

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:
ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 4* НА 80 МІСЦЬ У
ТУРИСТИЧНОЇ ДЕСТИНАЦІЇ «БУКОВЕЛЬ»,
ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОЇ ОБЛ.

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

підпис студента

Адамов Ілля
Олександрович

Науковий керівник
к.е.н., доц.

підпис керівника

Міска Віктор
Григорович

Науковий консультант
к.т.н. доц.

підпис консультанта

Шаповал Світлана
Леонідівна

Науковий консультант
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Демічковська Мирослава
Павлівна

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

підпис гаранта

Босовська Мирослава
Веліксівна

Київ 2018

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС	10
1.1 Концепція готелю	10
1.2 Групи приміщень. Фронт-офіс (Front Office)	18
1.2.2 Приймально-вестибюльна та безпеки	18
1.2.3 Житлова	20
1.2.4 Фізкультурно-оздоровча, культурно-дозвіллєва	22
1.3 Групи приміщень. Бек-офіс (Back Office)	23
1.3.1 Адміністративна група приміщень	23
1.3.2 Господарська та виробничо-побутова група приміщень	24
1.4 Сервіс	25
1.4.1 Бронювання (reservation). Дистрибуція (distribution)	25
1.4.2 Реєстрація (check-in). Розміщення (accomodation). Виселення (check-out)	27
1.4.3 Гест-релейшн (guest relation). Рум-сервіс (room service)	35
1.4.4 хаускіпінг (housekeeping). Клінінг (cleaning)	37
1.4.5 Wellness. Spa. Фітнес	39
1.5 Ресторани. Бари	40
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.	53
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю	53
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території	54
2.3. Характеристика будівлі	56
2.4 Інженерні системи	63
2.5. Дизайн	70
2.6. Кошторис будівництва	73
2.7. Охорона навколишнього середовища	75
2.8 порядок здачі в експлуатацію закінченого будівництвом об'єкта	76
2.9. Охорона праці	78
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи	80
2.11 Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист	85
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ	92
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура	92
3.2. Капітал	102
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду	104
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток	106
3.5. Ефективність інвестиційного проекту	115
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	120
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	122

ВСТУП

Розвиток туризму в Західному регіоні України є високо актуальним. Перетворення регіону на туристичну зону з європейським рівнем сервісу та комфортабельності принципово змінить обличчя як регіону, так і держави. Регіон має унікальні умови для розвитку туризму та санаторно-курортної галузі. Чисельні природні та культурні атракції, угоддя, мінеральні джерела, горні масиви призначені саме для таких цілей. Регіон має неоціненний лікувально-рекреаційний потенціал, всі умови для розвитку різних видів туризму: рекреаційного, історико-пізнавального, релігійного, спортивного, зеленого, екстремального тощо.

Проблематика розвитку та функціонуванням готелів на ринку готельних послуг України є предметом досліджень багатьох вітчизняних науковців, серед яких варто виділити А. Мазаракі, С. Мельниченко, М.Бойко, Н. Ведмідь, Т. Кудлай, С. Галасюк, В. Герасименко, В.Гетьман, В.Мацола, О.Любіцева, М.Мальська, П.Жук, Л.Гринів, О.Стецюк.

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

Для досягнення цієї мети у проекті вирішуються наступні завдання:

- ✓ провести маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства туристичної дестинації «Буковель», Івано-Франківської обл. та обґрунтувати місце розміщення готелю, здійснити ідентифікацію цільових груп споживачів;
- ✓ розробити загальну концепцію готелю 4*, концепцію дизайну, сервісу підприємства, визначити конкурентні переваги;
- ✓ розробити перелік основних і додаткових послуг готелю: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування;
- ✓ розробити експлікацію приміщень готелю 4*;

✓ обґрунтувати вибір просторового рішення приміщень різного функціонального призначення при готелі; організацію роботи структурних підрозділів, спроектувати процес обслуговування в готелі на основі структурно-технологічних схем;

✓ структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства при готелі 4*;

✓ розрахувати загальну площу об'єкта, вибрати форму будівлі та поверховість;

✓ визначити заходи забезпечення санітарно-гігієнічних норм у проєктованому об'єкті готелі;

✓ визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта і розробити пропозиції щодо дизайну курортного готелю;

✓ розрахувати кошторис будівництва, експлуатаційні показники проєкту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води);
 визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта;
 оцінити результативність діяльності; розробити штатний розпис;

✓ розробити прогноз результатів фінансової діяльності закладу виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку.

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

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

Методи дослідження. В випускному кваліфікаційному проєкті використані різні способи і прийоми наукових досліджень: статистичні спостереження, аналіз – для проведення маркетингових досліджень регіонального ринку послуг, анкетування – з метою дослідження потреб споживачів готелю, математичні методи, безпосереднього обстеження підприємств готельного господарства, графічного (для візуалізації основних положень досліджень). Для систематизації отриманої інформації використані методи комп'ютерної обробки здійснені за допомогою пакетів прикладних програм.

Інформаційна база. Основними інформаційними джерелами, що були використані в процесі виконання випускного кваліфікаційного проекту є матеріали наведені в вітчизняній та закордонній літературі, законодавчих та нормативних актах, наукових працях вітчизняних та зарубіжних вчених та мережі Інтернет, статистичні дані, інтернет-сайти готелів. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і технік.

Практичне значення одержані результати виступають в ролі пропозицій щодо проектування підприємства готельного господарства відповідно до вимог індустрії гостинності, активізації розвитку готельного бізнесу, розширення готельних послуг і підвищення їх якості в умовах глобалізації і прискореного розвитку туристичного бізнесу.

Публікації. Основні положення випускного кваліфікаційного проекту опубліковано у збірнику наукових статей (Додаток А).

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 159 с, на яких представлено 53 таблиць та 17 рисунків.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1 Концепція готелю

Маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства

Однією із найпривабливіших областей України в сфері туризму являється Івано-Франківська область. Івано-Франківська область — один із найкolorитніших карпатських країв, яка розташована в глибині найвищих гірських масивів України, оповитий стародавніми міфами та легендами.

Зважаючи на місце розташування, Івано-Франківська область має величезний інвестиційний потенціал, чому сприяють значні курортно-рекреаційні ресурси, історико-культурний і природний потенціал, вигідне географічне положення, ринкова економіка, спрямованість області до євроінтеграції, наявність значних земельних ресурсів, які можуть використовуватися інвесторами для розбудови туристичної інфраструктури. Івано-Франківська область має всі можливості для подальшого розвитку туристичної сфери, ефективного використання природно-рекреаційних, історико-культурних, туристично-екскурсійних ресурсів, всебічного задоволення оздоровчо-спортивних, пізнавальних, духовних потреб вітчизняних та іноземних туристів, створення нових видів туризму, сприятливих умов для активізації діяльності інвесторів у курортно-туристичній галузі.

Щороку в Івано-Франківській області здійснюється комплекс заходів щодо удосконалення системи державного регулювання туризму, розвитку матеріально-технічної бази та туристичної інфраструктури, ефективного використання наявних рекреаційних ресурсів, збереження історично-культурної спадщини. У процесі реалізації заходів створюються умови для продажу інвестиційних проектів, забезпечення галузі висококваліфікованими кадрами, розширюються мережі туристично-екскурсійних маршрутів, активно підтримується рекламно-інформаційна діяльність.

Нарощенню туристичного потенціалу Івано-Франківської області сприяють рекламно-інформаційні тури, які організовують Головне управління та

Туристична Асоціація Івано-Франківщини (ТАІФ); участь в міжнародних виставках та форумах, які показують туристичну привабливість, історичні та культурні пам'ятки, музеї, можливості для оздоровчого, дитячого, молодіжного і екотуризму, послуги готелів, ресторанів.

Івано-Франківська область має значну туристично-оздоровчу базу - більше ста об'єктів, турбаз, готелів, санаторіїв, пансіонатів, можуть одночасно прийняти 14 тисяч відпочиваючих, туристичні послуги в області надають 73 туристичних фірми. На території Івано-Франківської області є п'ять курортних місцевостей і діє 36 санаторно-курортних закладів, серед яких такі курорти, як низькогірні – Яремче, Косів, Татарів, середньогірні – Ворохта, курорт Черче.

Одним із найкращих зразків ефективного залучення інвестиційних коштів та перлиною Івано-Франківської області є гірськолижний туристичний комплекс "Буковель".

Буковель – це більше чим гірськолижний курорт, це окрема територія з дерев'яними будиночками, окремими вуличками. Буковель – місце, яке найкраще підходить для сімейного відпочинку.

Окрім добре обладнаних трас та комфортних підйомників, гості гірськолижного курорту «Буковель» мають змогу скористатися додатковими послугами: прокат гірськолижного спорядження; скай-сервіс; замовлення прогулянки на собачій упряжці; катання на ковзанах на спеціальній ковзанці; екскурсія по визначних місцях Буковеля; розважальний центр «Бука»; відвідування сноупарка; спа-центру; «Voda Club»; медичний центр та інше.

Буковель популярний не тільки в Україні, але й за її межами. Мешканці багатьох європейських країн щороку віддають перевагу курорту «Буковель», а не своїм курортам, які розташовані в їхніх країнах. Мешканців європейських країн в Буковелі приваблюють ціни, якість обслуговування, кількість розваг, сервіс.

Зважаючи на популярність та привабливість туристів, щодо відвідування курорту «Буковель», нами планується спроектувати новий 4* готель «Карпатський вернісаж» у туристичної дестинації «Буковель», що дасть

можливість розмістити більшу кількість туристів, які планують користуватися послугами гірськолижного курорту.

В межах туристичної дестинації гірськолижного курорту «Буковель» функціонує близько 102 садиби, а також 3, 4, 5 зіркові готелі. В дод. Б наведено коротку характеристику 3, 4, 5 зіркових готелів, які розміщені в межах дестинації гірськолижного курорту «Буковель».

На основі вищенаведеного робимо висновок, що для відпочиваючих на гірськолижному курорті «Буковель» запропоновано 102 сучасних садиби, а також один 5* готель, один 4* готель та 11 3* готелів, які пропонують відвідувачам широкий спектр послуг та різні номери.

Зважаючи на те, що робота існуючих закладів готельного господарства впливатиме на діяльність нового проектного закладу готельного господарства, нами наведено в таблиці 1.2. оцінку господарської діяльності існуючих закладів готельного господарства в дестинації гірськолижного курорту «Буковель».

Таблиця 1.1

**Результати експертної оцінки конкурентів проектного 4* готелю
«Карпатський Вернісаж»**

Показники	Готель«Буковель»	Готель«VillaMilena»	Готель«Bellavista»	Готель«Chevalier»	Готель«Bukville»	Готель«RadissonBluResor	Готель«MarMaros»	Готель«VIP-ApartsBukovel»	Готель«KasimirResort»	Готель«Charda»	Готель«ZimaSnow&S paClub»	Готель«ЧервонаРута»	Готель«Skilandhouse»	Готель«Shelter»
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Місце розташування	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Транспортна доступність	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Екстер'єр інтер'єр	5	4	4	3	3	5	4	4	4	3	3	4	4	3

Продовження таблиці 1.1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Якість обслуговування	5	5	4	4	4	5	4	3	3	3	3	4	4	3
Асортимент додаткових послуг	5	5	4	4	4	5	3	3	3	3	3	4	4	4
Рівень ресторанного обслуговування	5	4	3	3	3	5	4	4	4	4	4	3	3	3
Система бронювання	5	3	3	4	4	5	4	4	3	4	3	4	3	4
Вартість проживання, цінкові знижки, програми лояльності	4	3	3	3	3	5	4	4	3	3	3	3	3	3
Рівень безпеки туристів	5	5	4	3	5	5	3	3	3	4	4	3	3	3
Середній бал	4,89	4,3	3,8	3,6	4,9	5	4	3,8	3,6	3,7	3,7	3,8	3,7	3,6

За результатами таблиці 1.1. можемо зробити висновок, що існуючі заклади-конкуренти мають, як позитивні так і негативні методи їх роботи, що буде враховано під час обґрунтування стратегії роботи проектного 4* готелю «Карпатський Вернісаж».

Для успішної роботи проектного закладу готельного господарства необхідно визначити потенційних гостей проектного закладу готельного господарства з урахуванням наступних показників: стать, вік, мета подорожі, рівень доход. Результати досліджень проведених споживачів наведено у вигляді рис.1.1-1.6.

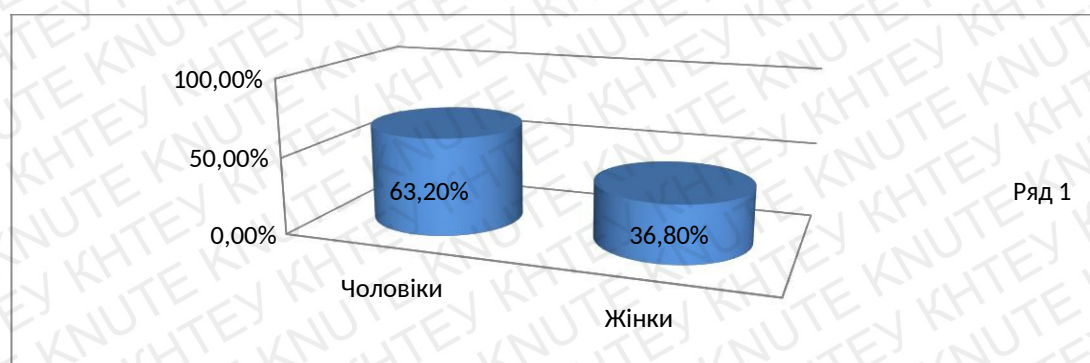


Рис.1.1 Розподіл потенційних відвідувачів 4* готелю «Карпатський вернісаж» за гендерною ознакою

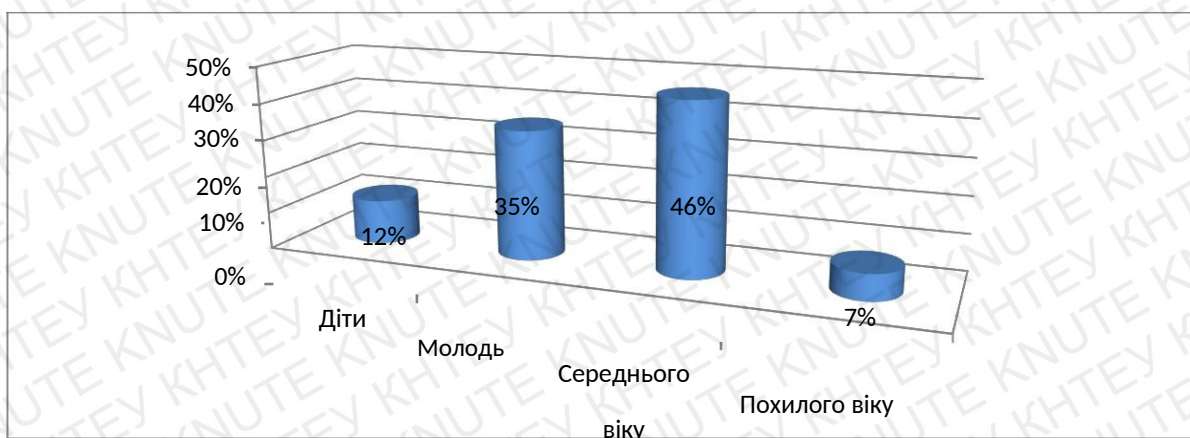


Рис.1.2 Розподіл потенційних відвідувачів 4 готелю «Карпатський вернісаж» за віком*



