1.Створення: системи управління охороною праці на підприємстві;системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту.	1.Створення служби охорони праці. 2.Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки. 3.Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві. 4.Розроблення графіка навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт.	Директор Керівник служби охорони праці	2018
2.Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці.	Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальності осіб.	Директор	2018
3.Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті.	1.Аналіз сервісно-виробничого процесу закладу. 2.Аналіз конструкційних особливостей та обладнання.	Комірник Зав.виробництвом Адміністратор	2018
4.Моніторинг умов праці на робочих місцях.	1.Організація триступеневого контролю за станом охорони праці. 2.Використання комп'ютерних технологій з метою підвищення ефективності контролю за санітарно-гігієнічними умовами праці.	Директор Зав.виробництвом Бригадир кухарів Бригадир офіціантів Адміністратор Комірник Вантажник	Постійно
5.Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту.	1.Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці та відпочинку персоналу. 2.Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв. 3.Складання графіка відпусток, плану оздоровлення персоналу.	Уповноважений представник трудового колективу, директор	Щорічно
6.Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту.	Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом.	Уповноважений представник трудового колективу, директор	Постійно
7.Упровадження на	1.Впровадження професійного	Директор	Постійно

підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці.	психофізіологічного добору працівників. 2.Впровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів. 3.Запровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю. 4.Впровадження засобів автоматизованого управління мікрокліматом та освітленням виробничих приміщень. 5.Забезпечення працівників гарячим та дієтичним харчуванням з урахуванням їх стану здоров'я. 6.Контроль за походженням періодичних медоглядів.	Керівник служби охорони праці Зав.виробництвом Адміністратор	
8.Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки та охорони праці.	Здійснення системного нагляду за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до законодавства.	Керівник служби охорони праці Комісія з питань охорони праці	Постійно

Додаток Ж

ЗАТВЕРДЖУЮ

директор «Кіото»

(посада керівника)

Васіна М.С.

(підпис, ПІБ керівника)

17 вересня 2018

(дата)

План заходів цивільного захисту готелю

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

Додаток К

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Рішенням Зборів Учасників

Протокол №1 від 25 жовтня 2018 року

СТАТУТ
ТОВАРИСТВА З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«КІОТО»
(нова редакція)

м. Київ – 2018 р.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1 ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «КІОТО», зареєстроване
Голосієвською районною державною адміністрацією у місті Києві 25.10.2018 р.

1.2. ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «КІОТО» (далі – Товариство)
засноване на основі Цивільного кодексу України, Господарського кодексу України, Законів
України "Про господарські товариства", "Про зовнішньоекономічну діяльність" та іншого
чинного законодавства України для здійснення підприємницької діяльності та отримання
прибутку на основі повного господарського розрахунку, самофінансування та самоокупності.

1.3. Товариство діє на підставі цього Статуту, Цивільного кодексу України, Господарського
кодексу України, Законів України "Про господарські товариства", "Про
зовнішньоекономічну діяльність" та іншого чинного законодавства України.

1.4. Метою діяльності Товариства є здійснення підприємницької діяльності та отримання
прибутку на основі повного господарського розрахунку, самофінансування та самоокупності.

1.5. Товариство є юридичною особою, має самостійний баланс, рахунки у банківських
установах, круглі печатки, кутовий штамп з власним найменуванням, бланки, знак для

товарів та послуг, іншу атрибутику юридичної особи, може від свого імені укладати договори, набувати майнові та пов'язані з ними немайнові права, нести обов'язки, бути позивачем та відповідачем в суді, господарському суді, третейському суді.

1.6. Товариство у своїй діяльності керується чинним законодавством України, цим Статутом, а також внутрішніми правилами, регламентами та іншими локальними актами Товариства.

1.7. Товариство може створювати та/або придбавати дочірні підприємства, з правом юридичної особи, відкривати філії та представництва з правом відкриття рахунків, затверджувати відповідні положення про них.

1.8. Учасниками Товариства є:

Громадянка України Васіна М.С., юридична особа

Громадянин України Костюк О.Л., юридична особа.

2. НАЙМЕНУВАННЯ ТОВАРИСТВА

2.1. Повне найменування Товариства:

2.1.1. Українською мовою:

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «КІОТО».

2.1.2. Англійською мовою:

LIMITED LIABILITY COMPANY «KIOTO».

2.2. Скорочене найменування Товариства:

2.2.1. Українською мовою: ТОВ «КІОТО».

2.2.2. Англійською мовою: «KIOTO», LLC.

2.3. Місцезнаходження Товариства: Україна, м. Київ, Деснянський район, вулиця Академіка Курчатова, 3

3. МЕТА ТА ПРЕДМЕТ ДІЯЛЬНОСТІ ТОВАРИСТВА

3.1. Товариство створюється за згодою його учасників, шляхом об'єднання їх майна та підприємницької діяльності з метою одержання прибутку.

3.2. Предметом діяльності Товариства є:

- готельні послуги: основні та додаткові;
- Надання інших місць для тимчасового проживання;
- перевезення пасажирів і вантажів автомобільним транспортом;
- допоміжні транспортні послуги.
- випуск платіжних документів, платіжних карток, дорожніх чеків та/або їх обслуговування, кліринг, інші форми забезпечення розрахунків;
- грошове посередництво;
- діяльність з обміну валют;
- залучення фінансових активів із зобов'язанням щодо наступного їх повернення;
- переказ грошей;
- послуги у сфері страхування та накопичувального пенсійного забезпечення;
- підготовка до продажу або здавання під найм нерухомості;
- купівля та продаж власної нерухомості виробничо-технічного призначення;
- купівля та продаж власної нерухомості невиробничого призначення;
- купівля та продаж земельних ділянок,
- здавання під найм власної, комунальної або державної нерухомості виробничо-технічного та культурного призначення;
- посередницькі та інформаційні послуги;
- управління нерухомістю;
- прокат речей особистого користування та побутових товарів.

3.3. Товариство здійснює й інші види діяльності, не заборонені законодавством України.

4. СТАТУТНИЙ КАПІТАЛ

4.1. Для забезпечення діяльності Товариства створено Статутний капітал.

4.2. Розмір Статутного капіталу Товариства становить чотири мільйони гривень (4000,0 тис. гривень 00 коп.).

4.3. Розподіл Статутного капіталу між Учасниками відбувається наступним чином:

4.3.1. Товариство з обмеженою відповідальністю «Кіото» повністю володіє часткою вартістю чотири мільйони гривень (4000,0 тис. гривень 00 коп.), що становить 10,00% Статутного капіталу Товариства;

На момент державної реєстрації нової редакції Статуту Товариства Статутний капітал Товариства у розмірі чотири мільйони гривень (4000,0 тис. гривень 00 коп.) сформовано в повному обсязі.

