

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:

ПРОЕКТ МОТЕЛЮ 3* НА 70 МІСЦЬ
У С. ЩАСЛИВЕ БОРИСПІЛЬСЬКОГО РАЙОНУ
КИЇВСЬКОЇ ОБЛ.

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

підпис студента

Величко Юлії
Миколаївни

Науковий керівник
к.е.н., ст. викл.

підпис керівника

Даниленко Марія
Іванівна

Науковий консультант
к.арх.н., доц.

підпис консультанта

Мазур Лілія
Миколаївна

Науковий консультант
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Антонюк Ірина
Юріївна

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

підпис гаранта

Босовська Мирослава
Веліксівна

Київ 2018

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

Факультет ресторанно-готельного Кафедра готельно-
 та туристичного бізнесу 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 студентіві

Величко Юлії Миколаївні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект мотелю 3* на 70 місць у с. Щасливе Бориспільського району Київської обл. 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.: блок-схема приміщень 1 поверху та план приймально-вестибюльної групи, план житлового поверху.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.5. Ресторани. Бари	Антонюк І.Ю.	28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Мазур Л.М.	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. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал .

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускного кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів проекту	
		За планом	Фактично
1	Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту	01.09.2017 р.- 31.10. 2017 р.	1.09.2017 р.
2	Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект	01.11.2017 р.- 31.12.2017 р.	
3	Написання 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»	02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.	
4	Попередній захист 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»	14.05.2018 р.- 18.05.2018 р.	
5	Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті	до 18.05.2018 р.	
6	Написання 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»	18.05.2018 р.- 07. 09. 2018 р.	
7	Попередній захист 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»	07.09.2018 р.- 10. 09. 2018 р.	
8	Написання 3 розділу «Ревенью менеджмент»	11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.	
9	Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях	29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.	
10	Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру	01.11.2018 р.	
11	Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування	12.11.2018р. 16.11.2018 р	
12	Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії	19.11.2018 р.- 30.11.2018 р.	30.11.2018
13	Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії	Відповідно до розкладу	Відповідно до розкладу

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту Даниленко М.І.
(прізвище, ініціали, підпис)

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

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

[illegible]
$$(nidnuc, \partial ata)$$

Випускний кваліфікаційний проект студента _____ Величко Ю.М. _____
(прізвище, ініціали)

Босовська М.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ ”

2018 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ.ОРГАНІЗАЦІЯ.СЕРВІС.....	11
1.1. Концепція.....	11
1.2. Групи приміщень.....	22
1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки. Фронт Офіс (Front Office)...	22
1.2.2. Житлова.....	23
1.2.3. Побутова, торговельна, дозвіллево-анімаційна.....	26
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office).....	27
1.3.1. Адміністративна.....	27
1.3.2. Господарська та виробничо-побутова.....	28
1.4. Сервіс (Service).....	28
1.4.1. Бронювання. Дистрибуція.....	28
1.4.2. Реєстрація. Розміщення. Виселення.....	29
1.4.3. Хаускіпінг. Клінінг.....	31
1.5. Ресторани. Бари (Food and Beverage (F&B)).....	32
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	47
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	47
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	49
2.3. Характеристика будівлі.....	51
2.4. Інженерні системи.....	53
2.5. Дизайн.....	59
2.6. Кошторис.....	60
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	62
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	62
2.9. Охорона праці.....	62
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	63
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	68
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ.....	71

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	71
3.2. Капітал.....	72
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	73
3.4. Доходи. Витрати. Податки.....	74
3.5. Ефективність інвестиційного проекту.....	85
ВИСНОВКИ ПРОПОЗИЦІЙ	88
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	90
ДОДАТКИ	ВСТУП

Постановка проблеми. В даний час інфраструктура готелів активно розвивається в Україні. З урахуванням нарощення туристичного потенціалу України доцільним є розширення туристичних об'єктів у вигляді мотелів. Актуальність дослідження зумовлена тим, що в даний час досить активно розвивається готельна база в Україні загалом та Київській області зокрема, тому доцільним є проектування нових видів готельного розміщення в Київській області, а саме – мотелю 3* у с. Щасливе Київської обл.

Питання концепцій готелю наведено в працях значної кількості науковців, зокрема: [Вережомська І. Г.](#), [Гомба Л. А.](#), [Замрій О. М.](#), [Лисенька Ю. В.](#), [Маначинська Ю.](#), [Павленко І. Г.](#), [Тетерко Н.](#), [Топольник В. Г.](#) та інші. В той же час потрібно значну увагу приділити проектуванню готельного розміщення з урахуванням потреби в розміщенні та етностилію.

Готельне господарство, яке сформувалось в виді галузі народного господарства, є однією з форм розподілу матеріальних благ між членами суспільства і сприяє раціональному використанню туристичних ресурсів країни. Своєчасно надаючи мільйонам людей збалансоване по своєму складу обслуговування, працівники цієї галузі тим самим сприяють збереженню добробуту нації, зростанню продуктивності праці, підвищенню якості туристичного бізнесу, розумному використанню вільного часу, економічним використанням ресурсів. Головною метою гостинного комплексу в умовах

ринкової економіки є повне задоволення постійно зростаючих матеріальних та духовних потреб населення. Готельне господарство надає платні послуги і тому тісно зв'язане з розвитком всієї економіки держави і вирішенням важливих соціальних проблем.

Докорінна перебудова готельного господарства в країні пов'язана з здійсненням комплексу заходів по подальшому розвитку матеріально-технологічної бази, покращенню якості надання туристичних послуг, підвищенню рівня обслуговування, досягнення повного задоволення потреб населення в послугах цієї підгалузі.

Необхідною умовою подальшого розвитку готельного господарства є запровадження досягнень науково-технічного прогресу. Їх особливості на сучасному етапі розвитку економіки, полягають не тільки в удосконаленні виробництва та реконструкції, але й розробці принципово нової техніки і матеріалів, подальшої інтеграції науки з виробництвом. Треба підкреслити значну роботу науково-дослідних інститутів та конструкторських бюро з стандартизації продукції готельного господарства, розробці моделей організації виробництва напівфабрикатів та готової продукції у галузі та ін.

Мета роботи – визначити концептуальні основи проектування об'єкта готельного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

Завданнями роботи є:

- розглянути концепцію об'єкта готельного бізнесу;
- дослідити групи приміщень фронт офісу;
- дослідити групи приміщень бек офісу;
- розглянути сукупність сервісу об'єкта готельного бізнесу;
- визначити перелік ресторанів і барів об'єкта готельного бізнесу;

Об'єктом дослідження є розвиток готельної інфраструктури в Київській області.

Предметом роботи є система основи проектування об'єкта готельного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

Методи дослідження. В ході дослідження було використано загальнонаукові методи : аналізу, синтезу (в межах обґрунтування концепції проєктованого готелю), індукції, дедукції (стосовно оцінки менеджменту проєктованого готелю), узагальнення (відносно дослідження сутності сервісу об'єкта готельного бізнесу), систематизації, групування (відносно оцінки економічної доцільності роботи проєктованого готелю) та інші.

Інформаційною базою дослідження є праці вітчизняних і закордонних науковців у сфері проектування об'єкта готельного бізнесу, нормативні акти, статистичні та аналітичні дані стосовно розвитку готельної інфраструктури.

Практичне значення отриманих результатів дослідження полягає у можливості їх використання при здійсненні процесу проектування і реконструкції на підприємстві готельного господарства України, розробці і концепції і управлінні господарською діяльністю сучасного готелю.

Апробація результатів наукового дослідження проведена у Збірнику статей студентів КНТЕУ (додаток А),

Структура і зміст кваліфікаційного проекту визначена поставленою метою та завданнями наукового дослідження, розміщена на 99 сторінках, включає наступну структуру: вступ, три розділи, висновки і пропозиції, список використаних джерел, 60 таблиць, 11 рисунків, 7 додатків і 2 графічних матеріали.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

Концепція готелю – це стратегічний документ з планування та проектування готелю з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

Концепція мотелю «Україночка» передбачає відкриття мотелю на 39 номерів (70 місць). Розташування мотелю буде в с. Щасливе Бориспільського району Київської області поблизу аеропорту Бориспіль. Категорія мотелю - 3*.

Вибір типу підприємства обумовлено наявністю на території стоянки та СТО, проте його місцезнаходження визначає платоспроможний попит м.Київ та м.Борисполя. Спектр послуг мотелю буде ширшим, ніж у підприємств такого типу.

В таблиці 1.1 наведено потенційні конкуренти мотелю. В даний час досить активно розвивається готельна інфраструктура в Київській області, що зумовлено активізацією використання туристичного потенціалу в Україні, тому нами розроблено концепцію мотелю в с. Щасливе Бориспільського району Київської області.

Таблиця 1.1

Аналіз конкурентного середовища мотелю, що проектується

№ п/п	Назва готелю	Кількість		Інфраструктура готелю
		номерів	місць	
1	Готель «Петровський Бровар»	35	70	Парковка, Безкоштовний Wi-Fi, Допускається розміщення домашніх тварин, Номери для некурців, Ресторан, Сімейні номери, Зручності для гостей з обмеженими фізичними можливостями, Доставка їжі та напоїв в номер

№ п/п	Назва готелю	Кількість		Інфраструктура готелю
		номерів	місць	
2	Готель «Корона»	42	80	Парковка, Безкоштовний Wi-Fi, Допускається розміщення домашніх тварин, Номери для некурців, Ресторан, Сімейні номери, Зручності для гостей з обмеженими фізичними можливостями, Доставка їжі та напоїв в номер Трансфер до аеропорту
3	Готель «Лігена»	50	90	Парковка, Безкоштовний Wi-Fi, Допускається розміщення домашніх тварин, Номери для некурців, Ресторан, Зручності для гостей з обмеженими фізичними можливостями, Доставка їжі та напоїв в номер Фітнес центр, басейн
4	Арт-готель «Бакара»	46	95	Парковка, Безкоштовний Wi-Fi, Допускається розміщення домашніх тварин, Номери для некурців, Ресторан, Сімейні номери, Зручності для гостей з обмеженими фізичними можливостями, Доставка їжі та напоїв в номер
5	Готель «Вілла де Гранд»	60	100	Парковка, Безкоштовний Wi-Fi, Допускається розміщення домашніх тварин, Номери для некурців, Ресторан, Сімейні номери, Зручності для гостей з обмеженими фізичними можливостями, Доставка їжі та напоїв в номер Трансфер до аеропорту

Продовження таблиці 1.1.

Джерело: складено автором

У таблиці 1.2 наведемо основні показники, що впливають на загальний рейтинг готелів

Таблиця 1.2

Результати оцінки конкурентів готелю

Показники	Назва готелю				
	Готель «Петровський Бровар»	Готель «Корона»	Готель «Лігена»	Арт-готель «Бакара»	Готель «Вілла де Гранд»
Місце розташування	5	5	5	5	5
Транспортна доступність	4	5	4	5	6
Екстер'єр та інтер'єр	5	5	4	4	4
Якість обслуговування	4	5	4	5	4
Асортимент додаткових послуг	4	5	4	5	4
Рівень ресторанного обслуговування	4	5	4	4	5
Система бронювання	4	5	5	4	5
Вартість проживання, цінові знижки, лояльність	4	5	4	5	4
Рівень безпеки туристів	4	5	4	5	4
Середній бал	4,22	5,00	4,22	4,67	4,56

З таблиці 1.2 видно, що кращу конкурентну позицію має готель «Корона», який має абсолютну більшість наведених оцінок на найвищому рівні, а найменшу конкурентну позицію мають готелі «Петровський Бровар» і «Лігена».

Місце розташування проектного мотелю наведено на рис. 1.1.

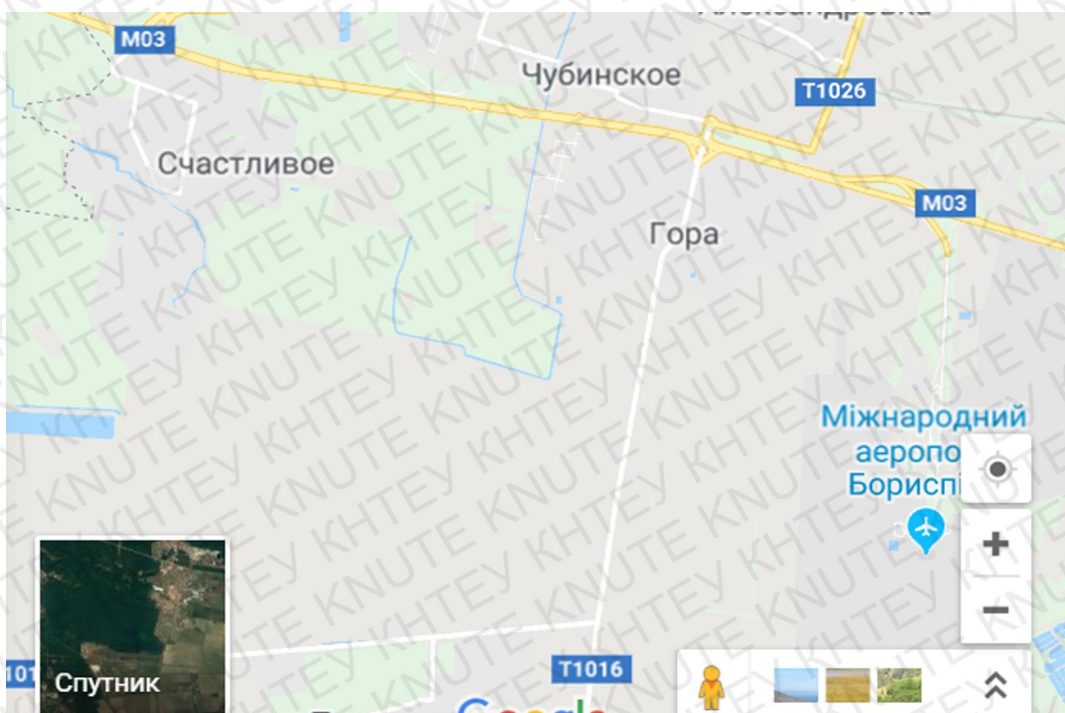


Рис. 1.1. Місце розташування проектного мотелю

Місце розташування проектного мотелю визначено в с. Щасливе Бориспільського району Київської області за адресою вул. Перспективна 2. Розміщення мотелю буде запропоновано саме в с. Щасливе Бориспільського району Київської області, що обумовлено високим туристичним потоком до м. Київ, логістичною розв'язкою, мальовничою природою, що і визначило стиль мотелю – етностиль (національний український стиль).

Переваги від розміщення в мотелі в с. Щасливе Бориспільського району Київської області:

- близьке розміщення до столиці;
- конкурентні ціни;
- якісні готельні послуги;
- етностиль мотелю;
- вдала логістична розв'язка.

Таким чином, на ринку відсутні мотелі в етностилі, проте загалом розвиток готельної бази перебував на високому рівні.

Нами обрано етностиль в концепції мотелю через наступні причини:

- відсутність конкурентів в даному стилі;

- зростання інтересу туристів до національної культури України;
- економічні чинники стосовно формування готельної бази та створення інтер'єрів в національному етностилі.

Для мотелю обрано концепцію етностилю, оскільки в порівнянні з конкурентами це надасть додаткові іміджеві аспекти конкурентоспроможності для базового мотелю.

Заклад етноготельного типу для поєднання активного і пасивного інтелектуального відпочинку, заходів з поліпшення психологічного стану організму та різноманітних цікавих занять на території або за межами мотелю 3* в с. Щасливе Бориспільського району Київської області.

Базовою концепцією приміщень та території мотелю є етнографічний національний стиль (український).

Мотель буде спроектовано малої місткості (на 70 осіб), що обумовлено прогнозуванням попиту та пропозиції на готельні послуги національного етнографічного стилю.

Заклад у межах приміщень загального користування складається з кутків та етнонаціональних українських куточків – зон різних видів дозвілля та корисних занять. Кожний номер для проживання має свою українську тематику, що відповідає національним українським ноткам.

Проект мотелю 3* на 70 місць в с. Щасливе Бориспільського району Київської області не залежить від сезонності, тобто розрахований на приваблення клієнтів протягом цілого року.

Однією з найбільших переваг концептуального мотелю 3* в с. Щасливе Бориспільського району Київської області є потенційно можливе стовідсоткове заповнення номерів (за умови використання ефективних маркетингових заходів), оскільки в районі планується значна та постійна кількість культурних, історичних, спортивних подій.

Цільова аудиторія в мотелі 3* на 70 осіб в с. Щасливе Бориспільського району Київської області не залежить від соціального статусу споживачів готельних послуг.

Деталізація особливостей концепції в мотелі 3* на 70 осіб в с. Щасливе Бориспільського району Київської області:

- для створення умов ефективного відпочинку рекомендується встановити мінімальний термін перебування (наприклад, 2 дні);

- неміцні алкогольні напої (пиво, вино) лише у вечірній час;

Маркетингові аспекти мотелю 3* на 70 осіб в с. Щасливе Бориспільського району Київської області:

- концепція розрахована на залучення клієнтів в першу чергу завдяки контекстній рекламі у веб-мережі (Google AdWords та/або аналоги), а також на вірусне розповсюдження інформації про заклад (“сарафанне радіо”) – завдяки потенційним відгукам клієнтів про відвідання незвичайного мотелю етностилю у найширшому колі засобів комунікації (портали та сайти, блоги, соціальні мережі, внутрішні медіаканали організацій, приватне побутове спілкування);

- з метою удосконалення сервісу та якості обслуговування клієнтів в мотелі пропонується використовувати анкетування клієнта перед його заїздом (побажання щодо відпочинку) та при виїзді (оцінювання наданих послуг, пропозиції);

З метою залучення клієнтів в мотелі 3* на 70 осіб в с. Щасливе Бориспільського району Київської області пропонується використовувати такі методи та програми лояльності:

- надавати знижки за добове перебування у закладі на ті дні, які перевищують мінімальний термін (за прогресивною системою знижок, наприклад від 5 до 15%);

- надавати спеціальні тарифи та умови для корпоративних замовників; передбачити можливість надання керівникам групи безкоштовних місць та послуг;

- якщо корпоративний замовник на період перебування групи бажає відсутності інших (сторонніх) клієнтів, то він зобов'язаний сплатити порожні номери за спеціальним тарифом;
- кожен клієнт, що залишає мотель, отримує картку знижок для себе та для своїх знайомих (знижка клієнта прив'язується до прізвища, інші знижки не містять персональних відомостей);
- кожному клієнту – отримання фірмового український сувеніру в обмін на заповнення деперсоніфікованої анкети про враження та побажання клієнта і запис у книзі відгуків, який пізніше може бути повністю або частково передрукований на сайті закладу.