Рис.1.3 Розподіл потенційних відвідувачів 4 готелю «Карпатський вернісаж» за метою перебування*

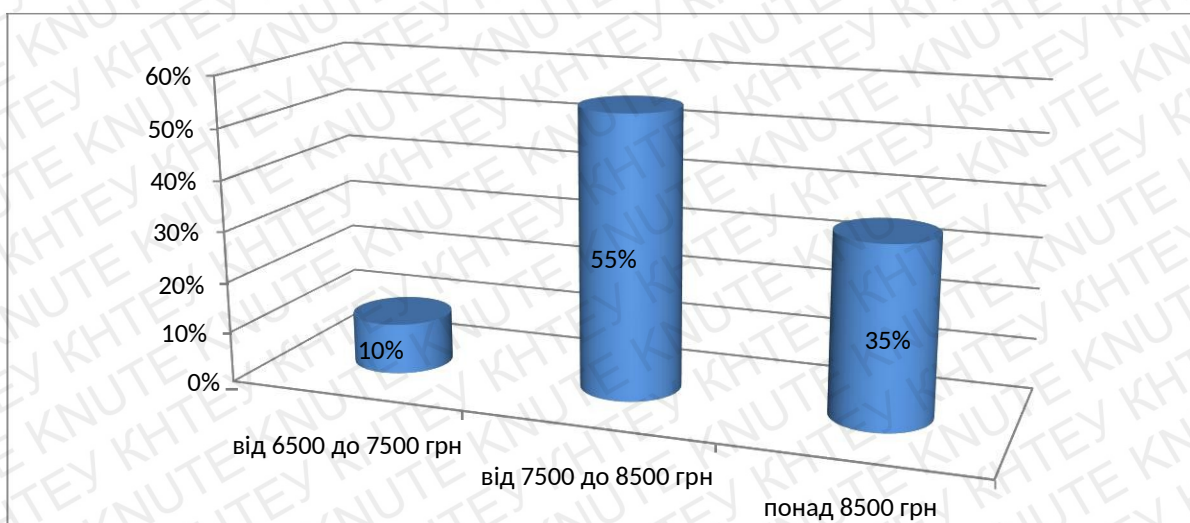


Рис.1.4 Розподіл потенційних відвідувачів 4 готелю «Карпатський вернісаж» за рівнем доходів*

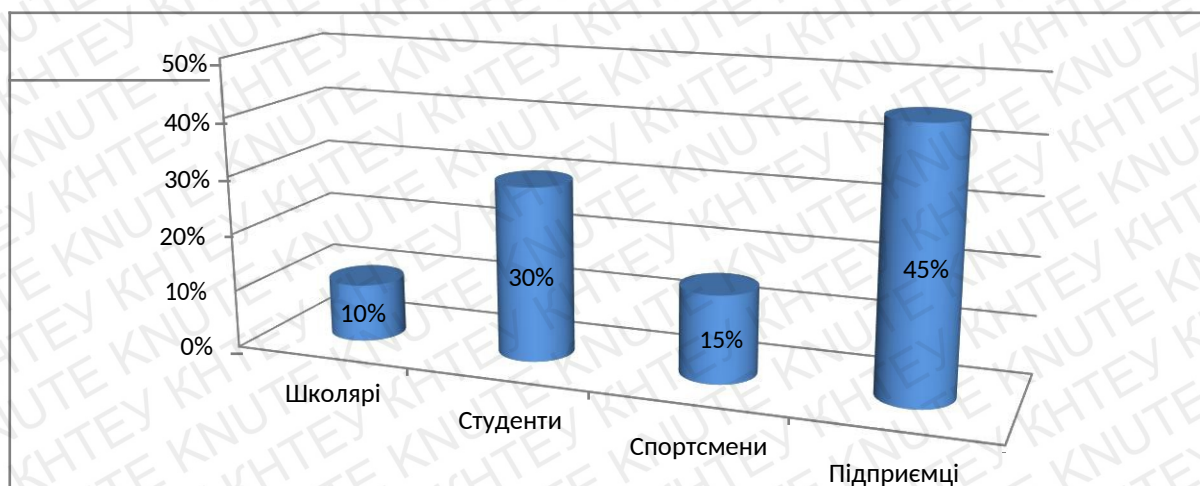


Рис.1.5 Розподіл потенційних відвідувачів 4 готелю «Карпатський вернісаж» за видом зайнятості*

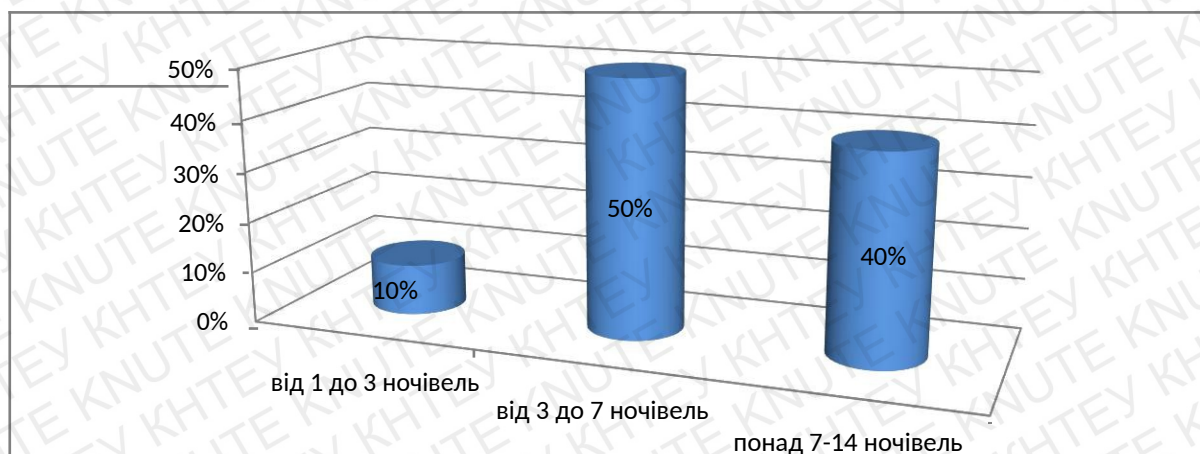


Рис.1.6 Розподіл потенційних відвідувачів 4 готелю «Карпатський вернісаж» за тривалістю відвідування*

Згідно сегментації потенційних гостей проєктованого готелю «Карпатський вернісаж» за різними показниками, встановлено, що основними відвідувачами готелю будуть, як молодь так і люди середнього віку, які мають середню заробітню плану на одного члена сім'ї у розмірі від 7500 до 8500 грн. Більшість відвідувачів проєктованого готелю зупинятимуться в готелі в період від 3 до 7 днів, та їх ціль поїздки – відпочинок.

Резюмуючи результати проведених маркетингових досліджень, робимо висновок, що проєктування нового закладу готельного господарства, а саме 4* готелю «Карпатський Вернісаж» є доцільним та перспективним, зважаючи на малу кількість даного класу готелів та популярність гірськолижного курорту

«Буковель», як серед українців так і іноземців, кількість яких з кожним роком зростає.

Зважаючи на роботу існуючих закладів готельного господарства в проєктованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» планується вдосконалити роботу системи бронювання, сервісу, додаткових послуг, розробити систему знижок для людей, які зупиняються в готелі більше ніж 7 діб, запропонувати гостям готелю страви гуцульської кухні, для чого планується спроектувати ресторан «Карпатський вернісаж». Основною місією проєктованого 4* готелю є – сучасний сервіс, затишна атмосфера, смачна кухня, широкий спектр додаткових послуг, помірні ціни.

Грунтуючись на результатах досліджень теоретичного та практичного матеріалу, сформовано концептуальне рішення проєктованого 4* готелю «Карпатський вернісаж» у DESTINATION гірськолижного курорту «Буковель» (табл.1.2).

Таблиця 1.2

Концепція 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць

Ознаки концепції	Характеристика ознак	
Характеристика місця розташування		
Країна (місце) розташування	Україна	
Адміністративний район населеного пункту (території)	Івано-Франківська область, с. Паляниця	
Адреса розташування готелю	с. Паляниця	
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами	
Тип підприємства	Готель	
Категорія	4*	
Кадровий склад	1. Керівник підприємства 2. Заступники 3. Керівники підрозділів	4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал
Система управління	Лінійно-функціональна	
Стиль управління	Демократичний	
Цільовий сегмент споживачів	Розосереджений (іноземці, бізнесмени, культурні діячі та інші)	
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	Блочний	

Розміщення						
Вид			Готельне підприємство			
Рівень комфорту			****			
Місткість			80 місць			
Категорії номерів	Апартамент	Люкс	Напівлюкс	1 місний	2 місний	Номер для інвалідів
Кількість номерів	1	2	4	20	25	
Харчування						
Тип закладів			Ресторан		Лоббі-бар	
Організація харчування			Вільний вибір			
Кількість місць			80 місць		10	
Режим роботи			Ресторан: 7.00-24.00		(цілодобово, без вихідних)	
Форма обслуговування			Ресторан, часткове обслуговування		(за участю бармена, офіціантів)	
Дизайнерський стиль			Гуцульський			
Культурно-дозвіллієві послуги						
Тип			Режим роботи			
			по днях		по годинах	
Конференц зал			За вимогою		9.00-20.00	
Переговорна зала			За вимогою		9.00-20.00	
Більярдна			За вимогою		Цілодобово	
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення						
Тип			Режим роботи			
Спортивний зал			8.00 – 20.00			
Плавальний басейн			8.00-20.00			
Сауна			10.00-24.00			
Російська баня			10.00-24.00			
Спа-центр			8.00-21.00			
Приміщення побутового обслуговування						
Тип	Призначення		Режим роботи			
			по днях		по годинах	
Торгівельні кіоски	Реалізація сувенірів, преси, екскурсійне бюро		Щоденно		7.00 - 20.00	

Під час розроблення концептуального рішення готелю 4* «Карпатська вежа» було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки даний спосіб є економічним при будівництві та технічній експлуатації.

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Розрахунковий час у готелю 4* «Карпатська вежа» – 12.00. Час заїзду до готелю 3* «Алєктор» – 14.00 з можливістю уточнення часу поселення до готелю

3* «Алектор» при бронюванні номера. Така форма була обрана для зручності подальшого надання готельних послуг.

1.2 Групи приміщень. Фронт-офіс (Front Office)

Фронт-офіс – загальна назва групи приміщень або процесів в різного типу організацій, які відповідають за безпосередню роботу з клієнтами, замовниками тощо. В проектуваному 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць до даної групи – фронт-офіс можемо віднести наступні групи приміщень:

- ✓ приймально-вестибюльна група;
- ✓ житлова;
- ✓ фізкультурно-оздоровча;
- ✓ культурно-дозвілєва.

Типовими функціями фронт-офісу проектуваного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць визначено: бронювання послуг, реєстрація, розміщення та виселення споживачів, здійснення розрахунків за надані послуги, надання сервісу. В подальших пунктах випускного кваліфікаційного проекту 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць проаналізовано роботу кожної групи приміщень та визначено їх площі.

1.2.2 Приймально-вестибюльна та безпеки

В проектуваному 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць приміщення приймально-вестибюльної групи передбачається спроектувати на першому поверсі готелю. У вестибюлі готелю виділяється вхідна зона, зона прийому, очікування, зона відпочинку та збору організованих груп, зона інформації, встановлено телефони-автомати, банкомати та торговельні кіоски, розміщено вхід до проектуваного ресторану та приміщень побутового обслуговування та комунікаційна зона (з ліфтовими холами).

Одним із завдань проектуваного 4* готелю «Карпатський вернісаж» є забезпечення безпеки гостей та їхньої власності (майна). Цей фактор усе частіше враховується клієнтами при виборі готелю.

Забезпечення безпеки проектуваного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць досягається спільною роботою всього персоналу готелю.

Забезпечення високого рівня безпеки в проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» досягається за рахунок централізованої системи відеоспостереження, що забезпечує можливість спостереження в реальному масштабі часу і запису всього, що відбувається, для наступного вивчення. Установка камер відео нагляду у 4* готелі «Карпатський вернісаж», як правило, передбачена:

- ✓ при в'їзді на автомобільну стоянку;
- ✓ при переході від стоянки до готелю;
- ✓ при головному вході в готель;
- ✓ при службовому вході в готель;
- ✓ у вестибюльній зоні готелю;
- ✓ у ліфтових холах;
- ✓ у холах конференц-зали.

Більш детальна характеристика приміщень вестибюльної групи та їх площ проектованого 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць наведено у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

**Площі приміщень приймально-вестибюльної групи 4* готелю
«Карпатський вернісаж» на 80 місць**

№ з/п	Приміщення	Площа приміщень, м ²
1	Вестибюль	80
2	Бюро приймання і реєстрації	12
3	Бюро бронювання	8
4	Пункт оперативн. і факс. зв'язку	6
5	Кімнати чергового персоналу	8
6	Служб. санітарно - технічний блок	8
7	Кімната чергового адміністратора	8
8	Сейфова	7
9	Швейцарська і приміщення носіїв	6
10	Камера схову	10
11	Приміщення охорони	10
12	Приміщення посильних	8
13	Відділення зв'язку	12
14	Пункт обміну валюти	5
15	Гардероб	10
16	Приміщення порт'є	10
17	Комора збирального реманенту	4

№ з/п	Приміщення	Площа приміщень, м ²
18	Медпункт	14
19	Санвузли для гостей	14
20	Квиткова каса	5
	Приміщення побутового обслуговування	
21	Кіоск продажу друк. видань, преси і сувенірів	16
22	Пункт прання та хімчистки	12
23	Пункт прокату предметів культурно-побутового та спортивного призначення	20
	Разом	293

1.2.3 Житлова

В проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць для розміщення гостей буде запропоновано 53 сучасні номери, які відповідають усім сучасним стандартам та поєднують в собі комфорт та затишок. Номерний фонд проектового готелю «Карпатський вернісаж» складається з номерів різних категорій: апартамент, люкс, напівлюкс, номер 1-місний, номер 2-місний, номер для інвалідів.

Номер одномісний та двомісний оснащений всім необхідним для комфортного відпочинку: сейф, шафа для одягу, плазмовий телевізор, телефон, великий санвузол (душова кабіна, туалет, умивальник, фен), наявність балкону. Є наявність додаткового місця. Площа одномісного номеру – 18 м², двомісного – 24 м².

Номер люкс – великий однокімнатний номер студію. У номері: сейф, двоспальне ліжко, набір м'яких меблів, шафа-купе, журнальний столик, холодильник, великий санвузол, балкон з панорамою Карпатських гір. Загальна площа номеру – 48 м².