4.4. Частина Статутного капіталу, що залишилася несплаченою, підлягає сплаті протягом одного року з дати державної реєстрації нової редакції Статуту Товариства. В разі невиконання у визначений строк зобов'язань щодо внесення внесків до Статутного капіталу, Учасники не сплачують жодних фінансових санкцій.

4.5. Учасник Товариства може відступити свою частку (її частину) одному чи кільком Учасникам цього ж Товариства або третім особам. Учасники Товариства користуються переважним правом придбання частки (її частини) Учасника, який її відступає, пропорційно їх часткам у Статутному капіталі Товариства або в іншому погодженому між ними розмірі. Максимальна кількість учасників Товариства може досягати 10 осіб.

4.6. Передача частки (її частини) третім особам можлива лише після повного внесення вкладу Учасником, який її відступає. Передача частки Учасника Товариства, яка не є повністю сплаченою, може бути здійснена лише в тій частині, в якій її вже оплачено.

4.7. При передачі частки (її частини) третій особі відбувається одночасний перехід до неї всіх прав та обов'язків, що належали Учаснику, який відступив її повністю або частково.

4.8. Частка Учасника Товариства після повного внесення ним вкладу може бути придбана самим Товариством. У такому випадку Товариство зобов'язане реалізувати її іншим Учасникам або третім особам протягом строку, що не перевищує одного року, або зменшити свій статутний капітал. Протягом цього періоду розподіл прибутку, а також голосування і визначення кворуму у Загальних Зборах Учасників Товариства проводяться без урахування частки, придбаної Товариством

4.9. Кожному Учаснику, який повністю вніс свій вклад до Статутного капіталу, Загальні Збори Учасників Товариства на вимогу Учасника видають свідоцтво із зазначенням переліку внесеного, його вартості і дати внеску. Свідоцтво не належить до категорії цінних паперів.

4.10. Загальні Збори Учасників Товариства можуть прийняти рішення про збільшення або зменшення Статутного капіталу. Порядок і умови зміни розміру Статутного капіталу, включаючи перерозподіл внесків Учасників в ньому, визначаються Загальними Зборами Учасників для кожного окремого випадку. Зменшення статутного капіталу Товариства допускається після повідомлення про це в порядку, встановленому статутом, усіх його кредиторів. У цьому разі кредитори мають право вимагати дострокового припинення або виконання відповідних зобов'язань Товариства та відшкодування їм збитків. Збільшення статутного капіталу Товариства з обмеженою відповідальністю допускається після внесення усіма його Учасниками вкладів у повному обсязі.

4.11. Звернення стягнення на частину майна Товариства, пропорційну частці Учасника Товариства у статутному капіталі, за його особистими боргами допускається лише в разі недостатності в Учасника іншого майна для задоволення вимог кредиторів. Кредитори такого Учасника мають право вимагати від Товариства виплати вартості частини майна Товариства, пропорційної частці боржника у статутному капіталі Товариства, або виділу відповідної частини майна для звернення на нього стягнення. Частина майна, що підлягає виділу, або обсяг коштів, що становлять її вартість, встановлюється згідно з балансом, який складається на дату пред'явлення вимог кредиторами. Звернення стягнення на всю частку Учасника в статутному капіталі Товариства припиняє його участь у Товаристві

4.12. Майно Товариства складають основні фонди та оборотні кошти, а також інші цінності,

вартість яких відображена в самостійному балансі Товариства.

4.13. Майно Товариства належить йому на праві власності та підлягає обліку відповідно до чинного законодавства України.

4.14. Джерелами формування майна Товариства є:

- прибутки, отримані від реалізації продукції, товарів та послуг, а також інших видів господарської діяльності;
- майно, передане Учасниками у власність Товариства, інше майно отримане безкоштовно, набуто або одержане у інших підприємств, установ, організацій і громадян;
- оренда майна інших підприємств, установ, організацій і громадян;
- отримання в тимчасове користування або в позику майна інших підприємств, установ, організацій і громадян;
- отримання позики (поворотної фінансової допомоги), кредитів;
- безоплатні або благодійні внески, пожертвування підприємств, організацій, громадян України та іноземних підприємств, організацій, громадян;
- інші джерела, не заборонені чинним законодавством.

5. ФОНДИ ТОВАРИСТВА

5.1. У Товаристві створюється Резервний фонд у розмірі 25 % Статутного капіталу. Розмір щорічних відрахувань до Резервного фонду не може бути меншим, ніж 5% суми чистого прибутку.

5.2. Резервний фонд призначається на покриття непередбачених збитків. Витрачання Резервного фонду здійснюється за рішенням Загальних Зборів Учасників.

5.3. Товариство, крім Резервного фонду, може створювати інші фонди, передбачені законодавством України

6. РОЗПОДІЛ ПРИБУТКІВ ТА ЗБИТКІВ

6.1. Чистий прибуток, одержаний після сплати відсотків по кредитах банків, сплати податків та інших платежів до бюджету, залишається у повному розпорядженні Товариства.

6.2. Збитки, що виникли в процесі здійснення діяльності Товариством, покриваються в першу чергу за рахунок Резервного фонду.

6.3. В разі недостатності коштів Резервного фонду, Загальні Збори Учасників можуть прийняти рішення про направлення на покриття збитків коштів з інших фондів.

7. ПРАВА ТА ОBOB'ЯЗКИ ТОВАРИСТВА ТА ЙОГО УЧАСНИКІВ

7.1. Учасники Товариства мають право:

7.1.1. Брати участь в управлінні справами Товариства.

7.1.2. Отримувати частку прибутку від діяльності Товариства. Таке право мають особи, які є Учасниками Товариства на початок виплати відповідних платежів.

7.1.3. Брати участь в діяльності Товариства на підставі трудового договору (контракту) або за договором цивільно-правового характеру.

7.1.4. Висувати на розгляд органів управління Товариства пропозиції з питань діяльності Товариства.

7.1.5. Одержувати дані та відомості щодо діяльності Товариства, стану його майна, розмірів прибутків та збитків. На вимогу Учасника Товариство зобов'язане надавати йому для ознайомлення річні баланси, звіти Товариства про його діяльність, протоколи зборів.

7.1.6. Обирати та бути обраними до органів управління Товариства.

7.1.7. Вийти з Товариства у встановленому порядку.

7.1.8. Набувати інших прав, передбачених чинним в Україні законодавством.