Сегментація споживачів мотелю проведемо за наступними ознаками: за віком; за ціллю відпочинку; за статтю; за тривалістю перебування в motelі. Сегментація споживачів за віком мотелю 3* на 70 осіб в с. Щасливе Бориспільського району Київської області наведена на рис. 1.2.

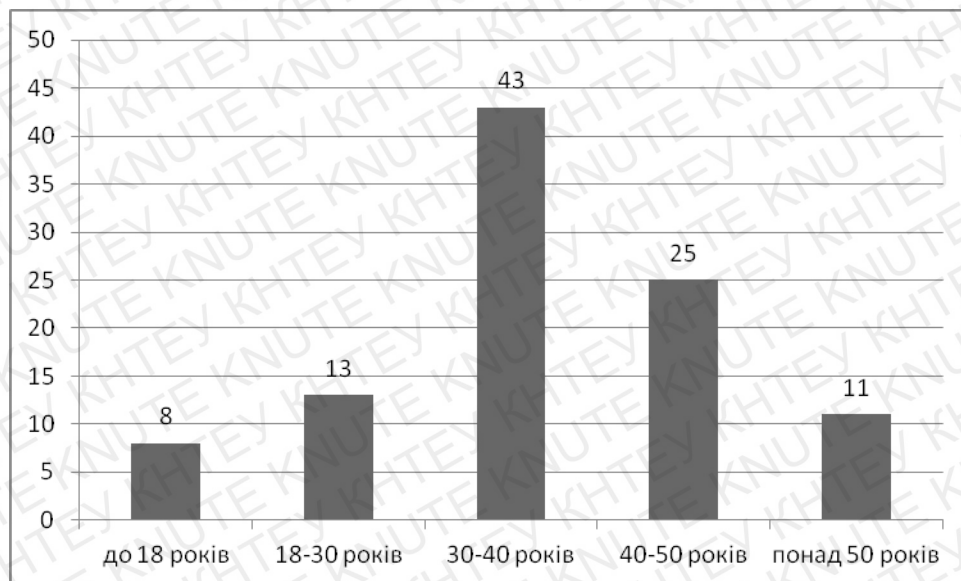


Рис. 1.2. Сегментація споживачів за віком мотелю 3 на 70 осіб в с.Щасливе Бориспільського району Київської області, %*

Отже, ключовими споживачами послуг мотелю 3* на 70 осіб в с.Щасливе Бориспільського району Київської області за віком будуть особи 30-50 років.

Сегментація споживачів за ціллю відпочинку в motelі 3* на 70 осіб в с.Щасливе Бориспільського району Київської області наведена на рис. 1.3.

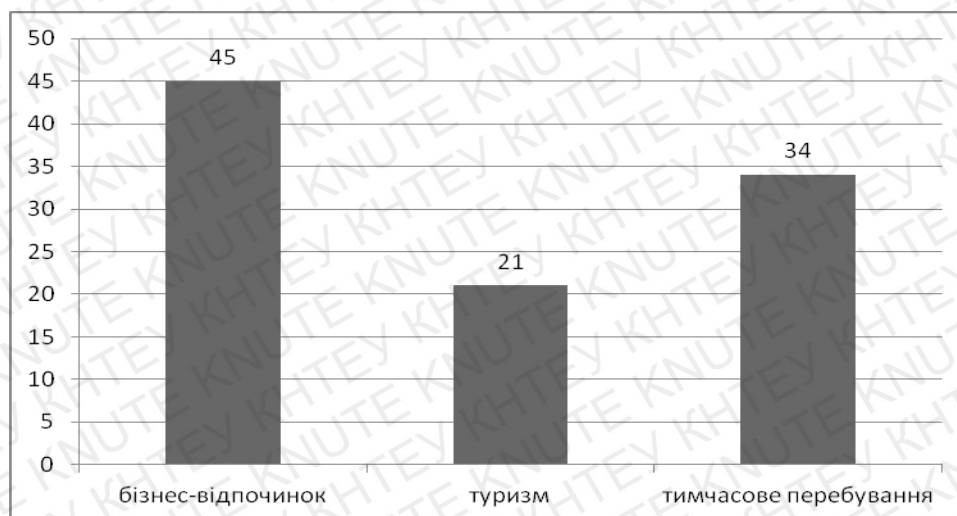


Рис. 1.3. Сегментація споживачів за ціллю відпочинку в motelі 3* на 70 осіб в с. Щасливе Бориспільського району Київської області, %

За ціллю відпочинку в motelі 3* на 70 осіб в с. Щасливе Бориспільського району Київської області переважна ціль буде бізнес-відпочинок. Сегментація споживачів за тривалістю перебування в motelі наведена на рис. 1.4.

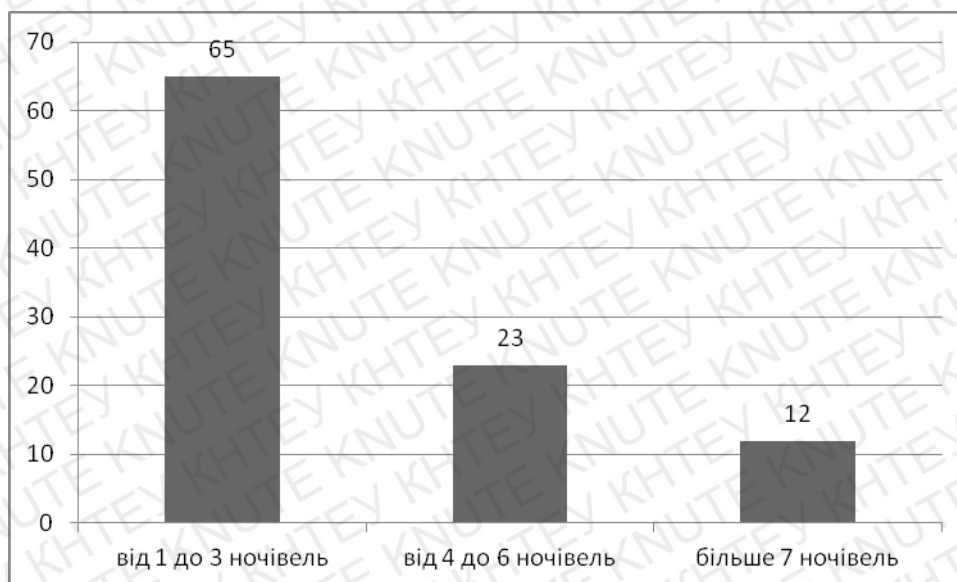


Рис. 1.4. Сегментація споживачів за тривалістю перебування в motelі 3* на 70 осіб в с. Щасливе Бориспільського району Київської області, %

Отже, ключовими сегментами для мотелю будуть туристи, які прагнуть відпочивати 1-3 дні. Сегментація споживачів мотелю за гендерною ознакою наведена на рис. 1.5.

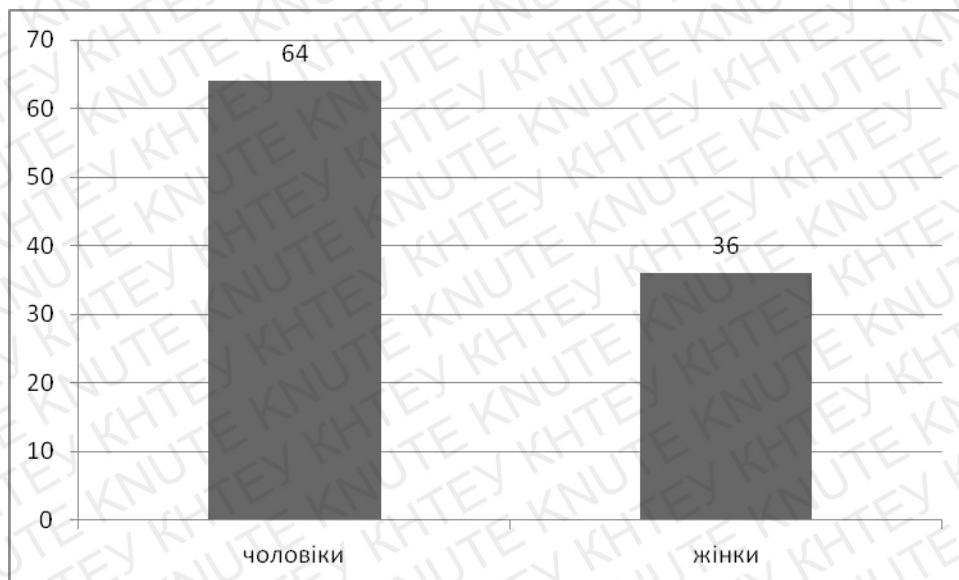


Рис. 1.5. Сегментація споживачів за гендерною ознакою в мотелі 3* на 70 осіб в с. Щасливе Бориспільського району Київської області, %

Ключовими клієнтами в мотелю будуть чоловіки (64% клієнтів).

Технічні побажання до закладу реалізації концепції в мотелі 3* на 70 осіб в с. Щасливе Бориспільського району Київської області:

- наявність у мотелі:
 - не менше 35 номерів для проживання (двомісних);
 - як мінімум одного великого залу загального користування;
 - не менше 5 приміщень для організації тематичних кутків;
 - додаткових вільних зон, які можуть бути задіяні для організації тематичних куточків українського стилю;
- забезпечення в усіх приміщеннях вентиляції та правильного освітлення (яке відповідатиме призначенню приміщення);
- можливість встановлення конкурентоздатної вартості послуг.

Цілі господарської діяльності проєктованого готельного підприємства представлені на рис. 1.6.



Рис. 1.6. Цілі господарської діяльності мотелю «Україночка»

Ціллю фінансово-господарської діяльності даного мотелю є надання якісного комплексу готельних послуг туристам на професійному рівні із дотриманням визначених стандартів, раціонального використання наявних ресурсів, створення продуманої системи надання послуг на високому рівні.

Цілі проектування мотелю:

- розвиток готельної бази столичного регіону;
- господарська діяльність з надання послуг тимчасового перебування для клієнтів;
- господарська діяльність з забезпечення безпеки постояльців мотелю;
- сприяння розвитку готельної інфраструктури столичного регіону;
- організація харчування відпочинку і дозвілля, бізнес-послуг та інших додаткових послуг мотелю.

Реалізація концепції дозволить досягти наступні цілі:

- створити сприятливі умови для розвитку і активізації регіонального туризму;
- підвищити рівень інвестиційної привабливості готельного бізнесу на Київщині та загалом в Україні;

- сформувати пакет конкурентоспроможних послуг в сегменті етнонаціонального туризму;
- збільшити кількість наявних робочих місць і суми податкових надходжень до державного і місцевого бюджетів.

Ключові стратегічні бізнес-одиниці даного мотелю «Україночка»:

- надання якісних послуг з розміщення в житлових приміщеннях, які обладнані необхідними наборами меблів і інвентарем.
- надання пакету послуг з харчування для гостей і відвідувачів мотелю:
- ресторан на 50 місць;
- бар на 20 місць;

Концепцію мотелю можна згрупувати наступним чином, що наведено в таблиці 1.3.

Для проектування мотелю обрано блочний спосіб організації приміщень, бо він найбільш простий та економічний.

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Розрахунковий час для мотелю (стандартно) – 12.00. Даний час заїзду є найбільш зручний для споживача готельних послуг.

Послуги проживання

Послуги проживання будуть представлені 39 номерами.

Таблиця 1.3

Концепція мотелю «Україночка»

Ознаки концепції мотелю «Україночка»	Характеристика ознак мотелю
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	с.Щасливе Бориспільського району
Адміністративний район	неподалік аеропорту Бориспіль
Адреса розташування мотелю	вул. Перспективна, 2
Система проживання і харчування	Проживання та харчування, додаткові послуги
Тип підприємства	мотель
Кадровий склад мотелю	1.Директор 2.Керівники підрозділів 3.Обслуговуючий персонал 4.Заступники

Ознаки концепції мотелю «Україночка»		Характеристика ознак мотелю		
		5.Спеціалісти 6.Технічний персонал		
Система управління		Лінійно-функціональна організаційна структура		
Стиль управління		Демократичний		
Цільовий сегмент споживачів		Транзитні туристи		
Спосіб організації та взаємозв'язку		Блочний		
Розміщення				
Вид	мотель			
Місткість	39 номерів, 70 місць			
Категорії номерів	Номер I категорії одномісний	Номер I категорії двомісний	Люкс двомісний	Апартамент двомісний
Кількість номерів	8	29	1	1
Дизайнерський стиль	Етностиль	Етностиль	Етностиль	Етностиль
Харчування				
Тип закладів	Ресторан		Бар	
Організація харчування	Вільний вибір		Вільний вибір	
Кількість місць	50		20	
Режим роботи	9:00-11:00-організація сніданків за типом «шведський стіл»; 11:00-24:00—організація обслуговування гостей за меню вільного вибору європейської кухні.		9:00-24:00 – організація обслуговування гостей за меню бару.	
Форма обслуговування	повне обслуговування офіціантами		Обслуговування офіціантом і барменом	

Продовження таблиці 1.3

Побутове обслуговування		
Тип	Хімчистка	Екскурсійне бюро
Режим роботи	8.00 – 20.00 (без вихідних)	Відсутнє
Культурно-дозвілєві послуги		
Тип	Конференц-зал	Більярд
Режим роботи	Відсутній	9.00-21.00 (без вихідних)
Транспортні послуги		
Тип	Трансфер	Оренда авто
Режим роботи	Цілодобово (без вихідних)	Відсутня
Рекреаційні послуги		
Тип	Сауна та баня	Басейн
Режим роботи	Відсутні	Відсутній

Дизайнерське рішення приміщень мотелю:

Для дизайну обрано стиль – етностиль, що дозволить отримати додаткові конкурентні переваги. Для проєктованого мотелю обрано стиль модерн, який буде витриманий в усіх приміщеннях та деталях. Підсумовуючи концепцію розвитку мотелю слід відзначити, що ми будемо проєктувати мотель 3* в етностилі для нарощення інвестиційного потенціалу регіону, підвищення інвестиційної привабливості району, надання конкурентних комфортабельних готельних послуг і збільшення кількості зайнятості місцевого населення.

1.2. Групи приміщень

1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки. Фронт Офіс (Front Office)

Приміщення вестибюльної групи мотелю «Україночка» будуть розташовані на 1 поверсі безпосередньо прилягаючи до головного входу готелю. Вестибюльні приміщення будуть включати наступні зони:

- зона вестибюля;
- зона праці персоналу;
- зона вертикальних комунікацій;
- зона відпочинку.

В вестибюльному пункті буде розміщено пункт прийому пральні/хімчистки. В кінці приміщення буде розміщено гардероб.

Вестибюль мотелю буде тоновано за допомогою меблів, в тому числі стільців, столів, журнальних столиків, які лімітують людський потік до ресепшину. В мотелі не потрібно встановлення ліфтів, оскільки приміщення мотелю буде спроектовано одноповерхово. Приймально-вестибюльна група приміщень мотелю «Україночка» наведена у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Приймально-вестибюльна група приміщень мотелю «Україночка»

Найменування приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	70
Гардероб	8
Бюро прийому і реєстрації	8
Бюро бронювання	8
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	10

Кімната чергового адміністратора	8
Сейфова	6
Швейцарська і приміщення носильників	6
Камера схову	10
Приміщення охорони	10
Комора прибирального інвентарю	5
Медпункт	6
Санвузол чоловічий	6
Санвузол жіночий	6
Разом	175

Приймально-вестибюльна група приміщень мотелю «Україночка» буде представлена площею в 175 кв. м. Вестибюль буде виконано у етностилі (традиційному українському стилі) в теплих тонах, що буде позитивно впливати на сприйняття відвідувачами образу мотелю. Зона рецепції у вестибюлі виконана у формі напівкола.

1.2.2. Житлова

В систему житлових приміщень мотелю «Україночка» будуть входити наступні житлові приміщення:

- коридори;
- житлові кімнати;
- вітальня;
- приміщення поповерхового обслуговування.

Житлова зона призначена для надання житла і житлових послуг, обслуговування мотельних номерів, прасування одягу, прання, подання їжі та транспортування багажу до номерів. В motelі будуть наявні 2 місні номери 1 категорії, що обумовлено сегментацією ринку та потребою туристів.

Номерний фонд мотелю «Україночка» представлений у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Розрахунок номерного фонду мотелю «Україночка»

Категорія номера	Характеристика номера		Кількість номерів даної категорії, од.
	Кількість кімнат, од.	Кількість місць, од.	
Апартамент	1	2	1

Люкс	1	2	1
Номер I категорії одномісний	8	1	8
Номер I категорії двохмісний	29	2	29
Разом			39

Оснащеність номерів даного готелю меблями і інвентарем узагальнено у таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

Оснащеність номерів мотелю «Україночка» меблями

Категорія номерів	Склад приміщень номеру готелю	Санітарно-технічне обладнання номера готелю	Оснащеність номерів меблями та інвентарем
Апартамент	Спальня вітальня, кухонна ніша	Умивальник, ванна, унітаз, туалетний набір, рушники	Двоспальне ліжко 160x200, комплект постільних речей і білизни, телевізор, диван, крісло, стіл журнальний, стіл письмовий, стільці, шафа, кухонні меблі та устаткування, міні-сейф, міні-бар
Люкс	Спальня, вітальня	Умивальник, ванна, унітаз, туалетний набір, рушники	Двоспальне ліжко 160x200, комплект постільних речей і білизни, телевізор, диван, крісло, стіл журнальний, стіл письмовий, стільці, шафа
Номер I категорії одномісний	Спальня	Умивальник, душ, унітаз, туалетний набір, рушники	Односпальне ліжко 100x200, комплект постільних речей і білизни, телевізор, стіл письмовий, стілець, шафа, міні-бар
Номер I категорії двомісний	Спальня	Умивальник, душ, унітаз, туалетний набір, рушники	Два односпальних ліжка 100x200, комплект постільних речей і білизни, телевізор, стіл письмовий, стільці шафа, міні-бар

Номери виконано у етностилі, облаштовані сучасними високоякісними гарнітурними меблями, а в санвузлах наявне сантехнічне обладнання. Кольорове рішення – перикові та блакитні. В кожному номері наявна централізована система управління вентиляцією, освітленням, кондиціонуванням, центральна система пилотидалення і опалення.