Номер напівлюкс – зручний однокімнатний номер з двоспальним ліжком. У номері: сейф, диван, шафа для одягу, плазмовий телевізор, телефон, великий санвузол, балкон з видом на неймовірну природу Карпатських гір. Загальна площа номеру – 24 м².

В проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 відповідно до вимог ДСТУ 4269:2003 передбачається проектування та оснащення номеру для

інвалідів, у зв'язку з чим вхідна зона готелю буде оснащена пандусом, а до дверей проектованого номера зроблено вільний під'їзд по всій зоні приміщення з поручнями.

В номері для інвалідів відсутні пороги, які можуть перешкоджати вільному переміщенню інвалідів. Розетки і вимикачі розташовано на висоті 1-1,2 м.

Телевізор встановлюється на панелі, що обертається. Вішалки у шафах розташовано на висоті 1-1,2 м. Двері шафи – за типом шафи-купе. На ліжку будуть поручні для переходу з інвалідного крісла на ліжку. Телефон в номері буде переносним. Ширина ванної кімнати за величиною буде достатньою для пересування на інвалідному кріслі. У ванній передбачається місце для сидіння. Також у ванній кімнаті передбачено зв'язок з покоївкою, за допомогою кнопки.

Персонал в готелі буде спеціально підготовлений для обслуговування людей з обмеженими можливостями, для цього проводитимуться тренінги на яких розповідатимуть про правила обслуговування та поведінки з людьми з обмеженими можливостями.

Більш детальна інформація щодо складу та площ житлових приміщень 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць наведено у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Приміщення житлової групи 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²
1	Хол житлового поверху	80
2	Приміщення старшої покоївки	10
3	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої	10
4	Комора для брудної білизни	6
5	Комора для прибирального інвентаря	8
6	Площадка для розбирання брудної білизни	6
7	Кімната побутового обслуговування	10
8	Приміщення для зберігання візків покоївок	10
9	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	20
Номерний фонд готелю		
10	Апартамент 1 шт.х78 кв.м	78
11	Люкс 2 місний 2 шт.х48 кв.м	96
12	Напівлюкс 4 шт.х24 кв.м	96

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²
13	Номер 1 місний 20 шт.х18 кв.м	360
14	Номер 2 місний 25 шт.х24 кв.м	600
15	Номер 1 для інвалідів місний 1 шт.х24 кв.м	24

1.2.4 Фізкультурно-оздоровча, культурно-дозвілсва

На основі концепції проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць, відвідувачам готелю буде запропоновано широкий спектр додаткових послуг за рахунок групи приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення: спортивний зал, плавальний басейн, сауна, хамам, спа-центр (табл.1.5).

Таблиця 1.5

Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення в 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Роздягальня з душ. та санвузлами при спортивному залі	24
2	Тренажерна зала	40
3	Кімната інструктора	8
4	Басейн	140
5	Роздягальня з душовими та санвузлами при басейні	24
6	Спа-центр	60
7	Сауна	20
8	Соляна кімната	20
9	Хамам	20
10	Технічні приміщення	18
	Разом	374

Для проведення переговорів та конференцій в проектованому 4* готелі передбачено проектування переговорної зали, конференц зали. Для проведення дозвілля передбачається більярдна.

Площі приміщень культурно-дозвілевого призначення у 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць наведено у таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

Приміщення культурно-дозвілевого призначення

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Екскурсійне бюро	10
2	Переговорна зала	40

Продовження таблиці 1.6

№	Приміщення	Площа, м ²
3	Конференц зал	150
4	Більярдна	30
	Разом	230

Отже, на основі таблиці 1.5-1.6 робимо висновок, що загальна площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць становить 374 м², а приміщень культурно-дозвіллієвого призначення – 230 м².

1.3 Групи приміщень. Бек-офіс (Back Office)

1.3.1 Адміністративна група приміщень

В проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць передбачено проектування адміністративної групи приміщень, які розміщені на першому поверсі готелю поза основними потоками мешканців готелю. До складу адміністративної групи приміщень готелю входять: кабінет директора, кабінет заступника директора, архів, бухгалтерія, каса, санвузол адміністративного персоналу. В таблиці 1.7 наведено склад та площі адміністративної групи приміщень 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць.

Таблиця 1.7

Склад та площі адміністративної групи приміщень 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Кабінет директора	16
2	Кабінет заступника директора	12
3	Архів	8
4	Бухгалтерія	14
5	Каса	4
6	Санвузли чоловічий (один унітаз, один пісуар)	6
7	Санвузли жіночий (два унітаз)	8
8	Гардероб персоналу готелю	12
9	Душові персоналу готелю	18
10	Санвузол персоналу готелю	6
11	Санвузол адміністративного персоналу	3
12	Приміщення персоналу	6
	Разом	113

Отже, відповідно до даних таблиці 1.8. корисна площа адміністративної групи приміщень у 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць становить 113 м².

1.3.2 Господарська та виробничо-побутова група приміщень

До господарських та виробничо-побутових приміщень проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць належать побутові приміщення персоналу – гардероби для верхнього одягу та спецодягу, туалетні кімнати, душові. Побутові приміщення та службові проходи відокремлюють від приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг.

Господарські та складські приміщення призначені для матеріального забезпечення організації праці всіх функціональних підрозділів готелю, до них відносимо наступні приміщення: побутового обслуговування; матеріально-технічного забезпечення; організації та проведення ремонтних робіт; інженерного устаткування; складські.

В таблиці 1.8 наведено площі приміщень господарських та виробничих приміщень 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць із зазначенням їх площ.

Таблиця 1.8

Приміщення господарських та виробничо-побутових приміщень 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Пожежний пост	
2	Приміщення чергової ремонтної зміни	15
3	Радіовузол	6
4	Ремонтна майстерня	6
5	Відділення чистої білизни	6
6	Відділення брудної білизни	12
7	Приміщення розбирання брудної білизни	6
8	Майстерня лагодження білизни	6
9	Побутові приміщення	4
10	Електротехнічна	6
11	Слюсарна	8
12	Столярна	8
13	Малярна	16
14	Резервний склад білизни	8
15	Матеріально-технічний склад	6
16	Склад видаткових матеріалів	20
17	Склад меблів	12

№	Приміщення	Площа, м ²
18	Склад пиломатеріалів	20
19	Пральня	16
20	Господарські приміщення	20
21	Теплопункт	15
22	Котельня (резервний генератор)	12
23	Електрощитова	10
	Разом	238

Загальна площа господарських та виробничо-побутових приміщень проєктованого 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць становить 238 м².

1.4 Сервіс

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.

Типи бронювання.

Під час бронювання клієнтів проєктованого 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць гостям буде запропоноване два види бронювання: гарантоване і негарантоване. Гарантоване бронювання підтверджується гарантією забезпечити клієнтові номер до розрахункового часу в наступний після прибуття день (12 год), актуальністю якого для клієнта є можливість скористатись послугами проєктованого 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць у випадку запізнення, але не більше ніж до розрахункового часу наступного дня. Водночас керівництво готелю забезпечує гарантію використання номера, отримавши передоплату від клієнта. Якщо клієнт не скористається послугами до розрахункового часу наступного дня, готель отримує передоплату та використовує номер за власним бажанням. У деяких випадках гарантоване бронювання може діяти на весь термін перебування клієнта в готелі. Бронювання номера можна підтвердити декількома способами.

Негарантоване бронювання — це форма бронювання, згідно з якою

керівництво проектного готелю «Карпатський вернісаж» пропонує номер клієнту до настання часу ануляції — 18 год, у день прибуття. Якщо клієнт не з'явиться до цього часу, готель пропонує номер відповідно до інших замовлень. Запізнення клієнта, прибуття у час після ануляції бронювання — і номер залишається непроданим, готель може запропонувати його клієнтові. Послуги негарантованого бронювання не оплачують.

Умови бронювання та дистрибуція в проектованому 4* готелі

«Карпатський вернісаж»

Для оформлення бронювання клієнту необхідно внести передоплату у розмірі 100% від загальної вартості замовлення. Розрахункова година в готелі - 12:00. Броню можливо змінити або зняти за 3 днів до заїзду. У разі порушення даного правила стягується штраф у розмірі вартість 1 доби проживання. У разі неприбуття в заброньований номер сума гарантійної передоплати не повертається. Безкоштовна ануляція замовлення за добу до дати заїзду. У разі пізньої ануляції броні (пізніше 12:00 дня передуює даті заїзду) стягується штраф у розмірі добової вартості номера. Оплата проживання при поселенні в готель готівкою або кредитною картою, оплата за безготівковим розрахунком, передоплата кредитною картою. Готель залишає за собою право попередньо заблокувати кошти на кредитній карті до прибуття гостя. Послуги служби бронювання надаються безкоштовно. Плата за бронювання не стягується.

Дистрибуція — це сукупність орієнтованих на отримання прибутку факторів, пов'язаних з наданням споживачам послуг.

Метою системи дистрибуції в індустрії гостинності є найбільш ефективне доведення послуги до споживача з урахуванням інтересів усіх задіяних у цій системі ланок. У своїй діяльності підприємство сфери гостинності може використовувати один метод чи сполучення основних методів дистрибуції: рекламу, формування громадської думки, персональні продажі і стимулювання збуту.

Система дистрибуції у підприємствах сфери гостинності включає у себе діяльність з планування, організації та контролю послуг, що надаються, з метою

задоволення потреб споживачів і вигодою для самих підприємств.

Організація системи дистрибуції є ключовим елементом готельного бізнесу, і тому комерційні служби готельних підприємств прагнуть зробити свою збутову стратегію більш активною і різноманітною.

Пряма дистрибуція є головним каналом продажу послуг в невеликих готелях та закладах ресторанного господарства.

З метою забезпечення високого рівня обслуговування в закладах ресторанного господарства широко використовуються:

- автоматизовані системи управління, які надають можливість отримати кращий за якістю сервіс;
- нові стратегії у підборі кадрів, які сприяють якісному обслуговуванню;
- прогресивні методи та форми обслуговування споживачів

Непряма дистрибуція відрізняється більшою гнучкістю і більш низьким рівнем витрат. При цьому використовуються такі посередники, як туристичні оператори та агентства, Інтернет.

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

Наступна частина операційного процесу - розселення - складається у свою чергу з зустрічі, реєстрації, вручення ключа і супроводу до номера.

Процес реєстрації відрізняється в готелях різної категорії за часом і якістю обслуговування, але інформація про гостя скрізь однакова. У готелях, що мають автоматизовану систему, реєстрація проходить дуже швидко.

Розрізняють два типи клієнтів, що прибувають для реєстрації. Одні з них заздалегідь забронювали місця в готелі, інші – ні. Поселення в готель клієнтів по броні в автоматизованих готелях займає кілька хвилин.

При попередньому замовленні дані про клієнта уже відомі з заявки на бронювання. Адміністратор уточнює номер заявки, вибирає необхідний модуль у комп'ютерній системі і здійснює реєстрацію. Від гостя потрібно лише підписати реєстраційну картку.

Процес реєстрації гостей без попереднього бронювання займає більше часу, іноді до 5 хв. У даному випадку адміністратор враховує характер розміщення, необхідного гостю.

***Процес реєстрації, розміщення, виселення в проектованому 4* готелі
«Карпатський вернісаж» на 80 місць***

У процесі спілкування з гостем працівники обговорюють такі питання, як вартість номера, терміни розміщення, порядок оплати. Під час цього обговорення працівник готелю має задати питання, що дозволять судити про платоспроможність гостя. Нормальним для більшості готелів є прохання до гостя показати його кредитну картку, що є свого роду гарантією його платоспроможності.

При цьому готель зобов'язаний укласти з гостем договір на надання послуг. Договір на надання послуг укладається при пред'явленні гостем паспорта, або іншого документа, що підтверджує його особу.

Якщо підтвердження на розміщення отримано, гість заповнює реєстраційну картку (анкету), що є договором між Виконавцем і Споживачем. В анкеті гість вказує адресу свого постійного місця проживання, адресу організації, що оплачує проживання (якщо оплата здійснюється третьою особою), і вид платежу (готівка, кредитна картка або чек).

Варто дуже ретельно заповнювати анкету, оскільки дані про клієнта можуть бути використані для запрошення його знову відвідати готель під час відпустки, для участі в діловій зустрічі тощо. Неправильно записана адреса може зробити марним розсилання рекламних матеріалів або стати причиною інших неприємностей.

Анкета-документ, що дає право на заняття номера або місця в номері, тобто що надає дозвіл на поселення, має бути заповнена в двох екземплярах (для касира і портьє, або чергового по поверху і в картотеку для контролю виїзду).

Неправильно заповнена реєстраційна картка (анкета) проживаючого робить неможливим повернення забутої в номері речі гостя. Крім того, правильно заповнена адреса гарантує одержання оплати, навіть якщо гість виїхав, не заплативши за надані послуги. Помилкова дата від'їзду в анкеті приводить до того,

що номер може простояти непроданим добу, якщо гість виїжджає раніше. А у випадку, коли гість планував залишитися довше, номер може бути проданий ще раз. Неправильно записаний номер кредитної картки може призвести до несплати послуг, якщо гість виїхав, не заплативши готівкою.

Заповнивши картку, гість підписує її, тим самим укладаючи з готелем договір, що підтверджує вид розміщення, тривалість проживання і вартість номера.

Після того як гість заповнив анкету, адміністратор звіряє дані анкети і паспорти гостя, вписує в анкету номер кімнати, у якій буде жити гість, дату і час прибуття і підписує її. Далі адміністратор виписує дозвіл на поселення.

Після оплати гість одержує 2-й екземпляр рахунку. При реєстрації гостеві виписується рахунок за проживання. Він містить у собі тариф номера (або місця), помножений на число днів, оплату бронювання, оплату додаткових послуг, що гість замовляє при реєстрації і різні готельні збори.

Адміністратор заповнює візитну картку (картку гостя) - документ на право входу в готель і одержання ключа від номера. Картка гостя завжди виписується в одному екземплярі і повинна містити наступні дані: прізвище гостя, номер кімнати і термін проживання.

Візитна картка містить дані, куди підношувачі багажу повинні заносити речі гостей. Для ідентифікації багажу зручно користуватися талонами, на яких записане прізвище власника, а після реєстрації вписується номер кімнати. Такий талон видає швейцар або підношувач багажу при вході гостя в готель. У такий спосіб спрощується робота підношувачів багажу. Якщо талона немає, то гість вказує на свій багаж, показує дозвіл на поселення, де записаний номер кімнати, і підношувач відносить багаж до номера. У номері він показує гостеві, як користуватися обладнанням і інформує про правила безпеки.

Особливості реєстрації туристських груп

Попереднє замовлення місць дає можливість заздалегідь підготувати номери до заселення, спланувати роботу адміністраторів і підношувачів багажу. Напередодні заїзду групи адміністратор заповнює картку підготовки і заселення номерів (картку бронювання).