7.2. Учасники Товариства зобов'язані:

7.2.1. Додержуватися установчих документів Товариства, виконувати рішення Загальних Зборів Учасників і інших органів управління Товариства.

7.2.2. Виконувати свої зобов'язання перед Товариством.

- 7.2.3. Не розголошувати комерційну таємницю та конфіденційну інформацію про діяльність Товариства.
- 7.2.4. Сприяти Товариству в його діяльності.
- 7.2.5. Своєчасно вносити вклади у розмірі, порядку та у спосіб, передбачені цим Статутом.
- 7.2.6. Утримуватися від будь-якої діяльності, яка може заподіяти шкоду Товариству.
- 7.2.7. Нести інші обов'язки, що передбачені чинним законодавством України.
- 7.3. Для виконання завдань та досягнення цілей, передбачених Статутом, Товариство має право:
- 7.3.1. Від свого імені укладати угоди (договори, контракти), в тому числі угоди купівлі-продажу, міни (бартеру), підряду, оренди, схову, доручення, застави тощо, набувати майнові та особисті немайнові права, виступати позивачем та відповідачем в суді, господарському суді й арбітражі, здійснювати інші дії, що не суперечать чинному в Україні законодавству.
- 7.3.2. Продавати, передавати, обмінювати, здавати в оренду, суборенду, надавати безкоштовно в тимчасове користування або в позику іншим підприємствам, організаціям або фізичним особам належні йому будинки, споруди, транспортні засоби, наукові розробки і методики, а також списувати їх з балансу. В разі, якщо вартість вказаних у даному пункті об'єктів для вчинення разової дії стосовно них становить більш ніж 350000,00 гривень, – укладення такої угоди/вчинення такої дії стосовно даних об'єктів допускається за умови отримання попередньої письмової згоди Загальних Зборів Учасників Товариства простою більшістю від загальної кількості голосів Учасників Товариства.
- 7.3.3. Випускати, реалізувати, купувати цінні папери.
- 7.3.4. Страхувати власне майно.
- 7.3.5. Передавати юридичним та фізичним особами, в тому числі безкоштовно, продавати, обмінювати, здавати в оренду, надавати у тимчасове користування споруди, обладнання, транспортні засоби. В разі, якщо вартість вказаних у даному пункті об'єктів для вчинення разової дії стосовно них становить більш ніж 350000,00 гривень, – укладення такої угоди/вчинення такої дії стосовно даних об'єктів допускається за умови отримання попередньої письмової згоди Загальних Зборів Учасників Товариства простою більшістю від загальної кількості голосів Учасників Товариства.
- 7.3.6. Створювати на території України та за її межами філії і представництва, засновувати в установленому порядку свої підприємства та брати участь в заснуванні та діяльності спільних підприємств, господарських товариств і об'єднань, в тому числі спільно з іноземними особами.
- 7.3.7. Самостійно встановлювати ціни на товари, роботи та послуги, що реалізуються, виконуються та надаються Товариством;
- 7.3.8. Направляти, в тому числі і за кордон, у відрядження для стажування і на перепідготовку фахівців для навчання і ознайомлення з досвідом організації діяльності фірм, бірж, банків тощо, брати участь у переговорах, встановлювати ділові контакти.
- 7.3.9. Залучати для виконання робіт (надання послуг) фахівців, в тому числі і іноземних, на підставі договору підряду, доручення, трудових угод та інших договорів з оплатою праці за домовленістю сторін.
- 7.3.10. На підставі доручень здійснювати представництво інтересів юридичних та фізичних осіб як українських, так і іноземних.
- 7.3.11. Відраховувати кошти на будівництво житла, об'єктів соціально-культурного і побутового призначення для Учасників і працівників Товариства.
- 7.3.12. Користуватися на договірній основі банківським кредитом та надавати банку право використовувати свої вільні грошові кошти.
- 7.3.13. Приймати на роботу працівників на умовах договорів (контрактів), самостійно встановлювати для своїх працівників додаткові відпустки та інші пільги, не заборонені

чинним в Україні законодавством.

7.3.14. За встановленим порядком вступати до зовнішньоекономічних відносин, самостійно проводити експортно-імпорتنі операції.

7.3.15. Отримувати позику від Учасників та інших фізичних та юридичних осіб у встановленому законодавством України порядку.

7.3.16. Надавати безпроцентні позики та позички працівникам та Учасникам в порядку, передбаченому законодавством.

7.3.17. Товариство може також здійснювати і інші права, що не заборонені чинним законодавством України.

7.4. Товариство зобов'язане:

7.4.1. Охороняти навколишнє середовище від забруднення та інших шкідливих впливів.

7.4.2. Забезпечувати безпеку виробництва, санітарно-гігієнічні норми і вимоги щодо захисту здоров'я працівників, населення і споживачів продукції.

7.4.3. Інші обов'язки, що передбачені чинним законодавством України.

8. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ТОВАРИСТВА ТА УЧАСНИКІВ

8.1. Товариство відповідає за своїми зобов'язаннями всім майном, на яке відповідно до закону може бути звернено стягнення на вимогу кредиторів.

8.2. Товариство не відповідає за зобов'язаннями держави, держава не відповідає за зобов'язаннями Товариства.

8.3. Товариство не несе відповідальності за зобов'язаннями Учасників.

8.4. Учасники несуть відповідальність по зобов'язаннях Товариства в межах їх вкладів.

Учасники Товариства, які не повністю внесли вклади, несуть солідарну відповідальність за його зобов'язаннями у межах вартості невнесеної частини вкладу кожного з учасників.

9. ОРГАНИ УПРАВЛІННЯ ТОВАРИСТВОМ ТА ЇХ ПОСАДОВІ ОСОБИ

9.1. Управління Товариством здійснюють його органи. Органами управління Товариством є Загальні Збори Учасників і виконавчий орган. Вищим органом Товариства є Загальні Збори Учасників.

9.2. Проведення Загальних Зборів Учасників.

9.2.1. Учасники повідомляються про проведення Загальних Зборів Учасників персонально із зазначенням часу і місця проведення зборів та порядку денного. Повідомлення повинно бути зроблено не менш як за тридцять днів до скликання Загальних Зборів Учасників.

9.2.2. Будь-хто із Учасників Товариства вправі вимагати розгляду питання на Загальних Зборах Учасників за умови, що воно було ним поставлено не пізніше як за 25 днів до початку зборів.

Не пізніше як за 7 днів до скликання Загальних Зборів Учасників Учасникам Товариства повинна бути надана можливість ознайомитися з документами, пов'язаними з розглядом питань, включених до порядку денного зборів.

