

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	9
1.1. Концепція кемпінгу.....	9
1.1.1. Обґрунтування доцільності проектування кемпінгу.....	9
1.1.2. Концептуальне рішення.....	18
1.2. Групи приміщень. Front Office.....	22
1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки.....	22
1.2.2. Житлова.....	23
1.2.3. Побутова, торговельна, дозвіллево-анімаційна, спортивно-оздоровча.....	24
1.3. Групи приміщень. Back Office.....	26
1.3.1. Адміністративна.....	26
1.3.2. Господарська та виробничо-побутова.....	26
1.4. Сервіс (Service).....	32
1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution).....	32
1.4.2. Реєстрація (Check-In). Розміщення (Accommodation). Виселення (Check-Out).....	33
1.4.3. Гест-релейшн (Guest Relation). Рум-сервіс (Room Service).....	35
1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning).....	35
1.4.5. Велес (Wellness). СПА(SPA). Фітнес (Fitness).....	37
1.4.6. Івент-сервіс (Event Service). Анімація (Animation). Конференц-сервіс (Conference).....	37
1.5. Ресторани. Бари.....	37
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	51
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	51
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	58
2.3. Характеристика будівлі.....	60
2.4. Інженерні системи.....	63
2.5. Дизайн.....	75
2.6. Кошторис.....	78
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	80
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	81
2.9. Охорона праці.....	82
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	86
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	94
Висновок до розділу 2.....	102
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	113
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки.....	116
3.5. Ефективність інвестиційного проекту.....	127
ВИСНОВКИ.....	132
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	135
Д О Д А Т К И.....	139

ВСТУП

Актуальність теми. Кемпінг-індустрія тільки починає формуватися. Для України цей вид відпочинку залишається досі новим. Серед усіх засобів розміщення, кемпінг займає особливе місце через вузьку спеціалізацію та чітку направленість на певний контингент клієнтів. Цільова аудиторія таких готелів – іноземні та українські туристи, яким надаються послуги на найвищому професійному рівні з дотриманням високих стандартів, створення дієвої системи надання якісних та доступних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу. Таким чином, кемпінг-готелі реалізують всі вимоги відвідувачів, які необхідні для відпочинку. Цим представлена група готельних закладів відрізняється від всіх інших засобів розміщення у галузі готельного бізнесу.

Кемпінг-готелі займають чітко визначене та закріплене місце на загальному ринку готельних послуг. Ми володіємо величезним потенціалом рекреаційних та культурно-історичних ресурсів для розвитку туристичної діяльності, і питання створення необхідної інфраструктури є особливо актуальним. Туризм сприяє виходу на світовий рівень обслуговування та сервісу і, відповідно, збільшенню як внутрішніх, так і зовнішніх туристичних потоків, що тягне за собою збільшення фінансів з Європи та утримання фінансових коштів на території України.

Мета випускного кваліфікаційного проекту – спроектувати кемпінг-готель на 200 місць у місті Київ. Відповідно до мети сформульовані **основні завдання:**

- обґрунтувати доцільність проектування кемпінг-готелю «Дніпровські води» у місті Київ, визначити склад та площі груп приміщень, номенклатуру послуг та об'ємно-планувальні рішення готелю;
- розробити архітектурні рішення, навести характеристику будівлі, спроектувати інженерні системи, навести рекомендації стосовно дизайну, обрахувати основні елементи кошторису будівництва об'єкту, розробити заходи

щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та забезпечення санітарно-гігієнічних норм у закладі;

- визначити та обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу, раціональну організаційну структуру управління та розробити штатний розклад, обсяги та структуру обсягів діяльності, обґрунтувати операційні доходи закладу, сформулювати операційний прибуток та спланувати основні економічні показники діяльності на перші десять років; оцінити ефективність капітальних вкладень, окупності проекту.

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

Предмет дослідження теоретичні, методичні, прикладні засади проєктування кемпінгу на 200 місць у туристичній дестинації «Гідропарк» м. Київ.

Для написання даного проєкту були використані такі **методи дослідження:** діалектичний метод пізнання, абстрактно-логічний (теоретичні узагальнення і формулювання висновків), ситуаційний аналіз, метод середніх, абсолютних і відносних величин, порівняння, графічний, економіко-статистичний та ін.

Інформаційну базу склали наукові публікації та монографічні видання вітчизняних і зарубіжних вчених, нормативно-правові акти України, матеріали наукових конференцій, Інтернет-ресурси, інформація Всесвітньої туристичної організації, статистичні збірники.

Публікації. За результатами проведеного наукового дослідження було опубліковано наукову статтю у збірнику наукових праць студентів КНТЕУ, 2018 р. (дод. А).

Структура проєкту та обсяг проєкту. Проєкт складається зі вступу, трьох розділів, висновків і додатків.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція кемпінгу

1.1.1. Обґрунтування доцільності проектування кемпінгу

З кожним роком запити та потреби споживачів готельних продуктів все більш зростають та урізноманітнюються у зв'язку з активним розвитком туризму в останні роки. Все частіше туристи надають перевагу екзотичним, незвичайним, з винятковою концепцією готелям. Такими цікавими типами готелів, що відрізняються від звичайних готельних підприємств можуть бути кемпінги.

Туристи в таких кемпінгах зазвичай проживають в окремо розташованих будиночках, палатках чи караванах - найчастіше представляють 1-2 поверхові споруди з кімнатами, що мають окремий вхід з вулиці. Кількість кімнат (і поверхів) в номері залежить від типу обраного номера.

Досить підходящим місцем для розміщення проектного кемпінгу може бути всім відомий Труханів острів, який знаходиться на Дніпрі Біля метро Гідропарк, розташований навпроти центральної частини Києва між головним річищем Дніпра на захід і його відногою Чорторисем на схід; площа близько 450 гектарів. Це місце знаходиться в затишній парково-пляжній зоні, певною мірою віддалене від інтенсивного автомобільного руху. Відвідувачі зможуть дістатись до кемпінгу різними способами:

Прогулянкою через пішохідний міст від Гідропарку.

Транспортом від Московського моста (2 км)

На катеру по річці Дніпро від місця перебування (додаткова послуга)

Місце розташування кемпінгу (Труханів острів) – мальовничий куточок Києва, який знаходиться майже в самому «серці» столиці на р. Дніпрі між його основним річищем, протоками Чорторий і Долобською (рис. 1.1).

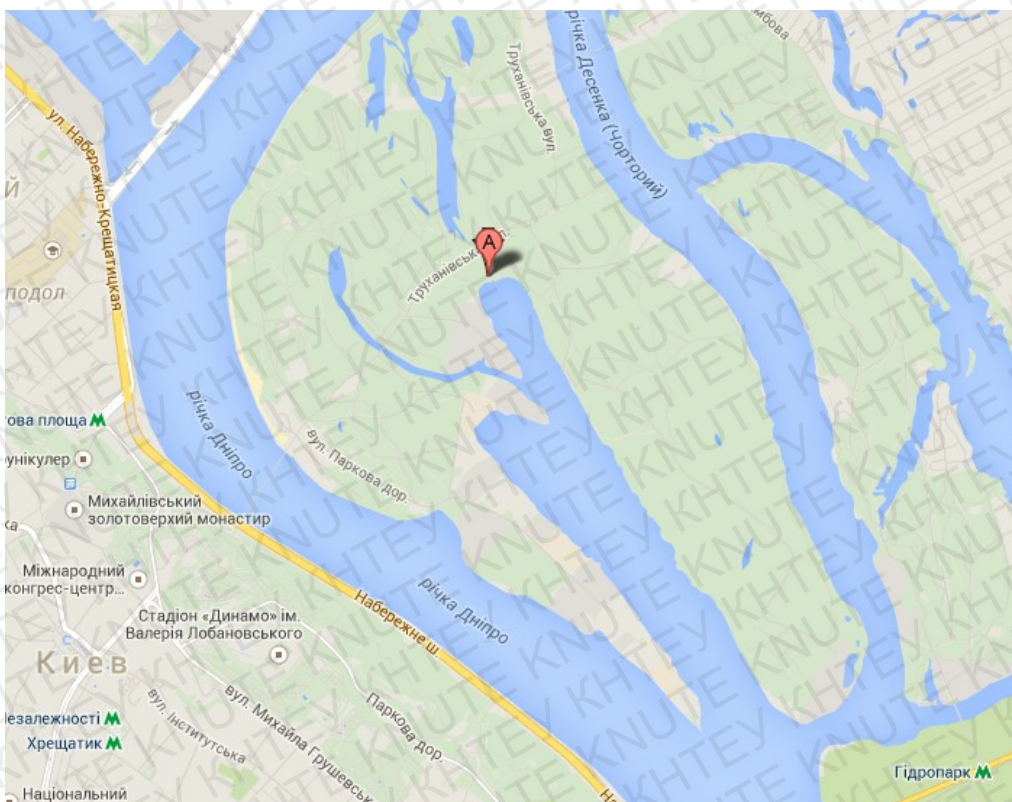


Рис. 1.1. Розміщення проектного кемпінгу на карті м. Києва

Труханів острів - це одне з улюблених місць відпочинку для киян та цікава територія для мандрівників і туристів. Окрім гарної природи, Труханів острів приховує в собі й багато цікавих історичних фактів.

Труханів острів поєднаний з правим берегом Дніпра пішохідним мостом. За своєю площею досягає 450 гектарів. Сьогодні це місце має багато пляжів для відпочинку, водні станції, будинки відпочинку, спортивні заклади, а також, попри все, це ще й зелений куточок міста, який має багато насаджень.

Цікаво, що ця, здавалося б звична, місцевість має свою давню історію, адже згадується ще аж у літописах 10 століття. Ця територія була колишнім поселенням, яке називали Ольжичі, і належало воно знаменитій княгині Ользі. Однак, це не пояснює назву острова. Існує повір'я, що ймення території взято від хана Тугорхана. Неначе в 11 столітті його дочка, яка була дружиною князя Святополка, мала в цих краях свою резиденцію. Одним із цікавих відкриттів на початку 19 століття було проведення телефону на Труханів острів. А також приблизно в ці часи було створено на Трухановому острові об'єднання

пароплавства, яхт-клуб, млини, що включило цю місцевість у своєрідну інфраструктуру того часу.

Заселення острова почалося з 1900-х років, але це були лише перші самосели, які займалися судноплавством. Згодом життя на острові розвивалося. Було побудовано церкву Святої Єлизавети, створено ринкову площу, але після війни, на жаль, майже все це було зруйновано. Але залишились прекрасні насадження, які й досі створюють природниче обличчя Труханового острова, яке й досі манить киян відпочити серед цієї краси. З цієї території відкривається чудовий краєвид на порослі лісом кручі, золоті бані церков та дніпровські далі.

Переваги місця розташування проектного підприємства готельного господарства характеризується наступними особливостями:

- по-перше, в Дніпровському, Подільському, Печерському районах, зокрема в мікрорайонах, що примикають до р. Дніпро, працює багато промислових підприємств, трудові колективи які будуть, ймовірно, користуватись послугами в корпоративному обслуговуванні (організація корпоративних свят, надання івент-послуг, кейтеринг тощо);

- по-друге, кемпінг розташований в унікальному місці, яке поєднує в собі діловий та історичний центр столиці, кемпінг надає прекрасну можливість насолодитися чудовими видами, бездоганим сервісом. Кемпінг знаходиться в самому серці Києва;

- по-третє, незначна віддаленість кемпінгу від Міжнародного виставкового центру, що робить його привабливим для учасників виставок, симпозіумів, фестивалів, конференцій тощо, які є вибагливими до якості послуг гостинності, зокрема до спокійного і затишного місця перебування.

- по-четверте, близькість кемпінгу до великих підприємств торгівлі («Ашан», «Скаймол») сприятиме зручності та швидкості доставки продуктів для потреб ресторанного господарства кемпінгу;

- по-п'яте, зручне розташування (біля з'їзду з Московського моста) сприятиме зручній доставці торгово-технологічного обладнання, меблів, різних витратних матеріалів, замовлених у Києві;

- по-шосте, потік транспорту біля кемпінгу є незначним, оскільки тут переважає пішохідна зона. І це дає можливість відпочити від метушні мегаполісу в самому серці столиці.

- по-сьоме, Труханів острів – це рекреаційна зона, яка знаходиться недалеко від місця проживання гостей.

Серед недоліків слід відзначити високий очікуваний рівень конкуренції кемпінгу з закладами ресторанного та готельного господарства, розміщеними в центрі Києва. Разом з тим, розташування кемпінгу в мальовничому куточку Києва, комплексне обслуговування гостей, зокрема надання послуг проживання, банкетного обслуговування, організації круїзів, а також широкий асортимент додаткових послуг має вирішити цю проблему.

Проаналізувавши інфраструктуру готельного господарства на Трухановому острові, слід зазначити, що заклади готельно-ресторанного господарства району здебільшого представлені готелями переважно категорії ** та ресторанами з національною українською кухнею.

Новітній продукт вимагає передусім позиціонування. Пізніше, коли позиціонування пройде успішно, у проектованого закладу з'являться перші конкуренти в інших частинах міста, але до цього часу заклад матиме репутацію одного з найперших і найкращих, що забезпечить йому подальший успіх і дозволить знизити рекламний бюджет.

У якості засобів реклами кемпінгу планується використовувати засоби масової інформації (газети, журнали, радіо, телебачення), а також спеціальну друковану (буклети, листівки, календарі) та сувенірну (брелоки, кулькові ручки і т.п.) продукцію. Із форм зовнішньої реклами використовуватиметься світлова реклама.

Спеціалізовані журнали досить повно охоплюють цільову аудиторію закладів готельного і ресторанного господарства. Розповсюджуються ці журнали не тільки в роздріб і за підпискою, але і безкоштовно в офісах, ресторанах, готелях. Радіо використовується для анонсування різноманітних акцій, для іміджевої підтримки. Станції обираються, виходячи з рейтингів, та

інтуїтивно. Використання, на перший погляд, неефективної реклами в місцевій пресі та кабельних радіостанціях дозволить нагадувати саме місцевим мешканцям про проєктований заклад готельного господарства.

Таблиця 1.1

Дислокація та характеристика кемпінгів м.Києва

Назва кемпінгу	Адреса, телефон	Примітка
Кемпінг «№1 Київ»	Національний експоцентр України	Новий літній київський кемпінг - кемпінг №1 "Київ" - віднедавна працює на території Національного Експоцентру України, поблизу Великої Кільцевої дороги на південному в'їзді до столиці. Неподалік розташована станція метро Виставковий центр, іподром, дельфінарій, декілька ТРЦ. Сучасний кемпінг №1 "Київ" пропонує своїм гостям 300 місць для автодомів та караванів на траві, асфальтований кемпер-плац на 50 місць, наметове містечко, авто- та мотопаркінг. Доступна також можливість підключення електрики, користування санвузлами й мінікухнею, пральною машиною та вайфай Інтернетом. На території кемпінгу є прокат велосипедів, з 15.05 по 15.09 працює басейн.
Кемпінг «Пролісок»	проспект Перемоги 139 Брест-Литовський	Найстаріший кемпінг Києва називається "Пролісок". Кемпінг знаходиться посеред гарного великого парку, що межує з приміським лісом, на площі 18 гектарів. До центру міста їхати 20 хвилин, якщо без пробок. До найближчого метро "Житомирська" пішки хвилин 15. Цей кемпінг Києва розраховано на 50 машиномісць
Кемпінг «Кемпінг-Парк Україна»	Біля с. Лебедівка	зручні під'їзні шляхи; - охоронювана стоянка; - закриті територія; - організація заходів, корпоративів "ПІД КЛЮЧ"; - організація колективного полювання і риболовлі; - навіси і альтанки з мангалами, столами і лавками для корпоративного відпочинку на природі; - кейтірінг (харчування); - оренда військово-польової кухні; - парковка караванів і кемперів з можливістю підключення до 220V і води; - довгострокові парковка караванів або стаціонарних будиночків з можливістю проживання в них; - резервуар для зливу капсул; - оренда стаціонарних військових наметів; - оренда стаціонарних будиночків; - - рибалка; - мобільний російська лазня (під замовлення); - пейнтбол і лазертаг (під замовлення); - спуск і стоянка човнів і лафетів; - оренда прогулянкового катера; - оренда водних гідроциклів, банана і плюшки (під замовлення); продуктовий, господарський і рибний магазини; - кафе; - туалет, душ
Кемпінг «Караван-Центр Україна»	вул. Озерна, 10	Автокемпінг Києва зовсім малесенький, лише на 8 місць. Знаходиться він на Софіївській Борщагівці та називається "Караван-Центр Україна". Вартість стоянки автокемпера чи дому на колесах становить 10 євро за поточним курсом.

І взагалі, на Поліссі (уявно, лінія Полісся проходить зачіпаючи міста Луцьк, Рівне, Житомир, Київ, Суми) кемпінг відсутній як явище, за єдиним виключенням столиці. Та навіть і київський кемпінг представлено сьогодні лише кількома локаціями – на правому березі на в'їзді з Житомирської траси та на лівому березі, на в'їзді з Чернігова. Решта кемпінгів – як-от на Трухановому острові чи в Гідропарку – працюють лише під час великих подій у Києві на кшталт Євробачення чи Євро-2012.

Перелік івентів (подій), які щорічно чи періодично проводяться у столиці, а також Київській обл., відвідувачі яких можуть бути потенційними споживачами кемпінгу.

Нині у Києві досить часто стали проводитись міжнародні події, що привертають увагу туристів з усього світу, такі як: Євро-2012, двічі пісенний конкурс "Євробачення", фінал Ліги Чемпіонів УЄФА. Крім цього у Києві щорічно відбуваються такі події:

Французька весна. Щорічний культурний сезон, який пропонує своїм глядачам насичену програму за усіма напрямками мистецтва.

День Києва. День Києва - це не лише свято. Це справжня подія у житті нашого міста, на яку кияни очікують протягом усього року. Щодо гостей міста, вони із задоволенням приїжджають до столиці України, щоб залучитись до святкування Дня Києва.

РОК'н'СІЧ. Міжнародний рок-фестиваль, який щорічно проходить у Києві від 2006 року. До участі запрошують відомі музичні колективи та молоді команди. Ініціатором фестивалю є відомий музикант Олег Скрипка.

Країна Мрій. Міжнародний етнічний фестиваль, який стартував у Києві ще у 2004 році. Він проходить здебільшого у вигляді щорічних народних ярмаркових гулянь. Акцент заходу робиться не лише на музиці, але й на інших культурних аспектах.

Трипільське Коло. Міжнародний етнічний фестиваль, для проведення якого було обрано мальовничі дніпровські схили Київщини.

Київський міжнародний кінофестиваль Молодість. «Молодість» - це один з найбільших фестивалів України та Східної Європи, за версією Міжнародної Асоціації Кінопродюсерів. Заснований ще за радянських часів – **у 1970 році** – фестиваль зберіг величезну популярність у роки незалежності України.

Отже, з огляду на ці та інші події, завдяки їх масовості та масштабності, проектування кемпінгу буде дуже доцільним.

Дослідженнями аудиторії споживачів на послуги кемпінгу.

Проектований підприємство буде орієнтоване на визначений контингент туристів, переважно це будуть молоді сім'ї з дітьми. Концепція кемпінгу дозволить сформувати цільову аудиторію проектового підприємства готельного господарства (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Цільова аудиторія проектового підприємства готельного господарства

Класифікаційна ознака	Характеристика ознаки
Вік	найбільша частка споживачів у віковому діапазоні від 25 до 50 років та діти
Стать	Чоловіки 55%, жінки 45%
Рід занять	бізнесмени, службовці, офісні працівники, спортсмени та аматори водних видів спорту
Сімейний стан	сім'ї з дітьми та без дітей
Рівень матеріального статку	нижче середнього, середній, вище середнього
Країна проживання	переважно українці та мешканці міста
Мета подорожі	рекреаційна, спортивна (організація спортивного дозвілля), сімейний відпочинок
Потреби	послуги готельного господарства; послуги ресторанного господарства; послуги для дозвілля дітей, якісний відпочинок; можливість оздоровлення; святкування певних подій, розваги на воді.

Дослідження цільової аудиторії проектового закладу дозволяє більш точно сформувати асортимент додаткових послуг та врахувати особливості гостей різних країн, вікових груп та сімейного стану, визначити характер відпочинку та потреби кожного з них.

Основний портрет цільового споживача.

Ці люди проживають у невеликих містах або на околицях великих міст, мають тверді переконання щодо суспільних цінностей, таких, як почуття патріотизму, моралі і необхідності у важкій роботі. Чудовим відпочинком вони вважають відпочинок з сім'єю в наметах (кемпінг). Вони люблять полювання і рибалку. З усіх телевізійних спортивних програм вони воліють боулінг або футбол.

Динаміка розвитку кемпінгів в Україні та за кордоном. Деякий час тому кемпінги не мали жодної популярності, а автомандрівники навіть обурювалися, з якого це дива вони мають платити за стоянку, якщо є можливість зупинитися де завгодно й організувати ночівлю, розбивши намет. У багатьох поняття кемпінгу досі асоціюється з так званим «диким» туризмом – на природі без належних умов.

Кемпінг – це спеціально відведена огорожена територія, що охороняється. Заїжджаючи сюди, можна розраховувати на доступ до елементарних благ цивілізації: душу, загальної кухні, електроструму.

Досягнення високого рівня розвитку кемпінгів в Європі і США стало можливим завдяки одночасному збільшенню площі дорожнього покриття, розвитку придорожньої інфраструктури, сфери виробництва, продажу і обслуговування будинків на колесах, будівництва кемпінгів і проведення грамотної маркетингової політики у сфері туризму. Синергетичний ефект всіх перерахованих вище компонентів реалізувався у формуванні та поступовому розвитку кемпінг-індустрії в сучасному розумінні. Цей процес зайняв близько 20 років. Зараз загалом в даній галузі зайнято близько 170 тис. осіб.