Загальну площу номерів мотелю «Україночка» наведено у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Загальна площа номерів мотелю «Україночка»

Категорія номера	Кількість місць	Площа, м ²				Кількість	Загальна
		житлова	санвузлів	передпо-	загальна		

			основного	додаткового	кою		номерів	площа,
Апартамен	2	87	5	3	5	100	1	100
Люкс	2	19	3	2	4	28	1	28
Номер I категорії одномісний	1	10	3	-	0	13	8	104
Номер I категорії двомісний	2	14,44	3	-	2	19,44	29	564
Разом							39	796

Усі номери мотелю «Україночка» мають природне освітлення у житлових приміщеннях і відповідають вимогам з ДБН В.2.5-28. Житлова площа номерів у мотелі складатиме не менше 12 м², що загалом відповідає сучасним стандартам мінімальної площі номерів мотелю для комфортного перебування гостей. Висота житлових поверхів мотелю «Україночка» 3,4 м. Висота житлових приміщень мотелю від підлоги до стелі – складатиме 2,75 м. У всіх номерах будуть об'єднані балкони шириною 1,3 м та висотою огорожі 1,3 м. В номерах наявний телефон для зв'язку з ресепшном та службою харчування. В коридорах відсутні меблі, наявне штучне та денне освітлення, що дозволяє якісно орієнтуватися в плані мотелю. Ширина коридору складатиме 2,5 м. Підлога мотелю покрита шумо та пилопоглинаючими матеріалами. Склад приміщень мотелю «Україночка» наведено у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Склад приміщень поверхового обслуговування мотелю «Україночка»

Тип приміщення	Площа, кв. м.
Холи	60
Кімната чергового персоналу	10
Комора прибирального інвентарю	10
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	5
Кімната побутового обслуговування	5
Приміщення для зберігання візків покоївок	10
Підсобне приміщення номерного фонду	10
Туалети	10
Разом	120

В готелі буде один поверх. Склад приміщень поверхового обслуговування мотелю «Україночка» займатиме 120 кв. м. У мотелі «Україночка» загальна площа 1-поверхового обслуговування складе 1200 кв. м. Для обслуговуючого персоналу буде виділено окрему кімнату з потрібними меблями та інвентарем. Концепція готелю передбачає 1 поверхову будівлю для розміщення готелю.

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

До складу приміщень побутового обслуговування в мотелі «Україночка» буде віднесено Хімчистка. Приміщення цього сектору буде розташовано при вестибюлі готелю, що наведено у таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Склад і площа приміщень побутового призначення проектного мотелю «Україночка»

Приміщення	Площа приміщення, м ²
Сувенірний кіоск	5
Екскурсійне бюро	5
Хімчистка	5
Разом	15

Площа приміщень сектору побутового призначення мотелю «Україночка» склала 15 м². Склад приміщень культурно-дозвілєвого призначення проектного мотелю «Україночка» ґрунтується на основній концепції етностилію в діяльності мотелю, контингенті споживачів за їх сегментацією, їх потреб та запитів.

До даної групи належить більярдна кімната, що працюватиме з 8.00 до 22.00. Площа приміщень культурно-дозвілєвого призначення мотелю «Україночка» представлена у таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

Площа приміщень культурно-дозвілєвого призначення мотелю «Україночка»

Приміщення	Площа приміщення, м ²
Більярд	40
Разом	40

Площа приміщень дозвільного призначення мотелю «Україночка» складає 40 м². Інші відпочинкові приміщення в motelі будуть відсутні. В motelі буде відсутні інші види приміщень культурно-дозвільного призначення мотелю «Україночка».

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

1.3.1. Адміністративна

Проведемо проектування адміністративних приміщень мотелю «Україночка» з розрахунку 6 кв. м. на 1 працівника, що наведено в таблиці 1.18 і відповідає ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Склад і площа адміністративних приміщень мотелю «Україночка» наведено в таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Склад і площа адміністративних приміщень мотелю «Україночка»

Приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	20
Приймальня	8
Кабінет заступників директора	10
Кабінет головного інженера	8
Кабінет завгоспа	8
Відділ кадрів	8
Архів	10
Бухгалтерія	10
Планово-економічний відділ	10
Санвузли персоналу	10
Разом	102

Площа адміністративних приміщень проектного мотелю «Україночка» складатиме 102 м². Адміністративні приміщення будуть оформлені в етностилі і матимуть окремий вхід-вихід з мотелю.

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

До складу групи господарсько-виробничих приміщень мотелю «Україночка» будуть належати складські приміщення, приміщення завідувача складських приміщень, пральня.

Складські приміщення проектного мотелю «Україночка» будуть

спроектовані із метою забезпечення якісного зберігання товарів та сировини з дотриманням відповідного температурного режиму і товарного сусідства.

Склад господарських та виробничих приміщень проектного мотелю «Україночка» наведено в таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Склад і площа господарської та виробничо-побутової групи приміщень проектного мотелю «Україночка»

Приміщення	Площа, м ²
Центральний диспетчерський пункт	10
Приміщення чергової зміни	8
Вузол зв'язку	12
Центральна білизняна	10
Служба прибирання території	10
Майстерні	10
Складські приміщення	30
Побутові приміщення виробничого персоналу	20
Господарські	8
Пральня	10
Санвузли	10
Разом	138

Загальна площа господарської та виробничо-побутової групи приміщень проектного мотелю «Україночка» складатиме 138 кв. м.

1.4. Сервіс (Service)

1.4.1 Бронювання. Дистрибуція

Бронювання номерів в мотелі «Україночка» забезпечується роботою відділу прийому та розміщення, що складу якого будуть входити:

- черговий адміністратор;
- портсьє;
- агент з бронювання місць.

Бронювання мотелю проводиться за допомогою інтернет, телефону, факсу. В готелі будуть розроблені централізовані стандартизовані бланки при бронювання номерів різними способами.

Можливим є бронювання номерів за допомогою спеціалізованих сервісів з бронювання, наприклад, букінг. Дистрибуція готельних послуг буде проводитися як через сайт мотелю, так і через спеціалізовані готельні сервіси.

Попит на мотельні послуги є високим, тому доцільним є використання системи бронювання Fidelio.

1.4.2. Реєстрація. Розміщення. Виселення

Розміщення гостей у мотелі «Україночка» складається з наступних етапів: зустріч, реєстрація, вручення ключів від номеру і супроводу до номеру.

Прийом і розміщення гостей проводиться цілодобово на підставі письмових заявок і по вільному розміщенню (при наявності вільних номерів) по пред'явленню документів, що засвідчують особистість. Плата за проживання здійснюється щодобово, згідно із затвердженим тарифом на надання послуг. При запізненні / дострокове виїзді вартість оплачених послуг не повертається.

Єдиний розрахунковий час - 12 годин. При проживанні не більше доби (24 годин) плата стягується за добу, незалежно від розрахункової години. При розміщенні до розрахункової години (з 0 до 12 годин) плата за проживання стягується в розмірі, що не перевищує плату за половину доби. У разі затримки виїзду гостя після розрахункової години плата за проживання стягується в наступному порядку:

- не більше 6 годин після розрахункової години - погодинна оплата;
- від 6 до 12 годин після розрахункової години - плата за половину доби;
- від 12 до 24 годин після розрахункової години - плата за повну добу.

У разі запізнення (незаїзду) гостя з нього стягується щодобова ціна заброньованого номера (плата за фактичний простій номера). При запізненні більш ніж на добу бронь анулюється. Сніданок є компліментом від мотелю при оплаті за повну добу проживання. При заселенні гостей в двомісні номери та бажанні проживання в даних номерах без підселення другого мешканця, оплата проводиться за повний номер. При проживанні дітей до 7 років в одному номері з батьками без надання окремого місця плата не стягується. При наданні

місця плата стягується згідно з тарифом. Можна також зробити 40% доплату від вартості місця з умовою проживання до розрахункової години.

Які проживають необхідно мати при собі карту гостя мотелю «Україночка», що є пропуском в будівлю мотелю і пред'являти її на прохання співробітника служби безпеки і працівників мотелю.

З метою забезпечення безпеки проживаючих, сторонні особи можуть перебувати в motelі до 23:00, попередньо пройшовши тимчасову реєстрацію з пред'явленням документів, що засвідчують особу.

У разі відсутності документів, які проживають в motelі (приймаюча сторона) надається розписка (поручительство) за всі дії сторонніх осіб, які відвідують його номер. При відсутності документів, або поручительства проживає, сторонні особи в motel не допускаються.

У разі знаходження сторонньої особи в motelі після 23:00 повинно бути оформлено гостей з оплатою окремого місця. Можна також зробити 40% доплату від вартості місця (для одномісного номера) з умовою проживання до розрахункової години.

В motelі заборонено: порушувати тишу, залишати в номері сторонніх осіб, а також передавати їм ключі від номера, зберігати в номері громіздкі речі і легко займисті матеріали, використовувати в номері особисті електроприлади, курити і розпивати спиртні напої. Проживання в motelі з домашніми тваринами дозволяється за погодженням з Адміністратором.

Проживають, ідучи з номера, зобов'язані: закрити водозабірні крани, вікна, вимкнути світло, телевізор, електроприлади, здати ключі від номеру на стійку порт'є першого поверху. У разі псування майна і обладнання мотелю проживає відшкодовує збиток за ринковими цінами.

Під час Вашого відвідування мотелю «Україночка» для збереження цінностей пропонується послугу оренди депозитної комірки. Депозитарій знаходиться в фойє готелю. Режим роботи: цілодобово.

Адміністрація мотелю не несе відповідальності за цінності і цінні речі, які не здані на зберігання. Ресторан і бар обслуговують як проживають в motelі, так і гостей міста. Книга скарг і пропозицій знаходиться у порт'є. Гості зобов'язані дотримуватися встановленого motelем порядок проживання і правил пожежної безпеки. У разі недотримання зазначених правил проживає підлягає негайному виселенню з motelю. В спортивному одязі, шльопанцях, шортах, майках, халатах, домашньому одязі і т. п. В зали ресторану та кафе вхід заборонено.

1.4.3. Хаускіпінг. Клінінг

В motelі «Україночка» передбачена адміністративно-господарську службу прибирання – хаускіпінг. Її основна задача – забезпечення чистоти і порядку як в номерах, так і на всій території motelю.

Структура підрозділу служби хаускіпінга motelю «Україночка» залежить від безлічі факторів. В першу чергу - від розміру motelю (малий), кількості номерів (35 стандартів), розмірів громадських і гостьових зон (невеликі), які знаходяться в відповідальності підрозділу motelю «Україночка».

У структурі підпорядкування в залежності від розміру motelю «Україночка» менеджер служби хаускіпінг безпосередньо підпорядковується генеральному менеджеру. При цьому взаємодія підрозділу хаускіпінг з іншими службами motelю «Україночка» націлена на підрозділ приймання та розміщення гостей, де сконцентрована вся інформація про ситуацію в motelі «Україночка».

Покоївки займаються безпосередньо прибиранням номерного фонду, їх роботу перевіряють супервайзери. Координатори здійснюють відстеження і зміна статусів номерів на «виїхав» / «брудний» / «чистий» / «на ремонті», а також відповідають за подачу заявок в технічні служби в motelі «Україночка». Провідні менеджери - заступники завідувачів секцією. В їх функціональні обов'язки включаються контроль за роботою супервайзерів, покоївок, а також контроль за технічним станом номерного фонду, ініціація ремонтних робіт,

перевірка справності всього представленого в номері обладнання. Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу готелю наведені у таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
Пилосос «Nilfisk-Advance UZ 878-878 B »	Для сухого прибирання твердої поверхні	3
Машина «Viper Fang 18C »	Для волого прибирання підлоги	2
Возик «Magic System 710S Safety»	Возик для покоївки	4
Швабра «H2O Mor X5»	Швабра	4
Комплект для прибирання «Lysoform»	Комплект для підмітання	4
Набір «Vikan»	Набір для миття вікон	4
Засіб для прибирання «Naso Marble»	Засіб для мармуру та інших вапнякових підлог	2 (3 кг)
Засіб для прибирання «Brosser 1TR-KL»	Засіб для прибирання скла та дзеркал	2 (750 мл)
Засіб для чистки «Супер Актив, pH 0,5-2,5»	Засіб для чистки всіх видів сантехнічних поверхонь	5 (5л)

Ресторани. Бари (Food and Beverage (F&B)).1.5

Харчування гостей мотелю «Україночка» буде організовано у ресторані та барі даного мотелю відповідно до режиму з 9-00 до 24-00. Головними стравами будуть страви української та європейської кухонь, що загалом відповідатиме концепції мотелю.

Структура служби харчування мотелю «Україночка» представлена в таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Структура служби харчування в мотелі «Україночка»

Складові	Кількість місць	Режим роботи
Ресторан	50	9:00-11:00-організація сніданків; 12:00-24:00—організація обслуговування гостей за меню вільного вибору європейської кухні в рамках обіду та вечері
Бар	20	9:00-24:00 – організація обслуговування гостей за меню бару.

Просторове забезпечення сервісного процесу в мотелі «Україночка» наведено на рис. 1.7.



Рис. 1.7. Просторове забезпечення сервісного процесу закладів ресторанного господарства мотелю «Україночка»

Початок харчування в мотелі може бути визначений на ресепшинз, де гість зазначає чи потребує він харчування, оскільки страви будуть готуватися тільки за попереднім замовленням. Вартість харчування не буде включена до вартості проживання. Меню ресторану уніфіковане кількома стравами на вибір за системою меню комплексного сніданку.

Склад приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства мотелю наведено у таблиці 1.15. Загальна площа для обслуговування відвідувачів ресторану та бару складатиме 213 м². Забезпечення виробничого процесу та процесу обслуговування здійснюється у відповідних приміщеннях підприємств ресторанного господарства.

Таблиця 1.15

Склад приміщень для обслуговування відвідувачів у ресторані та барі

Приміщення	Площа, м ²
Вестибюль (70*0,3 = 21м ²)	21
Аванзала	8
Гардероб	8
Санвузли	20
Торговельна зала бару (20*1,5=30м ²)	30
Торговельна зала ресторану з барною стійкою	118
Приміщення офіціантів	8
Всього	213

Процес обслуговування гостей здійснюється в торговельній залі ресторану на 50 місць та бару – на 20 місць.

Організація сніданку передбачається за типом комплексного сніданку, при цьому сніданок не включений у вартість проживання для гостей мотелю «Україночка».

Сніданок у готелі включає холодні та гарячі закуски, сухі сніданки, кисломолочні продукти, каші та овочі. На сніданку передбачено повне самообслуговування.

Обслуговування на обіді та вечері передбачається за меню вільного вибору за попереднім замовленням страв. Загалом офіціанти сервірують столи та забезпечують повний супровід у процесі харчування гостей мотелю.

Якісний склад працівників закладів ресторанного господарства мотелю наведений в таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

Якісний та кількісний склад персоналу закладів ресторанного господарства мотелю «Україночка»

Посада	Розряд	Кількість, осіб	
		Ресторан	Бар
Гардеробник	-	2	
Адміністратор залу	-	2	
Офіціант	IV	4	2
Бармен	IV	2	2
Прибиральник залу	-	2	2
Мийник столового посуду	-	2	-
Охоронець	-	2	-
Всього		16	6

Організація процесу обслуговування гостей відповідно до номенклатури послуг ресторану і бару представлена у таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

**Структурно-технологічна схема надання ресторанних послуг в мотелі
«Україночка»**

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Передпродажного обслуговування	-надання попередніх послуг (зберігання одягу, надання побутових послуг)	-вестибюль; -камера схову; -санвузли (ч/ж); -служба ресепшн	-сейф; -прилад для чищення взуття; -санітарні прилади; -м'які меблі	-адміністратор залу; -гості - гардеробник - охоронець
Послуг харчування	-комплексний сніданок -а-ля карта (європейська кухня) -бенкетне обслуговування -а-ля карта бару (європейська кухня)	-торгівельна зала ресторану на 50 місць; -торгівельна зала бару на 20 місць;	-меблі та обладнання торговельного залу; -столовий посуд; -столові набори; -столова білизна; -елементи інтер'єру; -барна стійка	-адміністратор залу; -офіціанти; -бармен; -гості
Допоміжна	-забезпечення процесу обслуговування	-роздавальня; -сервізна; -мийна столового та кухонного посуду; -виробничі цехи; -приміщення офіціантів	-торговельно-технологічне устаткування -меблі;	-адміністратор залу; -офіціанти; -бармен; -кухарі; -гості; - мийник столового посуду - прибиральник залу
Дозвілля	-лаунж та танцювальна музика - інтернет wi-fi	-танцювальна площадка; - торговельні зали; вестибюль	-матеріально-технічні; - інтернет обладнання	-адміністратор; - музиканти; -технік; -гості

Організація виробничого процесу в підприємствах харчування

Проведемо планування виробничого процесу закладів ресторанного господарства мотелю. Кількість споживачів за кожну годину роботи закладу визначають за формулою 1.1:

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

де N – кількість споживачів у торговельному залі за 1 год., осіб; n – кількість місць в торговельній залі підприємства; t – середня тривалість відвідування одним споживачем підприємства, хв.; k – коефіцієнт заповнення зали (частка від одиниці).

Оборотність місця за день визначається за формулою 1.2:

$$\eta = N/n \quad (1.2)$$

де N – кількість споживачів за день, осіб;

n – кількість місць в залі;

Прогнозована добова динаміка завантаженості торговельної зали ресторану наведена у таблиці 1.18. Кількість відвідувачів під час сніданку за типом «меню комплексного сніданку» становить: $70 \cdot 70 / 100 = 49$ осіб.

Таблиця 1.18

Прогнозована добова динаміка завантаженості ресторану на 50 місць

Години роботи	Тривалість посадки, хв.	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
7:00-10:00	х	Сніданок		49
11:00-12:00	-	-	-	-
12:00-13:00	40	1,50	0,3	23
13:00-14:00	40	1,50	0,4	30
14:00-15:00	60	1,00	0,5	25
15:00-16:00	60	1,00	0,4	20
16:00-17:00	60	1,00	0,6	30
17:00-18:00	90	0,67	0,7	25
18:00-19:00	90	0,67	0,9	30
19:00-20:00	90	0,67	0,6	20
20:00-21:00	90	0,67	0,4	13
21:00-22:00	90	0,67	0,3	10
22:00-23:00	90	0,67	0,2	7
23:00-24:00	60	1,00	0,05	3
Загальна кількість відвідувачів за день, осіб				236

$$\eta = 236/50 = 4,72 \text{ (рази)}$$

Оборотність одного місця в ресторані на 50 місць становить 4,72 рази.