9.2.3. Учасники Загальних Зборів Учасників, які беруть участь в зборах, реєструються з зазначенням кількості голосів, яку має кожний Учасник. Цей перелік підписується Директором Товариства та скріплюється печаткою Товариства.

9.3. До виключної компетенції Загальних Зборів Учасників Товариства належать:

9.3.1. Визначення основних напрямів діяльності Товариства і затвердження його планів та звітів про їх виконання;

9.3.2. Внесення змін до Статуту Товариства, зміна розміру Статутного капіталу Товариства;

9.3.3. Встановлення розміру, форми і порядку внесення Учасниками додаткових внесків;

9.3.4. Вирішення питання про придбання Товариством частки Учасника;

9.3.5. Обрання та відкликання членів Ревізійної комісії;

9.3.6. Призначення та звільнення Директора Товариства;

9.3.7. Затвердження річних результатів діяльності Товариства (річних звітів та

- бухгалтерських балансів), включаючи його дочірні підприємства, затвердження звітів і висновків Ревізійної комісії, порядку розподілу прибутку, строку та порядку виплати частки прибутку (дивідендів), визначення порядку покриття збитків;
- 9.3.8. Створення, реорганізація та ліквідація дочірніх підприємств, філій та представництв, затвердження їх статутів та положень;
- 9.3.9. Прийняття рішення про створення та вступ Товариства до підприємств будь-якої організаційно-правової форми, акціонерних та інших товариств, асоціацій та інших форм об'єднань;
- 9.3.10. Винесення рішень про притягнення до майнової відповідальності посадових осіб Товариства;
- 9.3.11. Визначення умов оплати праці посадових осіб Товариства, його дочірніх підприємств, філій та представництв;
- 9.3.12. Виключення Учасника з Товариства;
- 9.3.13. Затвердження правил процедури та інших внутрішніх документів Товариства, визначення організаційної структури Товариства;
- 9.3.14. Прийняття рішення про припинення діяльності Товариства, призначення ліквідаційної комісії, затвердження ліквідаційного балансу.
- 9.3.15. Прийняття рішення про відчуження майна Товариства на суму, що становить п'ятдесят і більше відсотків майна Товариства.
- 9.3.16. Прийняття рішення про купівлю-продаж, або передачі в інший спосіб нерухомості за будь-якими угодами, передбаченими законодавством України.
- 9.3.17. Визначення форм контролю за діяльністю виконавчого органу, створення та визначення повноважень відповідних контрольних органів.
- Загальні Збори Учасників Товариства мають право приймати рішення з усіх питань діяльності Товариства, у тому числі і з тих, що передані Загальними Зборами до компетенції виконавчого органу.
- 9.4. Прийняття рішення Загальними Зборами Учасників.
- 9.4.1. Загальні Збори Учасників вважаються повноважними, якщо на них присутні Учасники (представники Учасників), що володіють у сукупності більш як 60 % голосів. Брати участь у Загальних Зборах Учасників з правом дорадчого голосу можуть члени виконавчих органів, які не є Учасниками Товариства.
- 9.4.2. Рішення з питань, передбачених пунктами 9.3.1., 9.3.2. пункту 9.3. даного Статуту, а також при вирішенні питання про виключення Учасника з Товариства вважається прийнятим, якщо за нього проголосують Учасники Товариства, що володіють у сукупності більш як 50 відсотками загальної кількості голосів Учасників Товариства. З решти питань рішення приймається простою більшістю голосів від загальної кількості голосів Учасників Товариства.
- 9.4.3. З питань, не включених до порядку денного, рішення можуть прийматися тільки за згодою всіх Учасників, присутніх на зборах.
- 9.4.4. Кожен з Учасників Товариства на Зборах Учасників має кількість голосів, пропорційну розміру його частки у Статутному капіталі. Голосування на Зборах Учасників провадиться за принципом - на один відсоток Статутного капіталу припадає один голос.
- 9.4.5. Учасник може передати свої повноваження представнику.
- 9.4.6. Представники Учасників можуть бути постійними або призначеними на певний строк. Учасник вправі в будь-який час замінити свого представника в Загальних Зборах Учасників, повідомивши про це інших Учасників. Учасник Товариства вправі передати свої повноваження на зборах іншому Учаснику або представникові іншого Учасника Товариства.
- 9.5. Скликання Загальних Зборів Учасників.

9.5.1. Чергові Загальні Збори Учасників Товариства скликаються Директором Товариства у разі виникнення потреби.

9.5.2. У випадку неплатоспроможності Товариства, а також виникнення загрози значного скорочення Статутного капіталу Директором Товариства скликаються позачергові Загальні Збори Учасників.

9.5.3. Учасники Товариства, що володіють у сукупності більш як 10 відсотками голосів, мають право вимагати скликання позачергових Загальних Зборів Учасників у будь-який час і з будь-якого приводу, що стосується діяльності Товариства. Якщо протягом 25 днів Директор Товариства не виконав зазначеної вимоги, вони вправі самі скликати Загальні Збори Учасників.

9.6. Одноособовим виконавчим органом Товариства, що здійснює управління його поточною діяльністю, є Директор.

9.6.1. Директор вирішує усі питання діяльності Товариства, крім тих, які віднесено до компетенції Загальних Зборів Учасників. Загальні Збори Учасників можуть прийняти рішення про передачу частини прав, що належать їм, до компетенції Директора (крім тих, що належать до виключної компетенції Загальних Зборів Учасників). В разі тимчасової відсутності Директора, право підпису документів та виконання інших повноважень Директора належить особі, уповноваженій на це Директором.

9.6.2. Директор підзвітний Загальним Зборам Учасників і організує виконання їх рішень. Директор не вправі приймати рішення, обов'язкові для Учасників Товариства.

9.6.3. Директор має право:

- без доручення діяти від імені Товариства, представляє Товариство перед іншими підприємствами, об'єднаннями, товариствами установами та іншими будь-якими третіми особами;
- у відповідності з чинним законодавством, з цим Статутом та в межах своїх повноважень, розпоряджатися майном Товариства;
- згідно з чинним законодавством, укладати трудові угоди та контракти, приймати на роботу та звільняти працівників Товариства, застосовувати до них дисциплінарні стягнення та заходи заохочення, укладати цивільно-правові договори між Товариством та фізичними особами;
- видавати Правила внутрішнього трудового розпорядку;
- вчиняти юридичні дії від імені Товариства, давати доручення, відкривати та використовувати рахунки Товариства в установах банків;
- в межах своєї компетенції видавати накази, затверджувати положення та інструкції.
- вирішувати інші питання в межах прав, що надані йому Загальними Зборами Учасників.