На 26 000 кемпінгів Європи припадає загалом 394 млн. ночівель. Тільки прибуток за ночівлі на кемпінг-майданчиках Європи становить 3,6 млрд. євро. До цієї суми додається дохід за харчування, розваги та екскурсійні програми, що становить 9 млрд. євро. У сукупності обіг кемпінгів Європи становить 12,6 млрд. євро.

Для України цей вид туризму залишається досі новим. Кемпінг-індустрія як основа для розвитку караванінгу тільки починає формуватися. Наявність на

автодорогах кемпінгів відіграє велику роль у формуванні та розвитку цієї індустрії послуг.

Нині в Україні, за словами експертів, налічується не більше десятка облаштованих кемпінгів, все інше, що гордо носить цю назву – не більше, ніж майданчики для стоянки автомобілів, які, на жаль, не можуть забезпечити автотуриста навіть елементарними умовами проживання.

У різних куточках України, де розташовані найпопулярніші курортні зони, можна натрапити й на доволі пристойні кемпінги, що повністю виправдовують свою назву та сутність.

Кемпінг «Пролісок», Київ, Святошинський район, в межі міста. Сучасний газифікований кемпінг, є телебачення, інтернет. Функціонує ресторан та продуктові магазини. Комфортабельна кімната відпочинку, водопостачання та каналізація для авто будиночків. Дозволений ввіз собак. Для тварин передбачене місце вигулу й душ.

Одеська область. «Кльове місце» – готель, наметове містечко. Розташування – в районі курорту Затока, на смужці суші між Чорним морем та Дністровськм лиманом. Номери – стандарт та люкс. Водопостачання, телебачення, холодильники, кондиціонери. Територія наметового містечка чиста, в наявності літній душ, туалет, автостоянка. Працює літнє кафе, де можна замовити комплексні обіди чи насолодитися прохолодними напоями.

Карпати. Кемпінг «Над водоспадом» у Шешорах. Ця місцина – найтепліша та наймальовничіша в українських Карпатах, входить до складу національного парку «Гуцульщина».

Кемпінг розташований вздовж гірської річки у точці спадання води. Територія озеленена, освітлюється вночі. Проживання у наметах на 2-8 чоловік. Можливе використання телевізорів, розкладних столиків та стільців за додаткову плату. Мангали – біля кожного намету, у душі наявна гаряча вода. Є спортивні та дитячі майданчики. Усі цінні речі можна здати на зберігання адміністратору. Розваги – риболовля, збирання грибів та ягід, екскурсії у гори. Можна зробити висновок, що відкриття і діяльність нового кемпінгу буде

перспективною справою. Адже, в Україні, таке явище як "кемпінг" перебуває лише на стадії зародження. Тому конкурентна ніша у цій сфері залишається поки вільною.

1.1.2. Концептуальне рішення

Проектований кемпінг буде оформлений в стилі кантрі, який буде відтворювати український колорит, а також спортивне спрямування, популярне у сучасному суспільстві. Основною і незмінною рисою стилю кантрі є світлий, наближений до сільського дизайн. У меблях і оздобленні приміщень використовуватимуться виключно натуральні матеріали: дерево, камінь, натуральний текстиль і т. д. Стилю також властива велика кількість текстилю у всіх варіаціях: текстиль на вікнах, м'яких меблів, у вигляді прикрас на стінах.

Таблиця 1.3

Концептуальне рішення кемпінгу «У Дніпровських водах»

Ознаки концепції	Характеристика ознак					
Характеристика місця розташування						
Країна (місце) розташування	Україна					
Адміністративний вид території	Київ					
Адміністративний район населеного пункту (території)	Гідропарк					
Адреса розташування кемпінгу	Труханів острів					
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами					
Тип підприємства	кемпінг					
Категорія	-					
НАЗВА	«У Дніпровських водах»					
Кадровий склад	Керівник підприємства Керівники підрозділів Спеціалісти Обслуговуючий персонал					
Система управління	Лінійно-функціональна					
Стиль управління	Демократичний					
Цільовий сегмент споживачів	бізнесмени, службовці, офісні працівники, спортсмени та аматори водних видів спорту та ін.					
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	Основний корпус та відокремлені будиночки на території кемпінгу					
Розміщення						
Вид	Готельне підприємство					
Рівень комфорту	кемпінг					
Місткість	82 номери (200 місць)					
Категорії номерів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Люкс	Напів- люкс	Каравани	Окремі будиночки
Кількість номерів	14	35	4	4	5	20
Дизайнерський стиль	Кантрі					

Продовження табл. 1.3

Харчування			
Тип закладів		Ресторан	
Організація харчування		Вільний вибір	
Кількість місць		150	
Режим роботи		7.00-23.00 (без вихідних)	
Форма обслуговування		повне обслуговування (за участю офіціантів)	
Дизайнерський стиль		Кантрі з елементами української тематики	
Бізнес-послуги			
Тип		Характеристика	
Побутове обслуговування			
Тип		Перукарня	Комплексний приймальний пункт
Режим роботи		9.00-20.00 (без вихідних)	9.00 – 18.00 (без вихідних)
Дизайнерський стиль		Кантрі	Кантрі
Культурно-дозвіллєві послуги			
Тип		Режим роботи	
		по днях	по годинах
Більярдна		понеділок-неділля	цілодобово
Екскурсійне обслуговування		понеділок-неділля	09.00 – 20.00
Дитяча кімната		понеділок-неділля	09.00 – 21.00
Рекреаційні послуги			
Тип		Режим роботи	
		Сауна	Тренажерна зала
Режим роботи		10.00 – 20.00 (без вихідних)	8.00 – 20.00 (без вихідних)
Торгівля			
Тип		Призначення	Режим роботи
			по днях по годинах
Кіоски		Реалізація сувенірів	Понеділок - п'ятниця 10.00 - 19.00

Сучасне суспільство починає все більше цікавитись та піклуватись про своє здоров'я та про охорону навколишнього середовища, а отже це набуває все більшої популярності на сьогоднішній день. Кемпінг буде проводити різноманітні заходи з охорони навколишнього природного середовища: організовувати добровільні концерти, заходи з прибирання території на Трухановому острові, різні виставки та конференції із закликом до обмеження викидів в атмосферу та гідросферу з метою поліпшення загальної екологічної обстановки; обмеження несанкціонованого викидання сміття; поліпшення фізичного розвитку населення; скорочення захворювання людей; поліпшення умов праці і

відпочинку; підвищення екологічності продукції; утилізація відходів. Проектований кемпінг буде пропонувати додаткову послугу, де всі відвідувачі зможуть посадити дерево зі своїм ім'ям з метою відновлення лісу, який знаходиться у безпосередній близькості до кемпінгу.

Кемпінг буде орієнтований на різні групи споживачів, а це буде молодіжний, сімейний, спортивний, та розважальний туризм. Кемпінг буде організовувати дозвілля дітей (ігри, змагання, малювання та ін), а також для дорослих (пейнтбол, прогулянки на теплоході, прокат водного спорядження, послуги спа-центру). Концепція відрізняється сезонністю та функціонує зимовий та літній відпочинок, який має між собою безліч відмінностей, а особливо які додаткові послуги будуть надаватись в той чи інший період року (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Концепція зимнього та літнього відпочинку

Зимовий період (додаткові послуги)	Літній період (додаткові послуги)
оренда універсальної зали Wi-Fi по всій території кемпінгу організація продажу квитків у театри, у цирк, на концерти тощо; послуги фітнес-центру прокат квадроциклів, лижного спорядження, санок лижна гірка для дітей та дорослих організація зимових ігор (сніжки, ліплення снігової баби) з аніматорами організація зимових свят (Різдво, Новий Рік, Щедрівка, Масляна, різноманітні вечорниці та ін..) залитий каток, прокат ковзанів банкетне обслуговування для проведення весільних та інших урочистостей послуги тамади, аніматорів, фокусників, співаків, акторів кейтерингове обслуговування послуги фотографа послуги няні організація дозвілля для дітей театралізовані культурно-масові заходи	оренда універсальної зали Wi-Fi по всій території організація продажу квитків у театри, у цирк, на концерти тощо; послуги екскурсовода по Києву на всіх мовах світу прогулянки на теплоході по Дніпру круїзні прогулянки на теплоході по заданому маршруту послуги фітнес-центру пейнтбол організація літніх свят (Трійця, Івана Купала, Спаса та ін.) організація дозвілля дітей (ігри, змагання, малювання та ін) дитячий майданчик послуги няні пляжний волейбол фрізбі прокат катерів, гідроциклів, водних лиж, спорядження для рибальства та ін.. прокат велосипедів, роликів обладнаний пляж та оренда пляжного інвентаря банкетне обслуговування для проведення весільних та інших урочистостей кейтерингове обслуговування послуги фотографа

В глибині Труханового острова буде побудовано декілька бунгало, які будуть функціонувати в літній період року без електроенергії та світла, до яких можна буде дістатись на велосипедах. Ціна на такий номер буде коштувати дешевше, ніж на звичайний. Споживачі зможуть повністю зануритись в екзотичний світ і насолодитись красою природи.

Великою особливістю є те, що кемпінг знаходиться недалеко від Київського річкового вокзалу і буде співпрацювати з цим підприємством, а отже в літній період року надаватиме послуги з організації круїзів та прогулянок по Дніпру.

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Проектований кемпінг буде працювати цілодобово, заїзд-виїзд буде розраховуватися з 12:00 відповідного дня заїзду, такий режим роботи є доцільним для створення конкурентоспроможного підприємства. Час заїзду – зручний для споживача, про що вказується при бронюванні номера.

Послуги проживання

До складу проектованого кемпінгу буде входити житлова частина, представлена кемпінгом на 82 номери, із загальною місткістю – 200 місць, у складі основного корпусу, будиночків та караванів, також відвідувачі зможуть паркувати свої каравани, а також матимуть змогу встановлювати палатки.

Дизайнерське рішення приміщень кемпінгу

Інтер'єрне рішення номерів виконано в стилі кантрі з українською тематикою, з використанням сучасних матеріалів, обладнання та оздоблення. Серед використаних в інтер'єрі матеріалів переважають скло, натуральне дерево та натуральні тканини.

Кольорова гама – поєднання пастельно-білих акцентів з червоними кольорами. Особливу увагу приділено освітленню: використано численні вбудовані світильники в сполученні з каскадом невеликих підвісних галогенних ламп; Стіни вестибюлю прикрашені картинами, виробами в українській тематиці.

1.2. Групи приміщень. Front Office

1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

Вестибюль облаштований мармуром, картинами та вазами, м'якими меблями, журнальними столиками. Зона рецепції у вестибюлі виконана у формі півмісяця, за нею – робоче місце чергового адміністратора, який обліковує зайняті номери, попередні замовлення; касир – підпорядковується головному бухгалтеру, а в адміністративному відношенні службовцю з прийому і розміщення. Він здійснює операції з прийому, збереження і здачі за касовим звітом грошей до бухгалтерії, а також здійснює повернення грошей особам. Одночасно персонал рецепції контролює рух гостей, відвідувачів і працівників кемпінгу.

Функціональні зони розташовані за фронтальним принципом.

Зона відпочинку в проектованому готельному комплексі забезпечує короткотермінове перебування гостей до поселення, від'їзду або в процесі проживання. Також, вона підходить для зустрічі гостей і відвідувачів кемпінгу.

Зона відпочинку знаходиться перед стійкою рецепції. Людські потоки та їх направлення коректується за допомогою меблів. Таким чином, стільці, журнальні столики та дивани ділять вестибюль на частини, тим самим лімітуючи та направляючи рух гостей по приміщенню.

Для проектованого кемпінгу «У Дніпровських водах» необхідно визначити площу приміщень приймально-вестибюльної групи (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи

	Назва приміщень	Площа приміщень, м ²
1	Вестибюль	60
2	Бюро прийому і реєстрації	10
3	Бюро бронювання	8
4	Кімнати чергового персоналу	8
5	Службовий санітарно-технічний блок	4
6	Кімната чергового адміністратора	8
7	Сейфова	6
8	Камера схову	10
9	Приміщення охорони	8
10	Бюро обслуговування	10

Продовження табл. 1.5

11	Комора прибирального інвентаря	4
12	Медпункт	14
	Санвузол:	
13	а) жіночий (два унітази, два умивальника)	8
14	б) чоловічий (два три унітази, два пісуари, два умивальника)	10
	Площа всього	168

1.2.2. Житлова

До групи житлових приміщень входять житлові кімнати, приміщення поповерхового обслуговування, приміщення громадського призначення (вітальні, дитячі кімнати тощо). Номери можуть проектуватися в складі однієї житлової кімнати та санітарного вузла або доповнюватися передпокоюм, гардеробною. Допускається об'єднання двох і більше суміжних номерів, а також улаштування при номерах кабінетів для індивідуальної роботи. Номери підвищеної комфортності (люкс,) проектується в складі двох кімнат. Усі номери мають вбудовані шафи для верхнього одягу, білизни, багажу, розміщені в передпокої або житловій кімнаті, із мінімального розрахунку одна шафа (0,60 м x 0,55 м) на одного проживаючого.

Таблиця 1.6

Структура номерного фонду кемпінгу «У Дніпровських водах» на 200 місць

№	Категорія номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа 1 номера, м ²	Загальна площа, м ²	Загальна кількість місць	Кількість кімнат	% номерів
1	Каравани	5	4	32	160	20	4	6,1
2	Окремі будиночки	20	4	42	840	80	4	24,4
3	Люкс	4	2	38	152	8	3	4,9
4	Напівлюкс	4	2	30	120	8	2	4,9
5	Стандарт двомісний	35	2	22	770	70	1	42,7
6	Стандарт одномісний	14	1	18	252	14	1	17,1
	Всього	82	-	-	2294	200	-	100,0

Житлові кімнати проектується зі східної та західною орієнтацією. Усі номери кемпінгу мають природне освітлення з освітленістю житлових

приміщень. Простір кімнати номеру поділяється на функціональні зони. До 70% загальної площі однокімнатного номера на одну особу може відноситися до житлової зони, до 14% - до передньої, 20% - до санітарного вузла. Житлова площа при цьому складає від 10 м², що відповідає сучасним стандартам дотримання мінімальної площі номерів для комфортного перебування гостя.

Номери відповідають основним вимогам нормативних документів, а саме: освітлення в номера та громадських приміщеннях – природне та штучне, а в коридорах цілодобове штучне освітлення;
холодне та гаряче водопостачання;
система електропостачання та електричні розетки;
температура повітря у межах від 18 до 22 С;
вологість повітря – 65-70%.

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

Таблиця 1.7

Експлікація приміщень поверхового обслуговування

	Назва приміщень	Площа приміщень, м ²
1	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12
2	Комора для брудної білизни	6
3	Комора для прибирального інвентаря	6
4	Кімната побутового обслуговування	9
5	Приміщення для зберігання візків покоївок	9
6	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	3
	Площа всього	45

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

У складі кемпінгу передбачено приміщення побутового обслуговування, які проектувалися у відповідності до вимог ДБН В.2.2-11 і ВСН54.Приміщення побутового обслуговування запроектовано відокремленими і розміщено безпосередньо у вестибюлі головного корпусу:ремонт одягу;послуги з прання білизни;перукарня. При торговельних приміщеннях передбачаються підсобні

приміщення з розрахунку не більше 3,0 м², розташовані поза громадськими зонами кемпінгу. (табл. 1.8).

Таблиця 1.8

Склад і площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі кемпінгу

Пор. №	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Торговельні кіоски	8
2	Перукарня	29
3	Комплексний приймальний пункт	12
Всього площа приміщень побутового призначення		49

Культурно-дозвіллєва

Склад приміщень культурно-дозвіллєвого призначення проектового кемпінгу ґрунтується на основній концепції діяльності закладу, контингенті споживачів, його потребам та вимогам. Склад і площі приміщень культурно-дозвіллєвого призначення подано в табл. 1.9.

Таблиця 1.9

Склад і площа приміщень культурно-дозвіллєвого призначення кемпінгу

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Екскурсійне бюро	8
2	Фітнес зала	50
3	Дитяча кімната	23
4	Санвузол дитячої кімнати	4
5	Більярдна	24
Всього площа приміщень культурно-дозвіллєвого призначення		109

Фізкультурно-оздоровча

У проектованому кемпінгу для оздоровлення та відпочинку передбачені такі приміщення фізкультурно-оздоровчого комплексу:

- сауна;
- тренажерний зал з сучасним обладнанням для задоволення потреб відпочиваючих;
- пляж, волейбольний майданчик;

- розваги на воді, прокат човнів;
- тенісні корти, баскетбольний майданчик;
- місце для смаження шашликів.

Площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наведені у табл. 1.10.

Таблиця 1.10

Склад і площі приміщень спортивного та оздоровчого призначення

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення
1	Зал тренажерів	49
	Приміщення при залі тренажерів:	
2	а) зберігання і ремонт тренажерів;	10
3	б) кімната інструктора;	8
4	в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	32
5	г) господарська комора	4
6	Сауна	20
7	Кабінет масажу	24
8	Душові	18
9	Санітарні вузли	8
	Площа всього	173

1.3. Групи приміщень. Back Office

1.3.1. Адміністративна

Приміщення адміністрації групуються на першому поверсі поза основними потоками проживаючих. Склад приміщень адміністрації та їх площі визначено за ДБН В.2.2-20:2008 (табл. 1.11).

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

Склад і площі інженерно-технічних приміщень визначаються завданням на проектування або проектом згідно з розрахунком залежно від застосовуваного обладнання за чинними нормативними документами. Господарські та виробничі приміщення готелів слід проектувати за вимогами ДБН В.2.2-11 та СНиП 2.09.04. Службово-господарські приміщення готелів слід, як правило, групувати за виконуваними функціями. Центральні білизняні необхідно блокувати з комунікаціями білизнопроводів. Приміщення малярних майстерень та складів слід проектувати з окремим виходом безпосередньо назовні.

Таблиця 1.11

Склад і площа адміністративних приміщень

№з/п	Назва приміщення	Площа приміщення
1	Кабінет директора	14
2	Приймальня	8
3	Кабінет заступників директора	12
4	Кімната завгоспа	12
5	Планово-виробничий відділ	12
6	Архів	12
	Бухгалтерія, у тому числі:	
7	а) робочі приміщення;	16
8	б) кабінет головного бухгалтера	7
9	в) каса	6
	Санвузли:	
10	а) чоловічий (1 унітаз, один пісуар)	4
11	б) жіночий (1 унітаз)	4
Площа всього		107

Зона виробництва. Виробничі приміщення розміщено на першому поверсі кемпінгу, при цьому вони забезпечуються природним освітленням та знаходяться на одному рівні з торгівельною залою.

Для забезпечення поточності та послідовності технологічного процесу, а також максимальному скороченні шляхів руху вантажопотоків, в об'ємно – планувальному рішенні закладів ресторанного господарства, зона виробництва розташовується максимально наближено до зони складських приміщень та зони обслуговування.

Зона обслуговування. Усі приміщення для відвідувачів розміщено в надземних поверхах, як правило, всі вони мають природне освітлення. Зона обслуговування розміщена з боку головного фасаду будівлі. Торговельні зали мають природне освітлення. Мийна столового посуду розташовується на одному рівні із залою.

Зона технічних приміщень. Вентиляційні камери, насосні, машинні відділення холодильних установок, тепlopункти й інші приміщення з устаткуванням, що є джерелом шуму й вібрацій, розташовуються несуміжно, над і під робочими приміщеннями, приміщеннями з постійним перебуванням людей, розміщеними у громадських будинках.

Склад і площі господарських і виробничих приміщень наведені в табл. 1.12.

Таблиця 1.12

Склад і площі господарських і виробничих приміщень

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
	Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
1	а) пожежний пост;	15
2	б) приміщення ремонтної зміни	9
	Центральна білизняна, у тому числі:	
3	а) відділення чистої білизни;	18
4	б) відділення брудної білизни;	10
5	в) майстерня лагодження білизни з розвантажувальним майданчиком;	10
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
6	а) побутові приміщення;	7
7	б) склад прибирального інвентаря;	5
8	в) склад видаткових засобів;	5
9	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	8
	Складські приміщення, у тому числі:	
10	а) резервний склад білизни;	9
11	в) матеріально-технічні склади;	30
12	г) склад видаткових матеріалів;	16
13	д) склад меблів;	30
14	е) склад пиломатеріалів	22
	Побутові приміщення для персоналу:	
15	а) гардероб	8
16	б) душові	8
17	в) санвузол	4
18	Пральня	28
19	Господарські	9
	Всього площа господарських та виробничих приміщень	251

На основі ДБН В.2.2.2009. «Готелі», СНиП II-Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования» та проведених розрахунків визначаємо склад та площі приміщень проектного підприємства готельного господарства (табл. 1.13).