Найбільше відвідувачів спостерігається у вечірні години. Прогнозована

динаміка завантаженості торгівельної зали бару мотелю «Україночка» наведена у таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

Прогнозована добова динаміка завантаженості торгівельної зали бару
на 20 місць

Години роботи, год.	Тривалість посадки, хв.	Оборотність місця, разів	Коефіцієнт заповнення зали	Кількість споживачів
9:00-10:00	40	1,50	0,50	15
10:00-11:00	40	1,50	0,40	12
11:00-12:00	40	1,50	0,40	12
12:00-13:00	40	1,50	0,50	15
13:00-14:00	40	1,50	0,40	12
14:00-15:00	60	1,00	0,60	12
15:00-16:00	60	1,00	0,80	16
16:00-17:00	60	1,00	0,90	18
17:00-18:00	90	0,67	0,70	9
18:00-19:00	90	0,67	0,60	8
19:00-20:00	90	0,67	0,50	7
20:00-21:00	90	0,67	0,30	4
21:00-22:00	60	1,00	0,05	1
Загальна кількість відвідувачів за день, осіб				141

$$\eta = 141/20 = 7,05 \text{ (разів)}$$

Оборотність бару складе 7,05 разів на 1 місце в. Найбільша завантаженість зали бару спостерігається в обід та ввечері, починаючи з 12:00 та до 14:00 та з 17:00 до 20:00 години. У ресторані буде передбачено меню з українських та європейських страв. Проведемо прогнозування кількості страв, які реалізують у залах закладі ресторанного господарства. Прогнозування денного обсягу реалізації продукції визначаємо наступним чином (формула 1.3) [39]:

$$n = N * m \quad (1.3)$$

де n - загальна кількість страв, порцій; N - кількість відвідувачів, осіб; m - коефіцієнт споживання групи страв.

Розрахунок кількості страв наведено у таблиці 1.20.

Таблиця 1.20

Прогнозована кількість страв у ресторані та барі

Група страв	Ресторан		Бар	
	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Кількість, порцій	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Кількість, порцій
Фірмові страви	0,2	47		
Холодні страви	1,5	354	1,1	155
Гарячі закуски	0,4	94	0,3	42
Супи	0,2	47		
Основні страви	1,2	283		
Десерти	0,6	142	0,5	71
Разом		967		
Гарячі напої:				
- чай	0,3	71	0,3	42
- кава	0,9	212	0,6	85
Холодні напої				
- напої власного виробництва	0,2	47	0,2	28
- соки-фреш	0,1	24	0,2	28
- безалкогольні напої	0,2	47	0,3	42
- мінеральна вода	0,2	47	0,1	14
Алкогільні напої, літрів				
Пиво	0,1	24	0,1	14
Лікери та коньяки	0,02	12	0,05	7
Міцні напої	0,02	12	0,05	7
Вино та шампанське	0,15	35	0,15	21

Денна виробнича програма ресторану на 50 місць і бару на 20 місць в мотелі «Україночка» наведена у таблиці 1.21.

Таблиця 1.21

Денна виробнича програма ресторану і бару в мотелі «Україночка»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість порцій, шт
Фірмові страви		47
Салат із печених овочів на грилі (баклажани, кабачки, болгарський перець, шампінйони, цибуля-порей, томати чері, соус Песто)	170	27
Куряче філе, фаршироване в'яленими томатами черрі та	150/30	10

сиром		
Карамельний медовик	110	10
Холодні закуски		354
Оселедець з маринованою цибулею і часниковим соусом по-українськи	90/15/10	15

Продовження таблиці 1.21

Лосось слабосолений з вершковим маслом, оливками	100/20	30
Дует грінок із білого хліба з тунцем і помідорами з травами	110	35
Закуска “Дивна”(бекон, шинка, сир)	150	25
Салат “Цезар” з куркою та часником	200	50
Салат “Весінній” (томати, огірки, цибуля, зелень)	200	50
Салат “Ніжність” з черешнею	200	30
Асорті з маринованих овочів	150	39
Закуска “Каприз” (маслини, оливи, лимон)	150	35
Асорті зі свіжих овочів	200	45
Гарячі закуски		94
Жульєн із морепродуктів	120	34
Асорті із млинців по українськи (з сиром і зеленою цибулею, з томатами, сиром та зеленим базиліком та з горіховою начинкою)	50/50/50	30
Омлет український	130	30
Супи		47
Італійський овочевий суп «Мінестроне»	250	17
Томатний суп з телятиною	250	15
Крем-суп із білих грибів і шампіньйонів	250	15
Основні страви		283
Асорті з запеченого лосося і судака, обсмажених у вині мідій, морських гребінців, тигрових креветок, кальмарів, смажених цукіні і моркви	230	25
Стейк з яловичини на грилі (подається з овочами гриль)	170/60	30
Яловичі реберця в соусі BBQ	200/40	30
Брідж (медальйони з телятини з соусом Бальзаміко)	170/30	35
Антрекот зі свинини з кісткою з соусом із перців	180/30	40
Медальйони з свинини у беконі	180	38
Гарніри		
Картопля смажена по-домашньому	200	40
Овочі-гриль (перець болгарський, томати черрі, баклажани та цукіні)	40/50/50/50	45
Солодкі страви та борошняні кондитерські вироби		142
Млинці з яблуками та карамельним соусом	100/20	32
Яблучний штрудель	110	20
Шоколадний фондан	100	20
Тірамісу	100	20
Асорті із морозива (ванільне, фісташкове, шоколадне)	150	50
Гарячі напої		
Кава		212
Кава еспресо	30	50
Кава еспресо без кофеїну	30	30
Кава допіо	60	25
Кава по-американськи	200	40
Капучино	160	25
Кава Латте	160	25
Кава Мокко	180	17

Продовження таблиці 1.21

Чай		71
«Англійський Сніданок»	350	15
Зелений чай з жасмином	350	15
«Сенча Коллегава»	350	11
Чай з полуниці	350	10
Чай зі смородини	350	10
Ромашка	350	10
Холодні напої		
Фреші		24
Апельсиновий	200	5
Грейпфрутовий	200	5
Яблучний	200	5
Морквяний	200	4
Ананасовий	200	5
Безалкогольні напої		47
Лимонад	250	10
Морс із чорної смородини	250	17
Мінеральна вода «Боржомі»	330	20

Наведена виробнича програма ресторану та бару мотелю «Україночка» дозволить задовольнити потреби гостей у зазначених стравах відповідно до рівня завантаженості ресторану і бару.

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Процес виробництва кулінарної продукції у мотелі «Україночка» передбачає наступні етапи: закупівля, транспортування, фасування, зберігання сировини, виробництво готових страв і подавання гостям. Моделювання сервісно-виробничого процесу підприємств ресторанного господарства проводимо на основі схеми технологічного процесу, де зазначено послідовність етапів процесу виробництва кулінарної продукції (рис. 1.8).

У холодному цеху виробляються холодні страви та закуски, а також десерти. У гарячому цеху ресторану виробляються гарячі закуски, супи та основні страви. Між приміщеннями передбачений зручний і компактний логістичний зв'язок. Основні цехи мають як штучне, так і природне освітлення.

На рис. 1.9 наведена структурно-технологічна схема організації виробничого процесу холодного цеху ресторану. Чисельність виробничого персоналу визначають на основі виробничої програми цеху на розрахунковий день та діючих норм на виготовлення одиниці продукції, за формулою 1.4:

$$N_{\text{яв}} = \frac{n \cdot K_{Tm} \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda} = \frac{H \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda} \quad (1.4)$$

де H – норма часу на виробництво;

T – тривалість робочого дня цеху, год.;

λ – коефіцієнт, який враховує зростання продуктивності праці ($\lambda=1,14$).

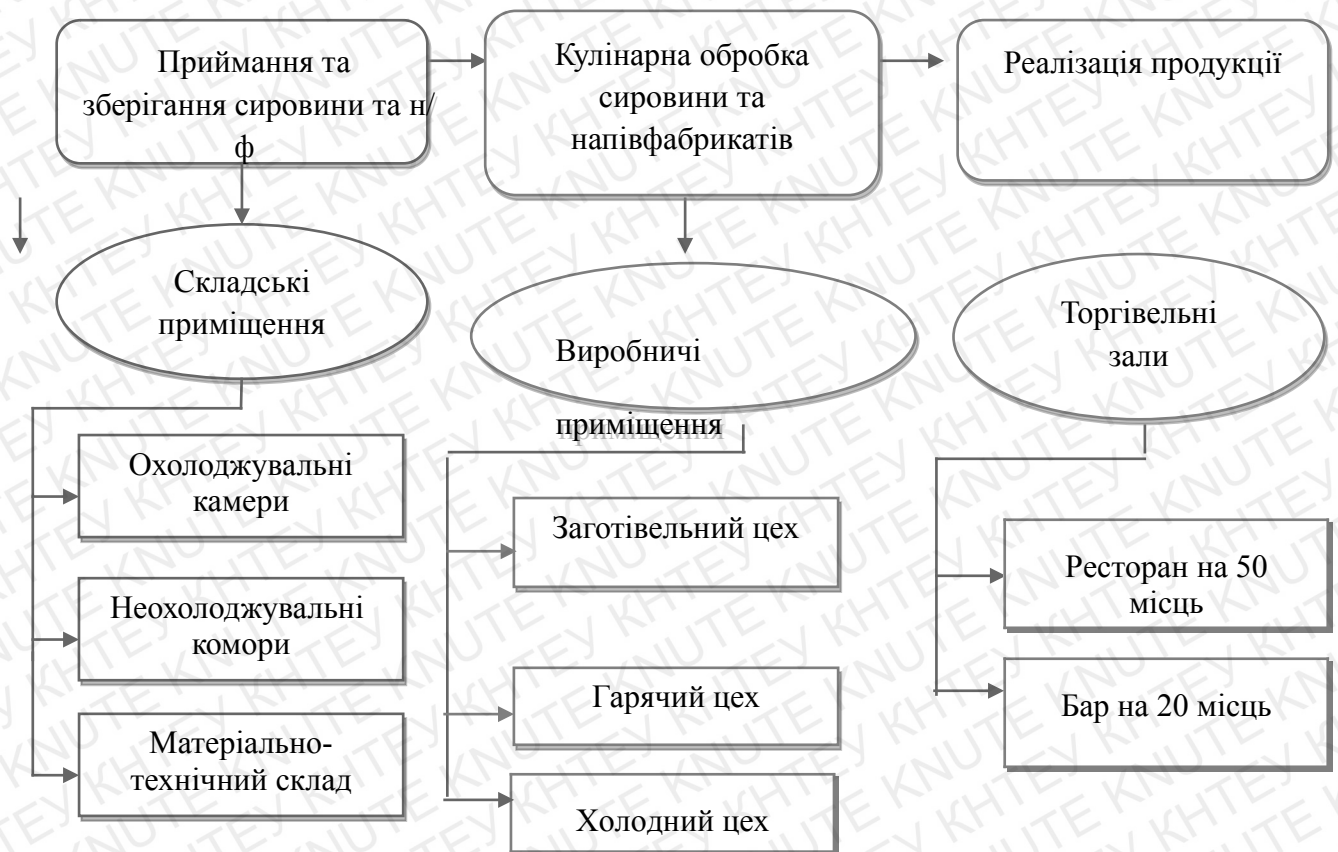


Рис.1.8. Схема сервісно-виробничого процесу в ЗРГ в мотелі «Україночка»

Норми часу розраховують за формулою 1.5:

$$H = n \cdot K_{mp} \quad (1.5)$$

де n – кількість порцій, шт.;

K_{mp} – коефіцієнт трудомісткості.

Загальну численність робітників виробництва визначають за формулою 1.6:

$$N_2 = N_1 * \alpha \quad (1.6)$$

де α – коефіцієнт, який враховує режим роботи підприємства та відсутність працівників внаслідок поважних причин.

Розрахунок явочної чисельності працівників холодного цеху ресторану наведено у таблиці 1.22.

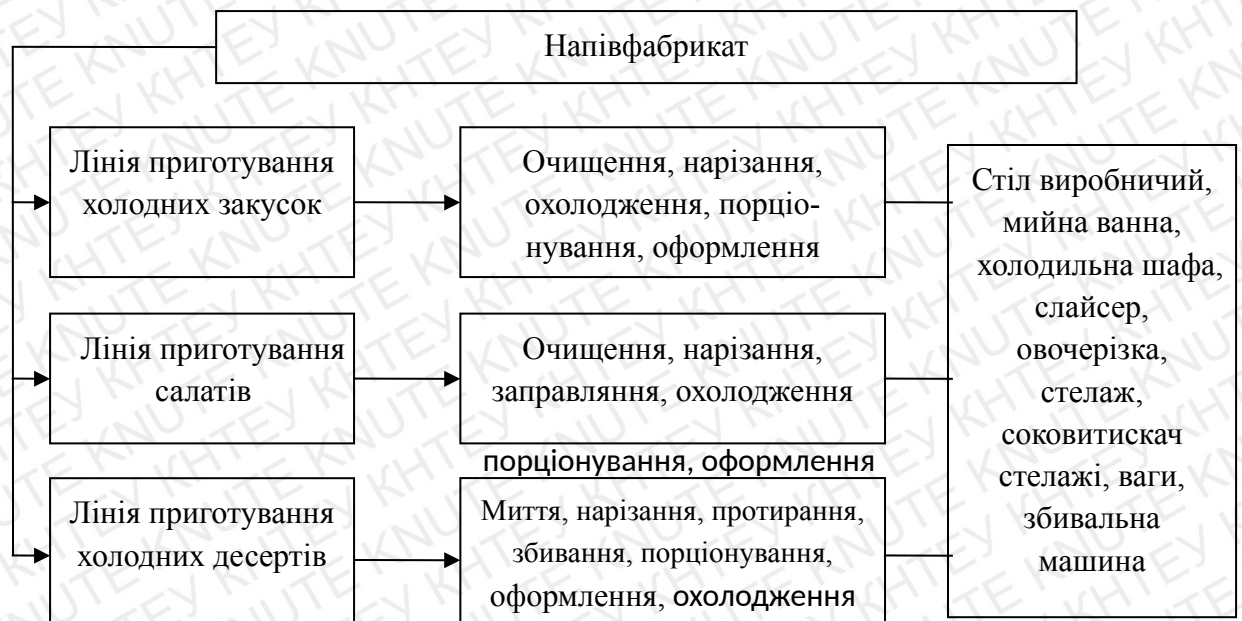


Рис. 1.9. Структурно-технологічна схема організації виробничого процесу холодного цеху ресторану в motel «Україночка»

Таблиця 1.22

Розрахунок явочної чисельності працівників холодного цеху ресторану

Назва виробу, страви	Денна кількість порцій, шт.	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
Салат із печених овочів на грилі (баклажани, кабачки, болгарський перець, шампіньйони, цибуля-порей, томати чері, соус Песто)	27	1,8	48,6
Карамельний медовик	10	0,6	6,0
Оселедець з маринованою цибулею та часниковим соусом по-українськи	15	0,6	9,0
Лосось слабосолений з вершковим маслом, оливками	30	0,6	18,0
Дует грінок із білого хліба з тунцем та помідорами з травами	35	1,8	63,0
Закуска “Дивна”(бекон, шинка, сир)	25	0,8	20,0
Салат “Цезар” з куркою та часником	50	1,2	60,0

Салат “Весінній” (томати, огірки, цибуля, зелень)	50	0,9	45,0
Салат “Ніжність” з черешнею	30	0,8	24,0
Асорті з маринованих овочів	39	0,6	23,4

Продовження таблиці 1.22

Закуска “Каприз” (маслини, оливи, лимон)	35	0,5	17,5
Асорті зі свіжих овочів	45	0,6	27,0
Яблучний штрудель	20	1,5	30,0
Шоколадний фондан	20	1,4	28,0
Тірамісу	20	1,3	26,0
Асорті із морозива (ванільне, фісташкове, шоколадне)	50	0,3	15,0
Разом			460,5

$$N_{яв} = 460,5 \cdot 100 / (3600 \cdot 8 \cdot 1,14) = 1,4 \approx 2,0$$

Виходячи із режиму роботи підприємства ресторанного господарства та коефіцієнту, що враховує невиходи на роботу кількість працівників холодного цеху складатиме:

$$N_{сп} = 2,0 \cdot 1,58 = 4,0 \text{ (тобто 2 особи)}$$

У холодному цеху працюватиме 2 кухарі по 11,5 годин, графік роботи ступінчатий.

Структурно-технологічна схема організації виробничого процесу гарячого цеху наведена на рис. 1.10.

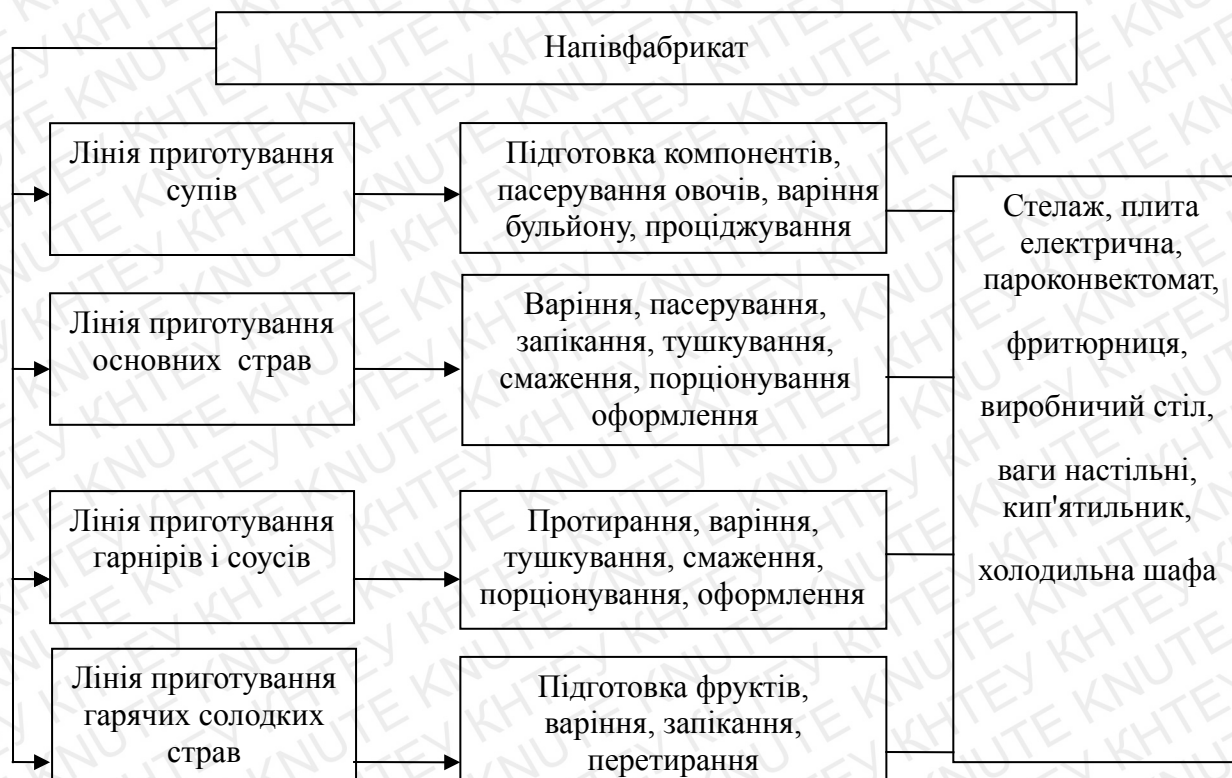


Рис. 1.10. Структурно-технологічна схема організації виробничого процесу гарячого цеху в мотелі «Україночка»

Розрахунок витрат часу на виробництво кулінарної продукції гарячого цеху наведено у таблиці 1.23.