9.6.4. Директор зобов'язаний після закінчення календарного року представити Загальним Зборам Учасників річний баланс Товариства, розрахунок прибутків та збитків, та річний звіт про діяльність Товариства.

9.6.5. Директор вправі укладати будь-які угоди та вчиняти будь-які юридично значимі дії від імені Товариства, в тому числі укладати угоди, пов'язані з отриманням Товариством банківських кредитів, здачею в заставу нерухомого майна, транспортних засобів та/або обладнання Товариства, утворенням Товариством інших товариств, філій, представництв як на території України, так і за її кордонами; наданням Товариством позик фізичним чи юридичним особам як на території України, так і за її межами.

Угоди (дії), пов'язані з: отриманням Товариством банківських кредитів на загальну суму понад 500000,00 гривень (максимальна дозволена накоплена сума), здачею в заставу нерухомого майна, транспортних засобів та/або обладнання Товариства на суму, що перевищує 350000,00 гривень на рік, - Директор вправі укладати (вчиняти) за умови отримання попередньої згоди Загальних Зборів Учасників Товариства.

9.7. Для контролю за фінансовою та господарською діяльністю Товариства Загальними Зборами Учасників може бути обрана Ревізійна комісія. До складу Ревізійної комісії, в разі її обрання, входять Голова та члени Ревізійної комісії, які обираються Загальними Зборами Учасників Товариства в кількості не менше трьох осіб (разом з Головою) строком на 2 роки. Директор не може бути Головою або членом Ревізійної комісії.

9.7.1. Перевірка діяльності Директора може бути проведена Ревізійною комісією за дорученням Загальних Зборів Учасників, з власної ініціативи або на вимогу Учасників Товариства. Ревізійна комісія вправі вимагати від посадових осіб Товариства подання усіх необхідних матеріалів, бухгалтерських чи інших документів, особистих пояснень з приводу діяльності Товариства.

9.7.2. На вимогу будь-кого з Учасників Товариства може бути проведено аудиторську перевірку річної фінансової звітності Товариства із залученням професійного аудитора, не пов'язаного майновими інтересами з Товариством чи з його учасниками. Витрати, пов'язані з проведенням такої перевірки, покладаються на учасника, на вимогу якого проводиться аудиторська перевірка, якщо за результатами перевірки не підтвердиться доцільність та корисність такої перевірки.

9.7.3. Ревізійна комісія доповідає про результати проведених нею перевірок Загальним Зборам Учасників.

9.7.4. Ревізійна комісія складає висновок по річних звітах та балансах. Без висновку Ревізійної комісії Загальні Збори Учасників Товариства не мають права затверджувати річний баланс Товариства.

9.7.5. Ревізійна комісія, в разі виявлення зловживання посадовими особами Товариства або якщо виникла загроза суттєвим інтересам Товариства, може самостійно скликати позачергові Загальні Збори Учасників Товариства.

10. ОБЛІК ТА КОНТРОЛЬ

10.1. Товариство здійснює оперативний та бухгалтерський облік результатів своєї діяльності, веде статистичну звітність у встановленому порядку, несе відповідальність за їх достовірність, та подає державним органам згідно з установленими формами та строками.

10.1. В разі необхідності, для перевірок фінансової та господарської діяльності Товариства можуть залучатися спеціалізовані служби, в тому числі й аудиторські.

11. ВИХІД УЧАСНИКА З ТОВАРИСТВА

11.1. Учасник Товариства має право вийти з Товариства, повідомивши Товариство про свій вихід не пізніше ніж за три місяці до виходу.

11.2. При виході Учасника з Товариства йому сплачується вартість частини майна Товариства, пропорційну його частці в Статутному капіталі Товариства. Виплата провадиться після затвердження звіту за рік, в якому він вийшов з Товариства, і в строк до 12 місяців з дня виходу. На прохання Учасника, що виходить, та за рішенням Загальних Зборів Учасників внесок Учасника може бути повернений повністю або частково як в натуральній, так і в грошовій формі, незалежно від того, в якій формі внесок було внесено до Статутного капіталу при вступі Учасника до Товариства. При цьому оцінка майна здійснюється за рішенням Загальних Зборів Учасників. Учаснику, який вибув, виплачується належна йому частка прибутку, одержаного Товариством в даному році до моменту його виходу. Учаснику, який вибув, виплачується належна йому частка прибутку, одержаного Товариством в даному році до моменту його виходу.

Вклад до Статутного капіталу, здійснений шляхом передання права користування майном, повертається в натуральній формі Учасникові без винагороди.

11.3. При реорганізації юридичної особи – Учасника Товариства, або у зв'язку із смертю

фізичної особи – Учасника Товариства, правонаступники (спадкоємці) мають переважне право вступу до Товариства.

При відмові правонаступника (спадкоємця) від вступу до Товариства йому видається у грошовій або натуральній формі частка у майні, яка належала реорганізованій особі (спадкодавцю), вартість якої визначається на день реорганізації (смерті) Учасника. У цих випадках розмір Статутного капіталу підлягає зменшенню.

12. ГОСПОДАРСЬКА ДІЯЛЬНІСТЬ ТОВАРИСТВА

12.1. Товариство самостійно обирає шляхи вирішення поставлених завдань, планує і здійснює свою діяльність. Плани (виробничі програми) розробляються Директором за дорученням Загальних Зборів Учасників.

12.2. Товариство самостійно планує свою діяльність і визначає перспективи розвитку, виходячи з попиту на вироблену продукцію (роботи, послуги) та необхідні підвищення доходів.

12.3. Відносини Товариства з іншими юридичними і фізичними особами будуються на основі договорів. Товариство самостійно визначає предмет договору, обов’язки, інші умови господарських взаємовідносин згідно чинного законодавства України.

12.4. Для виконання окремих видів робіт Товариство може залучати підприємства, організації різноманітних форм власності, як вітчизняних, так і зарубіжних спеціалістів, об’єднаних в тимчасові трудові колективи, а також окремих громадян на основі цивільно-правових та трудових договорів з оплатою праці за згодою сторін; самостійно створювати свої структурні підрозділи і представництва.

12.5. Прийом на роботу до Товариства здійснюється на основі контракту або іншим чином відповідно до законодавства України. Товариство самостійно визначає форми, системи і розміри оплати праці, а також інші види доходів працівників.

12.6. Трудові доходи кожного працівника Товариства визначаються його особистим трудовим вкладом з урахуванням кінцевого результату роботи Товариства і максимальними розмірами не обмежуються.