При поселенні туристської групи до готелю її керівник пред'являє адміністраторові направлення туристської фірми (документ, що підтверджує право проживання даної групи в готелі і гарантуючий, що оплата зроблена) і список групи, оформлений відповідно до вимог паспортного режиму.

Адміністратор повідомляє номери кімнат, що заброньовані для даної групи. Туристи з групи розміщаються звичайно у двомісних номерах. Усі туристи приносять ваучер. Адміністратор заповнює груповий дозвіл на поселення за безготівковим розрахунком, де вказуються номери кімнат, у яких будуть жити туристи.

Кожному гостеві адміністратор виписує візитну карту. Рахунок за проживання при реєстрації групи не виписують, тому що оплата здійснюється за безготівковим розрахунком.

Дуже часто в туристських фірмах разом з путівкою туристам видають ярлики з номерами для багажу. Номер на ярлику відповідає порядковому номерові туриста в списку групи, що знаходиться в керівника групи. Порівнявши номери на багажі й у списку групи, підношувач визначає номер кімнати і доставляє туди багаж.

Часто для того щоб не сплачувати ще за добу проживання, туристи звільняють номери, а багаж здають до камери схову. Але за групою залишається один номер для відпочинку туристів.

Види розрахунків із проживаючими

У готелях використовують два види розрахунків - готівковий і безготівковий (переведення грошей на рахунок готелю). У готелях високого класу в якості безготівкового розрахунку приймаються кредитні картки. Ними розплачуються індивідуальні туристи. У заявці на бронь вказується номер кредитної картки, назва платіжної системи і термін дії картки. Для розрахунків за допомогою пластикових карток у готелі повинне бути спеціальне обладнання: імпринтер або електронний термінал.

Існують також електронні ключі, що одночасно є і платіжним засобом у всіх торговельних точках готелю.

Кредитна картка – це пластикова картка або пластина, застосовувана клієнтом банку або іншої кредитно-фінансової установи в рамках установленого ліміту для запозичення готівки для покупки товарів і одержання послуг у кредит. На ній зазначені ім'я власника, зразок його підпису, привласнений йому номер і термін дії картки. Звичайно інформація про клієнта і номер його рахунку закодована на магнітному носії або у виді отворів, вибитих у певному порядку на пластині. При розрахунку за кредитною карткою касир готелю перевіряє приналежність картки, а також наявність на рахунку необхідних коштів. Картки можуть бути дисконтними, тобто надавати суттєві знижки користувачам.

Для оплати за безготівковим розрахунком можуть використатися дорожні та іменні чеки.

Дорожні чеки виписуються на певну суму, тому клієнт вибирає послуги в готелі. Одержувач чека, тобто готель, повинний визначити лише дійсність чека, тому що чекова компанія, що виписала дорожній чек, гарантує оплату по ньому, оскільки він вже оплачений клієнтом. Дорожній чек не може бути переданий іншій особі, але його можна обміняти на готівку в будь-якому банку.

Іменні чеки виписує гість на необхідну до оплати суму кожного разу, коли це необхідно. Для зарахування платежу за таким чеком на рахунок готелю потрібен певний час.

Слід зазначити, що за даними світових досліджень перше місце займає розрахунок за кредитними картами; на другому місці – розрахунок за чеками; на третьому – розрахунок готівкою.

У західних готелях розрахунок готівкою використовується дуже рідко: у випадку виробничої необхідності і на короткий час. В Україні на першому ж місці – саме розрахунок готівкою і переведення на розрахунковий рахунок готелю. Кредитні картки та чеки приймаються до оплати лише в готелях високого класу. Оплата готівкою рятує готель від неприємностей, якщо чек за якимись причинами не може бути оплачений банком. Система оплати на базі пластикових карток підвищує престиж готелю, наближає його до світових стандартів і тим самим сприяє залученню кредитоспроможних клієнтів.

Видача ключів

Видача ключа від номера завершує процедуру реєстрації. У деяких готелях гостю просто вручають карту готелю і ключ. Для обопільної безпеки гостя і готелю готельні ключі повинні ретельно контролюватися. Крадіжки і втрати ключів, незаконне використання дублікатів являє загрозу для безпеки готелю. Готелю необхідно скласти правила, що регулюють контроль за ключами. У них повинно бути встановлено, кому видаються ключі і як вони зберігаються.

Якщо готель надає розсильних, то черговий адміністратор повинний у першу чергу запитати гостя, чи потребує він послуг розсильного. Якщо так, то черговий адміністратор дає ключ від номера розсильному і просить його проводити гостя до номеру. Дорогою і вже в номері розсильний може пояснити гостю особливі характеристики номера і поінформувати з таких питань, як розташування ресторану, години розрахункових операцій, розташування торговельних автоматів. Розсильний повинний створити гостю комфорт, відповісти на всі цікавлячі його питання та вручити ключ від номера. Якщо гість не вдоволений номером, розсильному варто уважно вислухати і пообіцяти передати суть питання адміністраторові для вжиття негайних заходів.

Контроль за ключами

В багатьох готелях використовуються, принаймні, 3 види ключів від номерів: аварійні (запасні) ключі, ключі-відмички й індивідуальні ключі від номерів.

Запасний аварійний ключ відкриває всі двері номерів, навіть якщо вони двічі замкнені. Аварійні ключі повинні бути дуже добре захищені. Їх використання слід суворо контролювати і фіксувати (записувати). Цей ключ ніколи не можна забирати у відповідальної особи.

Відмичка відкриває всі номери, що не закриті двічі (у т.ч. зсередини). Коли його не використовують, його варто зберігати в призначеному місці в сейфі. Його видають лише певному персоналу в залежності від необхідності використання та просто від займаної посади. Обов'язково робиться запис про те, кому був виданий цей ключ.

Ключ від номера відкриває двері, якщо вони не закриті зсередини.

Черговому адміністратору варто нагадувати гостям здавати ключі при виїзді. Добре охоронювана стійка для ключів у вестибулі при виході з готелю і нагадування у ввічливій формі гостям допоможуть уникнути втрати ключів.

Деякі власники намагаються уникнути втрати ключа, вимагаючи з кожного гостя при реєстрації заставу за ключ. Використання застави за ключ є додатковою допомогою в тому, щоб гість повернувся до адміністратора перед від'їздом, а також допомагає переконатися, що всі гості цілком розрахувалися.

Деякі власники не пишуть назви готелю, адреси або номеру кімнати на ключах від номерів. Таким чином, якщо ключ загублений або потрапив у чужі руки, його неможливо використати в злочинних цілях. Замість номера кімнати звичайно на ключі вибивають кодовий номер, а загальний список кодів знаходиться в адміністратора.

Готельні ключі не слід брати з готелю працівникам, не дивлячись на їхні обов'язки або службове становище. Багато організацій вимагають, щоб усі ключі були повернуті в службу безпеки і розміщалися в кабінеті, що зачиняється, у безпечній зоні готелю. Ключі, видані в тимчасове користування, варто реєструвати в журналі. Журнал повинний відмічати причину видачі, дату видачі, час одержання і повернення, ім'я того, хто видав і хто одержав.

Кожного разу, коли відбулася будь-яка неприємність із ключем, невинуватена його видача, втрата або крадіжка, замок повинний бути замінений або переставлений в іншу частину будинку готелю.

Виписка з номера готелю й оплата рахунку

За стадією перебування гостя йде оформлення розрахунків і виїзд із готелю.

У день від'їзду гість одержує повний розрахунок, його просять оплатити заборгованість і повернути ключі від номера, перш ніж залишити готель.

Для оформлення розрахунків з гостями передбачені бланки суворої звітності. Це рахунок (форма №4г), що виписується касиром у трьох екземплярах (у випадку автоматизованої обробки даних - у двох екземплярах): перший видається гостеві; інший разом з «Касовим звітом» (форма №9-г) протягом доби здається в

бухгалтерію, третій екземпляр залишається в касира і зберігається до виїзду гостя з готелю.

Існують ще бланки суворої звітності, що використовуються для взаєморозрахунків із клієнтом. Це квитанція за використання автостоянки готелю (форма №10-г), що випикується на підставі техпаспорту автотранспортного засобу і документу, що засвідчує особистість гостя, при прийомі і видачі автотранспортних засобів. Вона випикується в двох екземплярах: перший екземпляр видається платникові, а другий - здається в бухгалтерію.

Крім того, існує ще один документ - це корінець квитанції на прийом речей до камери схову (форма №13-г). Він заповнюється комірником камери схову в двох екземплярах: один залишається в комірника, інший видається гостю, що здав речі до камери схову і пред'являється комірникові тоді, коли необхідно їх забрати.

Розрахунок оплати за бронювання номерів (місць) проживання за безготівковим розрахунком здійснюється заповненням бланка форми №8-г. Титульний лист форми спочатку заповнюється агентом з бронювання (адміністратором або портє) і передається в бухгалтерію для передоплати.

Після того, як гроші надійшли на рахунок готелю від юридичних осіб, що подали заявку на бронь, бухгалтерія передає форму №8-г, яка у кінцевому підсумку підраховується після від'їзду гостя та є підставою для оплати рахунку за фактом виконання замовлення.

Функції виписки та оплати рахунку

Процес виписки і розрахунку покликаний нести три основні функції:

- регулювання балансу гостьового рахунку;
- своєчасне виявлення даних про наявність номерів, що звільнилися;
- контроль і ведення відповідних записів про перебування гостей.

У світовій практиці існують наступні методи розрахунку клієнтів з готелями:

- оплата рахунків готівкою;
- запис суми рахунку на кредитну картку;
- відстрочка платежу шляхом прямого випикування рахунку;
- використання комбінації перерахованих варіантів.

У більшості готелів від персоналу потрібно ознайомити гостя з можливими варіантами оплати при реєстрації. Таким чином, кредитні картки або інформація про прямо виписувані рахунки повинні бути надані гостеві заздалегідь виписування з номера. Це завчасне повідомлення дозволяє одержати підтвердження на дозвіл на використання кредитної картки або прямого банківського переведення. Це скорочує час з оформлення виїзду і дозволяє скоротити до мінімуму заборгованість готелю.

Агент служби прийому і розміщення після виписки гостя переводить номер у статус вільного і повідомляє відділ покоївок про від'їзд клієнта. Покоївка прибирає номер і готує його для контролю і подальшого його збуту.

Служба прийому і розміщення повинна виявляти оперативність у питаннях інформації про номери, що звільнилися, у точній і доцільній формі.

Файл, що містить інформацію про гостя - це набір особистих його реквізитів і відомості щодо фінансового стану. Наявність такої інформації дозволяє працівникам готелю краще зрозуміти свою клієнтуру і забезпечити міцну базу для стратегічного маркетингу.

Файли, що містять інформацію про гостя, можуть отримати її з анкет або реєстраційних карток або створені на основі точних комп'ютерних систем, що автоматично направляють відомості при вибутті гостя до файлу даних про гостя.

Відповідний аналіз даних історії гостя може забезпечити готель цінною конкурентноздатною інформацією на ринку готельних послуг.

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

В проєктованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» планується запровадити посаду Guest Relation, співробітник якої обов'язково повинен володіти декількома мовами (російська, українська, англійська, німецька, французька).

Основні обов'язки Guest relation в 4* готелі «Карпатський вернісаж»: комунікація з гостями; робота зі спеціальними побажаннями і пропозиціями, а також скаргами гостей; ведення бази даних по клієнтам і їхнім побажанням; ведення бази даних по VIP клієнтам і їхнім побажанням; зустріч гостей в лобі;

надання гостям повної інформації про готелі і послуги; організація екскурсій по готелю; контроль над дотриманням стандартів обслуговування гостей; внесення інформації про гостей у систему управління готелем і постійне її оновлення; складання гостьових листів; комунікація з корпоративними компаніями і туристичними агентствами і отримання інформації про якість розміщення та обслуговування; надання інформації про скарги і пропозиції гостей FrontofficeManager; координація роботи служб прийому і розміщення гостей; перевірка гостьових номерів перед заїздом; підтримка Стандартів дій готелі; підпорядкування правилам, встановленим Корпоративним Кодексом компанії; дотримання стандартів зовнішнього вигляду, прийнятих в Компанії.

При оцінці відповідності готелів категоріям існує наявність послуги "Room service".

Room service (англ.) – обслуговування в номерах, для чого створюється спеціальна служба з відповідною назвою "Room service", яка вирішує усі проблеми з прийманням замовлень на подавання сніданку чи страв протягом дня.

Індивідуальне обслуговування в номерах проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць забезпечується службою room-service, яка працює цілодобово і входить в систему ресторанного обслуговування. У даній служби є власне приміщення, штат та спеціальне обладнання.

У спектр послуг служби room-service проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць насамперед входить доставка напоїв і страв. В кожному номері є спеціальне меню, в якому вказано асортимент страв, пропонує на сніданок, обід і вечерю. Меню або складено з урахуванням смаків середнього постояльця і обмеженого часу приготування, або відповідає меню ресторану. Страви можуть замовлятися з представленого меню цілодобово, незалежно від офіційно встановленого часу сніданку, обіду або вечері.

Найчастіше замовлення проводиться по телефону служби Room service. Менеджер служби може допомогти клієнту з вибором страви або напою і обов'язково повинен обумовити час виконання замовлення. Максимальний час

приготування - 20 хвилин (клієнт повинен бути проінформований, якщо приготування страви займе більше часу).

Для того щоб менше турбувати гостя, замовлення (навіть складний, що складається з декількох страв) доставляють відразу в повному обсязі. Виняток робиться, коли гість просить подати страви в певній послідовності.

Для доставки замовлень в номер використовується спеціальне обладнання і предмети сервіровки. Замовлення може бути доставлений на підносі, на столику, або на спеціальному сервувальному візку. Верхня частина такого візка є столик з «крилами», які можна підняти в номері і перетворити візок в зручний столик для сервірування. Можуть також використовуватися візки з власниками пляшок, що нагрівають поверхнями, марміти, термоконтейнерами, спеціальними стравами для сервірування з елементами охолодження. Всі ємності з напоями та продуктами при доставці накриваються спеціальними кришками. Використаний посуд виносять з номера за погодженням з клієнтом або під час планового прибирання номера.

Замовлення їжі по системі room-service може бути надана в рамках включеного у вартість номера сніданку або бути додатковою послугою, яка зазвичай оплачується окремо. Доставка замовлень найчастіше безкоштовна, а ціни на страви відповідають ресторанним. Гість може оплатити покупку або в номері, або у адміністратора.

Крім доставки напоїв і страв в номер до функцій служби Room service може відноситися підготовка номерів до прибуття гостей категорії VIP, а також перевірка міні-барів в номерах і поповнення їх запасів у міру необхідності.

1.4.4 Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

Організація поверхового обслуговування в проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць здійснюється завдяки служби Housekeeping. Керівник даної служби несе відповідальність за чистоту всього готелю і його номерного фонду. Керівник даної служби має декілька помічників, старших покоївок. Служба Housekeeping має прямий зв'язок зі службою приймання та з інженерною службою.