Таблиця 1.13

Склад і площі приміщень проектного кемпінгу

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ		
<i>Житлова група приміщень</i>		
1	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12
2	Комора для брудної білизни	6
3	Комора для прибирального інвентаря	6
4	Кімната побутового обслуговування	9
5	Приміщення для зберігання візків покоївок	9
6	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	3
Площа всього		45
<i>Номерний фонд</i>		
1	Каравани	160
2	Окремі будиночки	840
3	Люкс	152
4	Напівлюкс	120
5	Стандарт двомісний	770
6	Стандарт одномісний	252
Площа всього		2294
<i>Приміщення приймально-вестибюльної групи</i>		
1	Вестибюль	60
2	Бюро прийому і реєстрації	10
3	Бюро бронювання	8
4	Кімнати чергового персоналу	8
5	Службовий санітарно-технічний блок	4
6	Кімната чергового адміністратора	8
7	Сейфова	6
8	Камера схову	10
9	Приміщення охорони	8
11	Комора прибирального інвентаря	4
12	Медпункт	14
	Санвузол:	
13	а) жіночий (два унітази, два умивальника)	8
14	б) чоловічий (два три унітази, два пісуари, два умивальника)	10
Площа всього		168
<i>Приміщення побутового обслуговування</i>		
1	Торговельні кіоски	8
2	Перукарня	29
3	Комплексний приймальний пункт	12
Площа всього		49

Продовження табл. 1.13

<i>Приміщення культурно-дозвілєвого призначення</i>		
1	Екскурсійне бюро	8
2	Фітнес зала	50
3	Дитяча кімната	23
4	Санвузол дитячої кімнати	4
5	Більярдна	24
Площа всього		109
<i>Приміщення спортивного та оздоровчого призначення</i>		
1	Зал тренажерів	49
	Приміщення при залі тренажерів:	
2	а) зберігання і ремонт тренажерів;	10
3	б) кімната інструктора;	8
4	в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	32
5	г) господарська комора	4
6	Сауна	20
7	Кабінет масажу	24
8	Душові	18
9	Санітарні вузли	8
Площа всього		173
<i>Адміністративні приміщення</i>		
1	Кабінет директора	14
2	Приймальня	8
3	Кабінет заступників директора	12
4	Кімната завгоспа	12
5	Планово-виробничий відділ	12
6	Архів	12
	Бухгалтерія, у тому числі:	
7	а) робочі приміщення;	16
8	б) кабінет головного бухгалтера	7
9	в) каса	6
	Санвузли:	
10	а) чоловічий (1 унітаз, один пісуар)	4
11	б) жіночий (1 унітаз)	4
Площа всього		107
<i>Господарсько-виробничі приміщення</i>		
	Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
1	а) пожежний пост;	15
2	б) приміщення ремонтної зміни	9
	Центральна білизняна, у тому числі:	
3	а) відділення чистої білизни;	18
4	б) відділення брудної білизни;	10

Продовження табл. 1.13

	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
6	а) побутові приміщення;	7
7	б) склад прибирального інвентаря;	5
8	в) склад видаткових засобів;	5
9	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	8
	Складські приміщення, у тому числі:	
10	а) резервний склад білизни;	9
11	в) матеріально-технічні склади;	30
12	г) склад видаткових матеріалів;	16
13	д) склад меблів;	30
14	е) склад пиломатеріалів	22
	Побутові приміщення для персоналу:	
15	а) гардероб	8
16	б) душові	8
17	в) санвузол	4
18	Пральня	28
19	Господарські	9
Площа всього		251
	<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>	
	Гардероб для персоналу:	
1	а) чоловічий	7
2	б) жіночий	7
	Душові:	
3	а) Чоловіча	4
4	б) Жіноча	4
5	Санвузол	3
Площа всього		25
	<i>Технічні приміщення готелю</i>	
1	Котельня (резервний генератор)	12
2	Електрощитова	8
Площа всього		20
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ		3241
Площа корисна		3221
Площа робоча		4026
Площа загальна		4429

Загальна площа складає 4429 м² без врахування площі ЗРГ. Проектоване підприємство готельного господарства матиме 1 поверх.

Розрахункова площа житлових номерів, караванів та будиночків складає 2294м кв.

1.4. Сервіс (Service)

1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

До функцій служби бронювання відносять:

1. Прийом заявок та їхнє оброблення.
2. Складання необхідної документації: графіків заїзду щоденно (тиждень, місяць, квартал, рік), карти руху номерного фонду.

Заявки приймають по телефону, факсу, телексу, поштою, за допомогою комп'ютерних систем бронювання. Кожна заявка повинна містити таку інформацію:

- дату і час заїзду;
- дату і час від'їзду;
- кількість гостей;
- категорію номера (люкс, апартамент, економічний клас, бізнес-клас);
- послуги в номері (наявність ванни, душу, телевізора, холодильника, сейфа, міні-бару і т. д.);
- послуги харчування (тільки сніданок, напівпансіон, повний пансіон);
- ціну (при вказанні ціни варто точно визначити, за що платить гість: за весь час перебування, за один день перебування, за кожного проживаючого, тільки за розміщення, за розміщення і харчування, за розміщення і сніданок і т. д.);
- прізвище того, хто буде оплачувати рахунок (або назва фірми);
- вид оплати (наявний, безготівковий, з використанням кредитної картки);
- особливі побажання (заздалегідь забронювати стіл у ресторані, трансфер, можливість тримати в номері тварин і т. д.).

Після відповідного оброблення заявки співробітником служби бронювання гостю направляють підтвердження або відмовлення.

Підтвердження заявки - це спеціальне повідомлення про те, що гостю буде надане розміщення в кемпінгу. Звичайно на повідомленні вказують номер підтвердження, дату передбачуваного прибуття і вибуття гостя, категорію замовленого номера, кількість гостей, кількість ліжок та інші вимоги, що

спеціально обумовлені. Для того щоб ще раз уточнити всі деталі розміщення, а також виключити виникнення спірних питань, бажано, щоб після прибуття в кемпінг повідомлення було в гостя із собою.

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

До найважливіших функцій служби прийому відноситься вітання гостей і виконання необхідних формальностей при його розміщенні. Співробітник служби прийому (порт'є) є першим працівником кемпінгу, з яким контактує гість. Від того, як приймуть гостя, як його привітають, як швидко будуть виконані необхідні формальності (перевірка бронювання, заповнення анкети, передоплата), залежить перше враження від кемпінгу. Тому до служби прийому висуваються такі вимоги:

При розміщенні слід ще раз погодити умови попереднього бронювання (категорію номера, наявність зручностей, вид оплати, ціну, термін перебування, передбачувану дату від'їзду і т. д.). Якщо гостю необхідно заповнити анкету, варто зробити цю процедуру швидко. Наприклад, якщо гість уже був у цьому готелі, тоді досить тільки його підпису на анкеті (мається на увазі, що інформація про гостя збережена з часу його першого перебування в кемпінгу).

До функцій служби прийому і розрахункової частини відносяться також розподіл номерів і облік вільних місць у кемпінгу, виписування рахунків і розрахунки з споживачами.

До прибуття гостей служба прийому одержує зі служби бронювання оброблені заявки, відповідно до яких складає карту руху номерного фонду, що допомагає вести облік вільних місць у готелі. У більшості великих готелів облік вільних місць робиться автоматично з використанням спеціальної комп'ютерної програми. У малих і середніх готелях донедавна (в окремих готелях - і зараз) для цього використовувався спеціальний номерний стенд, що має осередки, куди вставлялися різнобарвні картки відповідно до кількості днів перебування відвідувачів в кемпінгу. Різні кольори дозволяють бачити різні категорії гостей. Наприклад, зелений колір використовується для позначення групових туристів,

жовтий - учасників конгресу, червоний - індивідуальних, білий - ділових і т. д. Такий номерний стенд дає наочну картину завантаження номерного фонду і наявності вільних місць. Зведення про наявність вільних місць у готелі й кількості проживаючих гостей чітко й оперативно передаються службою прийому всім іншим службам кемпінгу.

Для збереження ключів від номерів використовується стенд із пронумерованими відділеннями. Історично ці стенди розміщували так, щоб їх було видно і співробітникам кемпінгу, і гостям. Таке розміщення дозволяло всім за наявністю ключів судити про те, зайнятий номер чи ні. Зараз підхід до організації таких стендів змінюється: найчастіше їх розміщують у схованих відділеннях стійки для забезпечення безпеки і нерозголошення інформації про зайнятість номера. Для зменшення кількості стендів на стійці реєстрації багато які з них функціонально поєднуються, наприклад стенд для ключів і для пошти.

Відразу ж після розміщення гостей у кемпінгу розрахункова частина відкриває на його ім'я рахунок. Звичайно гість користується послугами різних служб кемпінгу, пред'являючи візитну картку або називаючи номер кімнати. Ці служби подають зведення про витрати гостей в розрахункову частину, що включає їх у загальний рахунок. Наприкінці перебування гостей розрахункова частина розраховується з ним та інформує про це всі служби.

Одна з функцій служби прийому-ведення картотеки гостей. На кожного гостя після його перебування в кемпінгу заповнюють спеціальну картку, в якій міститься інформація, зібрана з усіх служб кемпінгу, що мали з гостем контакт. При повторному приїзді гостей ця інформація дає можливість персоналу значно підвищити якість обслуговування, дозволяє багато в чому передбачити переваги і побажання гостя. Подібна робота дуже важлива для цілей придбання постійних споживачів і є додатковою рекламою кемпінгу. На сучасних готельних підприємствах установлені комп'ютерні програми дають змогу створити великий банк даних про споживачів.

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

Інформацією про гостей і безпосереднім спілкуванням з VIP-споживачами займається менеджер по роботі з гостями (guest relation manager), особливо важливих гостей може зустрічати сам генеральний директор.

Грамотний консьєрж-сервіс - основа успіху готельного бізнесу. Талановитий консьєрж повинен вміти направити відвідувача в потрібне русло і ненав'язливо запропонувати додаткові послуги кемпінгу, він зобов'язаний бути ввічливим і пунктуальним. Такий сервіс вимагає великої майстерності і кваліфікації.

1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

Найважливішою функцією служби експлуатації номерного фонду є підтримка необхідного рівня комфорту та санітарно-гігієнічного стану готельних номерів, а також суспільних приміщень (холів, фойє, переходів, коридорів). За чисельністю зайнятого персоналу ця служба найбільша в кемпінгу. Як правило, тут працює до 50 % усіх службовців кемпінгу.

Службу експлуатації номерів очолює менеджер, якому підлеглі покоївки, чергові на поверхах, супервайзери, стюарди та деякі інші категорії працівників. Основним обов'язком покоївок є прибирання номерів, незалежно від того, зайняті вони чи вільні. Прибирання номерів буває щоденним, після виїзду проживаючого та генеральним. Щодня покоївка виконує поточне і проміжне збирання номерів. Прибирання номерного фонду здійснюється в такій послідовності: спочатку роботи ведуться в заброньованих номерах, потім прибираються номери, які звільнилися від проживаючих гостей, в останню чергу виконуються прибирання в зайнятих приміщеннях. Прибирання варто робити під час відсутності гостя. Якщо ж гість знаходиться в номері, необхідно одержати в нього дозвіл на прибирання.

Процес поточного прибирання складається з провітрювання приміщення, прибирання і миття посуду, прибирання ліжок, тумбочки, столу, видалення пилу, прибирання санітарного вузла. В обов'язки покоївки також входить перевірка збереження устаткування номера. Якщо номер складається з декількох

кімнат, процес прибирання завжди починається в спальні, потім продовжується у вітальні й інших приміщеннях. Завершується робота прибиранням санітарного вузла. Щоденне проміжне прибирання в номерах робляться у міру потреби та за наявності умов для прибирання.

Після виїзду гостей у додаткові функції покоївки входять: приймання номера, зміна постільної білизни і рушників, заміна інформації, що є в номері. Генеральне прибирання номерного фонду і всієї житлової частини кемпінгу здійснюється не рідше одного разу за 10 днів.

Перелік основних обов'язків персоналу служби обслуговування номерів наведено у табл. 1.14.

Таблиця 1.14

Функціональні обов'язки персоналу служби обслуговування кемпінгу

Посада	Обов'язки
Менеджер	Контролює ведення значного обсягу технічної документації пов'язаної з обігом білизни, хімічних засобів догляду за приміщеннями та засобів гігієни, інвентарю, технологічної побутової техніки. Він координує роботу працівників служби, оцінює їхню працю, складає графіки роботи, відповідає за стан меблів, обладнання у номерах, громадських та службових приміщеннях, дбає про естетичну привабливість номерів, комфортне згідно ціни перебування гостей у готелі
Старша покоївка	Делегує виробничі завдання керівника служби, координує роботу колективу покоївок, здійснює контроль за станом приміщень
Покоївка	Покоївка здійснює прибирання, провітрювання номерів, санвузлів, зміну постільної білизни, контролює наявність у санвузлах необхідних засобів гігієни, перевіряє стан меблів, технічний стан побутової техніки
Прибиральниця	Забезпечує дотримання у належному санітарному стані приміщень загального користування - вестибюль, холи, коридори, сходові зони, санвузли, службові приміщення, прилеглої до кемпінгу території. В обов'язки прибиральниць також входить миття стін, вікон, дверей, чищення і дезінфекція обладнання санітарних вузлів загального користування.
Завідувач білизняною	Завідувач білизняною відповідає за збереження білизни, форменого одягу та інших виробів з тканин, що використовуються у готелі, здійснює обмін білизни - видає чисту білизну покоївкам і приймає використану, перевіряє стан білизни, забезпечує її ремонт, поновлення, здає білизну у пральню і приймає її після прання.
Кастелянша	Кастелянша підпорядковується завідувачу білизняною, здійснює приготування використаної білизни до прання, обмін білизни при здачі та отриманні з пральні, веде облік типу та якості білизни.
Швачка	Швачка здійснює ремонт, штопання і маркірування білизни. У структурі управління підпорядковується старшій білизняній, при необхідності допомагає кастелянші у підготовці білизни до прання, сортуванні і видачі покоївкам.

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

SPA, Wellness-послуги, передбачають створення для споживачів комфортних умов оздоровлення та різноманітних естетичних процедур краси. Відвідування сауни комбінується з різними видами масажів та скрабуванням для отримання максимального результату по догляду за тілом. Також пропонуються послуги традиційного тайського масажу, завдяки якому відвідувачі можуть домогтися глибокого розслаблення, так і інтенсивного припливу життєвих сил, при цьому значно підвищивши тонус кровоносних судин і збільшивши рухливість суглобів. Також плануються надання послуг гідромасажу, який покращує обмінні процеси, надає релаксуючу дію на організм та стимулює лімфоток.

На свіжому повітрі, наприклад на майданчику для гри в теніс і баскетбол вранці та ввечері в окремі дні можна проводити заняття з фітнесу.

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

Кемпінг також підходить для святкування особливих подій: весілля, ювілеїв, днів народження. В залі універсального призначення можливе проведення корпоративних заходів, представлені нешаблонні бізнес-тренінги, тимбілдинги (тренінги з командоутворення) і корпоративні свята. Для проведення особливої події використовується ресторан, зала універсального призначення, літні майданчики.

1.5. Ресторани. Бари

Продукція даного закладу ресторанного господарства відрізнятиметься від продукції конкурентів в основному високою якістю продуктів та якістю приготування недорогих страв. Враховувалося також те, що деякі види сировини з сезонністю значно підвищуються в ціні, а це не вигідно для нашого закладу. За доцільну форму обслуговування споживачів у ресторані при кемпінгу вважаємо обслуговування офіціантами. Режим роботи встановлено з 11:00 до 23.00 без вихідних та перерв.

Заклад ресторанного господарства, що проектується надаватиме тільки

високоякісні, оригінальні та унікальні послуги, приготування страв буде здійснюватися виключно за новітніми технологіями, і щоб підтвердити статус закладу, який спрямовує людей на здоровий спосіб життя, в меню будуть входити страви з натуральної свіжої сировини,

Атмосфера що пануватиме в ресторані, даруватиме гостям дивовижне відчуття легкості і душевного комфорту, що пов'язано з розташуванням закладу на природі. Територія закладу більше нагадуватиме затишну садибу з доглянутими стежками поруч з кущами та деревами. Інтер'єр ресторану розважатиме дорогих гостей такими "дрібницями", як старовинна прядка, важкі чавунці і глечики, хомути і шлея, розкладеними і розвішеними уздовж масивних струганих стін. Доповнюють відпочинок неголосні ностальгічні пісні 70-х а по суботах під високими дерев'яними склепіннями звучать пісні у виконанні фольклорного ансамблю. Формат – ресторан з демократичними цінами та рівнем обслуговування, із середнім чеком на рівні 250 грн. Цільовим сегментом ринку споживачів для ресторану є люди різним віком та статтю, а також відвідувачі з дітьми.

Додаткові послуги
реалізація виробів із собою (послуги «take away») у фірмовому пакуванні;
реалізація продукції ресторану через інтернет-мережу – на спеціально створеному сайті;
послуги бенкетного обслуговування за спеціально розробленим меню бенкетних страв.

фірмовий одяг – обслуговуючий персонал одягнений у легкий одяг, меню – на титульній сторінці меню зображено товарний знак закладу;

сувеніри – статуетки, листівки із зображенням фірмового знаку;

друкована продукція – каталог продукції кожному користувачу послуги доставки. Таким чином, характеризуючи маркетингову комунікаційну політику закладу визначили пріоритетні завдання маркетингових комунікацій та розробили напрями їх виконання.

Площі приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі

ресторанного господарства наведено у таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства

Приміщення	Площа, м ²
Вестибуль	$S_{\text{вест}}=0,3 \cdot 150=45 \text{ м}^2$
Аванзала	$S_{\text{аванз}}=18 \text{ м}^2$
Гардероб	$S_{\text{гард}}=10 \text{ м}^2$
Санвузли	$S=12 \text{ м}^2$ (6 м ² для жінок та 6 м ² для чоловіків)
Торговельна зала ресторану	$S_{\text{рест}}=2 \cdot 150=300 \text{ м}^2$

Будівля закладу матиме один поверх, на якому будуть розміщені виробничі та допоміжні приміщення, торговельна зала.

Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

Спочатку визначаємо прогнозовану кількість споживачів. На тривалість приймання їжі впливає тип закладу ресторанного господарства і спосіб обслуговування. Погодинна кількість споживачів визначається за формулою:

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

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

N – кількість місць в торговельній залі закладу;

t – середня тривалість прийому їжі одним споживачем;

k – коефіцієнт заповнення залу, частка від одиниці.

Правильність розрахунків перевіряється за рекомендованою денною оборотністю одного місця закладу, яка розраховується за формулою:

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

Графік завантаження торгового залу ресторану на 150 місць (табл. 1.16).

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховуємо на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживчої кількості страв за одне відвідування та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи залу:

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

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

N – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи залу, чол.;

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

Таблиця 1.16

**Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 150 місць
при проектуваному кемпінгу**

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, осіб
07-10	Шведський стіл			200
11-12	60	1,0	0,1	15
12-13	60	1,0	0,2	30
13-14	60	1,0	0,3	45
14-15	60	1,0	0,1	15
15-16	60	1,0	0,4	60
16-17	60	1,0	0,5	75
17-18	90	0,7	0,3	30
18-19	90	0,7	0,6	60
19-20	90	0,7	0,9	90
20-21	120	0,5	0,7	53
21-22	90	0,7	0,4	40
22-23	60	1,0	0,1	15
Всього відвідувачів за день				528
Оборотність				3,5

Визначаємо загальну кількість страв кожної групи для ресторану української кухні (табл. 1.17).

Таблиця 1.17

Погруповий розподіл страв ресторану української кухні на 150 місць

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Холодні страви та закуски	1,86	982
Гарячі закуски	0,33	174
Супи	0,20	106
Основні гарячі страви	1,13	597
Гарніри	0,29	153
Десерти	0,38	201
Гарячі напої	0,39	206
Холодні напої	0,50	264
Пиво	0,08	42
Разом		2371

Виробнича програма ЗРГ наведена в Додатку Б.

Сировинне забезпечення виробничої програми

Згідно розрахункового меню закладів проводимо розрахунок денної кількості сировини, напівфабрикатів, напоїв. Розрахунок кількості сировини за меню зводиться до розрахунку кількості сировини, що необхідна для приготування всіх страв, які включені у виробничу програму:

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

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

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

На основі розрахунково-продуктової відомості складаємо таблицю добової потреби закладу у сировині, продуктах (Додаток Б).

Узагальнена схема забезпечення процесу складування та зберігання сировини, його учасники та просторове забезпечення наведено в табл. 1.18.

Таблиця 1.18

Структура і площі складських приміщень закладу ресторанного господарства при проектованому кемпінгу

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу					Професійно-кваліфікаційний склад
		Матеріально-технічні			Просторові		
		Тип, марка устаткування	Кількість, одиниць	Площа устаткування	Приміщення	Площа, м ²	
Завантажувальна	Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів	Ваги товарні а=150 кг BW–II, «CAS CORPORATION»;	1	0,25	Завантажувальна	14,00	вантажник
	Візки вантажні а=100 кг	2	0,35				
	Приймання н/ф, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Стіл офісний; Крісло офісне; Стелаж СВС-1	1 1 1	0,72 0,36 1,23	Приміщення комірника	7,00	комірник

Продовження табл. 1.18

Склад	Зберігання н/ф, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення Відпуск н/ф, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Шафа холодильна 1400 TN „ISA”	3	3,67	Камери для зберігання при знижених температурах	12,00	комірник вантажник
		Стелаж СВС-1 Підтоварник ПТ-1А	2 2	2,47 1,23	Комора сухих продуктів	7,00	комірник вантажник
		Стелаж СВС-1 Підтоварник ПТ-1А Шафа винна СМ 45	1 1 1	1,23 1,60 0,36	Комора вино-горілчаних напоїв	8,00	
	Санітарне оброблення та ремонт тари	Ванна мийна ВМ 1 Стелаж СВС-1 Підтоварник ПТ-1А	2 1 1	0,98 1,23 1,60	Комора-мийна тари	6,00	

Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

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

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

Чисельність робітників виробництва розраховують за формулою.

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

Де, N_1 – кількість робітників, осіб,

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

$N_{\text{в}}$ – норма виробітку одного робітника за робочий день нормальної тривалості, шт. (кг),

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

Розрахунок робітників доготівельного цеху наведено Додатку .

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Структурно-технологічні схеми організації роботи холодного та гарячого цехів показані на рисунках (Додатки).

Далі складаємо виробничу програму холодного та гарячого цехів і розраховуємо кількість робітників (табл. 1.24 та 1.25).

Кількість робітників розраховують за формулою.

$$N_1 = \frac{\sum n \cdot k \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda}$$

де, N_1 – кількість робітників, осіб,

n – кількість страв, шт.,

k – коефіцієнт трудомісткості,

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

T – термін роботи закладу, год.