Розрахунок явочної чисельності працівників, необхідних для виконання виробничої програми гарячого цеху здійснюється за формулою:

$$N_{яв} = 423,9 \cdot 100 / (3600 \cdot 8 \cdot 1,14) = 1,29 \approx 2,0$$

$$N_{сн} = 2,0 \cdot 1,58 = 4 \text{ особи}$$

Таблиця 1.23

Розрахунок витрат часу на виробництво кулінарної продукції гарячого цеху

Назва виробу, страви	Денна кількість порцій, шт.	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
Куряче філе, фаршироване в'яленими томатами черрі і сиром	10	1,8	18,0
Асорті з запеченого лосося і судака, обсмажених у вині мідій, морських гребінців, тигрових креветок, кальмарів, смажених цукіні і моркви	25	1,8	45,0
Стейк з яловичини на грилі (подається з овочами гриль)	30	0,7	21,0
Яловичі реберця в соусі BBQ	30	0,6	18,0
Брідж (медальйони з телятини з соусом Бальзаміко)	35	0,6	21,0

Антрекот зі свинини з кісткою з соусом із перців	40	0,7	28,0
Медальйони з свинини у беконі	38	0,7	26,6
Млинці з яблуками та карамельним соусом	32	1,2	38,4
Жульєн із морепродуктів	34	0,8	27,2
Асорті із млинців по-українськи	30	1,7	51,0
Омлет український	30	1,2	36,0
Італійський овочевий суп «Мінестроне»	17	0,6	10,2
Томатний суп з телятиною	15	0,7	10,5
Крем-суп із білих грибів і шампіньйонів	15	0,6	9,0
Картопля смажена по-домашньому	40	0,7	28,0
Овочі-гриль (перець болгарський, томати черрі, баклажани та цукіні)	45	0,8	36,0
Всього			423,9

У гарячому цеху працюватиме 1 кухар в одній зміні, що триває 11.5 годин.

Для розрахунку загальної площі гарячого та холодного цехів ресторану необхідно визначитись з технологічним обладнанням, і залежно від його габаритних розмірів, розрахувати корисну площу цехів. Підбір устаткування холодного цеху ресторану наведено в табл. 1.24.

Таблиця 1.24

Перелік обладнання холодного цеху ресторану

Обладнання	Марка	К-сть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий охолоджувальний	KUCA	1	900	700	0,63
Стіл виробничий	COL1006JI-II	3	1000	700	2,3
Холодильна шафа	ШН-0.7	1	735	884	0,65
Машина кухонна універсальна (нарізання, перемішування, збивання)	FT30-955	1	550	350	-
Ваги електронні	VM 4	2	390	331	-
Стіл виробничий з мийною ванною	TH 167 D	1	1600	700	1,12
Стелаж	SC 135	1	1300	500	0,65
Слайсер	RGV Lusso 22GL	1	448	363	-
Соковижималка	JTB-40	1	350	250	-
Раковина для миття рук	OZTI056A8	1	400	350	0,14
Бачок для відходів	ACP_100	1	Ø400	-	
Корисна холодного цеху площа					5,49

Площу цехів підприємства визначають за формулою 1.7:

$$S_u = \frac{S_{уст.}}{k} \quad (1.7)$$

де $S_{уст.}$ – площа зайнята під устаткуванням, м²;

k – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,3 – 0,4).

Площа холодного цеху склала: $S = 5,49 / 0,35 = 16 \text{ м}^2$

Підбір устаткування гарячого цеху наведено в табл. 1.25.

Таблиця 1.25

Перелік обладнання гарячого цеху

Обладнання	Марка	К-сть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Плита електрична	ES-67/1-О	2	1200	700	1,68
Фритюрниця	EB 616	1	400	240	-
Пароконвектомат	AOS202ECA1	1	1240	1030	1,27
Кип'ятильник	KHE-25M	1	450	350	-
Стіл виробничий з мийкою	TH 167 D	1	1600	700	1,12
Стіл виробничий	COL1006Л-П	3	1000	700	2,3
Ваги електронні	AD-20H	1	350	325	-
Стелаж	SC 135	1	1300	500	0,65
Мікрохвильова піч	MC-1450	1	510	450	-

Продовження таблиці 1.25

Обладнання	Марка	К-сть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Холодильна шафа	ІНН-0.7	1	735	884	0,65
Раковина для миття рук	OZTI056A8	1	400	350	0,14
Бачок для відходів	ACP 100	1	∅400		-
Корисна площа гарячого цеху					7,81

Площа гарячого цеху становить $S = 7,81 / 0,3 = 26 \text{ м}^2$

Площа приміщень підприємств ресторанного господарства мотелю «Україночка» наведена в таблиці 1.26.

Таблиця 1.26

Площа приміщень підприємств ресторанного господарства мотелю «Україночка»

Найменування приміщень	Площа, м ²
Для відвідувачів=213	
Вестибюль	21
Аванзала	8
Гардероб	8
Санвузли	30
Торговельна зала бару	40

Торговельна зала ресторану з барною стійкою	118
Приміщення офіціантів	8
Виробничі = 88	
Доготівельний цех	15
Холодний цех	16
Гарячий цех	26
Мийна кухонного посуду	7
Приміщення завідуючого виробництвом	5
Роздавальня	10
Мийна столового посуду та сервізна	9
Складські = 63	
Охолоджувальні камери для зберігання:	
- м'ясна та риби	6
- молочних продуктів і жирів, гастрономії	6
- овочевів, фруктів, ягід, зелені, овочів	6
Комора сухих продуктів	10
Комора вино-горілчаних виробів	10
Комора та мийна тари	5
Комора інвентарю	5
Завантажувальна	10
Приміщення комірника	5
Адміністративно-побутові приміщення = 102	
Загальна площа	466

Площа підприємств ресторанного господарства при motelі «Україночка» становить 466 м².

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення мотелю

Для визначення загальної площі мотелю «Україночка» зводимо площі приміщень мотелю та закладу ресторанного господарства (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень мотелю «Україночка»

Назва приміщення	Площа, м ²
Номерний фонд	
Апартамент	106
Люкс	60
Номер I категорії двомісний	390
Номер I категорії одномісний	240
Разом	796
Приміщення по поверхового обслуговування	
Холи	60x1
Кімната чергового персоналу	10x1
Комора прибирального інвентарю	10x1
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	5x1
Кімната побутового обслуговування	5x1
Приміщення для зберігання візків покоївок	10x1
Підсобне приміщення номерного фонду	10x1
Туалети	10x1
Разом	120
Приймально-вестибюльні приміщення	
Вестибюль	70
Гардероб	8
Бюро прийому і реєстрації	8
Бюро бронювання	8
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	10
Кімната чергового адміністратора	8
Сейфова	6
Швейцарська і приміщення носильників	6
Камера схову	10
Приміщення охорони	10
Приміщення посильних	5
Комора прибирального інвентарю	6
Санвузол чоловічий	6
Санвузол жіночий	6
Разом	175
Приміщення побутового обслуговування	
Сувенірний кіоск	5
Екскурсійне бюро	5
Хімчистка	5
Разом	15

Продовження таблиці 2.1

Приміщення культурно-дозвілевого призначення	
Більярд	40
Разом	40
Адміністративні приміщення	
Кабінет директора	20
Приймальня	8
Кабінет заступників директора	10
Кабінет головного інженера	8
Кабінет завгоспа	8
Відділ кадрів	8
Архів	10
Бухгалтерія	10
Планово-економічний відділ	10
Санвузли персоналу	10
Разом	102
Господарсько-виробничі приміщення	
Центральний диспетчерський пункт	10
Приміщення чергової зміни	8
Вузол зв'язку	12
Центральна білизняна	10
Служба прибирання території	10
Майстерні	10
Складські приміщення	30
Побутові приміщення виробничого персоналу	20
Господарські	8
Пральня	10
Санвузли	10
Разом	138
Технічні приміщення	
Електорошитова	8
Вентиляційна камера	12
Теплопункт	10
Разом	30
Площа готелю, м ²	1416
Заклади ресторанного господарства	398
Загальна площа мотелю «Україночка»	1721
Корисна площа (без врахування технічних приміщень)	1386

Загальна площа будівлі проектного мотелю «Україночка», з урахуванням збільшення площі на коридори та сходи, розраховується за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} \cdot (1,15 \div 1,25) \quad (2.1)$$

$$S_{\text{роб}} = 1721 \cdot 1,18 = 2031 \text{ м}^2$$

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

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі розраховується загальна площа закладу:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} \times K_2 \quad (2.2)$$

$$S_{\text{заг}} = 2031 \times 1,1 = 2234 \text{ м}^2$$

де $S_{\text{роб}}$ – робоча площа закладу, м^2 ;

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

Загальна площа мотелю «Україночка» становитиме 2234 м^2 .

Просторова структура мотелю «Україночка»: забезпечує чіткий поділ потоків гостей, обслуговуючого персоналу і відвідувачів блоків громадського призначення, що працюють на поселення; виключає суміщення і перетинання господарських і виробничих маршрутів із маршрутами проживаючих та відвідувачів; забезпечує умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на кріслах-колясках.

Мотель буде реалізовано як одноповерхову будівлю.

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Концепція мотелю «Україночка» передбачає відкриття мотелю на 39 номерів (70 місць). Розташування мотелю буде в с. Щасливе Бориспільського району Київської області поблизу аеропорту Бориспіль. Категорія мотелю – мотель 3*. Місце розташування проєктованого мотелю визначено в с. Щасливе Бориспільського району Київської області за адресою вул. Перспективна 2.

Розміщення мотелю буде запропоновано саме в с. Щасливе Бориспільського району Київської області, що обумовлено високим туристичним потоком до м. Київ, логістичною розв'язкою, мальовничою природою, що і визначило стиль мотелю – етностиль (національний український стиль). Переваги від розміщення в motelі в с. Щасливе Бориспільського району Київської області:

- близьке розміщення до столиці;
- конкурентні ціни;
- якісні готельні послуги;

- етностиль мотелю;
- вдала логістична розв'язка.

Будівля мотелю та внутрішній простір запроектовані в єдиному стилі – етностиль (національний український стиль).

Загальна площа мотелю «Україночка» становитиме 2234 м².

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва – мотель «Україночка» на 70 місць, який розміщуватиметься в окремо стоячій будівлі, за адресою: вул. Перспективна 2, с. Щасливе Бориспільського району Київської області

Площа ділянки проектного 1-х поверхового мотелю «Україночка» визначаємо за формулою:

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

де S^o – площа ділянки під будівництво мотелю «Україночка», м²;

n^3 – норматив площі земельної ділянки мотелю «Україночка», м²/місце;

N – кількість місць у закладі мотелю «Україночка», місць.

$$S^o = 75 * 70 = 5250 \text{ м}^2.$$

Рельєф ділянки забудови мотелю «Україночка» – спокійний, ухил 7% у бік вул. Перспективна. Типи ґрунтів – підзолисті, глибина промерзання ґрунту 0,51 м;

На ділянці будівництва мотелю «Україночка» виділяємо такі зони:

- зона під забудову мотелю «Україночка» площею 5250 м²;
- упоряджені майданчики перед входом мотелю «Україночка» у приміщення громадського та житлового призначення площею 40 м²;
- зони озеленення мотелю «Україночка» загальною площею 2888 м²;

Площа озеленення мотелю «Україночка» розраховується як 55% від площі ділянки будівництва та визначається за формулою:

$$S_{oz} = S^o * 0,55 \quad (2.4)$$

$$S_{oz} = 5250 * 0,55 = 2888 \text{ м}^2$$

- зелена захисна смуга мотелю «Україночка» шириною 6 м;
- площу автостоянки мотелю «Україночка» розраховуємо за формулою:

$$S_{ac} = \frac{N \cdot n_{ac} \cdot \rho}{100} \quad (2.5)$$

де N – кількість місць у мотелі «Україночка», місць;

n_{ac} – норматив площі території автостоянки мотелю «Україночка» на 1 машиномісце, м²/місце;

ρ – норматив кількості машиномісць мотелю «Україночка» на автостоянці для типу та категорії готелю, %

$$S_{ac} = \frac{70 \cdot 20 \cdot 100}{100} = 1400 \text{ м}^2 \text{ або } 39 \text{ машиномісць}$$

- відстань від автостоянки до мотелю «Україночка» становить 6 м²
- розворотний майданчик мотелю «Україночка» площею 150 м²;
- організовано проїзди на територію шириною 8 м по всій довжині забезпечений під'їзд пожежних машин з двох сторін;
- господарські та технічні споруди (майданчик для сміття) мотелю «Україночка» загальною площею 10 м²;
- пішохідні доріжки шириною 3,2 м.

2.3. Характеристика будівлі

Проектований мотель «Україночка» це будівля, яка:

- за призначенням мотель «Україночка» – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами мотель «Україночка» – міського значення;
- за довговічністю мотель «Україночка» – II ступеню с терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю мотель «Україночка» – II ступеню;
- за поверховістю мотель «Україночка» – одноповерхова;
- за конструктивною схемою мотель «Україночка» – з несучими стінами.

У таблиці 2.2 проводимо характеристику окремих конструктивних

елементів споруди мотелю «Україночка».

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів будівлі мотелю
«Україночка»

Найменування конструктивного елементу		Характеристика конструктивного елементу
Підземна частина		
1.	Фундамент	Стіни зовнішні – пальовий з обв’язкою ростверками Глибина закладання 1,5 м Матеріал – залізобетон Гідроізоляція - тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці Стіни внутрішні – пальовий з обв’язкою ростверками. Глибина закладання 1,5 м Матеріал - залізобетон Гідроізоляція - тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці Колони – пальовий з обв’язкою ростверками Глибина закладання 1,5 м Матеріал – залізобетон Гідроізоляція – тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці
Надземна частина		
2.	Стіни	Стіни зовнішні – несучі Матеріал – цегла керамічна М 200, будівельн. розчин М50, товщина 400 мм Утеплення - мінеральна вата, товщина - 100 мм Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції Матеріал – цегла М50, будівельний розчин М50 Товщина 120 мм
3.	Колони	Матеріал – залізобетон Розміри перерізу – 400 ммх400 мм Крок сітки колон – 6 м та 3 м
4.	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон Форма перерізу - тавровий Матеріал – залізобетонні Висота 280 мм
5.	Перекриття	Тип- збірні Матеріал – плити пустотні залізобетонні Висота 300 мм
6.	Покрівля	Тип – безгорищна Форма – скошена Структура: настил: металочерепиця; пергамін 3 мм

		обрешітка 20 мм; дерев'яні крокви 150 мм утеплювач напівжорстка мінеральна плита Rockmin 100 мм; пароізоляція тришарова поліетиленова плівка 3 мм мауерлат 100 мм; перекриття збірні плити залізобетонні
--	--	--

Продовження таблиці 2.2.

7.	Сходи, ліфтові шахти	Сходи– двомаршеві: 2 основних, 1 допоміжні розміри 1200х3000 мм Призначення ліфту – пасажирський - 2 штуки розміри 1800х1200х2100, вантажний - 1 штука розміри 2000х2500х2100 Тип шахти – монолітна з/б Ліфтовий хол 1500 мм
8.	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні Матеріал віконного блоку – металопластик Засклення – склопакет трьохкамерний Розміри 1800 х1200 мм Відстань від полу до підвіконня 900мм
9.	Двері	Призначення – внутрішні Тип дверного блоку - одностулкові Тип дверних полотен - глухі Матеріал дверного блоку - дерево Розміри 800 ммх2100 мм Призначення - зовнішні Тип дверного блоку – двостулкові Матеріал дверного блоку – металопластик Розміри 2400мм×1800мм, Завантажувальні залізо: 2000х2100 мм Для відвідувачів вхідні дерево: 2000х2100 мм

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

Мережі енергозабезпечення в районі мотелю «Україночка» – трансформаторна підстанція ТП №4 на вул. Перспективна.

Мережі водопостачання мотелю «Україночка» – міський водогін Ø 460 мм проходить на вул. Перспективна на відстані 56 м від межі території забудови мотелю «Україночка».

Мережі каналізації мотелю «Україночка» – районний колектор Ø 660 мм проходить на вул. Перспективна на відстані 56 м від межі території забудови мотелю «Україночка».

Мережі теплофікації мотелю «Україночка» – автономне теплопостачання передбачено від внутрішнього джерела - опалювального котла.

Інженерні характеристики закладу

З метою отримання технічних умов на приєднання мотелю «Україночка» до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики [57].