12.7. Товариство реалізує свою продукцію (роботи, послуги) за цінами і тарифами, що встановлюються самостійно або на договірній основі, а у випадках, передбачених законодавством України, за державними цінами і тарифами.

12.8. Джерелами формування фінансових ресурсів Товариства є вклади Учасників, прибуток, амортизаційні відрахування, кошти, отримані від реалізації цінних паперів, пайові чи інші внески членів трудового колективу, підприємств, організацій, громадян та інші надходження.

12.9. Товариство користується у встановленому порядку кредитами від вітчизняних та іноземних банків та організацій.

12.10. Товариство може поставляти продукцію, виконувати роботи, надавати послуги в кредит: з оплатою контрагентами процентів за користування матеріальними цінностями. Для оформлення таких угод Товариство може застосовувати в господарському обороті векселі.

12.11. Невикористані в поточному році кошти переносяться на наступний рік і вилученню не підлягають.

12.12. Вилучення державою у Товариства його матеріальних цінностей не допускається, за виключенням випадків, передбачених чинним законодавством України.

12.13. Товариство має право здійснювати різні форми інвестиційно-комерційної діяльності, включаючи створення акціонерних товариств, придбавати акції, облігації та інші цінні папери, які випускаються державними, спеціалізованими та іншими банками України або інших держав, іншими фінансово-кредитними організаціями.

12.14. Товариство має право відкривати поточний та інші рахунки для зберігання грошових коштів і здійснення всіх видів розрахункових, кредитних та касових операцій за місцем

реєстрації Товариства, у будь-якому банку України та інших держав за їх згодою.

12.15. Розрахунки Товариством проводяться у безготівковому та готівковому порядку.

12.16. Оперативний, бухгалтерський облік та статистичну звітність Товариство веде в обсягах та порядку, встановлених чинним законодавством України.

13. ЗОВНІШНЬОЕКОНОМІЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ

13.1. Товариство є самостійним учасником зовнішньоекономічної діяльності у відповідності з діючим законодавством, здійснює ділові контакти з іноземними фірмами, організаціями, установами з питань, що входять до комерційних інтересів Товариства.

13.2. Товариство має право укладати будь-які, не заборонені чинним законодавством України, зовнішньоекономічні угоди (договори, контракти).

13.3. Товариство у встановленому порядку засновує свої філії, дочірні підприємства та представництва за кордоном.

13.4. Товариство відряджає за кордон та приймає в Україні національні та закордонні організації, а також спеціалістів для вирішення питань, пов'язаних з діяльністю Товариства.

13.5. Товариство здійснює підготовку та стажування за кордоном спеціалістів як для власних потреб, так і для потреб Учасників.

13.6. Товариство має право отримувати кредити та безоплатну фінансово-матеріальну допомогу від своїх закордонних партнерів. При цьому валюта зараховується на баланс Товариства і використовується ним самостійно.

14. ПРИПИНЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ТОВАРИСТВА

14.1. Припинення діяльності Товариства відбувається шляхом реорганізації (злиття, приєднання, поділу, перетворення) чи ліквідації.

14.2. Реорганізація Товариства відбувається за рішенням Загальних Зборів Учасників. При реорганізації Товариства відбувається перехід майна, всієї сукупності прав та обов'язків, належних Товариству, до його правонаступників.

14.3. Ліквідація Товариства проводиться в наступних випадках:

14.3.1. За рішенням Зборів Учасників.

14.3.2. На підставі рішення суду або господарського суду.

14.3.4. В інших випадках, передбачених чинним в Україні законодавством.

14.4. Ліквідація Товариства проводиться призначеною ним ліквідаційною комісією, а у випадках банкрутства та припинення діяльності Товариства за рішенням суду чи господарського суду - ліквідаційною комісією, призначеною цими органами в порядку, передбаченому законодавством України. З моменту призначення ліквідаційної комісії до неї переходять повноваження по управлінню справами Товариства.

14.5. Грошові кошти, що залишаються в Товаристві, виручка від продажу його майна при ліквідації включно, після розрахунків по оплаті праці працівників Товариства та виконання зобов'язань перед бюджетом, банком, власниками облігацій, випущених Товариством та іншими кредиторами, розподіляються ліквідаційною комісією між Учасниками Товариства пропорційно частці кожного в Статутному капіталі Товариства.

14.6. Майно, передане Товариству Учасниками у користування, повертається власникам в натуральній формі без винагороди.

14.7. Ліквідація вважається завершеною, а Товариство таким, що припинило свою діяльність, з моменту внесення запису про це до єдиного державного реєстру.

ПІДПИСИ УЧАСНИКІВ ТОВАРИСТВА

ППП
ППП

Додаток Л

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
директор ТОВ «Кіото»
Васіна М.С.
31 жовтня 2018 р.

**ПОЛОЖЕННЯ
ПРО БУХГАЛТЕРІЮ ТОВ «КІОТО»**

І. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Бухгалтерія є самостійним структурним підрозділом підприємства та підпорядковується директору підприємства, в межах їх повноважень.

1.2. У своїй діяльності бухгалтерія керується чинним законодавством України, наказами директора Підприємства.

II. ЗАВДАННЯ

2.1. Організація обліку фінансово-господарської діяльності підприємства.

2.2. Здійснення контролю за збереженням власності, правильними грошовими витратами та витратами матеріальних цінностей, дотриманням найсуворішого режиму економії та господарського розрахунку.

III. СТРУКТУРА

3.1. Структуру та штатний розклад бухгалтерії затверджує директор підприємства із врахуванням об'єму роботи та особливостей виробництва.

3.2. До складу бухгалтерії входять головний бухгалтер, заступники головного бухгалтера, бухгалтер-касир.

IV. ФУНКЦІЇ

4.1. У галузі організації обліку фінансово-господарської діяльності підприємства:

4.1.1. Достовірна та раціональна організація бухгалтерського обліку, який відповідає вимогам оперативного керівництва підприємством, а також суворе дотримання встановленого порядку правил ведення обліку.

4.1.2. Введення передових форм та методів бухгалтерського обліку на основі широкого застосування обчислювальної техніки.

4.1.3. Організація обліку основних фондів, сировини, матеріалів, палива, готової продукції, грошових засобів та інших цінностей підприємства, витрат виробництва та обігу, виконання кошторисів витрат.

4.1.4. Організація нарахувань та розрахунків по заробітній платі з працівниками підприємства.

4.1.5. Укладення звітних калькуляцій собівартості продукції, балансів та бухгалтерської звітності.