Визначення спискової чисельності робітників здійснюють за формулою:

$$N_{\text{сп}} = N_{\text{яв}} \cdot \rho, \quad (1.7)$$

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

Дані для розрахунку кількості кухарів холодного цеху наведені в табл. 1.19.

Розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми холодного цеху ($N_{\text{яв}}$), здійснюється за формулою.

$$N_{\text{яв}} = 1017 \cdot 100 / 3600 \times 10 \times 1,14 = 2,48 \text{ осіб}$$

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

$$N_{\text{сп}} = 2,48 \cdot 1,58 = 3,92 = 4 \text{ особи}$$

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

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

$$N_{яв} = 1216,7 \cdot 100 / 3600 \times 10 \times 1,14 = 2,96 \text{ осіб.}$$

Таблиця 1.19

Розрахунок норм часу на виробництво продукції в холодному цеху

Назва страви	Вихід	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Кількість робітників, чол.
1	2	3	4	5
"Перекус з ковбасок"	50/50/50	100	0,5	50
Язик яловичий відварний під майонезом	100/30	94	0,5	47
Грудинка теляча в помідоровому соусі	120/30	70	0,8	56
Салат з язика	35/35/35/15/25	46	1,5	69
"Городина"	35/35/35/35/10	52	0,9	46,8
"Зелена галявина"	20/20/20/20/20	52	0,9	46,8
"Солоні закуски"	35/35/35/35	64	0,5	32
Салат з капусти та редьки	50/40/50/10	76	1,4	106,4
Салат зі свіжих овочів	25/25/25/25/10/10/30	82	1,4	114,8
Гриби мариновані з зеленою цибулею	100/25	82	0,4	32,8
Тарталетки з лососевою ікрою	25/7/5	70	0,8	56
"Рибна мішанина"	60/60/20	64	0,4	25,6
Осетрина заливна	40/60	52	0,5	26
Короп фарширований	80/15/15/15/15/10	76	1,8	136,8
«Чарівний замок»	100	29	0,6	17,4
«Веселий потяг»	100	33	1,2	39,6
«Гаряче морозиво»	220/15/10	54	0,4	21,6
Салат фруктовий в вафельній корзинці	190	29	1,2	34,8
Запечене яблуко «Райське»	130	30	1,4	42
Чорнослив з горіхами та збитими вершками	80/25	26	0,6	15,6
Разом				1017

Виходячи із режиму роботи закладу ресторанного господарства та

коефіцієнту, що враховує невиходи на роботу, кількість працівників гарячого цеху складатиме 3 особи.

$$N_{\text{сп}} = 2,96 * 1,58 = 4,68 = 5 \text{ осіб}$$

Передбачається, що в одній зміні в гарячому цеху працюватимуть 5 кухарів. При роботі кухарів день-через-день, у штаті потрібно 10 кухарів.

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

$$S_{\text{ц}} = \frac{S_{\text{уст}}}{K} \quad (1.6)$$

де, $S_{\text{ц}}$ – площа цеху, м^2 ;

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

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

Далі здійснюємо підбір устаткування холодному цеху ресторану, відповідно до параметрів устаткування розраховано площу цехів (табл. 1.20).

Таблиця 1.20

Розрахунок площі холодного цеху, зайнятої під устаткування

Устаткування	Модель	Кількість шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м^2
			l	b	
Збивальна машина	FM-5 Frosty	1	230	370	0,09
Полиці настінні	ПН-25	3	1100	250	На стіні
Блендер	Orione Five VV (5л) Sirman	1	245	260	На столі
Хліборізка ручна	Rollmatic G42	1	520	520	0,27
Холодильна шафа	GN 600.00 NMV OZTI	2	600	690	1,16
Морозильна шафа	GN 600.00 LMV OZTI	1	600	690	0,58
Мийна ванна	BMJI-1	2	520	520	0,54
Стіл виробничий	СПРП-6-3	4	1200	600	2,88
Ваги електронні порційні	6 NWTH-Dual JADEVER	1	204	270	На столі
Соковижималка	28 Santos	1	480	320	На столі
Стелаж	812204 Hendi	1	455	910	0,41
Слайсер	TECNODUE 195/GS	1	430	300	На столі

Рукомийник	OZTI 7759.50393.90	1	500	390	0,20
Разом					6,12
					15,31

Отже, загальна площа холодного цеху становить 15 м².

Ресторанний сервіс та напої (F&B-сервіс)

Організація обслуговування сніданків

Особлива увага в проектованому кемпінгу приділяється організації сніданку, зі сніданку розпочинається день споживачів готельних послуг і від його організації залежить якість обслуговування та загальне враження про готель. На відміну від обіду та вечері, на сніданок приходять майже всі мешканці готелю, тому що у вартість проживання закладена вартість сніданку.

Форма обслуговування в торговельному залі – обслуговування офіціантами, офіціанти беруть участь в прибиранні використаного посуду, підносять необхідні столові набори, обслуговують гарячими напоями та стравами. Протягом сніданку офіціанти пропонують чай та каву з відповідними наповнювачами (лимон, мед, вершки, молоко). Крім цього організовано окремий стіл із чаєм та кавою, так що гості можуть самостійно взяти бажаний напій. Після завершення сніданку офіціанти прибирають стіл і сервірують для наступних гостей згідно з правилами сервірування.

Організація процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства

До основних факторів, що визначають культуру обслуговування, відносяться наявність відповідної матеріально-технічної бази, види та характер запропонованих послуг, асортимент та якість продукції, впровадження нових прогресивних форм обслуговування, рівень рекламно-інформаційної роботи, професійна майстерність працівників закладу.

Розрахунок кількості меблів для споживачів у ресторані наведено у таблиці 1.21.

Таблиця 1.21

Характеристика меблів закладу ресторанного господарства при кемпінгу

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів
Ресторан		
1. Барна стійка	5000	1
2. Стіл двомісний	800x800	9
3. Стіл чотиримісний	800x1200	33

4. Стілець ресторанний	400x500	150
------------------------	---------	-----

Розрахунок кількості устаткування барної зони зведено у таблицю 1.22.

Таблиця 1.22

Устаткування барної зони

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Кавоварка	La Cimbali M24 TE PREMIUM C/2	1	770	510	0,39
Винна шафа	ПОЗИС ШВ-52	1	607	600	0,36
Подрібнювач льоду	Sirman TRITON	1	465	295	0,14
Сокоохолоджувач	Ugolini Arctic Compact 8/3	1	370	400	0,15
Міксер	HAMILTON BEACH HMD 200	1	165	171	0,03
Льодогенератор	IM-25CLE	1	840	460	0,39
Електронне меню	E-menu	2	200	250	0,10
Соковижималка	STARFOOD S-800	1	280	370	0,10
Морожениця	Delonghi IC 8500	1	160	150	0,02
Блендер	HAMILTON BEACH HMD 200	1	165	203	0,03
Барна стійка					1,72

Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу відповідно місткості залу і форми обслуговування в закладі (табл. 1.23).

Таблиця 1.23

Якісний та кількісний склад персоналу закладу ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість працівників ЗРГ
Гардеробник	-	2
Зав.виробництвом	-	1
Комірник	-	1
Бухгалтер	-	2
Офіціант	4	26
Бармен	4	2
Адміністратор	-	2
Прибиральник	-	3
Кухар	4	14
Кухар	5	8
Шеф-кухар	6	1
Мийник посуду	-	4
Охоронець	-	2

Водій-вантажник		2
РАЗОМ		70

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства при кемпінгу «У Дніпровських водах» наведено у таблиці 1.24

Таблиця 1.24

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства при кемпінгу «У Дніпровських водах»

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ		
	<i>Для відвідувачів ресторану</i>	
1	Вестибюль	45
2	Аванзал	18
3	Приміщення для офіціантів	12
4	Торговельна зала ресторану	300
Площа всього		397
	<i>Виробничі</i>	
1	Доготівельний цех	15
2	Гарячий цех	17
3	Холодний цех	15
4	Приміщення завідуючого виробництвом	7
5	Мийна столового посуду	12
6	Мийна кухонного посуду	9
7	Мийна столового посуду персоналу	8
8	Сервізна	10
9	Роздаткова	11
Площа всього		104
	<i>Складські</i>	
	Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів:	
1	а) м'ясних та рибних напівфабрикатів	4
2	б) овочевих напівфабрикатів, фруктів та зелені	4
3	в) молочних продуктів жирів та гастрономії	4
4	Комора зберігання сухих продуктів	7
5	Комора винно-горілчаних виробів	8
6	Комора і мийна тари	6
7	Комора інвентарю	6
8	Приміщення комірника	7
9	Завантажувальна	14
Площа всього		60
	<i>Адміністративні та побутові приміщення:</i>	
1	Кабінет директора	14
2	Контора	13
3	Приміщення для персоналу	12

Продовження табл. 1.24

4	Гардероб для офіціантів	12
5	Душові	6
6	Санвузол	4
7	Білизняна	6
	Площа всього	67
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ		667
Площа корисна		667
Площа робоча		800
Площа загальна		880

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

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

$$S_p = S_k * K_1$$

де S_k – корисна площа закладу;

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

$$S_p = 667 * 1,2 = 800 \text{ (м}^2\text{)}$$

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

$$S_{\text{заг}} = S_p * k_2 ,$$

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

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

$$S_{\text{заг}} = 800 * 1,1 = 880 \text{ м}^2.$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 880 м².

Таблиця 1.20

Розрахунок необхідної чисельності працівників доготівельного цеху

Технологічні лінії (робочі місця)	Назва сировини	Добова кількість, пд кг	Норма виробітку, Нв, шт(кг)	Кількість робітників, чол.	Кваліфікація працівника
Обробка риби та морепродуктів	осетрина	2,08	450,0	936,00	4 розряд
	окунь	7,34	400,0	2936,00	
	короп	12,88	500,0	6440,00	
	сом	3,96	550,0	2178,00	
	карась	12,53	600,0	7518,00	
Обробка м'яса та птиці	язик	16,0	100,0	1601,00	4 розряд
	телятина	11,9	400,0	4740,00	
	курка	5,7	250,0	1412,50	
	курячі крильця	3,5	150,0	525,00	
	гусячі шийки	2,1	100,0	210,00	
	свинина	15,5	450,0	6988,50	
	яловичина	4,8	400,0	1932,00	
	баранина	6,8	450,0	3060,00	
	гусяче філе	4,4	100,0	435,00	
Обробка картоплі, коренеплодів, зелені, цибулі	огірки	3,87	200,0	774,00	4 розряд
	помідори	8,48	200,0	1696,00	
	перець	6,035	300,0	1810,50	
	цибуля	4,265	250,0	1066,25	
	зелена цибуля	2,57	100,0	257,00	
	картопля	17,8	250,0	4450,00	
	морква	8,94	150,0	1341,00	
	салат	1,04	50,0	52,00	
	печериці	9,27	150,0	1390,50	
	редис	4,86	50,0	243,00	
	кріп	3,79	50,0	189,50	
	петрушка	2,535	50,0	126,75	
	селера	1,04	50,0	52,00	
	рукола	1,04	100,0	104,00	
	капуста	7,55	550,0	4152,50	
	буряк	1,04	100,0	104,00	
	квасоля	1,37	50,0	68,50	
	часник	1,195	50,0	59,75	
	кабачки	1,025	200,0	205,00	
	білі гриби	1,32	150,0	198,00	
	баклажани	4,425	150,0	663,75	
	шпинат	5,4	100,0	540,00	
Всього				60456,00	
Кількість кухарів				2,33	

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

Архітектурно-будівельний розділ виконано на основі нормативних документів, матеріалів, зібраних протягом переддипломної практики (матеріали дослідження району будівництва, матеріали вивчення інженерних мереж на ділянці будівництва) та на основі концептуальних рішень прийнятих у 1 розділі. На основі зібраних вихідних даних було складено завдання на проектування дод. В 1.

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Планувальне рішення – це раціональне розміщення приміщень в об'ємі будівлі та розташування в них устаткування. При цьому враховують вимоги до мікроклімату приміщень, світлового та акустичного режимів. Основне завдання розроблення об'ємно-планувального рішення полягає у просторовому вирішенні виробничої функції закладу.

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

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

конструкціям, елементам будівлі та їх параметрам (будівельне оформлення будівлі).

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

Розроблення компоновального рішення проектного кемпінгу "У Дніпровських водах" здійснена з урахуванням:

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

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

При проектуванні виробничих приміщень "У Дніпровських водах" враховано:

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

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

Групу приміщень для споживачів спроектовано в безпосередній близькості від головного входу в будівлю та ізолювано від виробництва. Туалетні кімнати для відвідувачів проектуємо у вестибюльній групі приміщень із виходом у вестибюль. Розміщення адміністративно-побутових приміщень і офісу спроектовано ближче до службового входу. Побутові приміщення проектуємо одним блоком ближче до службового входу, аби максимально знизити переміщення персоналу у верхньому одязі в готелі. При групуванні приміщень різного технологічного призначення, враховано, що між деякими з них існує зв'язок, який потребує безпосереднього поєднання приміщень або поєднання через коридори.

Склад і площі приміщень проектного підприємства при кемпінгу "У Дніпровських водах" наведено у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень проектного готелю

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ		
<i>Житлова група приміщень</i>		
1	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12
2	Комора для брудної білизни	6
3	Комора для прибирального інвентаря	6
4	Кімната побутового обслуговування	9
5	Приміщення для зберігання візків покоївок	9
6	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	3
Площа всього		45
<i>Номерний фонд</i>		
1	Каравани	160
2	Окремі котеджі	840
3	Люкс	152
4	Напівлюкс	120
5	Стандарт двомісний	770
6	Стандарт одномісний	252
Площа всього		2294

Приміщення приймально-вестибюльної групи

Вестибюль	1
	60
Бюро прийому і реєстрації	2
	10
Бюро бронювання	3
	8
Кімнати чергового персоналу	4
	8
Службовий санітарно-технічний блок	5
	4
Кімната чергового адміністратора	6
	8
Сейфова	7
	6
Камера схову	8
	10
Приміщення охорони	9
	8
Бюро обслуговування	10
	11
Комора прибирального інвентаря	4
	12
Медпункт	14
Санвузол:	
а) жіночий (два унітази, два умивальника)	13
	8
б) чоловічий (два-три унітази, два пісуари, два умивальника)	14
	10
Площа всього	168

Приміщення побутового обслуговування

	1
Торговельні кіоски	8
	2
Перукарня	29
	3
Комплексний приймальний пункт	12
Площа всього	49

Приміщення культурно-дозвілєвого призначення

	1
Екскурсійне бюро	8
	2
Фітнес зала	50
	3
Дитяча кімната	23
	4
Санвузол дитячої кімнати	4
	5
Більярдна	24
Площа всього	109

Приміщення спортивного та оздоровчого призначення

	1
Зал тренажерів	49
Приміщення при залі тренажерів:	
	2
а) зберігання і ремонт тренажерів;	10
	3
б) кімната інструктора;	8
	4
в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	32
	5

г) господарська комора

4

6

Сауна

20

7

Кабінет масажу

24

8

Душові

18

9

Санітарні вузли

8

Площа всього**173*****Адміністративні приміщення***

1

Кабінет директора

14

2

Приймальня

8

3

Кабінет заступників директора

12

4

Кімната завгоспа

12

5

Планово-виробничий відділ

12

6

Архів

12

Бухгалтерія, у тому числі:

а) робочі приміщення;

7

16

б) кабінет головного бухгалтера

8

7

в) каса

9

6

Санвузли:

а) чоловічий (1 унітаз, один пісуар)

10

4

б) жіночий (1 унітаз)

11

4

Площа всього

107

Господарсько-виробничі приміщення

Центральний диспетчерський пост, у тому числі:

а) пожежний пост;

1

15

б) приміщення ремонтної зміни

2

9

Центральна білизняна, у тому числі:

3

а) відділення чистої білизни;

18

4

б) відділення брудної білизни;

10

5

в) майстерня лагодження білизни з розвантажувальним майданчиком;

10

Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:

6

а) побутові приміщення;

7

7

б) склад прибирального інвентаря;

5

8

в) склад видаткових засобів;

5

9

г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки

8

Складські приміщення, у тому числі:

а) резервний склад білизни;

10

9

в) матеріально-технічні склади;

11

30

г) склад видаткових матеріалів;

12

16

д) склад меблів;

13

30

е) склад пиломатеріалів

14

22

Побутові приміщення для персоналу:

а) гардероб

15

8

б) душові

8

в) санвузол

17

4

Пральня

18

28

Господарські

19

9

Площа всього

251

Адміністративно-побутові приміщення

Гардероб для персоналу:

а) чоловічий 1

7

б) жіночий 2

7

Душові:

а) Чоловіча 3

4

б) Жіноча 4

4

Санвузол 5

3

Площа всього

25

Технічні приміщення готелю

Котельня (резервний генератор) 1

Електрощитова

12

2

8

Площа всього

20

Продовження табл. 2.1

ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ		3241
Площа корисна		3221
Площа робоча		3865
Площа загальна		4251
ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ		
	<i>Для відвідувачів ресторану</i>	
1	вестибюль, в тому числі:	45
1.1	- гардероб	10
1.2	- вбиральні	12
2	Аванзал	18
3	Приміщення для офіціантів	12
4	Торговельна зала ресторану	300
Площа всього		397
1	Столова для персоналу	39
Площа всього		39
	<i>Виробничі</i>	
1	Доготівельний цех	15
2	Гарячий цех	17
3	Холодний цех	15
4	Приміщення завідуючого виробництвом	7
5	Мийна столового посуду	12
6	Мийна кухонного посуду	9
7	Мийна столового посуду персоналу	8
8	Сервізна	10
9	Роздаткова	11
Площа всього		104
	<i>Складські</i>	
	Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів:	
1	а) м'ясних та рибних напівфабрикатів	4
2	б) овочевих напівфабрикатів, фруктів та зелені	4
3	в) молочних продуктів жирів та гастрономії	4
4	Комора зберігання сухих продуктів	7
5	Комора винно-горілчаних виробів	8
6	Комора і мийна тари	6
7	Комора інвентарю	6
8	Приміщення комірника	7
9	Завантажувальна	14
Площа всього		60
	<i>Адміністративні та побутові приміщення:</i>	
1	Кабінет директора	14
2	Контора	13

Продовження табл. 2.1

3	Приміщення для персоналу	12
4	Гардероб для офіціантів	12
5	Душові	6
6	Санвузол	4
7	Білизняна	6
	Площа всього	67
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ		667
Площа корисна		667
Площа робоча		800
Площа загальна		880
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ		3908
ЗАГАЛЬНА КОРИСНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ		3888
ЗАГАЛЬНА РОБОЧА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ		4666
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ КОМПЛЕКСУ		5133

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

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

$$S_p = S_k * K_1$$

де S_k – корисна площа закладу;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,101,25$ (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_1 \rightarrow \max$, для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $K_1 \rightarrow \min$).

$$S_p = 3888 * 1,2 = 4666 \text{ (м}^2\text{)}$$

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

$$S_{\text{заг}} = S_p * k_2,$$

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

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,031,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_2 \rightarrow \min$, для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $K_2 \rightarrow \max$).

$$S_{\text{заг}} = 4666 * 1,1 = 5133 \text{ м}^2.$$

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Проектований кемпінг представляє собою триповерхову будівлю основного корпусу та двадцять окремих котеджів, а також п'ять караванів

Місце проектування добре забезпечене транспортним зв'язком та знаходиться в чудовому живописному місці Києва до якого можна дістатись пішохідним мостом, автомобілем від Московського мосту та катером по річці Дніпро. Відстань до залізничної станції «Київ-Пасажирський» – 12 км. Відстань до аеропорту «Жуляни» – 17 км.

Кемпінг "У Дніпровських водах" планується розмістити на Трухановому острові.

Будівля та внутрішній простір запроектовані у стилі кантрі.

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

Згідно з прийнятим рішенням площа поверхів становить: цокольний - 619 м², перший з рестораном - 1451 м², з другого по третій - по 900 м². На цокольному поверсі будуть розміщені господарські, технічні та приміщення спортивно-оздоровчого призначення. На першому поверсі будуть розміщені приміщення приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування, адміністративні, культурно-дозвілліевого призначення та приміщення ЗРГ. Житлові поверхи - з другого по третій, а загальна площа цих поверхів буде складати $900 \times 2 = 1800$ м². Площа житлових котеджів складає $840 \times 1.1 \times 1.2 = 1109$ м². Площа караванів 160 м. Загальна площа готелю складає $S_{\text{заг}} = 5133$ м².

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва – кемпінг "У Дніпровських водах" на 82 номерів, що знаходиться на Трухановому острові.

Архітектурний стиль забудови змішаний.

Площу ділянки під будівництво визначаємо за формулою (2.1):

$$S_{\text{д}} = n_{\text{з}} \times N \quad (2.1)$$

Де, $S_{\text{д}}$ – площа ділянки під будівництво, м²;

$n_{\text{з}}$ – норматив площі земельної ділянки, 135 м²/місце;

N – кількість місць у готелі, 200.