Служба Housekeeping в проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» щодня звіряє свої дані про номери з даними служби приймання. Повідомлення служби прийому про виписку гостя з номера фіксуються у відповідній графі журналу господарської служби та в електронній системі готелю. В іншій графі записується прізвище покоївки, якій доручено прибирання. Після закінчення прибирання в журналі та системі робиться відповідна помітка. Покоївки працюють у дві зміни, норма на одну покоївку становить 11-18 номерів.

В проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць для прибирання всіх приміщень готелю розроблено докладні інструкції. На прибирання номера в 4* готелі відводиться 20-30 хвилин в залежності від його розміру та оснащення. Якість прибирання інструктується спеціальним контролем. Для перевіряючих також визначена спеціальна інструкція.

В проектованому 4* готелі встановлено спеціальні правила безпеки, які повинні дотримуватися покоївки: не відкривати двері номера гостям, які забули ключ у номері, або робочим; завжди тримати ключі від номерів при собі, не залишати їх на робочому візку; при прибиранні номера двері в нього повинні бути відкриті, але вхід перекритий робочим візком; покоївка повинна доповідати про підозрілих клієнтів (мало багажу, не ночував дома)

Для прибирання використовують спеціальне обладнання та інструменти (пилососи, відра на коліщатках, швабри з віджиманням, щітки для стелі, щітки для радіаторів опалення, щітки для країв килима, де скупчується пил і що важко видаляється пилососом, губки для миття посуду, губка і серветка, що не лишає волокон).

Прибирання в номерах 4* готелю проводиться із застосуванням спеціальних хімічних складів для чищення та дезінфекції, полірування для меблів, шампунів для килимів, двоокису вуглецю для заморожування та видалення жувальної гумки, пестицидів для боротьби з комахами. Слід враховувати, що деякі речовини при невмілому поводженні і при їх змішуванні виділяють гази (хлор) і небезпечні для здоров'я. Тому зберігатися вони повинні під замком.

Крім прибирання номерів в 4* готелі, на господарську службу покладено прибирання холів, коридорів, приміщень ресторану. Цю роботу виконує спеціальний персонал з використанням більш потужної техніки. Існує два стандарти чистоти для громадських приміщень готелю: нормальний (щоденний) і престижний (пил видаляється два рази на день). Крім щоденної в готелях проводять періодичні прибирання приміщень. Періодично проводиться миття стін, чистка і лагодження меблів. До господарської служби проєктованого 4* готелю також входять пральня та бюро забутих речей. Перед здачею білизни у пральню і після отриманні його звітти воно перераховується. У проєктованому готелі білизна ділиться на три категорії в залежності від вартості номерів. Забуті в номерах речі зберігаються протягом трьох місяців.

Одним з інноваційних напрямів у галузі професійного прибирання в готелях є зелений клінінг, під час якого використовуються засоби і технології, спрямовані на мінімізацію шкідливого впливу на організм людини і навколишнє середовище. Таким чином, професійне прибирання (клінінг) - це оптимальне поєднання сучасних технологій, використання підготовленого персоналу, професійного устаткування і спеціальних миючих засобів для досягнення максимального комфорту і чистоти у готелі або офісі.

1.4.5 WELLNESS. SPA. ФІТНЕС.

На сьогоднішній день СПА-центри при готелях можна визначити, як окремий сегмент ринку, який має тенденцію до стрімкого зростання - 76% існуючих СПА такого типу в Європі з'явилися за останні чотири роки. Популярність СПА в проживаючих зростає з кожним днем. На сьогоднішній день готелі рівня 4 * і 5 * як правило обов'язково створюють у себе цю бізнес-одиницю, і наявність СПА центру при готелі часто свідчить про високий рівень готельного комплексу і хороший сервіс. Експерти прогнозують, що незабаром СПА при готелях стане такою ж звичайною складовою, як ресторан або бар.

Проєктований 4* готель «Карпатський вернісаж» зможе запропонувати своїм клієнтам наступні послуги для відпочинку та оздоровлення: тренажерна

зала; басейн; спа-салон з масажними кабінетами та кабінетами для манікюру, педикюру, косметології, перукарня; сауна; хамам; соляна кімната

Проектована група приміщень для відпочинку та оздоровлення в 4* готелі «Карпатський вернісаж» відрізнятиметься від звичайних спа-центрів наступними моментами:

- строго індивідуальний підхід до кожного відвідувача, створення індивідуальних програм по догляду за собою і відновленню життєвих сил;
- вхідний медичний контроль і тестування нових відвідувачів на предмет протипоказань до тих чи інших процедур;
- комплексний вплив на людину як на цілісну систему
- обов'язкова наявність в штаті фахівців з вищою і середньою медичною освітою;
- проведення гідротерапевтичних процедур на професійному обладнанні;
- проведення таласотерапевтичного або бальнеологічних процедур (наявність спеціального професійного обладнання та використання спеціальних косметичних ліній);
- використання кліматичного обладнання для комплексних процедур і доглядів (сауни, хамам, парова кабіна, капсули мікроклімату, інфрачервоні кабінети, кріокамери та ін.);
- спеціалізація по одному або декількох напрямках і програмам, таким як дієтологія, холістіка, велнес, елементи фітнесу, лікування мінеральними водами, боротьба із зайвою вагою, профілактична медицина;
- особливе планування робочих приміщень, що дозволяє забезпечити максимальний комфорт під час всього відвідування і процедур зокрема.

1.5 Ресторани. Бари

Для надання послуг харчування в проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць передбачається проектування ресторану із закарпатською кухнею на 80 місць та лоббі-бар на 10 місць.

Проектований ресторан «Карпатський Вернісаж» на 80 місць спеціалізуватиметься на приготуванні та реалізації широкого асортименту страв

закарпатської кухні, що не залишить байдужим гостей проектного 4* готелю «Карпатський Вернісаж». Ресторан «Карпатський Вернісаж» матиме 2 входи: 1 – для клієнтів 4* готелю; 2 – для людей, які хочуть провести приємно час в затишній атмосфері із гуцульським колоритом.

Згідно концептуального меню (Додаток В) проектного ресторану та специфіки його роботи.

Для обслуговування відвідувачів в проектному ресторані «Карпатський вернісаж» на 80 місць передбачається проектування наступних приміщень: вестибюль, гардероб для відвідувачів, туалетна кімната, торговельна зала, виставкова зала, мийна столового посуду та сервізна, кімната офіціантів та адміністратора, приміщення музично-видовищного призначення.

В таблиці 1.9 наведено склад та площі приміщень для обслуговування в проектованих закладах ресторанного господарства при готелі «Карпатський вернісаж».

Таблиця 1.9

Розрахунок площ приміщень закладів ресторанного господарства при готелю «Карпатський вернісаж»

Назва приміщення	Площа, м ²	
	Ресторан на 80 місць	Лоббі-бар на 10 місць
Торговельна зала ресторану	168	14
Вестибюль ресторану	24	-
Гардероб ресторану	8	-
Санвузли ресторану	8	-
Аванзал ресторану	15	-
Естрада ресторану	10	-
Танцювальний майданчик ресторану	20	-
Приміщення для зберігання музичних інструментів ресторану	6	-
Приміщення для офіціантів та адміністратора	12	-
Вбиральня-гримерна	8	-
Разом	279	14

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в проектованому закладі ресторанного господарства «Карпатський вернісаж», наведена у таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

**Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування
в ресторані «Карпатський вернісаж» на 80 місць**

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
	процесу	Просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	вестибюль гардероб верхнього одягу; торговельна зала ресторану; санвузол	гардеробна стійка; полиця для зберігання засобів гігієни; сантехнічні прилади; санітарні прилади; декоративне оздоблення, інформаційне забезпечення	гардеробник; прибиральник; відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	торгова зала ресторану	меблі та обладнання торгового залу; столовий посуд; столові набори; столова білизна; елементи інтер'єру; барна стійка	адміністратор; офіціант; бармен; відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	торговельна зала; роздавальна; сервізна; мийна столового посуду; приміщення офіціантів та адміністратора	торговельно-технологічне устаткування; барна стійка	адміністратор; офіціант; бармен; мийник посуду; кухарі; прибиральник; споживач
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля (ГОСТ-30523-97)	торговельна зала ресторану; естрада; танцювальний майданчик	музичне та телевізійне обладнання; барна стійка	адміністратор; офіціант; бармен; споживач; музики

Інших послуг	Надання інших послуг (ГОСТ-30523-97)	Торговельна зала ресторану	плата кредитними картками; знижки; бронювання столиків; продаж продукції на виніс; виклик таксі.	адміністратор; офіціант; бармен; споживач.
--------------	--------------------------------------	----------------------------	--	---

Наступним етапом проектування ресторану «Карпатський вернісаж» на 80 місць є:

- ✓ Визначення обсягу добового попиту на продукцію ресторану;
- ✓ Розроблення виробничої програми;
- ✓ Формування сировинних запасів та предметів матеріально-технічного обслуговування;
- ✓ Виробництво і реалізація кулінарної та кондитерської продукції;
- ✓ Організація споживання ресторанного продукту.

Виробничу програму ресторану «Карпатський вернісаж» на 80 місць визначаємо на основі графіка добової динаміки попиту торговельної зали, де початковим є: режим роботи закладу, середня тривалість прийому їжі та коефіцієнт заповнення торговельної зали.

Погодинна кількість споживачів у торговельній залі ресторану «Карпатський вернісаж» з урахування сніданків (шведської лінії) розраховуємо за формулою 1.3.

$$n = \frac{60}{t} k N, \text{ де} \quad (1.2)$$

n – кількість споживачів у торговельному залі за 1 год.,
чол.; N – кількість місць в торговельній залі закладу, шт.;
 t – середня тривалість прийому їжі одним споживачем,
хв.; k – коефіцієнт заповнення залу.

Денна оборотність місця – це кількість гостей, що припадають на одне місце закладу кожен день, яка розраховується наступним чином:

$$h = \frac{N}{n}, \quad (1.3)$$

де:

h – денна оборотність місця, осіб.

N – кількість місць в торговельній залі закладу, місць.

n – кількість споживачів у торговельній залі за день, разів.

Розрахункові дані графіку завантаження торговельної зали ресторану «Карпатський вернісаж» на 80 місць наведено у таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Розрахункові данні графіку завантаження торговельної зали ресторану «Карпатський вернісаж» на 80 місць

Години роботи закладу	Тривалість прийому їжі, хв	Оборотність місця, η	Коефіцієнт заповнення зали, k	Кількість споживачів за годину, $80 \cdot \eta \cdot k$
Шведська лінія				
07-10	30	2,0	0,4	64
Меню вільного вибору				
10:00-11:00	60	1,0	0,1	8
11:00-12:00	60	1,0	0,1	8
12:00-13:00	60	1,0	0,2	24
13:00-14:00	70	0,85	0,7	47
14:00-15:00	90	0,66	0,2	10
15:00-16:00	120	0,5	0,2	8
16:00-17:00	120	0,5	0,3	12
17:00-18:00	120	0,5	0,4	16
18:00-19:00	150	0,40	0,5	16
19:00-20:00	150	0,40	0,9	29
20:00-21:00	150	0,40	0,9	29
21:00-22:00	150	0,40	0,9	29
22:00-23:00	120	0,5	0,3	12
23:00-24:00	60	1,0	0,1	8
Усього відвідувачів за день				256
Денна оборотність, разів				3,2

Отже, протягом доби ресторан «Карпатський вернісаж» на 80 місць відвідає 256 гостей, оборотність одного місця за добу становить 3,2 рази.

Визначивши денну кількість споживачів у проектованому закладі ресторанного господарства «Карпатський вернісаж» при готелі визначаємо

прогнозовану кількість страв, що реалізовуватиметься протягом робочого дня в торговельній залі ресторану (табл.1.13).

$$n = N \cdot m, \quad (1.4)$$

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

N – прогнозована кількість споживачів за день, чол.;

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

Таблиця
1.13

Розрахунок кількості страв за групами ресторанної продукції

Страви	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, порцій
Фірмові страви	0,3	77
Холодні страви та закуски	1,9	486
Гарячі закуски	0,3	77
Супи	0,18	46
Основні страви та гарніри	1,2	307
Борошняні вироби	0,3	77
Солодкі страви	0,3	77
Гарячі напої	0,5	128
Напої власного виробництва	0,2	51
Разом		1428
Соки та напої, л	0,2	51
Борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби, кг	0,05	5,1
Алкогільні напої, л	0,15	38,4
Пиво, л	0,3	76,8

Виробничу програму проектного ресторану «Карпатський вернісаж» на 80 місць наведено у вигляді таблиці (Додаток Г). Визначивши виробничу програму ресторану «Карпатський вернісаж» на 80 місць, розраховано необхідну кількість сировини та напівфабрикатів, які необхідні закладу ресторанного господарства на добу (додаток Д).

Відповідно до оптимізованих обсягів сировинних і продуктових запасів визначаємо просторове, матеріально-технічне і кадрове забезпечення процесів приймання товарів, їх зберігання і відпуску.

В таблиці 1.13 наведена детальна характеристика устаткування та площ складських приміщень ресторану «Карпатський вернісаж» на 80 місць.

Таблиця 1.13

Устаткування складських приміщень ресторану

«Карпатський вернісаж»

№з /п	Приміщення	Устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Завантажу- вальна	Ваги товарні (0,5 100,0 кг.)	1	1100	400	0,44
		Стіл виробничий	1	1600	500	0,8
		Ваги настільні (0,04 10,0 кг.)	1	390	330	-
		Візок вантажний (50 кг.)	3	1000	400	1,2
		Підтоварник ПТ1А	3	1000	800	2,4
	Площа, яку займає устаткування, м ²					4,8
	Площа завантажувальної, м ²					14,0
2	Неохолоджувані комори					
2.1	Комора сухих товарів	Стелаж СЖ-1	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	2	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
Площа комори сухих товарів, м ²						8,8
2.2	Комора вино- горілчаних виробів	Стелаж СЖ -1	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
	Площа комори вино-горілчаних виробів, м ²					8,0
3	Охолоджувальні камери					
3.1	Молочно- жирових продуктів	Стелаж СЖ-1	1	1500	800	1,2
		Підтоварник ПТ1А	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,0
	Площа камери молочно-жирових продуктів, м ²					6,0
3.2	Овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені та напоїв	Стелаж СЖ-1	3	1500	800	3,6
		Підтоварник ПТ1А	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					4,4
	Площа камери фруктів, овочів, зелені, напоїв, м ²					12,0
3.3	М'ясо – рибних напівфабрикатів та нерибних продуктів моря	Стелаж СЖ-1	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
	Площа камери м'ясо-рибної продукції, м ²					8,0

Продовження таблиці 1.13

3.4	Комора зберігання інвентарю та мийна тари	Стелаж SC-135	1	1200	600	0,72
		Ванна мийна ВМ/700	1	700	700	0,49
		Шафа для інвентарю Pravin	2	900	500	0,9
		Площа, яку займає устаткування, м ²				2,11
		Площа, м ²				6,0
3.5	Приміщення комірника	Стіл	1	1200	600	0,12
		Стілець	1	400	400	0,016
		Площа, яку займає устаткування, м ²				0,136
		Площа приміщення комірника, м ²				6,0

Із складських приміщень сировина та напівфабрикати потраплятимуть до доготівельного цеху де відбуватиметься очистка, доочистка, миття, нарізання сировини.