4.1.6. Здійснення заходів із вдосконалення калькуляції собівартості окремих видів продукції, з введення нормативного методу обліку витрат на виробництво та калькулювання собівартості продукції.

4.1.7. Своєчасне нарахування та контроль своєчасності перерахування державних податків, відрахування від прибутків та інших платежів в державний бюджет України, своєчасне погашення кредитів.

4.1.8. Забезпечення документального відображення на рахунках бухгалтерського обліку операцій, пов'язаних з рухом грошових засобів, нарахуванням та перечисленням податків, відрахувань від прибутку та інших платежів в державний бюджет.

4.1.9. Укладення бухгалтерської звітності на основі достовірних первинних документів та відповідних бухгалтерських записів, своєчасне подання її відповідним органам.

4.1.10. Участь у розробці раціональної планової та облікової документації, у методичному керівництві та організації роботи по введенню, вдосконаленню та розширенню сфери дії внутрігосподарського розрахунку.

4.1.11. Застосування затверджених у встановленому порядку типових уніфікованих форм первинної облікової документації, суворе дотримання порядку оформлення цієї документації.

4.1.12. Спільно з виробничим департаментом проведення ревізій та інвентаризацій складу сировини та готової продукції.

4.1.13. Спільно з технічним департаментом проведення ревізій та інвентаризацій складу матеріалів та обладнання.

4.2. У галузі здійснення контролю за збереженням власності, правильними грошовими витратами та витратами матеріальних цінностей, дотриманням найсуворішого режиму економії та господарського розрахунку:

4.2.1. Здійснення заходів контролю за своєчасним проведенням інвентаризації грошових засобів, товарно-матеріальних цінностей та розрахунків.

4.2.2. Застосування заходів щодо попередження недостач, розтрат та інших порушень та зловживань, забезпечення своєчасності оформлення матеріалів по недостачам, розтратам, розкраданням та іншим зловживанням, здійснення контролю за передачею у відповідних випадках цих матеріалів судово-слідчим органам.

4.2.3. Здійснення (спільно з іншими підрозділами) економічного аналізу фінансово-господарської діяльності підприємства згідно даних бухгалтерського обліку та звітності з метою виявлення внутрішньогосподарських резервів, ліквідації втрат та невиробничих витрат.

4.2.4. Забезпечення суворого дотримання касової та розрахункової дисципліни, правильні витрати отриманих у банках коштів за призначенням, дотримання порядку виписки чеків та зберігання чекових книжок.

4.2.5. Забезпечення зберігання бухгалтерських документів та бухгалтерського архіву у встановленому порядку.

4.2.6. Здійснення контролю за:

- правильним та своєчасним оформленням прийому та витрат сировини, матеріалів, палива, готової продукції, товарів та інших цінностей, за своєчасним поданням претензій до постачальників;**
- своєчасним стягненням дебіторської та погашенням кредиторської заборгованості;**
- правильними витратами фонду оплати праці, обчисленням та видачею всіх видів премій, винагород та допомоги, дотриманням встановленого штату, посадових окладів, а також дотримання платіжної та фінансової дисципліни.**
- обґрунтованим та законним списанням з бухгалтерського балансу недостач, утрат, дебіторської заборгованості та інших засобів.**
- правильним та своєчасним проведенням та оформленням у встановленому порядку переоцінки товарно-матеріальних цінностей.**

4.3. Спільно з інженером з охорони праці розробка та впровадження заходів із підвищення безпеки праці та дотримання норм та вимог законодавства про охорону праці.

V. ВІДНОСИНИ БУХГАЛТЕРІЇ З ІНШИМИ ПІДРОЗДІЛАМИ ГОТЕЛЮ

5.1. З виробничим департаментом.

держує: акти про брак із вказанням винуватців в утворенні браку; висновки на прийнятті рекламаций та розрахунок втрат у зв'язку з ліквідацією виявлених недоліків, табель обліку робочого часу; звіти про виконання плану робіт у натуральних вимірах, звіти про рух основних засобів (згідно встановленої номенклатури); звіти про стан незавершеного виробництва; необхідні для бухгалтерського обліку та контролю документи, накази, розпорядження, а також різного роду договори, кошториси, нормативи.

Надає: положення про порядок преміювання працівників відділу з фонду матеріального заохочення, відомості про фактичні витрати матеріалу на одиницю продукції основного виробництва, відомості про результати врахування втрат від браку на виробництві та про вирахування суми з винуватця.

5.2. З технічним департаментом:

Одержує: відомості про виконання замовлень, затверджені у встановленому порядку акти на списання обладнання та енергообладнання з балансу, затверджені у встановленому порядку акти на передачу або на продаж обладнання, акти на передачу обладнання з ремонту в експлуатацію, табель обліку робочого часу; звітну документацію з виробництва інструменту та оснастки.

Надає: інформацію про витрати, здійснені на утримання та ремонт обладнання; інформацію про наявність основних та оборотних засобів; звітні дані по інструментальному цеху підприємства; рахунки для акцепту на придбаний інструмент, зразки, тверді сплави та алмазний інструмент; інформацію про наявність основних та оборотних засобів.

5.3. З фінансово-економічним відділом:

Одержує: звіти по випуску продукції (по номенклатурі та у грошовій оцінці), матеріали про стан незавершеного виробництва; інші дані, необхідні для аналізу та планування, розрахунки тарифів на оплату праці, посадові оклади при зміні штатного розкладу, відомості про фонд оплати праці.

Надає: відомості про фактично нараховану заробітну плату по категоріям працюючих та господарським підрозділам; оперативну та бухгалтерську звітність з фінансової діяльності; звіти по випуску продукції (в номенклатурі і грошовій оцінці); звіти про фактичну собівартість виготовленої продукції; фактичні калькуляції по виробництву основних засобів; дані по кредиторській та дебіторських заборгованостях в розрізі клієнтів та постачальників; іншу звітність для фінансово-економічного аналізу.

5.4. З департаментом маркетингу та продажу:

Надає: дані про залишки готової продукції(по видах та типах) на 1-е число кожного місяця; порівнювальні відомості за результатами інвентаризації; відомості про неплатоспроможність окремих замовників; відомості про застосування санкцій до покупців та замовників; укладені підприємством договори на збут продукції (товарів), у тому числі договори, що підлягають частковому виконанню в погоджених розмірах; рішення арбітражних органів, прийняті по спірних умовах договорів; копії рішень керівництва з визнаних претензій і позовів шляхом досилання або заміни продукції (товарів).