1. *Загальні витрати електроенергії готелем* визначають за укрупненим показником ДБН В.2.5-23-2010:

$$P_{жN} = (P_{ж} * N + P_{зрг} * N1 + P_{р.т} * S_{р.т} + P_{в} * N2 + P_{\phi o} * S_{\phi o} + P_{а} * S_{а} + P_{г} * S_{г}) * T \quad (2.6)$$

де $P_{ж}$ – навантаження електроенергії житловою частиною мотелю «Україночка», кВт;

N – кількість місць у мотелі «Україночка»;

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

$N1$ – кількість місць у закладах ресторанного господарства мотелю «Україночка»;

$P_{р.т}$ – питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібної торгівлі мотелю «Україночка», кВт/м²;

$S_{р.т}$ – площа підприємств роздрібної торгівлі мотелю «Україночка», м²;

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

$N2$ – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення мотелю «Україночка»;

$P_{\phi o}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення мотелю «Україночка», кВт/м²;

$S_{\phi o}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення мотелю «Україночка», м²;

$P_{а}$ – питоме навантаження від функціонування аптек мотелю «Україночка», кВт/м²;

$S_{а}$ – площа аптеки мотелю «Україночка», м²;

P_{Γ} – питоме навантаження від функціонування приміщень гаражу мотелю «Україночка», кВт;

S_{Γ} – кількість місць у гаражі мотелю «Україночка»;

T – кількість робочих днів мотелю «Україночка» на рік.

$$P_{\text{жН}} = (0,5 \cdot 70 + 1,03 \cdot 75 + 0,15 \cdot 30 + 0,15 \cdot 30 + 0,15 \cdot 0 + 0,12 \cdot 14 + 0,05 \cdot 39) \cdot 365 = 45581 \text{ кВт}$$

2. Розрахунок витрат теплоти на опалення проєктованого мотелю «Україночка» проводимо за формулою:

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

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

V_0 – будівельний об'єм будівлі, м³, визначений за формулою:

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

$$V_0 = 2234 \cdot (3,3 + 0,3 + 1,7) = 11840 \text{ м}^3$$

де S_0 – площа і-го поверху будівлі мотелю «Україночка», м²;

n – кількість поверхів мотелю «Україночка»

h_1 – висота поверху будівлі мотелю «Україночка», м;

h_2 – висота перекриття мотелю «Україночка», м;

h_3 – висота покрівлі мотелю «Україночка», м;

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

Значення параметрів T_0 , Δt , R_l для с. Щасливе наведено в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Значення показників для розрахунку витрат тепла мотелю «Україночка»

Регіон	Тривалість опалювального періоду T_0 , год.	Середня різниця температур повітря в середині та зовні будівлі Δt , °С	Поправочний коефіцієнт R_l
С. Щасливе	4000	16,0	1,2

$$Q = 3,3 \cdot 10^{-7} \cdot 11840 \cdot 16 \cdot 1,2 = 75 \text{ Гкал.}$$

3. *Витрати тепла на вентиляцію* мотелю «Україночка» розраховують за формулою:

$$Q_{\epsilon} = q_{\epsilon} * V * T_0 * \Delta t \quad (2.9)$$

де q_{ϵ} – питома теплові витрати на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції мотелю «Україночка» на 1°C, Гкал/(м³*°C);

V – об'єм повітря, яке надається припливною вентиляцією мотелю «Україночка».

Витрати тепла на припливну вентиляцію мотелю «Україночка» склали:

$$Q_{\epsilon} = 6,5 * 10^{-7} * 11840 * 4000 * 16,0 = 49,25 \text{ Гкал}$$

Розрахунок забезпечення приміщень мотелю «Україночка» припливною та витяжною вентиляційними системами проводимо у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Забезпечення приміщень мотелю «Україночка» припливною та витяжною вентиляційними системами

Приміщення	Площа, S_{np} , м ²	Висота, h_{np} , м	Об'єм, V , м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
			$V = S_{np} * h_{np}$	Припливна	Витяжна
Житлова група приміщень	796	3,0	2388	9552	4776
Приймально-вестибюльна група приміщень	175	3,0	525	2100	1050
Культурно-дозвілева група приміщень	20	3,0	60	240	120
Побутові приміщення персоналу готелю	35	3,0	105	420	210
Складські приміщення готелю	90	3,0	270	1080	540
Приміщення для відвідувачів ЗРГ	305	3,0	915	3660	1830
Разом			4263	17052	8526

4. *Розрахунок витрат гарячої та холодної води* мотелем визначаємо за формулою.

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

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

U – кількість місць мотелю «Україночка»;

T – кількість робочих днів мотелю «Україночка» за рік;

B_p – витрати води на поливання території мотелю «Україночка».

Витрати гарячої води мотелю «Україночка» розраховують за формулою.

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

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

$$B_{гар} = ((140 * 70 + 35 * 8 + 30 * 18 + 3 * 65 + 7 * 3) / 1000) * 365 = 3955 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території мотелю «Україночка», м^3 , розраховані за формулою:

$$B_n = B_k \times S_o \times \tau \times T_n / 710 \quad (2.12)$$

де B_k – норма витрат води одним поливним краном мотелю «Україночка», $\text{м}^3/\text{год}$;

τ – час роботи поливного крану мотелю «Україночка» за добу, год;

T_n – період поливу території мотелю «Україночка» протягом року, дів;

710 – площа мотелю «Україночка», яка обслуговується одним краном, м^2 .

$$B_n = 1,09 * 2234 * 187 * 2 / 710 = 1283 \text{ м}^3$$

$$B_{заг} = ((230 * 700 + 60 * 8 + 50 * 18 + 10 * 65 + 16 * 3) / 1000) * 365 + 1283 = 60807 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод мотелю «Україночка» розраховують:

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

де p – коефіцієнт перерахунку на стік мотелю «Україночка» ($p = 0,85 \div 0,9$).

$$B_{стич} = 0,85 * 60807 = 51686 \text{ м}^3/\text{рік}.$$

Інженерні системи проектного готелю

Система водопостачання. Будівлю мотелю «Україночка» обладнано індивідуальними засобами водопостачання з свердловини, яка знаходиться на території мотелю. Зокрема, воду в мотель постачає власна свердловина і наявне підключення до центрального водогону. Резервне водопостачання призначено для захисту мотелю від відключення водопостачання. У мотелі організовано об'єднану тупикову систему водопостачання з верхнім розведенням.

Система поділена на: протипожежну (СНП 2.01.02-85), що має

оцинковані труби Ø 55 мм з встановленими пожежними кранами; з полівінілхлоридними трубами Ø 35 мм, що підключені до змішувачів і кранів; виробничий сектор має поліпропіленові труби Ø 35 мм, що підключені до технологічного устаткування [20]. Система гарячого водозабезпечення приймається автономна від перегрівача в тепlopункті з оцинкованими трубами Ø 60 мм. Тиск води в номерах готелю: мінімальний (холодна вода) 0,11 МПа, мінімальний (гаряча вода) 0,09 МПа, максимальний тиск 0,46 МПа.

Систему вентиляції мотелю «Україночка» розроблена відповідно до СНиП 2.04.05-91. В усіх приміщеннях готелю наявні відповідні системи вентиляції, витяжки та повітровідведення на різні випадки (на випадок задимлення або пожежі).

Каналізація та сміттєвидалення. У мотелі «Україночка» передбачена автономна система каналізації. Обсяг споруди для збирання та зберігання стічних вод складає 20 м³. Окремо на території буде обладнано місце для сміттєзбирання.

Система опалення. Мотель матиме автономну систему опалення від газового котла КТ-3Е 14-350, опалювальна площа - 2234 м², продуктивність 350 кВт. Дана система також буде нагрівати воду для зовнішніх і внутрішніх потреб.

Енергозабезпечення. Енергозабезпечення готелю здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 250 кВт, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту. Електроосвітлення приміщень мотелю та прилеглої до них території виконано у відповідності з вимогами ДБН В.2.5-28.

Блискавкозахист споруди необхідно виконувати відповідно до РД 34.21.122-87 шляхом заземлення блискавки приймача на території готелю. Передбачається стальна антена, що має висоту 2,5 м.

Автоматизація та диспетчеризація інженерного обладнання. Всі служби готелю будуть автоматизовані та матимуть диспетчерський зв'язок між собою.

Системи зв'язку та сигналізації. В мотелі «Україночка» буде

встановлена комбінована система сигналізації (пожежну і охоронну). Також на території готелю наявним буде відеоспостереження.

Комп'ютерна мережа. В motelі будуть встановлені наступні комунікації: міський телефонний зв'язок, супутникове телебачення, швидкісний Інтернет Wi-Fi.

Радіотрансляційна мережа. Радіотрансляційна мережа буде представлена в номерах motelю та в інших господарських приміщеннях. Системи зв'язку та сигналізації нежитлових приміщень, що розташовуються у будинках закладів, слід виконувати згідно з ДБН В.2.2-9.

Система автоматизації. Контроль за роботою установок систем опалення та вентиляції, а також з метою зменшення витрат тепла, проектом передбачено застосування системи автоматичного регулювання, яка також забезпечує захист обладнання.

2.5. Дизайн

Motel' буде виконано в українському етностилі, що буде сприяти залученню додаткових клієнтів за рахунок даного дизайнерського рішення проектувальників.

Паспорт motelю

Будівельно-технічні показники motelю наведено у табл.2.6.

Таблиця 2.6

Паспорт проекту motelю «Україночка»

№ з/п	Найменування показника	Одиниці виміру	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво	м ²	5250
2.	Площа забудови	м ²	2234
3.	Коефіцієнт забудови		0,91
4.	Площа озеленення	м ²	2888
5.	Коефіцієнт озеленення		0,55
6.	Загальна площа готелю	м ²	1721
7.	Корисна площа готелю	м ²	1386
8.	Будівельний об'єм готелю	м ³	5163
9.	Вартість будівництва	тис. грн.	45942,1
Питомі показники вартості:			
10.	Вартість 1 місця	тис. грн.	656,32
11.	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн.	26,70

12.	Вартість на 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн.	8,90
-----	---	-----------	------

Український стиль в ванну кімнату можуть внести декоративні рушники, вишиті традиційними візерунками, а також стилізація рушника у вигляді панно на стіні, виконаного з мозаїки українським орнаментом. Можна прикрасити плитку на стіні барвистим фризом з готовим орнаментом. В українських вишивках основними є три кольори: червоний, білий і чорний, тому ці кольори повинні переважати і на мозаїчних і плиткових орнаментах у ванній кімнаті.

Особливо гармонійно виглядатиме весь мотель в єдиному українському стилі - архітектура будинку, внутрішні інтер'єри приміщень і навколишньої ділянки.

Для дизайну обрано стиль – етностиль, що дозволить отримати додаткові конкурентні переваги. Для проєктованого мотелю обрано стиль модерн, який буде витриманий в усіх приміщеннях та деталях. Підсумовуючи концепцію розвитку мотелю слід відзначити, що ми будемо проєктувати мотель 3* в етностилі для нарощення інвестиційного потенціалу регіону, підвищення інвестиційної привабливості району, надання конкурентних комфортабельних готельних послуг і збільшення кількості зайнятості місцевого населення.

Сучасні будинки будуються з новітніх матеріалів і оснащуються всіма новинками технічного прогресу, необхідними для комфортного життя, а от їх дизайн багато в чому залежить від захоплень і уподобань їх мешканців.

В українському етнічному стилі інтер'єру велике значення мають предмети побуту. Всі вони виготовлялися з натуральних матеріалів, прикрашалися національними орнаментами. В першу чергу в українському інтер'єрі треба звернути увагу на ткацтво та вишивку. Домоткані килимки на глиняній підлозі, на стінах і лавках виконані з використанням оригінальних візерунків. Вишиті рушники прикрашають ікони, покуття, стіни і столи. Вишивалися цілі картини, вишивкою прикрашалися подушки та інша постільна білизна. У посуді переважає кераміка. Українські гончарі прикрашають свої твори яскравими різноманітними візерунками. З дерева виготовляються меблі, а також різне начиння і декоративні елементи.

2.6. Кошторис

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення мотелю «Україночка» розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт:

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

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

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

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

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

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

$$B_{зБР} = 1721 * 1000 * 0,95 * 28,1 = 45942095 \text{ грн.}$$

Вартість загальнобудівельних робіт є витратами за статтею 2.1. зведеного кошторису. Значення вартості мотелю «Україночка» розраховуємо у таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Зведений кошторис

№ глави	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, грн
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	1% по гл. 2	806001,67
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	57%	45942095
2.2	Електротехнічні	8%	6448013,36
2.3	Сантехнічні	6%	4836010,02
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	1612003,34
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	27%	21762045,09
	Разом за главою 2.		
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	2% гл.2	1612003,33
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,6% гл.2	483601,00
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,2% гл. 2	161200,33
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання.	2% гл. 2	1612003,33
7	Благоустрій і озеленення території.	1% гл. 2	806001,67
	Разом за главами 1-7.		86080978
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,7% гл.1-7	602566,84

9	Інші роботи та витрати.	4% гл.1-7	3443239,12
	Разом за главами 1-9		90126783,96
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	1721619,56
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,5% гл.1-7	430404,89
12	Проектні та вишукувальні роботи.	2,5% гл.1-7	2152024,45
	Усього. Базисна вартість будівництва.		94430832,86
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	38% гл.1-9	34248177,9
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	2% від суми базисної вартості	1888616,66
Всього по розділу Б			36136794,56
Разом вартість будівництва			130567627,4

Загальна вартість будівництва мотелю «Україночка» становить 130,57 млн. грн.

2.7. Охорона навколишнього середовища

В готелі буде створена система охорони екології відповідно до ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища», при цьому при будівництві та експлуатації мотелю будуть дотримані всі норми екологічного планування та права.

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Об'єкт мотелю «Україночка» є підприємством з приватною формою власності. Здача в експлуатацію засобу розміщення відбувається відповідно до вимог Постанови КМУ від 13 квітня 2011 р. № 461 (зі змінами і доповненнями Постанови КМУ [№ 1390 від 28.12.2011](#), [№ 43 від 18.01.2012](#), [№ 757 від 15.08.2012](#), [№ 918 від 30.10.2013](#), [№ 512 від 01.10.2014](#).) [12].

2.9. Охорона праці

В мотелі буде створено власну систему охорони праці, а весь персонал мотелю буде проходити вступний, періодичний інструктаж стосовно захисту праці та системи охорони праці.

Документація для організації служби охорони праці мотелю

Визначаємо перелік документації при організації системи управління охороною праці мотелем «Україночка» (табл. 2.8).

Таблиця 2.8

Перелік документації при організації системи управління охороною праці

Служба з охорони праці	1. Наказ власника про створення служби з охорони праці №1 від 7.02.18
	2. Положення про службу з охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника №2 від 7.02.18 (НПАОП 0.00-421.04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника №3 від 8.02.18 (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 8.02.18
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №5 від 9.02.18 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)

Продовження таблиці 2.8

Для всіх підприємств	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці №6 від 9.02.18
	2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника №7 від 10.02.18 (НПАОП 0.00-4.11-07)
	3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника №8 від 10.02.18
	4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника №9 від 11.02.18
	5. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника №10 від 11.02.18
	6. Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 12.02.18
	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)

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Всі приміщення готелю, а також його територія проходять заходи санітарно-гігієнічного захисту та обробки.

Для харчування персоналу передбачене їдальня, розрахована на 20 осіб.

Площа приміщення на одного працюючого згідно із санітарними нормами становить не менше 4,5 м², об'єм 15 м³. Відповідно до ДНАОП 0.00-

1.31-99 площа, на якій розташовується одне робоче місце з відео терміналами, повинна становити не менше 6 м², об'єм – 20 м³ (кабінет директора, завідуючого виробництвом, контора). Площа та об'єм приміщень, які передбачено на одне робоче місце наведено у таблиці 2.9.

Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у таблиці 2.10.

В усіх приміщеннях вирисовується вологе та сухе прибирання.

Таблиця 2.9

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

Приміщення	Кількість працюючих у зміні	На одного працюючого	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Виробничі приміщення готелю			
Приміщення ремонтної чергової зміни	1	8	26,4
Радіовузол	1	14	46,2
Майстерні	5	12	39,6
Центральна білизняна	3	10,6	35,0
Пральня	2	11	36,3
Адміністративні приміщення готелю			
Кабінет директора	1	14	46,2
Приймальня	1	10	33,0
Кабінет заступників директора	2	6	19,8
Кабінет завгоспа	1	12	39,6
Кабінет головного інженера	1	10	33,0
Відділ кадрів	1	12	39,6
Архів	1	14	46,2
Планово-виробничий відділ	1	16	52,8
Бухгалтерія	2	11	36,3
Приміщення поповерхового обслуговування			
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	3	8	26,4

Приміщення	Кількість працюючих у зміну	На одного працюючого	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Виробничі приміщення ЗРГ			
Доготівельний цех	3	7,3	24,1
Холодний цех	2	8	26,4
Гарячий цех	3	8,6	28,4
Мийна столового посуду	1	14	46,2
Мийна кухонного посуду	1	9	29,7
Адміністративні приміщення ЗРГ			
Кабінет директора	1	6	19,8
Контора	2	5	16,5
Кабінет комірника	1	6	19,8
Кабінет завідувача виробництвом	1	6	19,8

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях мотелю (табл. 2.11) 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»).

Таблиця 2.10

Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки шкідливих речовин

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Житлові приміщення, приміщення громадського призначення, виробничі приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів, пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Захист органів дихання, шкіри і очей – в захисному одязі, захисних окулярах типу ПО-2, ПО-3 або моноблок, у ресираторі типу пелюстка
Житлові приміщення	Пил бавовняний вовняний, пуховий (з домішкою диоксида кремнію понад	4	Таке саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	Вентиляція приміщень, сухе та вологе прибирання

Гарячий цех	10%) Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Інтенсивна місцева вентиляція робочої зони та загальна вентиляція приміщення
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Окис вуглецю	4	-	20	Може мати загальну токсичну дію	Природна припливно-витяжна вентиляція, кондиціонування, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані, рукавиці гумові, фартух прогумований з нагрудником
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	-	6	Алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	-	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані
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	Інтенсивна місцева вентиляція, засоби індивідуального захисту

В усіх приміщеннях вириховується вологе та сухе прибирання.

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях мотелю (табл. 2.11) 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»).

Таблиця 2.11

Норми мікроклімату у готельних приміщеннях

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
Готель						
Приміщення господарсько-виробничого призначення	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Адміністративні приміщення	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

Продовження таблиці 2.11

Побутові приміщення виробничого персоналу	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Заклад ресторанного господарства						
Приміщення для відвідувачів ЗРГ	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Виробничі приміщення 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 ЗРГ	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Адміністративні приміщення ЗРГ	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

Характеристика системи освітлення, для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт згідно ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення» наведено у таблиці 2.12.