Кожен технологічний процес буде відокремлений один від одного. Згідно сировини та напівфабрикатів, яка постачатиметься до закладу ресторанного господарства нами передбачається організація наступних технологічних ліній: обробка м'ясних напівфабрикатів та птиці; обробка рибних напівфабрикатів та нерибних продуктів моря; обробка овочевих напівфабрикатів; обробка фруктів та зелені. В доготівельному цеху ресторану «Карпатський вернісаж» працюватимуть кухарі 3-4 розрядів. Схему організації технологічно процесу доготівельного цеху проектного ресторану «Карпатський вернісаж» на 80 місць наводимо у вигляді рисунку із зазначенням технологічного процесу та устаткування (Додаток 3).

Виробничу програму доготівельного цеху проектного ресторану «Карпатський вернісаж» на 80 місць наводимо у вигляді таблиці та наводимо у додатках до випускного кваліфікаційного проекту (додаток К).

На основі виробничої програми доготівельного цеху ресторану «Карпатський вернісаж» на 180 місць визначаємо необхідне устаткування, яке наводимо в таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

**Визначення площі доготівельного цеху ресторану
«Карпатський вернісаж» на 80 місць**

Устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри , мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	"Еталон"	2	1200	600	1,44
Стіл з мийною ванною	СППВС «Еталон»	2	1200	600	1,58
Полиця навісна	ПН	3	1000	300	-
Раковина для миття рук	OZTI056A8	1	400	350	0,14
Ваги електронні порційні	AD-5	2	350	325	-
Бачок для відходів	АСР 100	2		400	—
Холодильна шафа	Polair CV114-G	1	1402	854	1,19
Стелаж	СТ	1	800	600	0,48
Універсальна кухонна машина (м'ясорубка, механізм для збивання та перемішування, овочерізка, м'ясорозрихлювач)	УКМ ПК	1	540	340	0,18
Корисна площа					5,01
Загальна площа цеху					17,0

Отже, загальна площа доготівельного цеху ресторану «Карпатський вернісаж» на 80 місць становитиме 17 м².

Перелік приміщень проектного ресторану «Карпатський вернісаж» на 80 місць, з урахувань проведених розрахунків наведено в таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

**Експлікація приміщень ресторану «Карпатський вернісаж» на 80
місць**

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Приміщення споживачів		
1	Торговельна зала ресторану	192
2	Вестибюль ресторану	24
3	Гардероб ресторану	8
4	Санвузли ресторану	8
5	Аванзал ресторану	15
6	Естрада ресторану	10
7	Танцювальний майданчик ресторану	20

Продовження таблиці 1.15

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
9	Приміщення для зберігання музичних інструментів ресторану	6
10	Приміщення для офіціантів та адміністратора	12
11	Вбиральня-гримерна	8
12	Підсобне приміщення бару	6
	Разом	309
Виробничі приміщення		
13	Гарячий цех	30
14	Холодний цех	16
15	Доготівельний цех	17
16	Мийна столового посуду і сервізна	21
17	Приміщення зав. виробництва	6
18	Мийна кухонного посуду	8
19	Роздаткова	15
	Разом	113
Складські		
20	Охолоджувальні камери:	
21	Охол. камера молочних продуктів, жирів, гастрономії;	6
22	Охол. камера для м'ясних та рибних н/ф	8
23	Охол. камера овочевих н/ф, фруктів, ягід та напоїв	12
24	Комора бакалійних товарів	9
25	Комора винно-горілчаних виробів	8
26	Комора інвентаря	6
27	Завантажувальна	14
28	Приміщення комірника	8
	Разом	71
Адміністративно-побутові		
29	Кабінет директора	8
30	Офісне приміщення	16
31	Гардероб персоналу ресторану з душовими і сан.вузлами	30
32	Гардероб з душовими для офіціантів	18
33	Білизняна	6
34	Приміщення персоналу	16
	Разом	94
	Всього	587

Отже площа закладів ресторанного господарства при готелі «Карпатський вернісаж» складає 587 м².

Сервіс

Для забезпечення конкурентоспроможності послуг закладі ресторанного господарства при готелі 4* «Карпатський вернісаж» персонал буде дотримуватися високого рівня обслуговування, що буде охоплювати всі ланки забезпечення якості, а саме:

- внутрішню якість (непомітну відвідувачу), яка проявляється в якості організації виробництва, технічного обслуговування обладнання, роботи ресторану;
- матеріальну якість (помітну відвідувачу), що відображається у дизайні приміщень, меблів, якості посуду, скла, оздобленні страв;
- психологічну якість обслуговування, що проявляється у гостинності, ввічливості, доброзичливості, чуйності обслуговуючого персоналу.

Методами обслуговування у ресторані обслуговування офіціантами, з наступним розрахунком. (рис. 1.5)

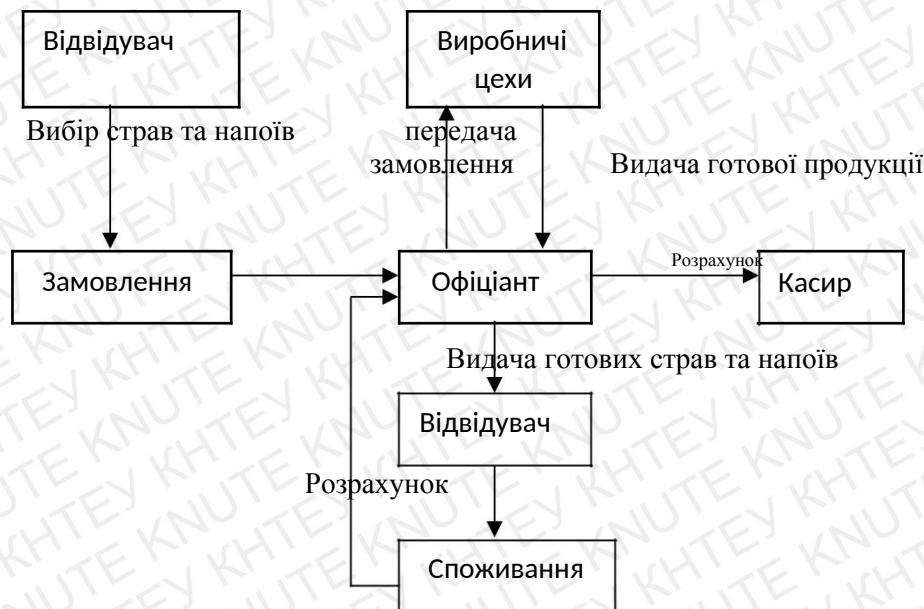


Рис. 1.7. Обслуговування офіціантами

Розрахунок кількості меблів для споживачів проводимо згідно з

рекомендаціями, зводимо у таблицю табл. 1.16.

Таблиця
1.16

Характеристика меблів закладу ресторанного господарства

Назва	Кількість	Габаритні розміри, мм	
		Довжина	Ширина
Стіл чотирьохмісний квадратний	20	900	900
Стіл двохмісний квадратний	12	800	800
Стіл шестимісний	3	900	150
Стілець ресторанний	80	400	500

Продовження таблиці 1.16

Назва	Кількість	Габаритні розміри, мм	
		Довжина	Ширина
Диван ресторанный	2	1500	800
Столик журнальний	2	600	900
Сервант для офіціанта	3	1150	750
Стіл для офіціанта (підсобний)	2	450	750
Візок офіційський	2	400	600

Для обслуговування споживачів обґрунтовано підбір барної зони ресторану та лобі-бару. Результати досліджень наведені в таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

Устаткування барної зони ресторану та лобі бару

Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Ширина	Висота	
Барна стійка	-	2	800	1200	3,2
Міксер універсальний	8-20F	2	420	300	-
Барний комбайн (блендер, соковижималка, подрібнювач для льоду)	P 515X (C10)	2	440	400	-
Льодогенератор	SL180	2	460	700	0,17
Сокоохолоджувач	Jolly 3/5	2	340	400	-
Кавомашини	SAE/1 Gloria	2	590	500	-
Рукомийник	Україна	2	400	-	0,1
Бачок для відходів	БО	2	300	700	0,09
Шафа -вітрина	Омега СДЛ	2	1000	2000	1,5
Комп'ютерно-касовий термінал R-Keper	V6	2	350		-

У закладі ресторанного господарства передбачаємо обслуговування офіціантами індивідуальним способом. При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів здійснюємо за формулою 1.1:

$$N_{of} = \frac{P}{N_1} \quad (1.1)$$

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

N_I – кількість місць, що припадає на 1 офіціанта (12 місць);

P – місткість зали, місць.

Таким чином, для проектованого ресторану «Карпатський вернісаж» на 80 місць кількість офіціантів у зміну складає 6 осіб, при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 12 осіб. Передбачається, що за кожним із офіціантів чітко закріплені його обов'язки та столики, які він буде обслуговувати.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Грунтуючись на результатах досліджень теоретичного та практичного матеріалу, визначено за доцільне спроектувати у дестинації гірськолижного курорту «Буковель» новий 4* готель «Карпатський вернісаж». Ділянка під будівництво 4* готелю «Карпатський вернісаж» знаходитиметься в селі Паляниця, Івано-Франківської області.

Будівлю 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць планується спроектувати в архітектурному стилі – функціоналізм, який виник в Німеччині та Нідерландах на початку XX століття, як один основних елементів модернізму – «сучасна архітектура».

Визначено п'ять ознак функціоналізму: використання чистих геометричних форм, зазвичай прямокутних; використання великих нерозчленованих площин одного матеріалу, як правило, монолітного і збірного залізобетону, скла, рідше - цегли. Звідси і переважна колірна гамма - сірий і білий; відсутність орнаментативної і виступаючих деталей, позбавлених функціонального призначення; плоскі, по можливості, експлуатовані покрівлі; характерне розташування вікон на фасаді у вигляді суцільних горизонтальних смуг (так зване «стрічкове скління»).

На першому поверсі проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць планується розмістити наступні групи приміщень: приймально-вестибюльна, приміщення побутового обслуговування, приміщення культурно-дозвіллекого призначення, приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, адміністративні приміщення, господарсько-виробничі та технічні приміщення. Також для гостей готелю та його клієнтів передбачається проектування «Карпатський вернісаж» на 80 місць з гуцульською кухнею.

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Відповідно до проведених досліджень території радіусом 2 км, яка межує з ділянкою для будівництва 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць визначено, що обрана ділянка за містобудівними та санітарними умовами придатна для будівництва.

Поряд із місцем проектування 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць розташовано найкращий та найпопулярніший курорт, де відпочиває велика кількість мешканців України та Європи – гірськолижний курорт «Буковель».

Внутрішній простір проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць планується створити в стилі ф'южн, який почав своє існування в 90-х роках минулого століття і є результатом впливу і взаємодії різних культур, традицій та технологій. Даний стиль дозволяє змішувати все в усьому, при цьому досягаючи гармонії між неоднорідними предметами та елементами. В даному стилі використовується велика кількість драпірування, ьканин. Штори та занавіски, порт'єри, подушки, килими здатні зробити будь-який інтер'єр більш гармонійним та привабливим. Для даного стилю характерний вільний простір та велика кількість денного світла (арочні вікна, великі вікна).

Прилегла територія проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць добре озеленена за рахунок насадження квіткових клумб, декоративних дерев, кущів.

Відповідно з прийнятим рішенням для проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць планується спроектувати 3 поверхову будівлю загальною площею 4472 м². На першому поверсі проектного готелю розташоватиметься приймально-вестибюльна група, адміністративні приміщення, господарсько-виробничі приміщення, приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, приміщення побутового обслуговування. Загальна площа першого поверху становитиме 2188 м². На другому поверсі проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць буде розташовано житлову групу приміщень та приміщення культурно-дозвіллевого призначення, загальною

площею – 1142 м². На третьому поверсі, загальною площею 1142 м² буде розміщено житлову групу приміщень.

Загальна характеристика ділянки будівництва 4 готелю*

«Карпатський вернісаж» на 80 місць

Ділянка під будівництво 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць розташована в с. Паляниця. Архітектурний стиль забудови мікрорайону – постмодернізм. Район забудовано переважно 2 поверховими будівлями.

Для того, щоб правильно розмістити проєктований 4* готель «Карпатський вернісаж» на 80 місць на відведеній території, визначаємо необхідну площу ділянки під будівництво проєктованого 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць, яку розраховуємо за формулою:

$$S_{\text{ділянки}} = n_{\text{зем.}} * N, \quad (2.1)$$

де:

$S_{\text{ділянки}}$ – площа ділянки під будівництво, м².

$n_{\text{зем.}}$ – норматив площі земельної ділянки, м²/місце (55).

N – кількість місць у готелі.

$$S_{\text{ділянки}} = 80 * 55 = 4400 \text{ м}^2$$

На ділянці будівництва проєктованого 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць виокремлено такі зони: під забудову площею $S_{\text{пов}} = 2188 \text{ м}^2$; упоряджені майданчики перед входом до приміщень житлового призначення площею $S_{\text{ум}} = 80 * 0,2 = 16 \text{ м}^2$; площа ділянки під будівництво складає 4400 м²; зони озеленення загальною площею $S_{\text{оз}} = 4400 * 0,55 = 2420 \text{ м}^2$.

Зелена захисна смуга. Ширина зеленої захисної смуги магістральної вулиці районного значення складає 5-8 метрів. Для проєктованого 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць приймаємо ширину значенням в 15 метрів.

Майданчики для стоянки автомобілів. Кількість місць на стоянці для автомобілів для 4* готелів складає 25 % від кількості номерів. Отже, маючи 73 номери, кількість місць на автостоянці складатиме 18 місць. Враховуючи норматив площі території автостоянки на 1 машино-місце – 25 м², визначено площу майданчику для стоянки легкових автомобілів, який становить 450 м².

Ширина проїздів на автостоянці із двостороннім рухом автомобілів приймається за 6,1 метрів. Враховуючи те, що на ділянці проектного готелю передбачається автостоянка малої місткості, планується об'єднати в'їзд-виїзд.

Відстань від автостоянки до будівлі проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць становить 10 метрів. Розворотний майданчик проектується площею 144 м². Основний підхід до закладу має ширину 3,5 м, пішохідні доріжки – 2,5 м.

2.3. Характеристика будівлі

Інженерно-будівельні рішення закладу

Проектований 4* готель «Карпатський вернісаж» на 80 місць, що проектується, є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

- ✓ за призначенням – громадська будівля;
- ✓ за містобудівними вимогами – міського значення;
- ✓ за довговічністю – II ступінь;
- ✓ за вогнестійкістю – II ступінь;
- ✓ за поверховістю – малоповерхові та багатоповерхові корпуси;
- ✓ за конструктивною схемою – неповний каркас.