Таким чином проводимо розрахунки для готельного комплексу на 200 місць.

$$S_{\partial} = 30 \times 200 = 6000 \text{ м}^2$$

- Рельєф ділянки забудови – спокійний, рівний ухил 5% в бік р. Дніпро.
- Типи ґрунтів – глинисті породи;
- Глибина промерзання ґрунту 0,7 м;

- зона під забудову, площею $S_{нов} = 1451 + 160 + 1109 = 2720 \text{ м}^2$ (площа першого поверху будівлі закладу);

упоряджений майданчик перед входом, площею $S_{ум} = 0,2 \times 200 = 40 \text{ м}^2$

зони озеленення загальною площею $S_{оз} = 6000 \cdot 0,45 = 2700 \text{ м}^2$ (розрахунок за формулою 2.2.). Площа озеленення визначається за формулою:

$$S_{оз} = S_{\partial} \times 0,45, \text{ м}^2. \quad (2.2)$$

зелена захисна смуга шириною 8 м;

автостоянка для машин відвідувачів на 50 місць, площею 1500 м^2 ;

відстань від автостоянки до будівлі – 10 м;

розворотна площадка площею $S_{р.п.} = 144 \text{ м}^2$ (рекомендовані розміри: $12 \text{ м} \times 12 \text{ м}$);

майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів площею $S_{м.т.п.} = 3,5 \cdot 29 \text{ м}^2 = 102 \text{ м}^2$;

внутрішні наскрізні проїзди, під'їзди до головного та інших входів до готелю площею $S_{н.п.} = 200 \cdot 3,6 \text{ м}^2 = 720 \text{ м}^2$;

господарські та технічні споруди – окремо розташований майданчик для сміттєзбірників, загальною площею $S_{гтс} = 10 \text{ м}^2$;

транспортні комунікації з шириною проїжджої частини 3,6 м;

основний підхід до закладу шириною 6 м;

пішохідні доріжки шириною 2 м; загальною площею $S_{тк} = 30 \text{ м}^2$.

Схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на кресленні «План благоустрою території».

На плані благоустрою також вказані: напрями руху по території (вхід для відвідувачів, персоналу, напрямок завантаження сировини), напрями сторін світу. План благоустрою території розробляємо, у масштабі (М) 1:500.

Розміщення готелю в містобудівній структурі

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

Діючі готелі: кемпінг «№1 Київ», кемпінг «Пролісок», кемпінг «Кемпінг-Парк Україна», кемпінг «Караван-Центр Україна»;

Існуюче озеленення району представлене лісовою зоною. Існуючу містобудівну ситуацію показано на ситуаційному плані. Ситуаційний план розробляємо на основі карти-схеми міста. Радіус обхвату території на ситуаційному плані – 1000 м. Масштаб виконання: М 1:5000.

2.3.Характеристика будівлі

Будівля проектного готелю відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – II клас;
- за вогнестійкістю – II ступінь;
- за поверховістю – малоповерховий;
- за конструктивною схемою – повний каркас.

Технічне проектування готелю включає в себе наступні етапи:

- 1) Будівництво та встановлення термоізоляції зовнішніх стін;
- 2) Установка інженерних систем в проектованому готелі;
- 3) Установка ліфтів та сходів;
- 4) Встановлення внутрішніх стін, перегородок, системи коридорів;
- 5) Монтаж басейнів та приміщень SPA-центру;
- 6) Оформлення інтер'єру приміщень готелю, відповідно до встановлених стандартів та загальній концепції проектного готелю;

7) Установка обладнання в закладах ресторанного господарства, житлових номерах, приміщеннях вестибюльної групи, SPA-центрі готелю;

8) Фінішні роботи оформлення інтер'єру, перевірка роботи обладнання, інженерних систем та ін.

При вирішенні внутрішнього простору будівлі готелю враховані наступні вимоги:

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

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

- ганки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більше 1:12. Ганки і пандуси з висотою верхньої позначки від землі більше 0,45 метрів огорожені;

Характеристика конструктивних елементів будівель наведено в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів кемпінгу

"У Дніпровських водах"

№ пор.	Конструктивний елемент	Характеристика
1. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Пальовий фундамент під зовнішні стіни з обв'язкою ростверками;
		Глибина закладання 2,4 м;
		Матеріал – залізобетон;
		Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;
		Пальовий фундамент під колони з обв'язкою ростверками;
		Глибина закладання 2,4 м;
		Матеріал – залізобетон;
		Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;
		Пальовий фундамент під внутрішні стіни з обв'язкою ростверками;
2. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні – самонесучі;
		Матеріал – цегла керамічна М 150; розчин – М 50;

		теплоізоляція – мінеральна вата;
		Товщина 510 мм;
		Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції;
		Матеріал – цегла силікатна М 120; звукоізоляція (мінеральна вата);
		Товщина 120 мм
3	Колони	Матеріал – залізобетон
		Крок стіни колони 6х6 м, 6*3
		Розміри перерізу 400×400 мм
4	Ригелі	Матеріал – залізобетон
		Форма перерізу - тавровий
5	Перекриття	Тип – збірні
		Матеріал – плити пустотні залізобетонні; гідроізоляція – гідроізоляційні мастики, бентонітові мати;
		Висота 220 мм
6	Покрівля	Тип – з технічним поверхом;
		Форма – пласка;
		Структура:
		Водоізоляційний килим
		Захисний прошарок ухилоутворюючий - цементно-піщана стяжка
		Пароізоляційна мембрана
		Замазка
		Утеплювач (напівжорстка мінплита) – 100 мм;
		Залізобетонна плита - 220 мм;
7	Сходи, ліфтові шахти	Тип – двомаршеві
		Призначення – для відвідувачів, допоміжні
		Ширина сходового маршу 2000 мм;
		Довжина сходового маршу 6000 мм; 5шт.
		Призначення ліфта:
		– пасажирський; кількість – 2; вантажопідйомність – 1000 кг; розміри кабіни – 2,2×2,2 м;
		– вантажний ліфт; кількість – 1; вантажопідйомність – 1600 кг; розміри кабіни – 2,0×2,0 м;
		Тип шахти – цегляна вогнестійка.
8	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні;
		Матеріал віконного блоку – металопластик;
		Засклення – склопакет;
		Розміри 1500 мм х 1500 мм, кількість 150 шт.;
		Відстань від підлоги до підвіконня 900 мм;
9	Двері	Призначення – внутрішні;
		Тип дверного блоку – одностулкові;
		Розміри 2100мм×800мм;
		Матеріал дверного блоку – дерево;
		Кількість – 250 одиниць;
		Тип дверного блоку – двостулкові;
		Тип дверних полотен – глухі;
		Матеріал дверного блоку – металеві;
		Кількість – 3 одиниць;
		Розміри 2100 мм×900 мм;
		Призначення – зовнішні;

Тип дверного блоку – двостулкові;
Розміри 2100 мм×1400 мм;
Кількість –2 одиниці;

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі (для нового будівництва)

1. Мережі енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №25;
2. Мережі водопостачання – водогін Ø 400 мм від автономної свердловини на відстані 10 м від будівлі;
3. Мережі каналізації – колектор Ø 600 мм від автономної системи каналізації на 240 м³ на відстані 10 м від будівлі;
4. Мережі теплофікації – теплопровід Ø 300 мм від автономної котельні.

Інженерні характеристики закладу

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

У готельному комплексі на 82 номерів передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг: харчування, організація дозвілля тощо.

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

$$P = (P_{жс} \times N + P_{зрг} \times N_1 + P_{рм} \times S_{рм} + P_{фо} \times S_{фо} + P_z \times N_z) \times T \quad (2.3)$$

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

N - кількість місць у готелі;

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

N_1 - кількість місць у закладах ресторанного господарства;

$P_{рм}$ - питоме навантаження від функціонування від підприємств роздрібною торгівлі, кВт/м²;

S_{pt} - площа підприємств роздрібно́ї торгівлі, м²;

P_{ϕ_0} - пито́ме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м²;

S_{ϕ_0} - площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м²;

P_2 - пито́ме навантаження від функціонування приміщень відкритої автостоянки, кВт/м²;

N_2 - кількість місць на автостоянці;

T - кількість робочих днів готелю на рік, діб.

Підставивши вихідні дані у формулу, отримуємо:

$$P = (0,50 \times 200 + 1,03 \times (200 + 50 + 30) + 0,15 \times 8 + 0,15 \times 173 + 0,05 \times 25) \times 365 = 152132$$

Отже, річне споживання електроенергії готелю "У Дніпровських водах" планується на рівні 152132 кВт на рік.

2. Витрати тепла на опалення

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

$$Q_0 = q_6 \times V_6 \times T_0 \times \Delta t \times R_1, \quad (2.4)$$

Де, q_6 – пито́мі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C, Гкал/(м³·1°C); ($q_6 = 3,5254 \cdot 10^{-7} - 3,2674 \cdot 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_6 \rightarrow \min$);

V_6 – будівельний об'єм будівлі, м³, визначений за формулою 2.5.

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

Де, S_6 – площа 1-го поверху будівлі готельного комплексу, м²;

n – кількість поверхів будівлі, 3;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м;

h_2 – висота перекриття, 0,3 м;

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

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

технічного поверху, при наявності горищного поверху – 1/3 висоти поверху в коньку;

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

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, (4490) год.;

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

$$\text{Отже, } V_{\text{п(ц.к.)}} = 1451 \times (1 \times 3,3 + 1 \times 0,3 + 0,6) = 6094 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{цок(ц.к.)}} = 619 \times (1 \times 3,3 + 1 \times 0,3 + 0,6) = 2600 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{жит(ц.к.)}} = 900 \times (2 \times 3,3 + 2 \times 0,3) = 6480 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{тех(ц.к.)}} = 900 \times (2,7/2 + 0,3) = 1485 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{жит(котедж)}} = 1109 \times (1 \times 3,3 + 1 \times 0,3) = 3992 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{б}} = 6094 + 2600 + 6480 + 1485 + 3992 = 20651 \text{ м}^3$$

$$Q_0 = 3,3 \times 10^{-7} \times 20651 \times 4490 \times 17 \times 1,17 = 608 \text{ Гкал.}$$

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

$$Q_v = q_v \times V \times T_0 \times \Delta t \quad (2.6)$$

q_v – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1°C,

$$\text{Гкал}/(\text{м}^3 \cdot 1^\circ\text{C})$$

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

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

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, (4490) год;

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

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

Таблиця 2.3

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Група приміщень	Площа S _{пр} , м ²	Висота	Об'єм V, м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
		h _{пр} , м	V=S _{пр} H _{пр}	припливну	витяжну
Приміщення готелю					
Житлова група приміщень					
Кімната побутового обслуговування	9	3,3	29,7		237,6
Санвузол персоналу	3	3,3	9,9		79,2
Приміщення приймально-вестибюльної групи					
Вестибюль	60	3,3	198	792	1584
Бюро прийому і реєстрації	10	3,3	33	132	264
Медпункт	14	3,3	46,2		369,6
Санвузол	18	3,3	59,4		475,2
Приміщення побутового обслуговування					
Торговельні кіоски	8	3,3	26,4	105,6	211,2
Перукарня	29	3,3	95,7	382,8	765,6
Приміщення культурно-дозвілєвого призначення					
Санвузол дитячої кімнати	4	3,3	13,2		105,6
Більярдна	24	3,3	79,2	316,8	633,6
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення					
Зал тренажерів	49	3,3	161,7	646,8	1293,6
Фінська сауна	20	3,3	66	264	528
Кабінет масажу	24	3,3	79,2	316,8	633,6
Душові	18	3,3	59,4		475,2
Санітарні вузли	8	3,3	26,4		211,2
Адміністративні приміщення					
Санвузли	12	3,3	39,6		316,8
Господарсько-виробничі приміщення					
Вузол зв'язку	61	3,3	201,3		1610,4
Центральна білизняна	38	3,3	125,4		1003,2
Побутові приміщення для персоналу	15	3,3	49,5		396
Пральня	28	3,3	92,4	369,6	739,2
Адміністративно-побутові приміщення					
Гардероб для персоналу	18	3,3	59,4		475,2
Душові:	8	3,3	26,4		211,2
Санвузол	3	3,3	9,9		79,2
Всього по приміщеннях готелю				3326,4	12698,4
Приміщення ресторану					
Для відвідувачів ресторану					
Вестибюль	45	3,3	148,5	660	1188
Аванзал	18	3,3	59,4	264	475,2
Торговельна зала	300	3,3	990	3432	7920
Для відвідувачів кав'ярні					

Продовження таблиці 2.3

Їдальня для персоналу	39	3,3	128,7	264	1029,6
Виробничі					
Доготівельний цех	15	3,3	49,5		396
Гарячий цех	17	3,3	56,1	396	448,8
Холодний цех	15	3,3	49,5		396
Мийна столового посуду	20	3,3	66	198	528
Мийна кухонного посуду	9	3,3	29,7	105,6	237,6
Адміністративні та побутові приміщення					
Душові	6	3,3	19,8		158,4
Санвузол	4	3,3	13,2		105,6
Всього по приміщеннях ресторану				6006	12883,2
Разом				9332,4	25581,6

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

$$Q_v = 6,4832 \times 10^{-7} \times 9332,4 \times 4490 \times 17 = 462 \text{ (Гкал)}$$

$$Q_{\text{заг}} = 462 + 608 = 1070 \text{ (Гкал)}$$

4. Розрахунок витрат води визначаємо за формулою:

$$B_{\text{заг}} = \frac{q_{u^{\text{tot}}} U}{1000} T + B_n, \quad (2.7)$$

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

U – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

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

$$B_{\text{заг}} = \frac{200 \cdot 200}{1000} 365 + 1536 = 16136$$

Витрати гарячої води розраховують за формулою

$$B_{\text{гар}} = \frac{q_{u^h} U}{1000} T \quad (2.8)$$

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

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

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

$$B_n = \frac{B_k \times S_o \times \tau \times T_n}{710}, \quad (2.9)$$

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

S_o – площа озеленення, m^2 ;

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

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

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

$$B_n = \frac{1,08 \times 2700 \times 2 \times 187}{710} = 1536 m^3$$

Об'єм стічних вод $B_{стичн}$, m^3 :

$$B_{стичн} = p \times B_{заг}, \quad (2.10)$$

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

$$B_{стичн} = 0,85 \times 16136 = 13715,6 m^3$$

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

Таблиця 2.4.

Річні потреби проектного готелю в інженерних ресурсах

Вид ресурсу	Річна потреба	
Електроенергія	152132	кВт
Опалення	608	Гкал
Вода	16136	m^3
Відведення стічних вод	13715,6	m^3

Інженерні системи проектного готелю

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

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

В готелі передбачена індивідуальна котельня (ІК). Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення передбачені окремі системи/гілки систем опалення зі приладами обліку теплоспоживання, розташованими в загальному приміщенні ІК.

В ІК готелю встановлено один електрокотел марки «Protherm», класу «Професіонал», один газовий котел марки "Вахі" та один резервний твердопаливний котел марки "Вітязь". За технічними характеристиками площа обігріву приміщень одним котлом становить 5000 м², потужність 480 кВт, габаритні розміри: 1360x905x1060 мм. Діапазон регулювання температури теплоносія термостатом складає 30-85°C. Технічні характеристики електрокотла виключають проникнення шуму до житлових приміщень мотелю, оскільки відповідають встановленому допустимому рівню шуму.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

У готелі передбачено організацію природної вентиляції повітря. Природна вентиляція складається з аерації (провітрювання через вікна, кватирки) і канално-гравітаційної вентиляції (через шахти, що виходять на дах, і вентиляційні решітки в приміщеннях за рахунок різниці температур). Крім

цього, у готелі наявна механічна припливна вентиляційна система. Витяжна вентиляція видаляє повітря, забруднене газоподібними домішками.

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

$$V_{\text{м.в.в.}} = \sum Pa, \quad (2.11)$$

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

a – коефіцієнт, що враховує теплотворну здатність устаткування.

$$V_{\text{м.в.в.}} = (600+1500+2 \times 600+400+450) \times 30 = 124500 \text{ м}^3/\text{год};$$

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

Система поділяється на:

Протипожежну, що включає в себе систему оцинкованих труб діаметром $\varnothing 40$ мм із установленням пожежних кранів;

господарсько-побутову – з поліпропіленових труб діаметром $\varnothing 40$ мм з підключенням до змішувачів та кранів;

виробничу – з поліпропіленових труб діаметром $\varnothing 40$ мм з підключенням до технологічного устаткування.

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

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

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

- *Система каналізації.* У проектуваному готелі передбачено автономну систему каналізації, що включає систему відведення стічних вод від випусків жилої частини та інших об'єктів готелю, споруди для збирання та зберігання стічних вод об'ємом 13715,6 м³ (накопичувальний септик), а також їх вивезення. Стічні води зі споруди для збирання та зберігання вивозитимуть автотранспортом комунального підприємства «СміТяр» щоденно.

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

- *Система електропостачання.* Енергозабезпечення проектуваного підприємства готельного господарства здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 600 кВА, приєднаної до підземної кабельної мережі до головного районного розподільного пункту.

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

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

Електричні мережі поділені на силові напругою 380В і освітлювальні напругою 220В. Групові щити силової та освітлювальної мереж виконані окремо. Групові щити силової мережі розташовані поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною

схемою, силова за радіальною. Управління освітленням передбачено як дистанційним так і ручним способом. У загальних приміщеннях готелів передбачено освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту.

В номерах проектного готелю передбачено чотири і більше розеток, в залежності від категорії номеру, для ввімкнення міні-бару, торшерів, настільних ламп, зарядних пристроїв та інших електроприладів гостей. В санітарному вузлі передбачено звичайну розетку та розетку, що підключається через пристрій захисного відключення (ПЗВ) 10 мА, призначену для фена та електробритви.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Вертикальний транспорт. Для ефективного використання приміщень готелю, забезпечення комфортності роботи і проживання передбачено ліфти. У проектованому готелі передбачається два пасажирських ліфти, швидкість руху

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

2.5. Дизайн

Готельно-ресторанний комплекс "У Дніпровських водах", планується побудувати на земельній ділянці на Трухановому острові.

Зовнішня архітектурна композиція

Висота центрального корпусу – 3 поверхи; котеджів - 1 поверх. Цокольний поверх - приміщення спортивного та оздоровчого призначення, господарсько-виробничі, технічні приміщення. Перший поверх – приміщення приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування, культурно-дозвілєвого призначення, адміністративні та приміщення ЗРГ. Частина з другого по третій поверх - житловий блок. Також житлові котеджі та каравани відносяться до житлової частини.

Головний вхід в готель буде стриманим, без зайвої реклами але дотримано стиль кантрі. Фасадна стіна буде оформлена деревом. Зовнішній фасад у темні часи доби буде підсвічуватися лампами.

Заходи з благоустрою реалізовані у наступних елементах: огороження території: дерев'яна не висока огорожа, заощення підходів природним камінням, під'їздів асфальтом, доріжок та тротуарів – тротуарною плиткою темно-бордового кольору круглої форми, площею 1400 кв. м та дерев'яними кільцевими зрізами; озеленення здійснюється шляхом влаштування газонів з декоративних насаджень, посадки дерев, кущів папороті та чагарників, квітів з влаштуванням клумб різноманітних геометричних форм з килимовою та бордюрною посадками.

Крім того, передбачається влаштування малих архітектурних форм. Зона відпочинку, площею 6 кв. м ($0,2 \text{ м}^2$ на 1 місце) максимально наближена до вхідної зони будівлі. Її оснащуємо лавами, організовано прогулянкові зони, колористичне рішення.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Інтер'єр готелю оформлено із використанням каменю та дерева, живого вогню каміна і дерев'яних меблів.

Вхідна зона представлена вестибюлем, виконаним у стриманих біло-бежевих тонах з використанням в інтер'єрі дерев'яних елементів. Освітлення штучне – точкове верхнє у поєднанні з центральним.

Зона приймання та реєстрації виконана у єдиному об'ємі із вестибюлем, оздоблена у тому самому стилі. Увага на рецепції акцентована використанням спрямованого світла та цікавого розміщення декоративних елементів.

Інтер'єр житлових кімнат корпусів готелю передбачає створення спокійної атмосфери шляхом використання стилізованих дерев'яних матеріалів та пастельних тонів із матовою поверхнею. Для санвузлів обрано оздоблення керамічною плиткою під дерево та сантехнічні керамічні вироби білого кольору.

В оздобленні громадських приміщень буде застосовано також стилізовані природні оздоблювальні матеріали пастельних відтінків від холодних (бордових) для коридорів до теплих (молочних) – для приміщень громадського користування.

Меблі відзначаються простотою форм і високою функціональністю.

Передбачається встановлення рекламних засобів:

- Дальній рекламний засіб – розташований на відстані 3000 метрів від проектного закладу, в районі залізничного вокзалу, та на Кільцевій дорозі на відстані 6000 метрів. Розміри бігборда складають 3×6 м, на якому зображено проєктований готель, а саме фасад з частиною благоустрою, торгівельну залу ресторану, сауну, перелік основних та додаткових послуг, адресу готелю та схему проїзду.
- Близький рекламний засіб – 400 метрів до готельного комплексу, неподалік від міського парку, являє собою банер, розмірами 315×147 мм, з зображенням готелю "У Дніпровських водах", а саме номерів «люкс» та «стандарт», обідньої зали ресторану, переліком послуг, категорій номерів та цін, адресою та контактною інформацією.

– Розміщення двох сіті-лайтів в 50 метрах від готелю, при вході на територію проектового готелю та ресторану, розмірами 1,2×1,8. На першому сіті-лайті зображено проектований готель "У Дніпровських водах" (фасад готелю з частиною благоустрою, номер «люкс» та «стандарт»), вказано послуги готелю, контактну інформацію, а також стрілкою вказано напрямок руху до готелю, на другому сіті-лайті зображено ресторан при готелі, а саме торговельну залу, вказано його специфікацію, режим роботи, контактну інформацію та напрямок руху до закладу, також зображено декілька фірмових страв.