Таблиця 2.12

Норми та якісні показники освітлення

Виробничі приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне	Природне

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

В усіх приміщеннях мотелю буде організоване штучне та природне освітлення.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Електробезпека. Все обладнання в готелі має відповідне заземлення та занулення згідно вимог Правил улаштування електроустановок [28].

Інструментальна перевірка стану захисного заземлення (занулення) проводиться не рідше одного разу на рік і після монтажу та ремонту.

Вимірювання опору ізоляції проводити відповідно до Правил [НПАОП 40.1-1.01-97](#).

Для живлення світильників загального освітлення повинна застосовуватися напруга не вище 220 В.

Для живлення окремих ламп слід застосовувати напругу не вище 220 В.

Двері приміщень електроустановок (щитів) бути постійно зачинені.

Пожежна безпека. Приміщення мотелю обладнані автоматичною пожежною сигналізацією, переносними вогнегасниками відповідно до вимог пожежної безпеки [29]. Тип та кількість вогнегасників вогнегасників наведені у таблиці 2.13.

Таблиця 2.13

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Вестибюль готелю	В	ВП-5	2
Пожежний пост	В	ВП-5	1
Коридори готелю	В	ВП-5	4
Культурно-дозвільні приміщення	В	ВП-5	2
Фізкультурно-оздоровчі приміщення	В	ВП-5	2
Завантажувальна	В	ВП-5	1
Доготівельний цех	Д	ВВК-5	1
Холодний цех	Д	ВВК-5	1
Гарячий цех	Г	ВВК-5	1
Коридор ресторану	Д	ВВК-5	2
Мийна столового посуду	Д	ВП-10	1
Мийна кухонного посуду	Д	ВП-10	1
Торговельна зала ресторану	В	ВП-5	2
Торговельна кафе	В	ВП-5	1
Вестибюль ресторану	В	ВП-5	1

В приміщеннях наявні шафи для засобів з індивідуального захисту персоналу та гостей мотелю. Наявна система автоматичного гасіння пожежі з магістралі міста $d = 300$ мм, що проходить на відстані 60 м відбудови. Найменший напор зовнішньої мережі, що гарантується - 36 м.

Евакуація людей. Евакуація персоналу та гостей готелю відповідає вимогам ДСТУ 12.1.004-91 [10].

В motelі «Україночка» передбачені:

- коридор із мінімальної шириною проходу 2,2 м;
- двері, що відкриваються назовні із мінімальною шириною 0,79 м;
- кількість евакуаційних виході становить 4 шт. (не включаючи головного входу).

План евакуації мотелю «Україночка» представлений на рис. 2.1.

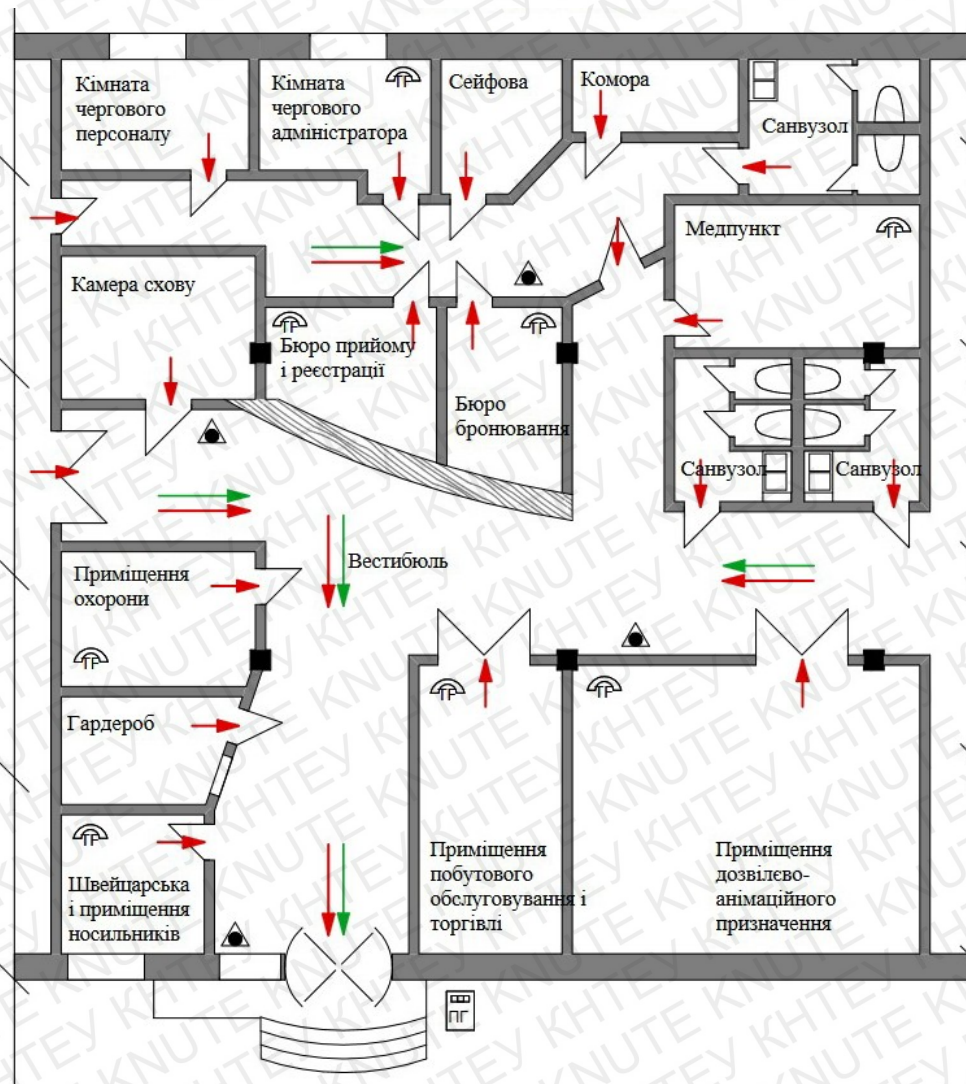


Рис. 2.1. План евакуації житлового поверху готелю «Україночка»

Відстань від віддаленого місця готелю до місця евакуації складає 110 м, що відповідає вимогам.

Цивільний захист. В готелі передбачено використання системи цивільного захисту за вимогами Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні». Начальником цивільного захисту є директор готелю, наявне положення про цивільний захист та відповідні періодичні інструктажі персоналу з цивільного захисту. Посади керівників служб цивільного захисту готелю вказати згідно розробленого штатного розпису.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Мотель «Україночка» доцільно організувати у формі товариства з обмеженою відповідальністю. Загальною назвою фірми буде мотель ТОВ «Україночка». В табл. 3.1 наведено загальну кількість адміністративних документів для реєстрації мотелю ТОВ «Україночка».

Таблиця 3.1

Реєстр кількість адміністративних документів для реєстрації мотелю ТОВ «Україночка»

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

Установчий капітал мотелю «Україночка» буде складати 4000000 грн., станом на 2018 рік.

В своїй діяльності мотель «Україночка» також буде використовувати нормативні актив стосовно норм діяльності мотелю ДЕСТУ, наказ про облікову політику, посадові інструкції, трудові книжки, наказ про інструктажі, журнали з техніки безпеки, договори на поставку продукції та побутового обслуговування мотелю.

Для мотелю «Україночка» на 70 місць доцільним є лінійно-функціональна структура управління. У таблиці 3.2 розглянемо основні переваги та недоліки обраної системи управління мотелю «Україночка».

Таблиця 3.2

Переваги та недоліки лінійно-функціональної системи управління мотелю «Україночка»

Переваги	Недоліки
Швидка реакція на розпорядження та вказівки від постановки до виконання	Можливість дублювання управлінського функціоналу
Оперативність у прийнятті управлінських рішень	Вірогідність відсутності гнучкості та подальших ускладнень при вирішенні нових завдань
Раціональне поєднання двох моделей: лінійної та функціональної, що зумовлює більш сталі взаємозв'язки та їх ефективність	Можливість виникнення протиріч між керівниками лінійних та функціональних підрозділів
Висока відповідальність керівництва та лінійних працівників, єдність і чіткість у менеджменті	Внутрішні перепони у міжфункціональній координації діяльності, направленої на впровадження інновацій
Висока професійність спеціалістів функціональних підрозділів	
Зберігається висока ефективність координації процесів, навіть при великій кількості персоналу	

Наведена лінійно-функціональної системи управління мотелю «Україночка» дозволяє ефективно реалізувати бізнес-процеси в мотелі з урахуванням фактору часу та особливостей сегменту гостей мотелю.

3.2. Капітал

Визначимо потребу в капіталі для базового мотелю «Україночка». Розрахунок річної суми амортизації мотелю «Україночка» проводимо у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Річна сума амортизації мотелю «Україночка»

Групи	Первісна вартість, млн. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, млн. грн.
1. Будівлі	130,57	100	1,31
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	20,33	5	4,07
3. Інші	5,8	5	1,16
Разом	156,7		6,53

Амортизація визначається з урахуванням термінів корисного використання основних засобів базового мотелю.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Визначимо особливості завантаження мотелю залежно від сезону та вподобань споживачів для базового мотелю «Україночка».

Обґрунтування обсягу реалізації послуг, Q_{nl} , людино-днів, з тимчасового розміщення закладу, що проектується, на плановий рік здійснюється методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності (ПС) окремих типів і категорій номерів засобу розміщення та планового коефіцієнта його завантаженості (0,6-0,8) за формулою 3.3 [57]:

$$ПС = \sum_{i=1}^n H_i * M_i * D \quad (3.3)$$

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

$$Q_{nl} = ПС * K_{з.і.} \quad (3.4)$$

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

Планування обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення мотелю «Україночка» на плановий рік наведено у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення мотелю «Україночка» на 2019 рік

Категорія і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг (<i>Q_{пл}</i>), людино/діб			
			міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	Разом
Вища категорія:												
Апартаменти	1	2	115	130	120	0,5	0,8	0,6	57,5	104,0	72,0	233,5
Люкс	1	2	115	130	120	0,5	0,8	0,6	57,5	104,0	72,0	233,5
Перша категорія:												
Номер 1 кат. (1)	8	26	115	130	120	0,5	0,8	0,6	460,0	832,0	576,0	1868,0
Номер 1 кат. (2)	29	40	115	130	120	0,5	0,8	0,6	1667,5	3016,0	2088,0	6771,5
Разом	39	70							2242,5	4056,0	2808,0	9106,5

Отже, готель планує реалізувати 9106,5 людино-дів послуг в 2019 році.

При плануванні обсягу послуг з ресторанного харчування приймаємо:

- 100% ресторанне обслуговування сніданків за типом «шведського столу»;
- ресторанне обслуговування протягом дня за меню вільного вибору;
- ресторанне обслуговування святкових заходів.

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Проведемо проектування доходів, витрат та прибутків мотелю в базовому році. Основним джерелом отримання доходів мотелю є доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення, які розраховують за формулою:

$$D_{\text{нф}} = \sum_{i=0}^n N_i M_i D K_i \quad (3.5)$$

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

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;

K_i – коефіцієнт завантаження номерів i -ї категорії.

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у мотелі «Україночка» розраховано у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у мотелі
«Україночка»

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг ($Q_{\text{пл}}$), людино/днів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	міжсе- зоння	висо- кий сезон	сезо- н	разом	міжсе- зоння	високий сезон	сезо- н	міжсе- зоння	високий сезон	сезон	разом
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11=8+9 +10
<i>Вища категорія:</i>											
Апартамент	57,5	104, 0	72,0	233,5	1600	1700	1700	92	176,8	122,4	391,2
Люкс	57,5	104, 0	72,0	233,5	900	950	930	51,75	98,8	66,96	217,51
<i>Перша категорія:</i>											
Номер одномісний	460, 0	832, 0	576, 0	1868, 0	450	490	450	207	407,6 8	259,2	873,88
Номер двомісний	1667 ,5	3016 ,0	2088 ,0	6771, 5	450	650	550	750,3 75	1960, 4	1148, 4	3859,17 5
Разом	2242	4056	2808	9106,				1101,	2643,	1596,	5341,76

	,5	,0	,0	5			125	68	96	5
--	----	----	----	---	--	--	-----	----	----	---

Планові доходи від розміщення в готелі за рік складуть 5341,765 тис. грн. Кількість замовлених послуг ЗРГ мотелю «Україночка» на 2019 рік наведено в таблиці 3.6.

Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг закладу ресторанного господарства на 2019 рік приведений у таблиці 3.7.

Таблиця 3.6

Кількість замовлених послуг ЗРГ мотелю «Україночка» на 2019 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-днів	2242,5	4056,0	2808,0	9106,5
2. Планова структура замовлених послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки	100	100	100	
2.2. Меню вільного вибору	70	80	80	
2.3. Святкові заходи	10	25	25	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)				
3.1. Сніданки	2242,5	4056	2808	9106,5
3.2. Меню вільного вибору	1569,75	3244,8	2246,4	7060,95
3.3. Святкові заходи	224,25	1014	702	1940,25

Таблиця 3.7

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

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки	2242,5	4056	2808	9106,5
1.2. Меню вільного вибору	1569,75	3244,8	2246,4	7060,95
1.3. Святкові заходи	224,25	1014	702	1940,25
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Сніданки	100	150	130	X
2.2. Меню вільного вибору	250	290	270	X
2.3. Святкові заходи	350	550	430	X
3. Доходи від реалізації продукції та				

послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки	224,25	608,40	365,04	1197,69
3.2. Меню вільного вибору	392,44	940,99	606,53	1939,96
3.3. Святкові заходи	78,49	557,70	301,86	938,05
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	695,18	2107,09	1273,43	4075,70

Загальні доходи від харчування за рік складатимуть 4075,70 тис. грн.

Заключний етап обґрунтування операційних доходів мотелю «Україночка» це узагальнення отриманих результатів розрахунку в таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Обсяг операційних доходів проектного мотелю «Україночка» на 2019 рік

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	1101,125	2643,68	1596,96	5341,765
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	695,18	2107,09	1273,43	4075,70
Разом: основні операційні доходи готелю, тис. грн	1796,305	4750,77	2870,39	9417,465
3. Інші операційні доходи, тис. грн	3000	4500	3700	11200
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	4796,305	9250,77	6570,39	20617,47

Загальні доходи готелю за рік заплановано на рівні 20617,47 тис. грн.

Поточні витрати

Оплата праці

Визначимо механізм оплати праці та мотивації в базовому готелі.

$$Ч_{сн} = Q_p / H_{обс} * K_{зам} \quad (3.1)$$

де Q_p - об'ємні параметри об'єкта обслуговування; $H_{обс}$ - норма обслуговування; $K_{зам}$ - коефіцієнт заміщення.

Чисельність працівників розраховується методом техніко-економічних розрахунків. Порядок розрахунку передбачає визначення ($Ч_n$) та середньооблікової чисельності працівників ($Ч_{сн}$) за формулами:

$$Ч_n = P_m * (Г_m + Г_{пзо}) / КФЧ_n \quad (3.2)$$

де P_m – кількість робочих місць певної професії;

Γ_m – час роботи закладу упродовж тижня відповідно до встановленого графіка роботи, год; $\Gamma_{нзо}$ – час, необхідний для підготовчих та завершальних операцій на тиждень, год; $K\Phi\mathcal{C}_n$ – нормативний фонд робочого часу одного працівника на тиждень, год.

Розрахунок чисельності покоївок у motelі «Україночка» наведено у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Чисельність покоївок у motelі «Україночка»

Категорія і місткість номерів	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
А	1	2	3 = 1:2	4	5 = 3+4	6 = 5 * $K_{зам}$
<i>Вища категорія:</i>						
Апартамент	1	3	0,3	0,45	0,75	1
Люкс	1	4,5	1,1	0,55	1,65	1
<i>Перша категорія:</i>						
Ном. 1 кат.(1)	8	7,0	4,95	1	5,95	1
Ном. 1 кат.(2)	29	6,5	14,95	1,5	16,45	3
Разом	39		X	x		6

Середньоспискова чисельність покоївок у motelі «Україночка» складає 6 осіб. Посадова структура зі штатного розпису motelю «Україночка» наведено в таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Посадова структура зі штатного розпису motelю «Україночка»

Посада	Код ДК 003:2010	Кількість
Адміністративно-управлінська служба		5
Генеральний директор	1210.1	1
Заступник директора	1210.1	1
Секретар керівника	3431	1
Головний бухгалтер	1231	1
Бухгалтер-касир	2411.2	1
Служба організації приймання та розміщення		4
Черговий адміністратор	4222	2
Агент з бронювання	3415	2
Служба хаускіпінг		9
Старша покоївка	5142	2
Покоївка	5142	6

Прибиральник службових приміщень	9132	1
Служба постачання		1
Завідувач складу	1226.2	1
Ресторанне господарство		
Виробничий персонал		5
Завідувач виробництвом	1225	1
Кухар	5122	2
Мийник посуду	8221	2
Обслуговуючий персонал		9

Продовження таблиці 3.10

Адміністратор	4222	1
Офіціант	5123	6
Бармен	5123	2
Служба організації додаткових послуг		2
Адміністратор конференц-залу	4222	1
Працівник сауни та бані	9133	1
Допоміжний персонал		4
Прибиральник території	9132	1
Водій	8322	1
Працівник пральні	9132	2
Разом		39

Отже, фонд заробітної плати мотелю у розрахунку на місяць складає 380900 грн.

Планування преміальної частини фонду оплати праці мотелю «Україночка» на 2019 рік наведено в таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Планування матеріальної преміальної частини оплати праці в мотелі «Україночка» на 2019 рік

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	47000	20	9400
Основний персонал	268000	20	53600
Допоміжний персонал	65900	20	13180
Разом	380900		76180

Розрахунок планового фонду оплати праці мотелю «Україночка» представлено у таблиці 3.12, де зведено місячний та річний фонди основної та додаткової заробітної плати.

Таблиця 3.12

Розрахунок фонду оплати праці у мотелі «Україночка»

Показники	Фонд заробітної плати,
-----------	------------------------

	тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	380,9
Місячний фонд додаткової заробітної плати	76,18
Разом місячний фонд оплати праці	457,08
Річний фонд основної заробітної плати	4570,8
Річний фонд додаткової заробітної плати	914,16
Разом річний фонд оплати праці	5484,96

Річний фонд оплати праці у мотелі «Україночка» становить 5484,96 тис. грн.

План з праці мотелю «Україночка» на плановий рік наведено в (табл. 3.13).