При вирішенні внутрішнього простору будівлі проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць враховані наступні вимоги:

- У 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць передбачено багажний вхід та вестибюль.
- Система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу також забезпечує інвалідам на кріслах-колясках безперешкодний вхід до будинку готелю.
- Ганки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більше 1:12. Ганки і пандуси з висотою верхньої позначки від землі більше 0,45 метрів огорожені.
- У проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць забезпечені умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на кріслах-колясках..

В додатку Л наведено таблицю із характеристикою конструктивних елементів проекрованої будівлі.

2.4. Інженерні системи

Характеристика зовнішніх інженерних мереж

Зовнішні інженерні мережі для проектованого 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць відіграють важливу роль у проектуванні та будівництві нової споруди та є наступні:

- 1) Мережа енергозабезпечення у районі – трансформаторна підстанція ТП № 106 по вул. Карпатська
- 2) Мережі водопостачання – міський водогін діаметром 700 мм, проходить по вул. Карпатська, на відстані 25 м від території забудови.
- 3) Мережі каналізації – районний колектор діаметром 1000 мм, проходить по вул. Карпатська, на відстані 30 м від території забудови. Дощова каналізація – прийомник дощових вод по вул. Карпатська на відстані 20 м від ділянки будівництва.
- 4) Мережі теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ №14 діаметром 1000 мм, проходить по вул. Карпатська, на відстані 36 м від території забудови.
- 5) Мережі газопостачання – ГРП № 13 по вул. Карпатська діаметром 1200 мм на відстані 30 м.

Інженерні характеристики закладу

З метою отримання технічних умов на приєднання 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками.

В 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг: харчування, організація дозвілля.

Загальні витрати електроенергії комплексом Р визначаються за укрупненим показником:

$$P_{жN} = (P_{жN} + P_{зрг} N_1 + P_{р.т} S_{р.т} + P_{г} S_{г} + P_{к.д} S_{к.д} + P_{ф.о} S_{ф.о}) * T \quad (2.2)$$

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

N – кількість місць у 4* готелі;

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

N_1 – кількість місць у ресторані;

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

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

$P_{к.д.}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень культурно-дозвілевої групи, кВт/м²;

$S_{к.д.}$ – площа приміщень культурно-дозвілевої групи приміщень, м²;

$P_{ф.о.}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого приміщення, кВт/м²;

$S_{ф.о.}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м²;

$P_{г}$ – питоме навантаження від функціонування автостоянки, кВт;

$S_{г}$ – кількість місць у автостоянці;

T – кількість робочих днів 4* готелю на рік, 365 днів

Отже, загальні витрати електроенергії складають:

$$P = (0,5*73 + 1,03*80 + 0,15 * 18 + 48*0,05 + 0,15*230 + 0,15*374)*365 = 78329 \text{ кВт.}$$

Витрати тепла на опалення

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

$$Q_0 = q_6 (S_B (n h_1 + n h_2 + h_3 + h)) T_0 \quad t R_1, \quad (2.3)$$

де q_6 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C,

$$\text{Гкал} / (\text{м}^3 * ^\circ\text{C}), q_6 = 3,5254 * 10^{-7}.$$

S_B – площа i -го поверху будівлі 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць (1142 м² – площа третього поверху; 1142 м² – площа другого поверху; 2188 м² площа на 1 поверсі інших готельних приміщень), м²

h_1 – висота поверху будівлі.

h_2 – висота перекриття.

h_3 – висота покрівлі.

n – кількість поверхів будівлі.

R_1 – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища – 1,28.

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік – 4560 годин.

t – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища – 16,5 °C.

Витрати тепла на опалення для готелю складатиме:

$$Q_0 = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot ((2188 \cdot (3,3+0,3+0,75)) + (1142 \cdot (3,3+0,3+0,75)) + (1142 \cdot (3,3+0,3+0,75)) \cdot 4560 \cdot 16,5 \cdot 1,28 = 660,47 \text{ Гкал}$$

Витрати тепла на вентиляцію (Гкал) в проектуваному 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць розраховували за формулою:

$$Q_v = q_v \cdot V \cdot T_0 \cdot t, \quad (2.4)$$

де q_v – питомі теплові витрати на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1 °C, Гкал / (м³ °C), $q_v = 6,4832 \cdot 10^{-7}$.

V – об'єм повітря для забезпечення припливної вентиляції м³.

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік – 4560 годин.

t – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища – 16,5 °C.

Забезпечення приміщень 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць припливною та витяжною вентиляційними системами наводимо у табл.2.1.

Таблиця 2.1

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Група приміщень	Площа S _{пр} , м ²	Висота h _{пр} , м	Об'єм V, м ³ V= S _{пр} Н _{пр}	Витрати повітря на вентиляцію, м ³ припливну витяжну	
Житлова група приміщень					
Хол житлового поверху	80	3,3	264	1056	528
Кімната чергового персоналу	10	3,3	33	132	66
Санвузол персоналу	20	3,3	66	----	396
Номерний фонд					
Апартамент 1 шт.	78	3,3	257,4	1029,6	514,8
Люкс 2 шт.	96	3,3	316,8	1267,2	633,6
Напівлюкс 2 шт.	96	3,3	316,8	1267,2	633,6
Номер 1 місний 14 шт.	360	3,3	1188	4752	2376
Номер 2 місний 20 шт.	600	3,3	1980	7920	3960
Номер 1 для інвалідів	24	3,3	79,2	316,8	158,4
Приміщення приймально-вестибюльної групи					
Вестибюль	80	3,3	264	1056	528
Бюро приймання і реєстрації	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Бюро бронювання	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Кімната чергового персоналу	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Кімната чергового адміністратора	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Швейцарська і приміщення носіїв	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Приміщення охорони	10	3,3	33	132	66
Приміщення порт'є	10	3,3	33	132	66
Медпункт	14	3,3	46,2	184,8	92,4
Пункт прання та хімчистки	12	3,3	39,6	79,2	237,6
Кіоски продажу	16	3,3	52,8	211,2	
Пункт прокату предметів культурно-побутового та спортивного призначення	20	3,3	66	264	132
Приміщення культурно – дозвілєвого призначення					
Екскурсійне бюро	10	3,3	33	132	66
Переговорна зала	40	3,3	132	528	264
Конференц-зал	150	3,3	495	1980	990
Більярдна	30	3,3	99	396	198
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення					
Роздягальня з душовими та санвузлами при спортивному залі	24	3,3	79,2	----	475,2
Роздягальня з душовими та санвузлами при басейні	24	3,3	79,2	----	475,2
Тренажерна зала	40	3,3	132	----	792
Кімната інструктора	8	3,3	26,4	105,6	52,8
СПА-центр	60	3,3	198	792	396

Продовження таблиці 2.1

Група приміщень	Площа S _{пр} , м ²	Висота h _{пр} , м	Об'єм V, м ³ V= S _{пр} Н _{пр}	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
				припливну	витяжну
Адміністративні приміщення					
Кабінет директора	16	3,3	52,8	211,2	105,6
Кабінет заступника директора	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Бухгалтерія	14	3,3			
Каса	4	3,3	13,2	52,8	26,4
Санвузли	23	3,3	75,9	----	455,4
Душові персоналу	18	3,3	59,4	----	356,4
Господарські та виробничо-побутові приміщення					
Приміщення чергової ремонтної зміни	15	3,3	49,5	198	99
Ремонтна майстерня					
Пральня	6	3,3	19,8	79,2	39,6
	16	3,3	52,8	105,6	316,8
Приміщення закладів ресторанного господарства					
Вестибюль	24	3,3	79,2	316,8	158,4
Аванзал	15	3,3	49,5	198	99
Торговельна зала	212	3,3	699,6	2798,4	1399,2
Приміщення для офіціантів	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Санвузли для відвідувачів ресторану	8	3,3	26,4	52,8	158,4
Гарячий цех	30	3,3	99	198	594
Холодний цех	16	3,3	52,8	105,6	316,8
Доготівельний цех	17	3,3	56,1	112,2	336,6
Мийна столового посуду і сервізна	21	3,3	69,3	138,6	415,8
Мийна кухонного посуду	8	3,3	26,4	52,8	158,4
Приміщення зав. виробництва	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Приміщення комірника	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Кабінет директора	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Офісне приміщення	16	3,3	52,8	211,2	105,6
Гардероб персоналу ресторану з душовими і сан.вузлами	30	3,3	99	----	594
Гардероб з душовими для офіціантів	18	3,3	59,4	----	356,4
Разом по 4* готелі				29911,2	20862,6

Витрати тепла на вентиляцію складатиме:

$$Q_v = 6,4832 \cdot 10^{-7} \cdot 29911,2 \cdot 4560 \cdot 16,5 = 1459,05 \text{ Гкал}$$

Розрахунок витрат води

Загальні витрати води визначено за формулою:

$$B = \frac{q_u^{tot} U}{1000} T + B_n, \quad (2.5)$$

де B – загальні витрати води 4* готелем, м^3 .

q_u^{tot} – норма витрат води у середню добу – 230 л.

U – кількість місць у готелі.

T – кількість робочих днів 4* готелю на рік – 365 діб.

B_n – витрати води на полив території.

Отже, загальні витрати води 4* готелем складає:

$$B_{\text{заг.}} = 80 \cdot 250 / 1000 \cdot 365 + 1720,92 = 9020,92 \text{ м}^3$$

У тому числі гарячої води:

$$B = \frac{q_u^h U}{1000} T \quad (2.6)$$

де, q_u^h – норма витрат гарячої води у середню добу – 75 л.

Отже, витрати гарячої води складають:

$$B_{\text{гар}} = 80 \cdot 150 / 1000 \cdot 365 = 4380 \text{ м}^3$$

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

$$B_n = \frac{B_k S_{\text{д}} T_n}{710}, \quad (2.7)$$

де B_k – норма витрат води одним поливним краном, за годину, м^3
($B_k = 1,08 \text{ м}^3/\text{год}$).

$S_{\text{д}}$ – площа ділянки під будівництво, м^2 .

– час роботи поливного крану за добу – 2,5 години.

T_n – період поливу території протягом року – 187 діб.

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

Отже, витрати на полив території складають:

$$B_{\text{п}} = 1,08 \cdot 2420 \cdot 2,5 \cdot 187 / 710 = 1720,92 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод $B_{\text{стічн}}$ (м^3) розраховується за формулою:

$$B = p B_{\text{з}}, \quad (2.8)$$

де p – коефіцієнт перерахунку на стік ($p = 0,7$).

Отже, об'єм стічних вод складає:

$$B = 0,7 \cdot 9020,92 = 6314,64 \text{ м}^3$$

2.4 Інженерні системи

При проектуванні інженерно-технічних приміщень проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць застосовуємо обладнання з характеристиками, яке виключає проникнення до житлових приміщень шуму, що перевищує допустимий для нічного часу рівень, встановлений чинними нормами.

Система опалення. У 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць передбачено влаштування системи опалення для підтримання температурного режиму.

У проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць передбачається влаштування системи опалення згідно з ДБН В.2.5-67:2013 для підтримання температурного режиму.

Теплопостачання передбачено від зовнішнього джерела – ТЕЦ №7. Температура теплоносія на вході становить 85–90°C. У проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП), обладнаний приладами обліку теплоспоживання та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання.

Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць передбачаються окремі системи або гілки систем опалення зі своїми приладами обліку теплоспоживання, розташованими в загальному приміщенні ІТП. Передбачаються резервні джерела тепла для системи гарячого водопостачання, які вмикаються під час аварій та робіт.

Для резервного джерела тепла необхідно підібрати опалювальну резервну систему, яка дасть можливість нам забезпечити теплом та гарячим водопостачання весь проєктований 4* готель «Карпатський вернісаж» на 80 місць загальною площею 4472 м² та об'ємом 19453,2 м³. Згідно вищенаведених даних нам необхідно підібрати опалювальну установку потужністю 700 кВт. Під вищенаведені характеристики ми підбираємо електрокотел АВПС 700 кВт. Електрокотел може використовуватися як самостійний пристрій, так і спільно з

теплообмінниками існуючих опалювальних систем з температурою теплоносія до 90/115 °С і робочим тиском до 10 кг / см².

У приміщеннях проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць: готельні номери, торговельна зала ресторану, адміністративні приміщення передбачається використання центрального опалення зі встановленням алюмінієвих радіаторів низького тиску марки Calog 80/500 з верхнім розведенням трубопроводів; у виробничих приміщеннях ресторану використовуватиметься місцеве опалення за рахунок променевих панелей (електричні плити), у приміщеннях приймально-вестилюльної групи 4*готелю «Карпатський вернісаж» та ресторану влаштовано повітряну систему опалення з автоматичною системою управління для підтримки у робочий час розрахункової температури 18-20⁰С і відносної вологості повітря у межах 30-60%.

1-2 рази на рік в проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць проводитиметься профілактичний огляд, ремонт і випробування системи опалення з оформленням акту.

Система вентиляції (згідно ДБН В.2.5-67:2013). Видаляння повітря з житлових номерів проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць виконуватиметься через санітарні вузли. Система витяжної вентиляції у проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць проектується з механічним спонуканням.

З кожного санітарного вузлу 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць 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 і 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 проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць застосовуємо систему вентиляції з механічним спонуканням. Тому також застосовуємо вентилятори і шумопоглинальне обладнання з характеристиками, що виключають проникнення до житлових приміщень шуму, що перевищує допустимий для нічного часу рівень, встановлений чинними нормами.

Об'єм повітря ($\text{м}^3/\text{год}$) для місцевих вентиляційних відсмоктувачів визначається за формулою:

$$V_{\text{мев}} = P \cdot \eta, \quad (2.9)$$

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

– коефіцієнт, що враховує теплотворну здатність устаткування – $22\text{--}35\text{м}^3/\text{Вт год}$.

Результати розрахунків зводимо у табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Витрати повітря місцевими вентиляційними відсмоктувачами

№	Устаткування	Встановлювана потужність, Вт	Кількість, шт.	Об'єм повітря, $\text{м}^3/\text{год}$
1	Плита електрична, ПЕ-0,48М	13,5	2	945
2	Пароконвектомат, Piron G910RXS D	42,45	1	933.9
3	Машина для миття посуду	5,2	1	104
4	Фритюрниця, FR70E7	3,2	1	96
5	Пральні машини	1,7	4	149,62
	Всього			2228,5

Для забезпечення комфортних умов перебування у приміщеннях номерного фонду проектового 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць, холах, фізкультурно-оздоровчих приміщеннях, культурно-дозвіллевих приміщеннях, торговельній залі ресторану встановлені місцеві, рециркуляційні

цілорічної дії системи кондиціювання повітря. Прилади призначені для підтримання температурного, вологісного режиму, фільтрації повітря та підтримання хімічного складу повітря на постійному рівні.

Додатково системи кондиціювання встановлені в адміністративних приміщеннях проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць.

1-2 раз на рік в проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць проводитиметься профілактичний огляд, ремонт і випробування системи вентиляції з оформленням акту.