Таблиця 2.5

Будівельно-технічні показники проекту

№ п/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки будівництва, S_0	м ²	6000
2	Площа будівлі закладу, $S_{нов}$	м ²	2720
3	Коефіцієнт забудови, k_3		0,39
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	2700
5	Коефіцієнт озеленення, $k_{оз}$		0,45
6	Загальна площа закладу, $S_{заг}$	м ²	5133
7	Корисна площа закладу, S_k	м ²	3888
8	Будівельний об'єм закладу, $V_б$	м ³	20651
9	Вартість будівництва (капітальні вкладення), V_{A+B}	тис.грн	705812,2
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість 1 місяця	тис.грн	3529
11	Вартість 1 м ² загальної площі	тис.грн	137,5
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис.грн	34,1

– Вивіска – розміщена безпосередньо біля центрального входу в проектований готель, що зазначає назву, тип та категорійність проектового готелю. Проект вивіски передбачає освітлення в вечірній час та приваблення уваги гостей в денний час за рахунок кольорової гами та оригінальності форми. Зовнішнє підсвічування вивіски закладу досягається шляхом виносу галогенних світильників на кронштейні за межі фасаду будівлі.

Влаштування благоустрою реалізовано наступним чином:

декоративне металеве огороження території висотою 1,5 метра;
 вимощення підходів, під'їздів, доріжок, тротуарів із асфальту та декоративної плитки;
 влаштування лавок в зоні відпочинку гостей;
 озеленення шляхом влаштування газонів, посадки дерев, кущів та квітів;
 насадження квітників – клумби, змішані квітники та рядові насадження;
 штучне освітлення території шляхом встановлення наземних ліхтарів.

Паспорт проекту

Будівельно-технічні показники проекту зведені у таблиці 2.5.

2.6. Кошторис

Попередньо вартість будівництва проектного підприємства готельного господарства розраховується за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт за формулою (2.12):

$$B_{ЗБР} = S_{заг} \cdot Y \cdot K_T \cdot I_K \cdot I_P, \quad (2.12)$$

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

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

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

K_T – територіальний поправочний коефіцієнт.

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн/дол. США станом на 15.10.2018

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

$$B_{ЗБР} = 5133 \times 2000 \times 1,0 \times 28 \times 0,77 = 221334,96 \text{ тис.грн}$$

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

Отже, за даними таблиці 2.6, капітальні витрати за проектом становлять **705812,2** тисяч гривень, 0 копійок.

Таблиця 2.6

Зведений кошторисний розрахунок комплексного закладу

№ розділ	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	7904,8
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2,1	Загальнобудівельні роботи	56%	221335,0
2,2	Електротехнічні роботи	6%	23714,5
2,3	Сантехнічні роботи	5%	19762,1
2,4	Зв'язок та сигналізація	3%	11857,2
2,5	Устаткування, меблі та інвентар	30%	118572,3
Разом за підрозділом 2		100%	395241,0
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	15809,6
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	3952,4
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2% за підрозділом 2	790,5
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	5% за підрозділом 2	19762,1
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	11857,2
Разом за підрозділами 1-7			447412,8
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	3131,9
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	26844,8
Разом за підрозділами 1-9			477389,5
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	8948,3
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	1909,6
12	Проектні та вишукувальні роботи	5% за підрозділом 1-7	11185,3
Всього. Базисна вартість будівництва			499432,6
<i>Продовження табл. 2.6 Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	181408,0
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості.	24971,6
Усього по розділу Б:			206379,6
Загалом сума витрат на будівництво, В_{А+Б}			705812,2

2.7. Охорона навколишнього середовища

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

Виконання оцінки впливу на навколишнє середовище та підготовка її матеріалів здійснюється організаціями, які мають відповідну ліцензію на основі «Заяви про наміри» (дод. В 2). Заява складається замовником і виконавцем оцінки впливу на навколишнє середовище.

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

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

Зміст розділу оцінки впливу на навколишнє середовище:

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

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

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

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

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

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Підприємство готельного господарства – готель "У Дніпровських водах" є підприємством приватної власності. Готель здається в експлуатацію відповідно до вимог Постанови Кабінету Міністрів України від 13.04.2011 р. № 461

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

Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції державного архітектурно-будівельного контролю, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву за наступною формою (дод. В 2).

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

До заяви додаються:

- 1) проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку;

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

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

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

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

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

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

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

2.9. Охорона праці

Наказом Мінпраці від 22.10. 2001 р. № 432 затверджена Концепція управління охороною праці, яка визначає, що управління охороною праці — це підготовка, прийняття та реалізація правових, організаційних, науково-технічних, санітарно-гігієнічних, соціально-економічних та лікувально-

профілактичних заходів, спрямованих на збереження життя, здоров'я та працездатності людини в процесі трудової діяльності.

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

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

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

Завдяки цій системі повинні забезпечуватися вирішення таких основних завдань:

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

В проектованому готелі "У Дніпровських водах" за встановленим критерієм, чисельність працівників складає 75 осіб, відповідно до чого система управління охороною праці включатиме:

Служба охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04);

Профспілка, або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11.07);

Комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09.07).

Документація для організації служби охорони праці готелю

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

Таблиця 2.7

Перелік документації при організації системи управління охороною праці

Служба охорони праці	1. Наказ керівника про створення служби охорони праці № 11 від 10.10.2018 р.
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом керівника № 12 від 10.10.2018 р. (положення НПАОП 0.00-4.21-04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом керівника № 13 від 13.10.2018 р. (положення НПАОП 0.00-4.12-05).
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол № 1 від 18.10.2018 р.
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом керівника № 15 від 19.10.2018 р. (НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	Розпорядниця:
	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 16 від 20.10.2018 р;
	2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом керівника № 16 від 20.10.2018 р. (НПАОП 0.00-4.11-07)
	3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № 17, від 21.10.2018 р.
	4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом керівника № 18, від 23.10.2018 р.
	5. Інструктажі з питань охорони праці, затверджені наказом керівника № 19 від 25.10.2018 р.
	6. Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від 20.10.2018
	7. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця в розділі «Охорона праці»
	8. Звітна документація (форми офіційної статистичної звітності)
	9. Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи, плани, схеми)

На проектованому підприємстві готельного господарства постійно опрацьовують нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові положення, методичні рекомендації та ін.), копії яких зберігаються у керівника служби охорони праці. Крім цього створено план заходів з охорони праці (дод. В 3).

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

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



Рис. 2.1. Схема управління охороною праці

Вимоги до ділянки та території готелю

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

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

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

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

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

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

Таблиця 2.8

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

Приміщення	Чисельність працівників зміни	На одного працівника	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Доготівельний цех	4	8	26
Холодний цех	2	14	46
Гарячий цех	4	8	26
Мийна столового посуду	1	15	50
Мийна кухонного посуду	1	8	26
Приміщення завідуючого виробництвом	1	8	26
Кабінет директора	1	6	20
Кімната побутового обслуговування	1	8	26
Кабінет директора	1	14	46
Кабінет заступника директора	2	5	16
Архів	1	12	40
Бухгалтерія	2	11	36
Відділ матеріально-технічного постачання	1	8	26
Планово-економічний відділ	2	6	20
Кімната завгоспа	1	12	40
Ремонтна майстерня	1	8	26
Центральна білизняна, у тому числі:	1	-	-
відділення чистої білизни	-	16	53
відділення брудної білизни	-	8	26
майстерня лагодження білизни	1	4	15

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

Таблиця 2.9

Заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях готельного комплексу

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
1	2	3	4	5	6	7
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Провітрювання приміщення, витяжка, вентиляція, використання індивідуальних предметів захисту

Продовження табл. 2.9

Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Окис вуглецю	4	Верхні дихальні шляхи	20	Може мати загальну токсичну дію	Провітрювання, індивідуальні засоби захисту
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	Верхні дихальні шляхи	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту
Мийна столового та кухонного посуду	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру та слизову оболонку очей, виявляють помірковані кумулятивні властивості	Використання індивідуальних засобів захисту (рукавиці і, маски), провітрювання приміщення
Житлові приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірковані кумулятивні властивості	Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту
Жилі, підсобні приміщення, приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, ЗРГ	Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей	Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту
Жилі приміщення	Пил бавовняний лляний, вовняний, пуховий	4	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту

Обслуговуючий персонал готелю буде забезпечений спецодягом і дотримуватиме правил особистої гігієни, що передбачено трудовим договором. Планується проведення гігієнічного навчання персоналу при вступі до роботи і

періодичне навчання з частотою один раз на три місяці, або частіше за необхідності. Особи, що не пройшли навчання, до роботи не допускаються.

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

У всіх приміщеннях проектного підприємства готельного господарства щодня проводитиметься вологе прибирання.

У приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, SPA-центру, ресторану, бюро прийому та розміщення, а також в приміщеннях для персоналу розташовані медичні аптечки першої допомоги. У процесі роботи готелю укладатимуться угоди про здійснення профілактичного оброблення приміщень проти комах і гризунів з періодичністю раз на півроку.

Заходи боротьби з комахами та гризунами в готелі здійснюватимуться незалежно від планових і позапланових дезінфекційних оброблень приміщень за договорами.

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

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

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

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

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

Таблиця 2.10

Норми мікроклімату виробничих приміщень

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

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

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

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

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

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

Таблиця 2.11

Норми та якісні показники освітлення

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

При роботі теплового устаткування (пароконвектомати, електроплити) у приміщеннях (гарячий цех, доготівельний цех) має місце теплове випромінювання. Проектом передбачено виконання таких заходів і засобів для підтримання теплових випромінювань на рівні 200–210 Вт/м²:

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

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

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

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

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

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

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

Також передбачається наступні заходи захисту:

- захист від ураження електричним струмом;
- захист від електромагнітних випромінювань і електричних полів (напруженість статичного електричного поля на відстані 0,2 м від підлоги та стін не перевищуватиме 15 кВ/м при відносній вологості повітря 30-60%; напруженість електричного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не перевищуватиме 500 В/м; магнітного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не – 0,3 мкТл);

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

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

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

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

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

- ізоляцію струмовідних частин;
- недоступність струмовідних частин;
- блоківки безпеки;
- засоби орієнтації в електроустановках;
- виконання електроустановок, ізольованих від землі;
- захисне розділення електричних мереж;
- компенсацію ємнісних струмів замикання на землю;
- вирівнювання потенціалів.

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

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

Згідно з чинними вимогами власник повинен:

- призначити відповідального за справний стан і безпечну експлуатацію електроустановок;
- створити і укомплектувати відповідно до потреб електротехнічну службу;
- розробити і затвердити посадові інструкції працівників електротехнічної служби та інструкції з безпечного виконання робіт в електроустановках з урахуванням їх особливостей;
- створити на підприємстві такі умови, щоб працівники, на яких покладено обов'язки з обслуговування електроустановок, відповідно до чинних вимог, своєчасно здійснювали їх огляд, профілактичні огляди.

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

На проектуваному підприємстві готельного господарства передбачено правила експлуатації устаткування:

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

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

Підготування сировини та приймальної тари належним чином;

Завантажування продукції в машину здійснюється згідно з вказівками технічної документації.

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

Після закінчення роботи машина від'єднується повністю від електромережі.

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

Для захисту працівників від небезпечних виробничих чинників використовуються:

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

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

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

3. Сигналізація, яка представляє собою засоби інформації про роботу технологічного устаткування та наявність шкідливих і небезпечних виробничих чинників, які виникають при цьому. Використано попереджувальну сигналізацію, що призначена для попередження про виникнення небезпеки. Для цього застосовуються світлові та звукові сигнали.

4. Дистанційне управління забезпечує контроль і регулювання робіт обладнання з ділянок, досить віддалених від небезпечної зони. Режим роботи устаткування визначаються за допомогою датчиків контролю, сигнали від яких

надходять на пульт управління, де розташовуються засоби інформації та органи управління, наприклад, з постійного поста охорони.

Пожежна безпека

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

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

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

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

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

Таблиця 2.12

Вибір типу та кількості вогнегасників

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

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

Евакуація людей із приміщень та будівель

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

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

- 1) першого поверху назовні безпосередньо або через вестибюль, коридор та сходову клітку;
- 2) будь-якого поверху, крім першого, у коридор, що веде у сходову клітку, у тому числі через хол.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі готелю становить 8 одиниць.

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

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

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

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

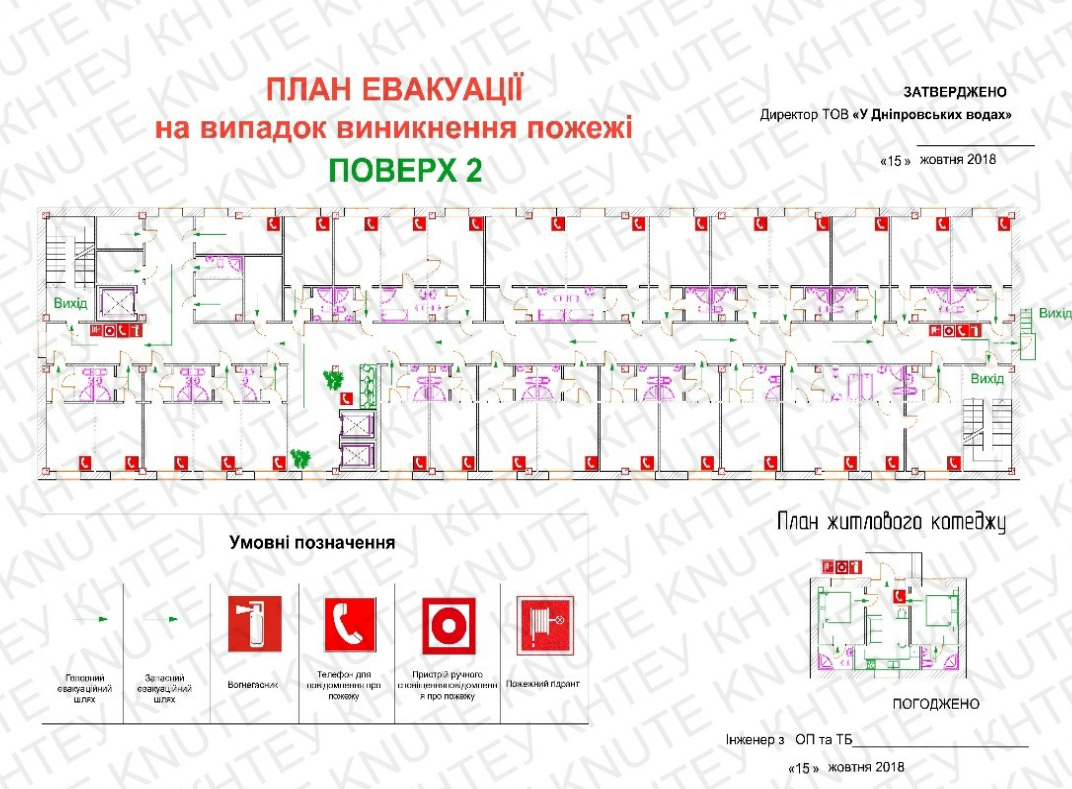


Рис. 2.2. План евакуації

Цивільний захист

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

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

Керівництво готелю незалежно від форм власності забезпечує працівників засобами індивідуального та колективного захисту за рахунок підприємства, організовує евакуаційні виходи, створює сили для ліквідації наслідків

надзвичайних ситуацій, забезпечує їх готовність до практичних дій, упроваджує інші заходи цивільної оборони і несе пов'язані з ними матеріальні та фінансові витрати в обсягах, передбачених законодавством.

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

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

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

- ✓ Служба зв'язку, оповіщення та інформації. Створюють на базі вузла зв'язку готелю. Начальником служби є начальник цього вузла. Функції служби: організація своєчасного оповіщення про загрозу надзвичайних ситуацій, зв'язку і підтримання його в постійній готовності, постійне інформування працівників і мешканців готелю про обстановку, що склалася.

- ✓ Служба охорони громадського порядку. Створюють на базі підрозділів відомчої охорони. Начальником служби є начальник охорони готелю. Служба забезпечує надійну охорону готелю, громадського порядку при загрозі надзвичайних ситуацій та під час рятувальних робіт.

- ✓ Протипожежна служба. Створюють на базі підрозділів відомчої пожежної охорони. Служба розробляє протипожежні профілактичні заходи та контролює їх здійснення, забезпечує постійну готовність сил і засобів служби, організовує локалізацію і гасіння пожеж.

- ✓ Аварійно-технічна служба. Створюють на базі виробничого та технічного відділів або відділу головного інженера. Начальником служби є начальник відділу, на базі якого створена служба. Функції служби: розроблює та

здійснює попереджувальні заходи, що підвищують стійкість основних споруд, розбирає завали і рятує людей.

✓ Транспортна служба. Створюють на базі транспортних цехів та відділів готелю. Функції служби: розроблює та здійснює засоби забезпечення евакуації працівників і мешканців готелю; організовує підвезення сил і засобів до осередків ураження; знезаражує транспорт.

✓ Служба матеріально-технічного постачання. Створюють на базі відділу матеріально-технічного забезпечення готелю. Функції служби: розроблює плани матеріально-технічного постачання; забезпечує формування всіх видів матеріально-технічних засобів; організовує ремонт техніки і майна; забезпечує продовольством та предметами першої необхідності працівників готелю та в місцях розосередження. У ВКП розроблено план заходів цивільного захисту та наведено його в дод. В4.

Висновок до розділу 2

В розділі 2 «АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН» описано дизайнерське рішення засобу розміщення і прораховано кошторис будівництва, який взятий за основу при розрахунку окупності проекту. Капітальні витрати за проектом становитимуть 705812,2 тисяч грн. Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – кантрі. В розділі наведена характеристика будівлі. Описана характеристика конструктивних елементів будівлі за призначенням, за містобудівними вимогами, за довговічністю, за вогнестійкістю, за поверховістю, за конструктивною схемою. Розраховано витрати води, електроенергії та опалення на 2018 рік. В розділі описано порядок здачі в експлуатацію об'єкта.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

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

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

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

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

Для конкретизації форми власності кемпінгу «У Дніпровських водах» характеризуємо форму власності засобу розміщення у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Характеристики форми власності кемпінгу «У Дніпровських водах»

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

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

Таблиця 3.2

Пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

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

Реєстр погоджувальних процедур діяльності кемпінгу «У Дніпровських водах», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

**Реєстр погоджувальних процедур діяльності кемпінгу
«У Дніпровських водах»**

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в районній державній адміністрації	Районна адміністрація
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна фіскальна служба міста
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності	Відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у місті
Взяття на облік в Пенсійному фонді	Управління Пенсійного фонду України у місті

Продовження таблиці 3.3

Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності
Взяття на облік в Центрі зайнятості	Центр зайнятості
Реєстрація в органах статистики	Управління статистикою міста
Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД	55.10.0 Діяльність кемпінгів 55.30.1 Діяльність ресторанів 55.40.0 Діяльність барів
Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення	Управління МВС України у місті
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	Райфайзен банк «Аваль»

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

У товаристві з обмеженою відповідальністю створюється статутний фонд, розмір якого повинен становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам виходячи з мінімальної заробітної плати, що діє на момент створення товариства з обмеженою відповідальністю, з них до реєстрації слід внести 50%. Статутний капітал такого товариства може бути збільшений за рахунок додаткових внесків учасників, дивідендів, які належать учасникам, а також нерозподіленого прибутку.

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

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

В проектованому кемпінгу «У Дніпровських водах» визначено десять структурних підрозділів. В процесі діяльності необхідно досягнути

максимальної взаємодії та зв'язку між ними з метою досягнення високих показників.

Лінійна структура управління готелем «У Дніпровських водах» представлена на рис. 3.1.

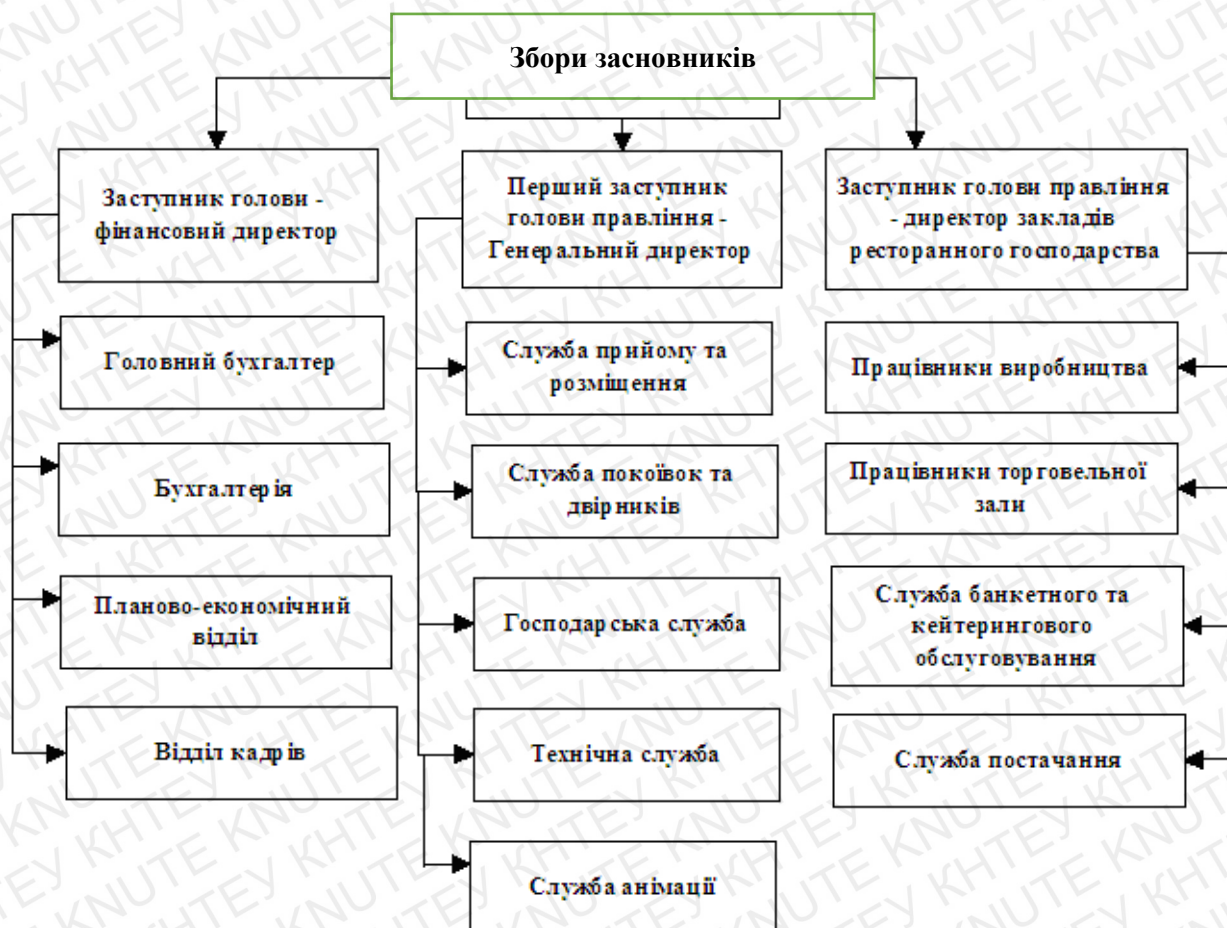


Рис. 3.1. Структура управління ТОВ «У Дніпровських водах»

Заробітна плата

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

Планування чисельності персоналу проектового кемпінгу здійснюється за такими категоріями:

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

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

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

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

Q_p - об'ємні параметри об'єкта обслуговування;

$H_{обс}$ -норма обслуговування;

$K_{зам}$ – коефіцієнт заміщення.