Таблиця 3.13

План з праці мотелю «Україночка» на плановий рік

Показники	У розрахунку на плановий рік
Планова чисельність працівників, усього	39
• у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
• основний операційний персонал, осіб	31
• допоміжний персонал, осіб	3
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	4570,8
• у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	564
• основний операційний персонал, тис.грн.	3216
• допоміжний персонал, тис.грн.	790,8
Фонд додаткової заробітної плати	914,16
Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.	5484,96
Структура фонду оплати праці:	
• основна заробітна плата, %	83,3
• додаткова заробітна плата, %	16,7

Річний фонд заробітної плати, з урахуванням преміальних виплат для мотелю «Україночка» становить 5484,96 тис. грн. на 2019 рік.

Поточні витрати

Проведемо планування витрат мотелю «Україночка» на 2019 рік. План потреби в сировині та товарах ЗРГ при готелі на плановий рік наведено в таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

План потреби в сировині та товарах ЗРГ при готелі на плановий рік

Сировина та продукти	Потреба продуктів для виготовлення власної продукції (на рік)	Покупні товари	Всього	Роздрібна ціна за 1 кг, грн.	Вартість, тис. грн.
М'ясо	4020,00		4020,00	130,00	522,60
Птиця	1866,67		1866,67	110,00	205,33
Субпродукти	426,67		426,67	55,00	23,47
Риба	3160,00		3160,00	170,00	537,20
Морепродукти	630,00		630,00	220,00	138,60

Продовження таблиці 3.14

Гастрономія м'ясна та рибна	992,00		992,00	240,00	238,08
Молочні продукти	4173,33		4173,33	25,00	104,33
Сири	780,00		780,00	130,00	101,40
Кисломолочні продукти	1338,33		1338,33	50,00	66,92
Овочі	6331,67		6331,67	15,00	94,98
Фрукти	2190,00		2190,00	26,00	56,94
Консерви	221,67		221,67	30,00	6,65
Чай	160,00		160,00	300,00	48,00
Кава	175,00		175,00	450,00	78,75
Олія соняшникова	286,67		286,67	32,00	9,17
Крупи	1248,33		1248,33	28,00	34,95
Макаронні вироби	730,00		730,00	25,00	18,25
Соки		2300	766,67	18,00	13,80
Мінеральна та солодка вода		3600	1200,00	14,00	16,80
Алкогольні напої		5900	1966,67	70,00	137,67
Кондитерські вироби		2555	851,67	12,00	10,22
Хліб		3100	1033,33	9,00	9,30
Всього					2473,41

Стаття 2. Витрати на оплату праці: розраховані у таблиці 3.7 та склали 5484,96 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок (ЄСВ) - встановлено ставку ЄСВ в розмірі 22% загального фонду оплати праці, тобто $5484,96 * 22\% = 1206,691$ тис. грн. **Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів і нематеріальних активів** – розраховані у таблиці 3.8 та складають 6,53 млн. грн.

Стаття 5. Витрати на ресурсне забезпечення наведено в таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення мотелю «Україночка»

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергії	38843,30	1,63	63,31458
Опалення	171,575	1416,9	243,1046
Вода, у тому числі			
- холодна	6066,625	14,6	88,57273
- гаряча	3160,5	83,1	262,6376
Разом			657,6295

У цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які плануються у обсязі 1% доходу від реалізації послуг мотелю – 151,31 тис. грн. Разом по статті – 808,94 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу мотелю на рік здійснюється у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Сума зносу спеціального одягу мотелю «Україночка» на рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	1300	9,1
Оперативно-виробничий персонал	35	2	600	73,2
Разом				82,3

Сума зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів мотелю «Україночка» на рік визначається у таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Сума зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів мотелю «Україночка» на рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
--	---------------------------	-------------------------	------------------------	------------------------	----------------------

		місце			
Постільний набір 1-спальний	70	2	140	700	98
Постільний набір 2-спальний	70	2	140	850	119
Рушники великі	70	3	210	280	58,8
Рушники маленькі	70	3	210	100	21
Технічне устаткування конференц-залу	70	2	140	210	29,4
Заклади ресторанного господарства					
Порцеляновий та фарфоровий посуд	70	3	210	35	7,35

Продовження таблиці 3.17

Столові набори	70	3	210	28	5,88
Скляний посуд	70	3	210	34	7,14
Металеві набори	70	2	140	40	5,6
Столова білизна	70	2	140	180	25,2
Разом					377,37

Разом витрати за статтею 6 становлять 377,37 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду відсутні.

Стаття 8. Податки, збори та інші обов'язкові платежі, що входять до собівартості послуг, в тому числі:

- витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 10,0 тис. грн.
- плата за землю – 200 тис. грн.
- збір за провадження торговельної діяльності та діяльності з надання платних послуг – 0,6 тис. грн..
- витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 0,4 тис. грн.

Разом по статті – 211 тис. грн

Стаття 9. Витрати на транспортування будуть відсутні.

Стаття 10. Витрати на охорону готелю =7,57 тис. грн.

Стаття 11. Витрати матеріалів підрозділів рекреаційних послуг, приймають 200 грн на кожного гостя, тобто $200 \cdot 70 = 14$ тис. грн.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати: у підприємстві будуть виділені кошти на організацію музично-розважальних заходів в сумі 25 тис. грн. на рік.

Стаття 13. Інші поточні витрати: 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 =110 тис. грн.

Стаття 14. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю відсутні.

Зазначені кошториси та розрахунки покладають в основу поточних витрат діяльності мотелю «Україночка» (табл. 3.18). Поточні витрати діяльності поділено на умовно-постійні та умовно-змінні.

Таблиця 3.18

Зведений кошторис операційних витрат мотелю «Україночка» на плановий рік

Номер статті	Калькуляційна стаття витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1.	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ мотелю	2473,41	ЗВ
2.	Витрати на оплату праці (табл. 3.6)	5484,96	ЗВ
3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1206,691	ЗВ
4.	Амортизаційні відрахування (таблиця 3.8)	6530	ПВ
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	808,94	ЗВ
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	377,37	ПВ
7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0	ПВ
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	211	ПВ
9.	Витрати на транспортування	0	ЗВ
10.	Витрати на охорону	7,57	ПВ
11.	Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	14	ЗВ
12.	Інші адміністративно-управлінські витрати	25	ЗВ

13.	Інші поточні витрати діяльності	110	ПВ
14.	Фінансові витрати	0	ПВ
	Разом поточні витрати	17248,94	
	• умовно-змінні	10013	
	• умовно-постійні	7235,94	

Поточні витрати проектного мотелю «Україночка» на 70 місць склали 17248,94 тис. грн., при цьому умовно-змінні витрати становлять 10013 тис. грн., а умовно-постійні - 7235,94 тис. грн.

Прибутки

Визначимо показники прибутковості діяльності мотелю «Україночка».

Розрахунки планового маржинального прибутку мотелю «Україночка» узагальнюють у таблиці 3.19.

Таблиця 3.19

Маржинальний прибуток мотелю «Україночка» на плановий рік

Показник	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	20617,5
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	5341,77
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	4075,7
1.3. Інші операційні доходи	11200
2. Податок на додану вартість	2230,26
3. Чистий дохід	18387,2
4. Умовно-змінні витрати	10013
5. Маржинальний прибуток	8374,22
6. Постійні витрати	7235,94
7. Прибуток (збиток)	1138,28
8. Податок на прибуток	204,89
9. Чистий прибуток	933,386

Отже, плановий прибуток складе на рік 933,386 тис. грн.

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Проводимо розрахунок основних показників діяльності мотелю «Україночка» на подальші десять років.

Планові показники діяльності мотелю «Україночка» на перші десять років подано у таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

Основні результати діяльності мотелю «Україночка» 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
	Тис. грн.	Середньо-річні темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
0-й					130567,7 (початкові інвестиції)		
1-й	5474,39	0	10013	58	7235,94	-11774,55	-9655,13
2-й	1923,99	20	11014,3	58	7235,94	-9126,26	-7483,53
3-й	12773,58	20	12115,7	58	7235,94	-6578,06	-5394,01
4-й	18247,97	20	13327,3	58	7235,94	-2315,27	-1898,52

Продовження таблиці 3.20

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	Тис. грн.	Середньо-річні темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
5-й	21897,56	20	14660	58	7235,94	1,62	1,33
6-й	26277,08	20	16126	58	7235,94	2915,14	2390,41
7-й	31532,49	20	17738,6	58	7235,94	6557,95	5377,52
8-й	37838,99	20	19512,5	58	7235,94	11090,55	9094,25
9-й	45406,79	20	21463,8	58	7235,94	16707,05	13699,78
10-й	54488,15	20	23610,1	58	7235,94	23642,11	19386,53
11-й	65385,78	20	24500	58	7235,94	33649,84	27592,87
12-й	78462,93	20	25600	58	7235,94	45626,99	37414,13
13-й	94155,52	20	27800	58	7235,94	59119,58	48478,05

Чистий приведений дохід розраховують за формулою:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.6)$$

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 представлено в таблиці 3.21.

ТО =12 років.

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

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{KGP_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.7)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

КГП – кумулятивний грошовий потік.

$$ID=16179,3/130570=0,1239$$

Таблиця 3.21

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом мотелю
«Україночка», тис. грн.

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
0-й	-130567,7		-130567,7	-130567,7	-130567,70
1-й		819,2046	-129748,495	712,351826	-129856
2-й		2242,639	-127505,856	1950,12087	-127906
3-й		3920,666	-123585,19	3409,27478	-124496
4-й		5895,506	-117689,684	5126,52696	-119370
5-й		8216,296	-109473,388	7144,60522	-112225
6-й		10939,82	-98533,5684	9512,88696	-102712
7-й		14131,98	-84401,5884	12288,6783	-90424
8-й		17869,05	-66532,5384	15538,3043	-74885
9-й		22239,4	-44293,1384	19338,6087	-55547
10-й		27345,41	-16947,7284	23778,6174	-31768
11-й		34511,57	17563,8416	30010,0609	-1758
12-й		42689,82	60253,6616	37121,5826	35363,6
13-й		51328,12	111581,7816	44633,1478	79996,8

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 12 років.

Отже, у розробленому проекті мотелю «Україночка» на 70 місць закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідає середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому.

Даний проект реалізації мотелю «Україночка» дозволяє створити конкурентоспроможний готельний заклад і може бути прийнятий до впровадження.

ВИСНОВКИ

На основі проведеного дослідження можна зробити наступні висновки і пропозиції:

Проведений аналіз розвитку туристичного сектору в Україні вказує на окремі прогалини як в нормативному регулюванні, так і в сфері розвитку туристичної інфраструктури України, наслідком якого є падіння туристичних потоків до країни.

Нами визначено доцільність розміщення мотелю малої місткості (до 70 осіб) в Київській області на локації в с. Щасливе. Найбільш прийнятним є позиціонування мотелю на рівні 3*. Доведено, що найбільш доцільним є використання етностилю для даного мотелю, особливо з урахуванням росту попиту туристів саме на етностиль в Україні та ЄС загалом.

Розгляд інфраструктури мотелю дозволив визначити вимоги до розміщення за кількістю та функціональним призначенням групи приміщень фронт та бек офісів, сервісів мотелю, ресторанів та барів. Будівля мотелю та внутрішній простір запроектовані в єдиному стилі – етностиль (національний український стиль). Загальна площа мотелю «Україночка» становитиме 1117 м².

Проектований об'єкт будівництва – мотель «Україночка» на 70 місць, який розміщуватиметься в окремо стоячій будівлі, за адресою: вул. Перспективна 2, с. Щасливе Бориспільського району Київської області

Проектований мотель «Україночка» це будівля, яка: за призначенням мотель «Україночка» – громадська будівля; за містобудівними вимогами мотель «Україночка» – міського значення; за довговічністю мотель «Україночка» – II ступеню с терміном служби не менше 50 років; за вогнестійкістю мотель «Україночка» – II ступеню; за поверховістю мотель «Україночка» – одноповерхова; за конструктивною схемою мотель «Україночка» – з несучими стінами.

В motelі буде створена система охорони екології відповідно до ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища», при цьому при будівництві та експлуатації motelю будуть дотримані всі норми екологічного планування та права.

У розробленому проекті motelю «Україночка» на 70 місць закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідає середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому.

Даний проект реалізації motelю «Україночка» дозволяє створити конкурентоспроможний готельний заклад і може бути прийнятий до впровадження.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. – К.: Основа, 2006.
2. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.94 № 4004-XII.
3. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2.
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
6. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
7. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
8. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення».

9. ВСН 01-89. «Підприємства по обслуговуванню автомобілів»
10. ГОСТ 12.1.004-91. «Пожежна безпека. Основні положення».
11. ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
12. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
13. ДБН В.1.1-7-2002. «Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва».
14. ДБН В.2.2.-11-99. «Громадські будинки та споруди».
15. ДБН В.2.2-15-2005. «Житлові будинки. Основні положення».
16. ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі».
17. ДБН В.2.2-25:2009. «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства».
18. ДБН В.2.2-9-99. «Громадські будинки і споруди. Основні положення».
19. ДБН В.2.3-15:2007. «Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів»
20. ДБН В.2.5-64:2012. «Внутрішній водопровід та каналізація».
21. ДСН 3.3.6.037-99. «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку».
22. ДСН 3.3.6.042-99. «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень».
23. ДСТУ 30523-97. «Послуги громадського харчування».
24. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
25. ДСТУ 4269:2003. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
26. ДСТУ 4269:2003. «Вимоги до готелів усіх категорій».
27. ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
28. НПАОП 40.1-1.21-97. «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів».

29. [СНиП 2.01.02-85. «Протипожежні норми».](#)
30. СНиП 2.04.05-91 [«Опалення, вентиляція та кондиціонування».](#)
31. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посіб. / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К.: Знання України, 2002. – 358 с.
32. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч.посіб.-2016.
33. Завідна Л.Д. Готельний бізнес : стратегії розвитку : монографія / Л.Д. Завідна. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 600 с.
34. Інновінг в туризмі: монографія / Мельниченко С.В., Бойко М.Г., Ведмідь Н.І., Ткаченко Т.І., Михайліченко Г.І., Босовська М.В, та ін. – К. : КНТЕУ, 2016.
35. Кожухівська Р. Б. Туризм в Україні: стан, фактори та перспектива розвитку / Р. Б. Кожухівська // Всеукраїнський науково-виробничий журнал «Інноваційна економіка».– 2012.– №3(29). – С. 43-49.
36. Коцупатрий М.М. Облік і звітність в оподаткуванні у схемах і таблицях: навч. посіб. для студ. напряму підготовки 6.030509 "Облік і аудит" / М.М.Коцупатрий, С. І. Ковач, К. В. Безверхий. – К.: КНЕУ, 2015. – 196 с.
37. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. / Г.Я. Круль. – К.: Центр учб. л-ри, 2011. – 368 с.
38. Крушинська А.В. Оцінка інвестиційної привабливості готельного господарства / А.В. Крушинська / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.nbuv.gov.ua/portal.
39. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
40. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учб. л-ри, 2012. – 472 с.

41. Маркетинг у галузях і сферах діяльності [текст]: навч. посіб. / за ред. І.М. Буднікевич. – К.: Центр учб. л-ри, 2013. – 536 с.
42. Марцин Т.О. Проблеми та перспективи розвитку готельного господарства в Україні [Електронний ресурс]. – / Т. О. Марцин, Т. В. Бурак – Режим доступу: <http://tour.husyatyn.te.ua>
43. Михайліченко Г.І. Інноваційний розвиток туризму: монографія/ Г.І.Михайліченко. –К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. –608 с
44. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навч.посіб.-К.: В-во Ліра-К, 2016.
45. Моргулець О.Б. Менеджмент у сфері послуг: навч. посіб. / О.Б. Моргулець. – К.: Центр учб. л-ри, 2012. – 384 с.
46. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. Н.О. П'ятницької. – 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учб. л-ри, 2011. – 584 с.
47. Проектування готелів/ А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, Т.І.Ткаченко, І.Ю. Антонюк та ін./ за ред. А.А. Мазаракі/ навчальний посібник для студентів ВНЗ. - К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2012. - 385 с.
48. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. – 432 с.
49. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл.
50. Сучасні концепції, передумови та перспективи розвитку підприємств України (управлінський аспект) : монографія; за заг. ред. К.Ф. Ковальчука. – Донецьк : ЛАНДОН-XXI, 2012. – 342 с.
51. Тимошенко З.І. Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу / З.І. Тимошенко, Г.Б. Мунін, В.П. Дишлевий. - К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2007.- 246 с.

52. Ткаченко Т.І., Мельниченко С.В., Босовська М.В., Полтавська О.В. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика : монографія / Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, М.В. Босовська М.В., О.В. Полтавська. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 798 с
53. Ткаченко Т.И., Мельниченко С.В., Босовская М.В. Фундаментальные и прикладные основы эффективности государственного управления : Коллективная моногр. – Тула: Тульский филиал РАНХиГС, 2013. – 445 с.
54. Туристські дестинації (теорія управління, бренд) : монографія / Т.І. Ткаченко, С.В.Мельниченко, М.Г. Бойко, Г.І. Михайліченко, Н.І. Ведмідь [та ін.] ; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 347 с.
55. Управління бізнес-процесами в туризмі. Монографія / С.В. Мельниченко, К.А. Шеєнкова. – К.: - КНТЕУ – 256 с
56. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : практикум / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань ; за ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 264 с.
57. HoReCa. Готелі: навч. посіб./А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с
58. Визначення анімації в туризмі та гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://poznayka.org/s49510t1.html>
59. ІсторіяУмані [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://04744.info/istoriya-umani/item/351-istoriya-umani>
60. Модерн [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.azh.com.ua/i/fine-art-xx/the-modern-style>
61. Обладнання для клінінгу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://megaspectr.net/ua/Cleaningequipmentua>
62. Організація туристичних подорожей: електронний підручник – К.: ЦІТ КНТЕУ, 2015. – 392с.

63. Особливості та перспективи розвитку готельного бізнесу в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2016/1/2.pdf>

64. Офіційний сайт Державної служби статистики України. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.

65. Томаля Т.С. Управління якістю в готельно-ресторанному бізнесі / Т.С. Томаля, Я. І. Щипанова. // Економіка. Управління. Інновації. – 2014. – № 2. – С. 32 – 38.

66. Google maps [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.google.com.ua/maps/preview>