5.5. Зі відділом діловодства:

Одержує: накази з основної діяльності та з кадрових питань, листки непрацездатності працівників, затверджений штат та структуру підприємства; дані про новоприйнятих працівників; документи на зарплатні картки, затверджений графік відпусток працівників бухгалтерії.

Надає: проекти штатних розкладів; клопотання про внесення змін у штатні розклади; пропозиції про раціональне розміщення працівників на основних і допоміжних операціях, а також на підсобних роботах, графік відпусток працівників бухгалтерії.

5.6. З господарським відділом:

Одержує: накладні на отримання малоцінних швидкозношуваних предметів та основних засобів, звітну документацію про їх використання та списання.

Надає: вчасну інформацію про необхідність ремонту чи поновлення господарського інвентарю, замовлення на канцелярські товари.

VI. ПРАВА

6.1. Вимагати від підрозділів підприємства надання матеріалів (планів, звітів, довідок), необхідних для здійснення роботи, яка входить в межі компетенції бухгалтерії.

6.2. Підписувати бухгалтерські звіти та баланси підприємства, статистичну звітність про виконання планів по найважливішим показникам виробничо-господарської діяльності, документи, які є підставою для отримання грошей, матеріальних та інших цінностей, а також документи, які змінюють кредитні та розрахункові зобов'язання підприємства. Вказані документи без підпису головного бухгалтера або його заступника вважаються недійсними.

6.3. Розглядати та візувати договори та угоди, укладені підприємством, накази про встановлення та зміну умов оплати праці та преміювання, про прийом, звільнення та переміщення матеріально відповідальних осіб на підприємстві, про списання цінностей.

6.4. Не приймати до виконання та оформлення документів по операціям, які порушують діюче законодавство та встановлений порядок прийому, зберігання та витрат грошових засобів, обладнання, матеріальних та інших цінностей.

6.5. Подавати керівництву підприємства пропозиції про накладення стягнень на осіб, які допустили недоброякісне оформлення та укладення документів, несвочасну передачу їх для відображення на рахунках бухгалтерського обліку та звітності, а також на тих осіб, які допустили недостовірність даних, які є у документах.

6.6. Здійснювати зв'язок з іншими організаціями з питань, які входять у компетенцію бухгалтерії.

6.7. Вказівки бухгалтерії в межах функцій, передбачених даним положенням, являються обов'язковими для керівництва та виконання підрозділами підприємства.

ВІІ. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ

7.1. Всю повноту відповідальності за якість та своєчасність виконання покладених даним положенням на бухгалтерію завдань та функцій несе головний бухгалтер.

7.2. Ступінь відповідальності інших працівників встановлюється посадовими інструкціями.

Завідувач службою

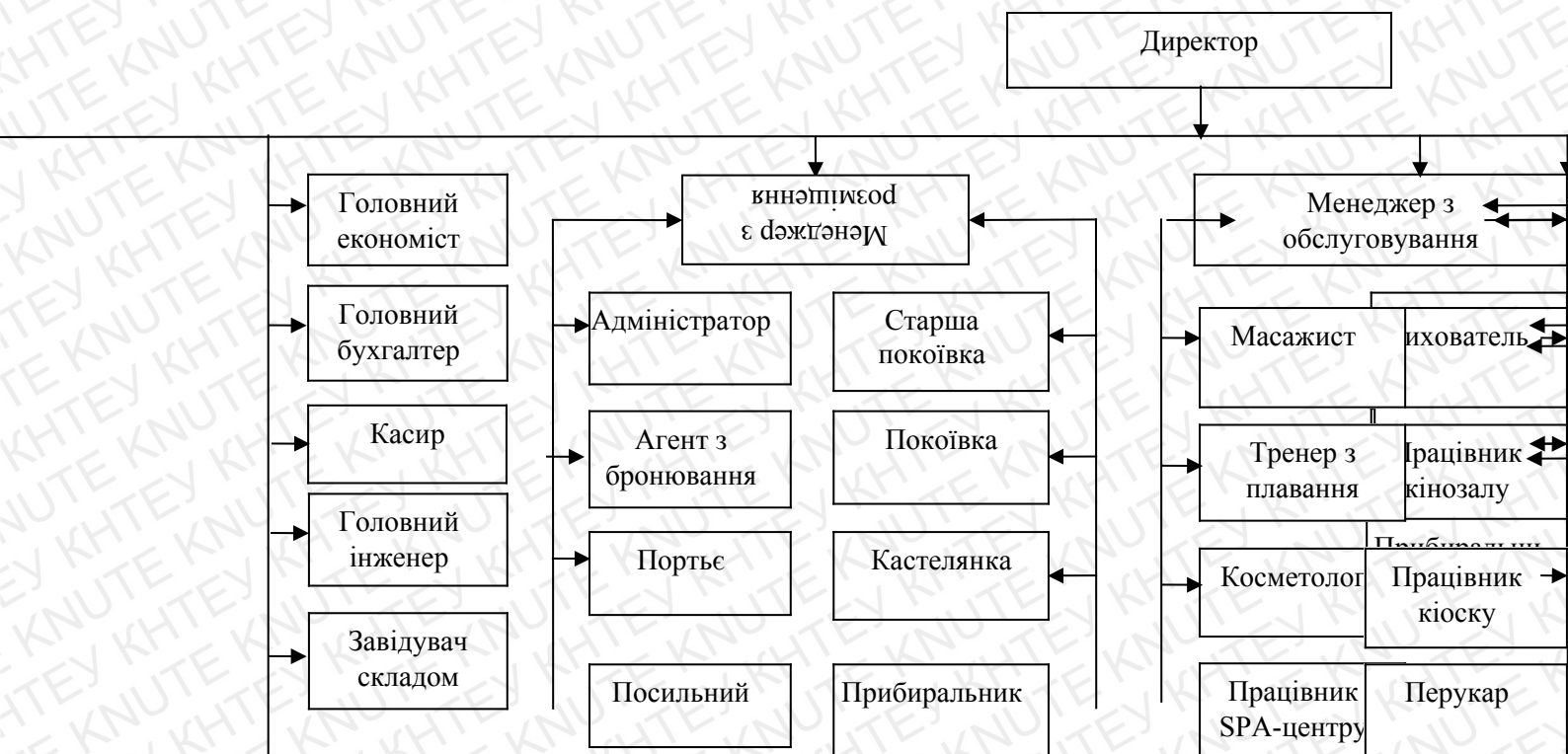
Т.І. Теленкова

Юрисконсульт

О.М. Вітвініна

Додаток М

Організаційна структура управління готелем «Кіото»





Вестибюль
на
группа