Розраховуємо чисельність покоївок кемпінгу «У Дніпровських водах» (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

Розрахунок чисельності покоївок кемпінгу «У Дніпровських водах»

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів у кемпінгу	Норма обслуговування, номерів	Чисельність явочна, осіб	Середньо-спискова чисельність, осіб
Вища категорія, у. т.ч.:				
Каравани	5	4,5	1,11	1,22
Окремі будиночки	20	4,5	4,44	4,89
Люкс	4	4,5	0,89	0,98
Напівлюкс	4	4,5	0,89	0,98
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:				
одномісні	14	7	2,00	2,20
двомісні	35	6,5	5,38	5,92
Всього	82		14,72	16,19

Планування фонду заробітної плати працівників кемпінгу «У Дніпровських водах» на плановий рік наводимо у табл. 3.5.

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Преміальну частину фонду оплати праці кемпінгу «У Дніпровських водах» розраховуємо у табл. 3.6.

Таблиця 3.5

Планування фонду заробітної плати працівників кемпінгу «У Дніпровських водах» на плановий рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП на місяць	У розрахунку на місяць, грн.		Доплати і надбавки загалом за місяць	Разом фонд оплати праці за рік
					Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці		
	АДМІНІСТРАЦІЯ							
1	Генеральний директор	1	18900	18900	0	1770	1770	248040
2	Заступник директора з розміщення	1	16320	16320	0	1530	1530	214200
3	Заступник директора - директор ресторану	1	17220	17220	0	1470	1470	224280
4	Головний інженер	1	15420	15420	0	1230	1230	199800
5	Секретар керівника	1	11340	11340	0	810	810	145800
	БУХГАЛТЕРІЯ							
1	Головний бухгалтер	1	14520	14520	0	1350	1350	190440
2	Бухгалтер	1	11340	11340	0	870	870	146520
3	Касир	1	8460	8460	0	750	750	110520
	Разом персонал адміністрації	8	113520	113520	0	9780	9780	1479600
	ВІДДІЛ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИЙОМУ ТА РОЗМІЩЕННЯ							
1	Начальник служби організації прийому та розміщення	1	11520	11520	0	990	990	150120
2	Черговий адміністратор	1	10980	10980	0	690	690	140040
4	Покоївка	16	7020	112320	0	690	11040	1480320
5	Агент з бронювання	1	8280	8280	0	630	630	106920
7	Прибиральник службових приміщень	2	7020	14040	0	600	1200	182880
8	Працівник камери схову	2	7020	14040	0	750	1500	186480
11	Працівник медпункту-фармацевт	2	7470	14940	0	690	1380	195840

12	Посильный	1	7020	7020	0	690	690	92520
	Разом	26	66330	193140	0	5730	18120	535120

Продовження таблиці 3.5

	СЛУЖБА РЕМОНТНО- ЕНЕРГЕТИЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ							
1	Начальник відділу	1	12540	12540	0	1050	1050	163080
2	Технік-механік з ремонт устаткування	1	8820	8820	0	840	840	115920
3	Інженер з ремонту	1	8460	8460	0	780	780	110880
	Разом	3	29820	29820	0	2670	2670	389880
	РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО							
	СЛУЖБА ПОСТАЧАННЯ ПРОДУКЦІЇ							
1	Товарознавець	1	10080	10080	0	780	780	130320
3	Вантажник	1	7380	7380	0	600	600	95760
5	Прибиральник	1	7020	7020	0	600	600	91440
	ВИРОБНИЧО- ЦЕХОВИЙ ПЕРСОНАЛ							
2	Шеф-кухар	1	15060	15060	1150	0	1150	194520
3	Кухар 5-го розряду	6	10980	65880	900	0	5400	855360
4	Кухар 4-го розряду	4	9900	39600	700	0	2800	508800
6	Водій-вантажник	1	7200	7200	0	540	540	92880
10	Прибиральник	2	7020	14040	0	540	1080	181440
	ТОРГОВЕЛЬНІ ЗАЛИ РЕСТОРАНУ							
1	Адміністратор торгівельної зали	2	10260	20520	0	840	1680	266400
2	Офіціант	8	7380	59040	0	600	4800	766080
3	Мийник посуду	2	7200	14400	0	540	1080	185760
4	Гардеробник	1	6840	6840	0	540	540	88560
7	Хостес	0	7740	0	0	540	0	0
9	Бармен	2	7560	15120	540	0	1080	194400
	ЇДАЛЬНЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛУ							
1	Буфетник 5-го розряду	2	7200	14400	0	540	1080	185760
	Разом персоналу:	34	128820	296580	0	3290	6660	23210
	3837480							
	СПОРТ							
1	Інструктор тренажерної зали	2	8460	16920	0	600	1200	217440
2	Адміністратор	1	8820	8820	0	720	720	114480
3	Працівник з обслуговування саун	2	7740	15480	0	540	1080	198720

Продовження таблиці 3.5

4	Масажист	1	7920	7920	600	0	600	102240
5	Інструктор по грі в більярд	1	7560	7560	0	600	600	97920
	Разом персоналу	7	40500	56700	600	600	4200	730800
	ПРАЦІВНИКИ АНІМАЦІЇ							
1	Адміністратор служби анімації	1	7920	7920	0	720	720	103680
2	Працівники дитячої кімнати	2	7380	14760	0	600	1200	191520
	Разом персоналу	3	15300	22680	0	1320	1920	295200
	ПРОТИПОЖЕЖНО- ДИСПЕТЧЕРСЬКА СЛУЖБА							
1	Начальник	1	8820	8820	0	720	720	114480
	Разом персоналу	1	8820	8820	0	720	720	114480
	ГОСПОДАРЧА СЛУЖБА							
1	Начальник	1	8820	8820	0	720	720	114480
2	Прибиральник	2	7020	14040	0	600	1200	182880
3	Двірник	2	7020	14040	0	600	1200	182880
	Разом персоналу	5	22860	36900	0	1920	3120	480240
	СЛУЖБА КОМП'ЮТЕРИЗАЦІЇ СКЛАД БІЛИЗНИ							
1	Кастелянша	1	7920	7920	0	660	660	102960
2	Швачка	1	7020	7020	0	600	600	91440
3	Вантажник	1	7380	7380	0	600	600	95760
	Разом персоналу	3	22320	22320	0	1860	1860	290160
	ПРАЛЬНЯ							
1	Оператор пральних машин та прасувально- сушильного агрегату	2	7380	14760	0	600	1200	191520
	Разом персоналу	2	7380	14760	0	600	1200	191520
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ	92	479430	795240	3890	33780	66800	10344480
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ АДМІНІСТРАЦІЇ	10						1753560
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ ВИРОБНИЧОГО ПЕРСОНАЛУ	48						5300160
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ ДОПОМІЖНОГО ПЕРСОНАЛУ	34						3290760

Таблиця 3.6

Преміальна частина фонду оплати праці кемпінгу на плановий рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	1753560	25	438390
Виробничий (операційний) персонал	5300160	35	1855056
Допоміжний персонал	3290760	15	493614
Разом	10344480		2787060

Плановий фонд оплати праці кемпінгу «У Дніпровських водах» розраховуємо у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Розрахунок фонду оплати праці у кемпінгу «У Дніпровських водах» на плановий рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн
Місячний фонд основної заробітної плати	1460,3
Місячний фонд додаткової заробітної плати	389,0
Разом місячний фонд оплати праці	1849,3
Річний фонд основної заробітної плати	17523,7
Річний фонд додаткової заробітної плати	4667,8
Разом річний фонд оплати праці	22191,5

У таблиці 3.8 зводимо дані по плановій чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу.

Таблиця 3.8

План з праці кемпінгу «У Дніпровських водах» на плановий рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на рік
1	2	3
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	92
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	10
Виробничий (операційний) персонал	осіб	48
Допоміжний персонал	осіб	34
Фонд основної заробітної плати	тис. грн.	10344,48
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	1753,56
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	5300,16
Допоміжний персонал	тис. грн.	3290,76
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	2787,06
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	438,39
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	1855,06
Допоміжний персонал	тис. грн.	493,61
Фонд оплати праці, усього.	тис. грн.	13131,54
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	2191,95
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	7155,22
Допоміжний персонал	тис. грн.	3784,37
Структура фонду оплати праці		
основна заробітна плата	%	78,78
додаткова заробітна плата	%	21,22

3.2. Капітал

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

Так, при використанні прямолінійного методу нарахування амортизації основних засобів встановлюється мінімальний термін їх служби, передбачений Податковим кодексом України (ПКУ), і, відповідно, планується максимальна

річна сума амортизаційних відрахувань, отже планові річні витрати на амортизацію будуть вищими, а плановий прибуток і податок з прибутку - нижчими, ніж при застосуванні інших методів нарахування амортизації основних засобів. Кумулятивний метод нарахування амортизації передбачає розподіл суми зносу основних засобів за терміном їх служби від максимальної до мінімальної величини. Виробничий метод використовується для визначення суми амортизації, що включається до собівартості окремих видів послуг.

У таблиці 3.9 проводимо розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по закладу в цілому.

Таблиця 3.9

**Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів
кемпінгу «У Дніпровських водах» на плановий рік**

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
1. Будівлі, споруди	162605,7	30	5420,2
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	29736,0	5	5947,2
2.1. Холодильне обладнання	9840,7	5	1968,1
2.2. Механічне обладнання	8985,0	5	1797,0
2.3. Теплове обладнання	4706,4	5	941,3
Торговельне обладнання	5990,0	5	1198,0
2.5. Вимірювальні прилади	213,9	5	42,8
3. Меблі, інше офісне обладнання	8985,0	5	1797,0
4. Автотранспорт	3422,9	5	684,6
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	427,9	4	107,0
6. Телефони	213,9	4	53,5
Усього	205391,4		14009,4

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основними видами діяльності проектного кемпінгу є:

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

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

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

$$PC = \sum_{i=1}^n H_i \cdot M_i \cdot D \quad (3.2)$$

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

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

$$Q_{пл} = PC * K_{з.і} \quad (3.3)$$

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

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення у кемпінгу «У Дніпровських водах» розраховуємо у табл. 3.10.

Пропускна спроможність ЗРГ при кемпінгу (обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду засобу розміщення, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ЗРГ в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення в регіоні його функціонування).

При плануванні обсягу реалізації послуг харчування у ЗРГ при кемпінгу приймаємо за умову:

- обов'язковість організації сніданків для гостей кемпінгу за типом шведського столу;
- обсяг виробництва страв за вільним вибором;
- обслуговування святкових заходів.

Таблиця 3.10

**Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення кемпінгу «У Дніпровських водах» на плановий рік
(людино-дів)**

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	У них місць	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-дів			
				міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
A	1	1.1	$2 = 1 \cdot M_i$	3	4	5	6	7	8	$9 = 2 \cdot 3 \cdot 6$	$10 = 2 \cdot 4 \cdot 7$	$11 = 2 \cdot 5 \cdot 8$	$12 = 9 + 10 + 11$
Вища категорія, у т.ч.:													
Каравани	5	4	20	120	125	120	0,6	0,8	0,7	1440	2000	1680	5120
Окремі будиночки	20	4	80	120	125	120	0,6	0,8	0,7	5760	8000	6720	20480
Люкс	4	2	8	120	125	120	0,6	0,8	0,7	576	800	672	2048
Напівлюкс	4	2	8	120	125	120	0,6	0,8	0,7	576	800	672	2048
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:													
одномісні	14	1	14	120	125	120	0,6	0,8	0,7	1008	1400	1176	3584
двомісні	35	2	70	120	125	120	0,6	0,8	0,7	5040	7000	5880	17920
Усього	82		200	120	125	120	0,6	0,8	0,7	14400	20000	16800	51200

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ при кемпінгу на плановий рік розраховуємо у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-днів	14400	20000	16800	51200
2. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ, у тому числі	25957	37940	32600	96497
2.1. Сніданки	-	-	-	-
2.2. За вільним вибором («А la carte»)	25957	37940	32600	96497

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Доходи

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

Основну частину доходів кемпінгу «У Дніпровських водах» забезпечують доходи від основної діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності ($D_{o.d}$) кемпінгу поділяють на чотири основні групи за джерелами походження:

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

Таким чином, дохід від операційної діяльності кемпінгу розраховують за формулою:

$$D_{o.d} = D_{нф} + D_{зрг} + D_m + D_{інд} \quad (3.4)$$

Основним джерелом отримання доходів кемпінгу є доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення:

$$\sum_{i=0}^n H_i M_i D K_{zi} C_i D_{нф} = \sum_{i=0}^n H_i * M_i * D * K_{zi} * C_i \quad (3.5)$$

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;

K_i – коефіцієнт завантаження номерів i -ї категорії;

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

Обсяг доходів від операційної діяльності кемпінгу буде збільшено за рахунок операцій від надання площі в оренду, SPA- та фітнес послуг, організації дозвілля, що входять до складу інших доходів від операційної діяльності згідно з П(С)БО 15.

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії по сезонах року. Ціни було визначено на основі цін прямого конкурента.

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у кемпінгу «У Дніпровських водах» розраховуємо у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей

Категорії і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (Qпл), людино-днів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
Вища категорія, у т.ч.:											
Каравани	1440	2000	1680	5120	750	850	800	1080,0	1700,0	1344,0	4124,0
Окремі будиночки	5760	8000	6720	20480	1325	1725	1475	7632,0	13800,0	9912,0	31344
Люкс	576	800	672	2048	775	1075	875	446,4	860,0	588,0	1894,4
Напівлюкс	576	800	672	2048	650	750	700	374,4	600,0	470,4	1444,8
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:											
одномісні	1008	1400	1176	3584	350	400	375	352,8	560,0	441,0	1353,8
двомісні	5040	7000	5880	17920	400	450	425	2016,0	3150,0	2499,0	7665
Усього	14400	20000	16800	51200				11901,6	20670	15254,4	47826

Товарообіг ресторану при кемпінгу буде складатися з основних складових:

- реалізація продукції власного виробництва;
- продаж закупних (купівельних) товарів.

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на плановий рік здійснюється виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей кемпінгу залежно від рівня завантаженості номерного фонду (табл. 3.13).

Таблиця 3.13

Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ при кемпінгу

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:	25957	37940	32600	96497
1.1. Сніданок (входить у вартість проживання)	-	-	-	-
1.2. За вільним вибором	25957	37940	32600	96497
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1 Сніданок	-	-	-	-
2.2. За вільним вибором	145	190	165	-
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданок	0	0	0	0
3.2. За вільним вибором	3763,8	7208,6	5379,0	16351,4
3.3. Кейтеринг	188,2	360,4	269,0	817,6
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	3952,0	7569,0	5648,0	17168,9

Планування операційних доходів від надання додаткових послуг здійснюється за плановою чисельністю проживаючих, кількості послуг та їх планової ціни (табл. 3.14).

Обсяг операційних доходів кемпінгу «У Дніпровських водах» зводимо в таблиці 3.15.

Таблиця 3.14

Планування обсягу доходів від реалізації додаткових послуг кемпінгу

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
Планова кількість додаткових послуг	2951,5	3827,5	3385	10164
1. Структура додаткових платних послуг, %				
Послуги дитячої кімнати	20,3	21,6	19,8	-
Гра в більярд	12,7	12,7	12,3	-
Відвідування сауни	16,5	17,6	17,0	-
Послуги перукарні	12,8	11,4	12,1	-
Відвідування тренажерної зали	37,6	36,7	38,8	-
2. Кількість додаткових платних послуг, од.				
Послуги дитячої кімнати	600	825	670	1048
Гра в більярд	375	485	415	638
Відвідування сауни	488	675	575	869
Послуги перукарні	379	438	410	613
Відвідування тренажерної зали	1110	1405	1315	1915
3. Середньозважена ціна додаткових послуг, грн.				
Послуги дитячої кімнати	40	80	60	-
Гра в більярд	50	80	60	-
Відвідування сауни	250	400	300	-
Послуги перукарні	120	150	130	-
Відвідування тренажерної зали	50	100	75	-
4. Доходи від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн.				
Послуги дитячої кімнати	24,0	66,0	40,2	130,2
Гра в більярд	18,8	38,8	24,9	82,45
Відвідування сауни	121,9	270,0	172,5	564,375
Послуги перукарні	45,5	65,6	53,3	164,405
Відвідування тренажерної зали	55,5	140,5	98,6	294,625
6. Разом: доходи від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн.	265,605	580,925	389,525	1236,055

Таблиця 3.15

Планування обсягу операційних доходів кемпінгу «У Дніпровських водах» на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	11901,6	20670	15254,4	47826
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	3952,0	7569,0	5648,0	17168,9
3. Дохід від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн.	265,6	580,9	389,5	1236,1
Разом: основні операційні доходи, тис. грн	16119,2	28820,0	21291,9	66231,0
4. Інші операційні доходи, тис. грн	806,0	1441,0	1064,6	3311,5
Разом: операційні доходи кемпінгу, тис. грн	16925,1	30261,0	22356,5	69542,5

Витрати

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями. В план операційних витрат готельного підприємства включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та надання їм усіх складових основних і додаткових послуг. Зведений план операційних витрат кемпінгу та його структурних підрозділів розраховується за наступними операційними статтями витрат:

Стаття 1: Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів закладу ресторанного господарства кемпінгу. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при кемпінгу на плановий рік проводиться у таблиці 3.16.

Стаття 2. Витрати на оплату праці: основна та додаткова заробітна плата, інші заохочувальні та компенсаційні виплати – 13121,5 тис. грн.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування. Для готельних підприємств встановлено ставку єдиного соціального внеску (22,0 % від фонду оплати праці). Відрахування складають – 2888,9 тис. грн.

Таблиця 3.16

**Планування витрат на сировину, продукти, закупівельні товари ЗРГ
кемпінгу на плановий рік**

№ зп	Найменування продуктів	Добова норма споживання на одну людину у г (нетто)	Річна норма споживання продуктів, кг.	Ціна за кг, грн	Вартість закупівлі, тис. грн
1	Хліб пшеничний	150	11700	14	163,8
2	Хліб житній	200	15600	19	296,4
3	Борошно пшеничне	90	7020	31	217,6
4	Крохмаль	10	780	25	19,5
5	Крупи	70	5460	32	174,7
6	Макаронні вироби	30	2340	37	86,6
7	Картопля	400	31200	7	218,4
8	Овочі	500	39000	19	741,0
9	Фрукти свіжі	200	15600	43	670,8
10	Фрукти сухі	30	2340	70	163,8
11	Соки (л.)	100	7800	36	280,8
12	Цукор	80	6240	34	212,2
13	Повидло, мед	15	1170	62	72,5
14	Кондитерські вироби	20	1560	95	148,2
15	Чай	2	156	445	69,4
16	Кава, какао	5	390	670	261,3
17	Олія	40	3120	34	106,1
18	Молоко (2,5%)	250	19500	17	331,5
19	Кефір знежирений	250	19500	33	643,5
20	Масло вершкове	70	5460	93	507,8
21	Сир м'який низької жирності	90	7020	109	765,2
22	Сметана (20%)	40	3120	47	146,6
23	Сир твердий голландський	30	2340	167	390,8
24	Яйця (1 шт.)	1	78	2,5	0,2
25	М'ясо яловичина	250	19500	124	2418,0
26	Птиця II категорії	50	3900	61	237,9
27	Ковбаса варена	50	3900	100	390,0
28	Ковбаса н/копчена	30	2340	125	292,5
29	Алкоголь	50	3900	220	858,0
30	Пиво	75	5850	28	163,8
32	Спеції	3	234	84	19,7
33	Соуси	15	1170	90	105,3
34	Риба свіжоморожена	125	9750	160	1560,0
30	Разом		0		12 733,9

Стаття 4. Амортизаційні відрахування розраховуються відповідно до положень Податкового Кодексу України, 14009,4тис.грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів. (на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію) плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Витрати на ресурсне забезпечення визначаємо в таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Витрати на ресурсне забезпечення кемпінгу

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1.Витрати електроенергії, кВт/год	152132,00	1,89	287,53
2.Витрати на опалення, Гкал	608,00	1559,94	948,44
3. Витрати води, м ³	21512,00		
Холодна	12687,50	24,70	313,38
Гаряча	8824,50	82,25	725,82
Разом			2275,17
<u>Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% доходів</u>			764,97

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. За чинним законодавством на ЗРГ покладено обов'язки по забезпеченню робітників санітарним та спеціальним одягом.

Норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу складають 1 стандартний комплект, для оперативно-виробничого персоналу – 2 комплекти у розрахунку на рік (табл. 3.18).

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів кемпінгу на плановий рік проводиться у табл.3.19.

Таблиця 3.18

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у кемпінгу
на плановий рік**

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол..	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно- управлінський персонал	10	1	5000	50
Оперативно виробничий персонал	48	2	2000	192
<i>Разом</i>	58	*		242

Таблиця 3.19

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів кемпінгу

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення в розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд					
Тарілки пиріжкові	150	2,8	420	41	17,22
Чашки	150	1,9	280	47,72	13,36
Столові	150	2,2	330	58,04	19,15
Десертні	150	3,9	585	40,88	23,91
Закусочні	150	4,2	630	42,32	26,66
2. Столові набори					
Виделки	150	3,2	480	34,88	16,74
Ложки	150	4,5	680	34,16	23,23
Ножі	150	3,9	580	43,64	25,31
3. Скляний (кришталевий) посуд					
Чарки	150	3,9	580	39,32	22,81
Стакани	150	2,1	320	44,72	14,31
Фужери	150	2,7	410	57,8	23,70
Бокали	150	1,9	290	62,12	18,01
4. Спортивний інвентар	100	1,6	110	662	72,82
5. Столова білизна	150	1,7	180	201,8	36,32
6. Постільна білизна	400	1,4	350	338,48	118,47
<i>Разом</i>	*	*	*	*	472,03

Загальні витрати за статтею складають: 472 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів розраховувати не будемо, оскільки витрати цієї статті не плануються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі складають 67,9 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування розраховують, виходячи із кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажопасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 280 днів.

В середньому за день одна машина проходить 150 км. Вартість бензину – 27,3 грн. Витрати на паливо становлять:

$$(150 \cdot 280 \cdot 0,12 \cdot 27,3) / 1000 = 91,7 \text{ тис. грн.};$$

Стаття 10. Витрати на охорону визначаємо в обсязі 0,06% доходу кемпінгу: 41,7 тис. грн.

Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення, приймають 250 грн. на кожного гостя: $250 \cdot 120 / 1000 = 30,0$ тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; тару; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні; на тару – слід прийняти 10 % від поточних витрат це становить 1459,1 тис. грн.

Стаття 13. Фінансові витрати розраховувати не будемо, оскільки витрати цієї статті не плануються.

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності кемпінгу та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати (табл. 3.20).

Прибуток

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

Таблиця 3.20

**Зведений кошторис операційних витрат кемпінгу «У Дніпровських водах»
на плановий рік**

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	12733,9
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ЗВ)	13131,5
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	2888,9
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	14009,4
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ЗВ)	3040,1
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	472,0
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	91,7
Стаття 9. Витрати на транспортування. (ЗВ)	41,7
Стаття 10. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	30,0
Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення (ЗВ)	1459,1
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	-
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	47966,3
Разом поточні витрати	16050,1
Умовно-постійні	31916,2
Умовно-змінні	91,7

Якщо маржинальний прибуток дорівнює сумі постійних витрат, то це свідчить про досягнення закладом точки беззбитковості діяльності, якщо менше, – про наявність збитків діяльності. Розрахунки планового маржинального прибутку кемпінгу проводимо у табл. 3.21.

Для кемпінгу «У Дніпровських водах» єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку.

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

Таблиця 3.21

Планування маржинального прибутку кемпінгу «У Дніпровських водах» на плановий рік

Показники	Результат
1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	69542,5
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	47826,0
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	17168,9
1.3. Інші операційні доходи (екскурсійні, торговельні, від експлуатації спортивних споруд тощо)	3311,5
2. Податок на додану вартість	11590,4
3. Чистий дохід	57952,1
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	31916,2
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	12733,9
4.2. Інші змінні витрати	19182,3
5. Маржинальний прибуток	26035,9
6. Постійні витрати	16050,1
7. Прибуток (збиток)	9985,8

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності кемпінгу. При розробленні дипломного проекту потрібно закласти певні цільові параметри прибутку.

Планові показники доходу кемпінгу від реалізації основних і додаткових послуг зменшуються на суму податку на додану вартість, що розраховується як 18% у складі доходу від реалізації послуг.

Планування основних результатів діяльності кемпінгу «У Дніпровських водах» на плановий рік проводимо у табл. 3.22.

Таблиця 3.22

**Планування основних результатів діяльності кемпінгу
«У Дніпровських водах», тис. грн.**

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності	57952,1
2	Умовно змінні витрати	31916,2
3	Умовно постійні витрати	16050,1
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	9985,8
5	Податок на прибуток, 18%	1797,4
6	Чистий прибуток – можливий	8188,3
7	Рентабельність реалізації, %.	14,1
8	Чистий прибуток – цільовий (10-15%)	6374,7
9	Чистий прибуток – плановий	8188,3

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення кемпінгу. Можливий прибуток більший за необхідний, що свідчить про те, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки. Можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

Для визначення ефективності операційної діяльності необхідно розрахувати відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів кемпінгу та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік, оцінити достатність обсягів отриманих доходів та прибутків. Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування кемпінгу робимо у табл. 3.23.

Таблиця 3.23

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування кемпінгу «У Дніпровських водах»

№ пор	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність операційної діяльності (РРП, %) ($R_{op} = \Pi / Д \cdot 100$ Π — чистий прибуток, грн; $Д$ — дохід від реалізації продукції, грн.)	14,1
2.	Рентабельність поточних витрат ($R_{пв}, \% = \text{Чистий прибуток} / \text{Обсяг поточних витрат} \cdot 100$)	51,02
3.	Рентабельність операційних витрат ($R_{ов}, \% = \text{Чистий прибуток} / \text{Операційні витрати} \cdot 100$)	17,07

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Для проектного кемпінгу «У Дніпровських водах» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років пропонується в обсязі 9% річних.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для проектного кемпінгу приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 19%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу. Планування чистого прибутку

закладу здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток. Планові показники діяльності кемпінгу «У Дніпровських водах» на перші десять років подано у таблиці 3.24.

Таблиця 3.24

**Основні результати діяльності кемпінгу «У Дніпровських водах»
на перші роки**

Рік	Чистий дохід від реалізації		Змінні витрати		Постійні витрати, тис.грн	Фінансовий результат до оподаткування тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	тис.грн	Середньо-річні темпи зростання	тис.грн	рівень змінних витрат, %			
1	2	3	4	5	4	5	6
1-й рік	57952,11	9	31916,2	66,54	16050,13	9985,79	8188,35
2-й рік	63 167,81	9	42031,1	66,54	16050,13	5086,60	4171,02
3-й рік	68 852,91	9	45813,9	66,54	16050,13	6988,91	5730,91
4-й рік	75 049,67	9	49937,1	66,54	16050,13	9062,42	7431,19
5-й рік	81 804,14	9	54431,5	66,54	16050,13	11322,55	9284,49
6-й рік	89 166,51	9	59330,3	66,54	16050,13	13786,10	11304,60
7-й рік	97 191,50	9	64670,0	66,54	16050,13	16471,36	13506,51
8-й рік	105 938,73	9	70490,3	66,54	16050,13	19398,29	15906,60
9-й рік	115 473,22	9	76834,4	66,54	16050,13	22588,65	18522,69
10-й рік	125 865,81	9	83749,5	66,54	16050,13	26066,14	21374,23
11-й рік	137 193,73	9	91287,0	66,54	16050,13	29856,60	24482,41
12-й рік	149 541,17	9	99502,8	66,54	16050,13	33988,21	27870,33
13-й рік	162 999,87	9	108458,1	66,54	16050,13	38491,66	31563,16
14-й рік	177 669,86	9	118219,3	66,54	16050,13	43400,42	43400,42
Разом за 14 років	1507867,04		996671,50		224701,83	286493,70	242736,91

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів:

- чистий приведений дохід;
- індекс дохідності;
- індекс рентабельності;
- період окупності.

Чистий приведений дохід розраховують за формулою 3.6:

$$ЧПД = \sum_{i=1}^n \frac{ЧГП_i}{(1+i)^i} - ІВ, \quad (3.6)$$

де ЧПД - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду *t*.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розробленому інвестиційному проекту наведено в табл. 3.25.

Таблиця 3.25

**Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом кемпінгу
«У Дніпровських водах», тис. грн.**

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, тис.грн., ЧПД
1	205391,4	22197,75	22197,75	21140,72	-184250,65
2		17479,95	39677,71	15854,83	-168395,82
3		18374,40	58052,11	15872,50	-152523,32
4		19442,50	77494,61	15995,40	-136527,93
5		20695,25	98189,86	16215,27	-120312,66
6		22144,81	120334,67	16524,80	-103787,86
7		23804,71	144139,38	16917,57	-86870,29
8		25689,89	169829,27	17387,93	-69482,36
9		27816,82	197646,09	17930,97	-51551,40
10		30203,65	227849,75	18542,42	-33008,97
11		32870,36	260720,11	19218,62	-13790,35
12		35838,88	296558,99	19956,43	6166,08
13		39133,29	335692,28	20753,22	26919,30
14		50592,04	386284,32	25552,42	52471,72
Разом	205391,4	386284,32		257863,09	52471,72

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;

KGP – кумулятивний грошовий потік.

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

$$ID = 1,26$$

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

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає можливість повною мірою оцінити увесь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту. Розрахунок проводимо за формулою 3.8:

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} \times 100\%, \quad (3.8)$$

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

ЧП -середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

Середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховується таким чином: **ЧП**=17338,4 тис. грн.

Індекс рентабельності інвестиційного проекту: **ІР** =8,4 %. Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту дорівнює 8,4%.

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою 3.9:

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧП \cdot p}. \quad (3.9)$$

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

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

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою 3.10:

$$ПО = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \cdot t} \quad (3.10)$$

Показник періоду окупності проекту складає: **ПО** = 11,1 років

Період окупності інвестиційного проекту становить 11 років. У розробленому проекті кемпінгу «У Дніпровських водах» закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

Висновки до розділу 3

У розділі «Ревенью. менеджмент» проекту розроблено організаційно-юридичний план проектного підприємства готельного господарства. Побудовано організаційну структуру управління. Спланована виробничо-торговельна діяльність закладу, встановлено ціни на номери та продукцію. Розраховані основні економічні показники, що свідчать про ефективність.

Проведені розрахунки дозволяють стверджувати, що будівництво підприємства готельного господарства є доцільним та рентабельним.

ВИСНОВКИ

Результатом випускного кваліфікаційного проекту є обґрунтування теоретичних положень та розроблення практичних рекомендацій щодо проектування кемпінг-готелю. За результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Для проектування кемпінг-готелю обрано Труханів острів, гідропарк м. Київ. За результатами сегментації потенційних споживачів готелю можна констатувати, що цільовий ринок – це туристи, для яких характерні ознаки: відпочинок, екскурсії, середній рівень доходу, нетривалий період перебування. Місія готелю – надання якісних послуг, сервіс. Реалізація місії готелю базується на створенні системи надання доступних та якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу. Ціллю господарської діяльності готелю є надання комплексу послуг іноземним та українським туристам на найвищому професійному рівні з дотриманням високих стандартів, дбайливого використання ресурсів, створення дієвої системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу

2. В розділі «Концепція. Організація. Сервіс» сформовано концептуальне рішення кемпінг - готелю, проектуемого на Трухановому острові м. Києва і обрано назву підприємства – «Дніпровські води». Готель на 200 місць матиме 82 номери: каравани, окремі будиночки, люкс, напівлюкс, стандарт двомісний, стандарт одномісний. При готелі спроектовано ресторан на 150 місць.

4. Під час розроблення концептуального рішення готелю «Дніпровські води» на Трухановому острові м. Києва було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки він економічний у будівництві та технічній експлуатації. Готель буде розташований біля берегу на річці Дніпро.

5. З метою приваблювання туристів міста, в тому числі і іноземних, у готелі «Дніпровські води» розроблені програми лояльності, які будуть надавати гостям готелю спеціальні знижки та подарунки при придбанні послуг. В готелі передбачені культурно-дозвілеві послуги: більярдна, фітнес зала, екскурсійне бюро.

6. В розділі «Архітектура. Дизайн» описано дизайнерське рішення засобу розміщення і прораховано кошторис будівництва, який взятий за основи при розрахунку окупності проекту. Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – кантрі. Секрет стилю кантрі: в якості головного кольору є поєднання пастельно-білих акцентів з червоними кольорами, з використанням сучасних матеріалів, обладнання та оздоблення.

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

7. В розділі «Управління. Економіка» визначено та обґрунтовано організаційно-правовий статус кемпінг-готелю «Дніпровські води» на 200 місць на Трухановому острові, гідропарк м. Києва. Підприємництво являє собою особливий тип економічної поведінки індивідуального відокремленого господарського суб'єкта ринку, який здійснює вибір способу використання обмежених ресурсів для максимізації прибутку. Кемпінг-готель «Дніпровські води» - це колективний суб'єкт, для чого утворюється підприємство (товариство з обмеженою відповідальністю).

8. Внутрішньоорганізаційні документи, що регламентують працю персоналу кемпінг-готелю «Дніпровські води» та підприємства, складено відповідно до чинної нормативно-правової бази. Для визначення обсягів діяльності готелю обґрунтовано планові обсяги послуг з тимчасового розміщення (проживання). Планова пропускна спроможність засобу розміщення визначалась з урахуванням сезонності попиту на послуги готелю і становить 51200 людино-днів за рік.

9. В розділі 3 випускного кваліфікаційного проекту представлені склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю «Дніпровські води» на 2018 рік. На основі узагальнених планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів розраховано суму амортизації основних засобів. Сума амортизації становить 14009,4 тис. грн./рік і враховувалась при розрахунку собівартості готельних послуг і продукції ресторанного господарства, поточних витрат та визначенні ефективності капітальних вкладень підприємства.

10. В випускному кваліфікаційному проекті розраховано чисельність персоналу готелю і фонд оплати праці. За результатами розрахунку планова чисельність персоналу підприємства становить 92 особи: 10 працівників адміністративно-управлінського персоналу, 48 осіб – операційного персоналу і додаткового персоналу – 34 особи. Фонд оплати праці, який складається з основної та додаткової заробітної плати становить 13131,54 тис. грн.

11. Обсяг операційних доходів кемпінг-готелю становить 69542,5 тис. грн. доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщення, 17168,9 тис. грн. доходів від реалізації послуг харчування ЗРГ та 3311,5 тис. грн. операційні доходів від інших господарських підрозділів (більярдна, фітнес зала, екскурсійне бюро тощо).

12. Маржинальний прибуток кемпінг-готелю «Дніпровські води» на Трухановому острові м. Києва достатній для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку становить 57952,1 тис. грн. Рентабельність операційної діяльності (РРП, %) кемпінг-готелю становить 14.1%. Рентабельність поточних витрат (РПВ, %) та рентабельність операційних витрат – 68.09%.

13. Індекс дохідності даного проекту, який свідчить про можливість реалізації інвестиційного проекту більше 1. Індекс рентабельності становить 8,4%. Показник періоду окупності для кемпінг-готелю «Дніпровські води» на Трухановому острові м. Києва визначено дисконтованим методом і становить 11 років. Проект окупності близько 11 років можливий для кемпінг-готелю на 200 місць, який розташований в місті Київ. Інвестиційний проект може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Господарський кодекс України від 16.01.2003 р. № 436-IV.
2. Податковий кодекс України від 02.12.2010 р. № 2755. – VI.
3. Цивільний кодекс України від 16.01.2003 р. № 435-IV.
4. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-XII.
5. ДБН А.2.2-3-2004: Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації.
6. ДБН В.1.1-7-2002: Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
7. ДБН В.2.2.9-2009: Громадські будинки та споруди. Основні положення.
8. ДБН В.2.2.11-2002: Підприємства побутового обслуговування. Основні положення
9. ДБН В.2.2-15-2005: Житлові будинки. Основні положення
10. ДБН В.2.2-20:2008: Будинки і споруди. Готелі.
11. ДБН В.2.2-25-2009: Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
12. ДБН В.2.5-20-2001: Газопостачання
13. ДБН В.2.5-23-2010: Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення
14. ДБН В.2.5-28-2006: Природне і штучне освітлення
15. ДБН В.2.5-64:2012: Внутрішній водопровід та каналізація
16. ДБН В.2.5-67:2013: Опалення, вентиляція та кондиціонування
17. Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів: Постанова КМУ від 13.04.2011 р. № 461
18. Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та ПЕУ України від 3.01.2003 р. №2.
19. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
20. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги.

21. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.
22. Бовш Л. А. Підприємства готельного господарства України : стан та перспективи розвитку / Л. А. Бовш // Культура народів Причорномор'я. Серія економіческая. – 2009. – Вип.167. – С. 23 - 27.
23. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Готельна справа: Електронний підручник –К.: КНТЕУ, 2015. – 501 с.
24. Ведмідь Н.І. Організація дозвілля туристів: навч. посіб. / Н.І. Ведмідь, СВ. Мельниченко. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008.-85 с.
25. Домбик О. М. Економічна суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу / О.М. Домбик // Торгівля, комерція, підприємництво. - 2013. - Вип. 15. - С. 64-66.
26. Економічні передумови управління поточними витратами підприємств ресторанного господарства в Україні/ Гаврилюк С.П., Міска В.Г.// Інвестиції: практика та досвід.–2014.– №19.– С.20-25.
27. Менеджмент. Навчальний посібник / О. М. Скібіцький, Л. І. Скібіцька. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 416 с.
28. Менеджмент ресторанного господарства, видання 2-е перероблене і доповнене (за ред. Г.Т. П'ятницької). - Навчальний посібник.: ВЦ КНТЕУ. – 2010, 421 с.
29. Мілютіна Ю.С. Стратегія позиціонування в готельно-ресторанному бізнесу / Ю.С. Мілютіна // Ефективна економіка. К., 2017. - №10.
30. Міска В.Г. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу: монографія / С.В. Мельниченко, Т.І.Ткаченко, М.Г.Бойко, Н.І.Ведмідь та ін. / за заг. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 370 с.
31. Можливості та перспективи розвитку туристичного бізнесу на прикладі Закарпатського регіону / Л.Д. Завідна, А.В. Квітка. Тези доповідей Всеукраїнської студентської наукової конференції «Актуальні проблеми розвитку готельно-ресторанного, туристичного та виставкового бізнесу». К.:КНТЕУ, 2013
32. Організація готельного господарства / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. - К.: КНТЕУ, 2009.- 494с.

33. Організація готельного господарства: підручник / Байлік, І.М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
34. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства, видання 2-е перероблене і доповнене (за ред. проф. П'ятницької Н.О.). – Підручник для ВУЗів.: ВЦ КНТЕУ. – 2010, 669 с.
35. Охріменко А. Г. Основи менеджменту: навч.посібник / А. Г. Охріменко. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 130 с.
36. Пересічна С.М. Перспективи розвитку конгрес-готелів в Україні [Електронний ресурс] / С.М. Пересічна, А.В. Таранова // . – Режим доступу: <http://www.sworld.com.ua/konfer40/11.pdf>.
37. Полтавська О.В. Сучасний стан кадрового забезпечення підприємств готельного господарства м. Києва / О.В.Полтавська // Економічний простір : зб. наук. пр. – Дніпропетровськ: ПДАБА, 2011. – № 47. – С. 257 – 267
38. Полтавська О.В. Теоретичні основи функціонування економічного механізму функціонування підприємств готельного господарства / О.В.Полтавська // Вісник Академії праці і соціальних відносин Федерації профспілок України. – Київ :Курс, 2007. – №5. – С. 64– 69
39. Полтавська О.В. Управління якістю готельних послуг як стратегічний чинник розвитку туризму / О.В. Полтавська, М.В. Босовська // Стратегічний розвиток туристичного бізнесу : [колективна монографія] / За ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2010. – С. 293 – 335.
40. Проектування готелів: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Л.М. Гопкало та ін.]; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2012. - 337 с.
41. Проектування готелів: навч. посіб.: Серія HoReCa.: За. ред. Мазаракі А.А.: КНТЕУ, 2016.- 346 с.
42. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Гопкало Л.М. та ін.]; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2011. - 345 с.

43. Прохорчук І.В. Теоретичні аспекти розвитку міжнародного ділового туризму в Україні / І.В. Прохорчук // Актуальні проблеми міжнародних відносин. – 2012. - Випуск 110 (Частина II). – С. 116-123.
44. Расулова, У. С. Оцінка ефективності оперативного планування на торговельних підприємствах [Текст] / У. С. Расулова // Торгівля і ринок України: темат. зб. наук. пр. – 2006. – Вип. 21, т. 2. – С. 306-313.
45. Расулова А.М. та ін. Проектування закладів ресторанного господарства. / А.М. Расулова та ін. /за ред. А.А. Мазаракі, 2016 р.
46. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : підруч. / Х. Й. Роглев. — К. : Кондор, 2009. —408 с.
47. Сененко І.А. Сучасні підходи до організації управління готельно-ресторанним бізнесом / І.А. Сененко // Економічний простір. – Дніпропетровськ: ПДАБА, 2015. – № 100. – С. 171-180.
48. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу: монографія/ [Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, Л.М. Гопкало та ін.]; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К.: КНТЕУ, 2010. – 596с.
49. Ткаченко Т.І. Управління якістю готельних послуг: монографія / Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, М.В. Новак – К.: Київський національний торгово-економічний університет, 2006. – 324 с.
50. Туристські дестинації (теорія управління, бренд) : монографія / Т.І. Ткаченко, С.В.Мельниченко, М.Г. Бойко, Г.І. Михайліченко, Н.І. Ведмідь [та ін.] ; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 347 с.
51. Управління якістю : підруч. для вищ. навч. закл. / Н.В. Мережко, В.В. Осієвська, Н.С. Ясинська. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010.-216 с.
52. HoReCa: навч. посіб.:у 3т. – Т.3. Кейтеринг (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2017. – 426 с.

ДОДАТКИ