Система водопостачання. Водозабезпечення систем проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць здійснюється від міського водогону. На вводі системи у проектований 4* готель «Карпатський вернісаж» на 80 місць влаштований водовимірний вузол із встановленням лічильника MWN-NK та насосна установка АСЦЛ-20-24Г для подачі води у випадку зниження тиску у зовнішній мережі нижче 0,1 МПа. У проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць організовано об'єднану тупикову, просту систему водопостачання з верхнім розведенням.

Система поділяється на:

- ✓ протипожежну (ДБН В.1.1-7-2002) – з оцинкованих труб діаметром 50 мм із встановленням пожежних кранів;
- ✓ господарсько-побутову – з оцинкованих труб діаметром 40 мм з підключенням до змішувачів та кранів;
- ✓ виробничу – з оцинкованих труб діаметром 40 мм з підключенням до технологічного устаткування.

Для ремонту ділянок 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 встановлюється централізованою від нагрівача у тепlopункті із циркуляцією у стояках, що передбачає температуру у трубопроводі на рівні 40 °С з оцинкованих труб діаметром 800 мм.

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

Система каналізації. У проєктованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову та виробничу системи каналізації.

Внутрішня каналізація будівлі складається з:

- ✓ приймальних пристроїв;
- ✓ відвідних ліній з чавунних труб діаметром 50 мм;
- ✓ стояків, які виконуються з чавунних труб діаметром 100 мм.

Стояки встановлені відкрито – біля стін, або приховано – у борознах і спеціальних шахтах. Верхню частину стояка у вигляді витяжної труби виведено на висоту 0,5 метрів над дахом будівлі.

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

Зовнішня каналізація включає:

- ✓ сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів);
- ✓ дощову каналізацію, яку виведено у дворову

(внутрішньо-квартирну) мережу.

Для вивозу сміття в проєктованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць передбачається підписання договору із ТзОв «Еко». Сміття вивозитиметься щоденно, за потреби два рази на добу.

Системи каналізації приміщень громадського, виробничого і господарського призначення проєктуються окремими від систем каналізації житлової частини готелю із самостійними випусками.

Система електропостачання. Енергозабезпечення проєктованого 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 750 кВА. Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита проєктованого 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць, що розміщеного в електрощитові готелю, прокладається чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В.

Електрощитова розташовується на першому поверсі головного корпусу. В електрощитовій проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць на головному розподільному щиті розміщуються загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів. У проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» передбачена система автономного електропостачання, що включає фотоелектричну батарею.

Електричні мережі поділені на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити силової та освітлювальної мережі виконані окремо. Групові щити силової мережі розташовані поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною схемою, силова – за радіальною. Керування освітленням проектується ручним. У номерах проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» три розетки в кімнатах та одна розетка в санітарному вузлі.

Блискавкозахист будівлі виконано шляхом заземлення блискавкоприймача, функцію якого виконує металева покрівля будинку. Передбачено також спуски, що заземлені по периметру будинку та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

В проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць передбачається люмінесцентна система світлових показників. Номери проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць обладнуються пристроями енергозбереження, що встановлюються при вході в номер та керуються картками електронного карткового замка.

Система газопостачання. Система газопостачання проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць підключена до районного ГРП через трубопровід із сталеві труби діаметром 120 мм. У місці введення газопроводу у заклад встановлено газовий лічильник марки METRIX G6. Внутрішнє розведення до приміщень, де безпосередньо знаходяться споживачі та теплову вузол виконано із сталевих газопровідних труб діаметром 100 мм,

пофарбованих жовтою емалевою фарбою. У місцях підключення газових приладів встановлюються запірні газові крани.

Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій

У проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць встановлюється пожежна та охоронна сигналізація. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах, дверях та інших елементах будівлі. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлені у готельних номерах, коридорах, поверхових холах, залах проектованого ресторану, а також у складських приміщеннях. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини, а також відбувається звукове оповіщення в готелі.

У проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць передбачена система відеоспостереження на основі чорно-білого зображення відеокамер, яка забезпечуватиме можливість спостереження в реальному масштабі часу і запис того, що відбувається, для наступного вивчення. Відеокамери передбачається встановити: в'їзд на автомобільну стоянку, перехід від стоянки до готелю, головний вхід у готель, службовий вхід у готель, головний хол і зона реєстрації постояльців, ліфтові холи, зона розвантаження продуктів, двері пожежних виходів (ззовні), зона камери схову.

Для інтелектуального управління зонами доступу (в тому числі і для готельних номерів) передбачені електронні замки. Номери проектованого 4* готелю «Карпатський вернісаж» обладнуються електронними картковими замками з енергонезалежною пам'яттю мінімум на 500 подій, захищеною від систематичного повторювання подій, функцією антипаніки, автономним енергозабезпеченням, функцією антивіджиму заціпки.

Також номери проектованого 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць обладнуються міні-сейфами, що мають енергонезалежну пам'ять мінімум на 100 подій та електронний пристрій для відчинення в екстреній ситуації. У проектованому підприємстві готельного господарства «Карпатський вернісаж»

встановлюються наступні мережі: міської радіотрансляційної мережі, міського телефонного зв'язку, комп'ютерної мережі. По всій території проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць передбачається встановлення порту Wi-Fi для бездротового підключення до Інтернет.

Автоматизація інженерного обладнання. В проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць передбачена система автоматичного регулювання роботи інженерних систем. Інформація про все підключене до системи диспетчеризації обладнання буде виводитися на монітор комп'ютера у інженерній.

Вертикальний транспорт. Для ефективного використання будівлі 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць, забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено вертикальний транспорт – ліфти. На житловому поверсі передбачаються ліфти для гостей та персоналу.

2.5. Дизайн

Внутрішній інтер'єр проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць передбачається витримати в стилі ф'южн. Даний комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, підпорядковані даному стилю.

✓ Зовнішня архітектурна композиція

Дальній рекламний засіб білбоард, прямокутної форми, розташовано на відстані 1500 метрів від проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць по вул. Карпатська. На білбоарді на фоні фрагментів інтер'єру номерів та вестибюльної групи, а також фотографій персоналу готельного закладу проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць розміщено запрошення відвідати 4* готель та скористатися широким асортиментом послуг. У вечірній час даний білбоард підсвічується.

Ближній рекламний засіб розташовано на відстані 300 та 500 метрів до 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць уздовж вул. Карпатська, на якому вказано адресу закладу, фрагменти номерного фонду, ресторану, Спа-салону, переговорної зали, басейну.

Також передбачається встановити рекламний засіб на території готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць розташовано на фасаді будівлі у вигляді вивіски з назвою закладу – 4* готель «Карпатський вернісаж».

Заходи з благоустрою території проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць реалізовано у таких елементах: територія навколо 4* готелю «Карпатський вернісаж» огорожена кованим парканом, висотою 2,5 метрів, підходи до готелю вимощені гранітною бруківкою; під'їзди до 4* готелю заасфальтовані; доріжки для прогулянок – вимощені гранітною бруківкою; озеленення прилеглої території проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць передбачено шляхом влаштування газонів, кущів, клумб з квітами. Вся територія готелю освітлюється завдяки встановленим стовпчикам з ліхтарями та декоративними сонячними світильниками.



Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Відповідно до обраної концепції та місця розташування проектного готелю, внутрішній інтер'єр приміщень проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць планується витримати в стилі ф'южн в поєднанні з українськими мотивами, використовуючи українські орнаменти в інтер'єрі та предметах інтер'єру. Інтер'єр проектного ресторану, який спеціалізуватиметься на приготуванні та реалізації страв гуцульської кухні оформлено в гуцульському стилі. Фрагменти інтер'єрів в стилі ф'южн, які можна обрати для оформлення номерного фонду готелю наводимо у вигляді рис. 2.1.-2.4.



Рис.2.1. Фрагмент інтер'єру житлової групи 4 готелю*

«Карпатський вернісаж» в стилі ф'южн



Рис.2.2. Фрагмент інтер'єру житлової групи 4* готелю
«Карпатський вернісаж» в стилі ф'южн

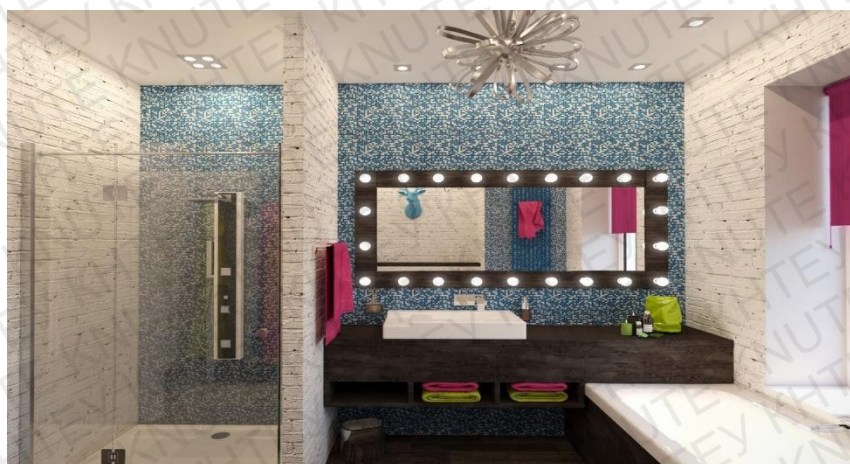


Рис.2.3. Фрагмент ванної кімнати в 4* готелі «Карпатський вернісаж»
в стилі ф'южн



Рис.2.4. Фрагмент інтер'єру торговельної зали ресторану
«Карпатський вернісаж» на 80 місць

Паспорт проекту

Будівельно-технічні показники проекту 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць зведено у вигляді табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Паспорт проекту 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, $S_{\text{д}}$	м ²	4400
2	Площа будівлі закладу, $S_{\text{пов}}$	м ²	2188
3	Коефіцієнт забудови, K_z		0,49
4	Площа озеленення, $S_{\text{оз}}$	м ²	2420
5	Коефіцієнт озеленення, $K_{\text{оз}}$		0,55
6	Загальна площа закладу, $S_{\text{заг}}$	м ²	4428
7	Корисна площа закладу, $S_{\text{к}}$	м ²	3548
8	Будівельний об'єм закладу, $V_{\text{б}}$	м ³	19453,2
9	Вартість будівництва (капітальні вкладення), $B_{\text{А+Б}}$	Тис. грн	778363,25
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість 1 місця	Тис. грн	9729,54
11	Вартість 1 м ² загальної площі	Тис. грн	175,78
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	Тис. грн	40,01

2.6. Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва проектованого 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт за формулою:

$$B_{\text{ЗБР}} = S_{\text{заг}} \cdot Y \cdot K_T \cdot I_K, \quad (2.10)$$

де $B_{\text{ЗБР}}$ – вартість загальнобудівельних робіт,

грн; $S_{\text{заг}}$ – загальна площа 4* готелю, 4428 м².

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

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт (дорівнює одиниці).

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

Отже, попередня вартість будівництва 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць дорівнює:

$$B_{\text{ЗБР}} = 4428 \cdot 2000 \cdot 1 \cdot 28,0 = 247968,0 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загальнобудівельних робіт є витратами за главою 2.1. зведеного кошторисного розрахунку 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць (табл. 2.5).

Таблиця 2.5

Зведений кошторисний розрахунок

№ глави	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	1,0 % від вартості будівництва за підрозділом 2	4132,80
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи	60 %	247968
2.2	Електротехнічні	6 %	24796,80
2.3	Сантехнічні	5 %	20664,00
2.4	Зв'язок і сигналізація	2 %	8265,60
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	27 %	111585,60
	Разом за підрозділом 2		413280,0
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	5 %, розділ 2	20664,00
4	Об'єкти енергетичного господарства	1 %, розділ 2	4132,80
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2 %, розділ 2	826,56
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	5 %, розділ 2	20664,00
7	Благоустрій і озеленення території	3 %, розділ 2	12398,40
	Разом за підрозділами 1–7		476098,56
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5 %, сума за розділами 1–7	7141,48
9	Інші роботи та витрати	3,7 %, сума за розділами 1–7	17615,65
	Разом за підрозділами 1–9		500855,69
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2 %, сума за розділами 1–7	9521,97
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4 %, сума за розділами 1–9	2003,42
12	Проектні та вишукувальні роботи	5,0 %, сума за розділами 1–7	23804,93
	Разом за підрозділами 1–12, Базисна вартість будівництва		536186,01
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	43 %, сума за розділами 1–9	215367,94

№ глави	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5 % від суми базисної вартості	26809,30
Усього за розділом Б:			242177,24
Загалом сума витрат на будівництво			778363,25

Сімсот сімдесят вісім мільйонів триста шістдесят три тисячі, двісті п'ятдесят гривень

2.7. Охорона навколишнього середовища

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць відповідатиме екологічним вимогам. Відповідність проекту 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць 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» (Додаток М). Заява складається замовником і виконавцем оцінки впливу на навколишнє середовище.

Оцінку екологічності проектних рішень проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць проводитиметься за двома напрямками:

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

Номери проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць обладнуються пристроями енергозбереження, які встановлюються при вході в номер і керуються картами електронного карткового замка.

У системах холодопостачання проектного ресторану «Карпатський вернісаж» на 80 місць застосовуються озонобезпечні холодоагенти.

Потужність поглинутої у повітрі дози гамма-випромінювання у приміщеннях 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць не перевищують 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 закінченого будівництвом об'єкта

Здача в експлуатацію 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць відбуватиметься до вимог постанови КМУ від 13 квітня 2011 р. №461 (зі змінами і доповненнями постанови КМУ №1390 від 28.12.2011, № 43 від 18.01.2012, № 575 від 15.08.2012, № 918 від 30.10.2013, № 512 від 01.10.2014).

Завершений будівництвом об'єкт приймають в експлуатацію на підставі свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил (далі – свідоцтво), що видаються інспекцією державного архітектурно-будівельного контролю (далі – інспекція).

Свідоцтво – документ, що засвідчує відповідність завершеного будівництвом об'єкта проектній документації, державним будівельним нормам, стандартам і правилам. Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву.

До заяви додають:

- проектну документацію, затверджену в установленому законодавством порядку;
- акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генеральною проектувальною та генеральною підрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією.

Акт готовності готелю 4* «Карпатський вернісаж» до експлуатації підлягає погодженню за письмовим зверненням протягом 10 робочих днів виконавчим

комітетом міської ради, або місцевою державною адміністрацією та органами, до повноважень яких згідно із законом належить участь у прийнятті завершених будівництвом об'єктів в експлуатацію (далі – уповноважений орган).

У разі наявності зауважень уповноважений орган подає їх у письмовій формі в десятиденний термін замовнику та інспекції державного архітектурно-будівельного контролю.

Замовник зобов'язаний забезпечити усунення зазначених у зауваженнях недоліків.

Заяву разом з документами, що додаються до неї, реєструють у журналі реєстрації виданих свідоцтв і відмов у їх видачі.

Якщо подана замовником заява з документами, що додаються до неї, відповідає вимогам, інспекція здійснює підсумкову перевірку відповідності збудованого готелю проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил та готовності його до експлуатації (далі – підсумкова перевірка), яку починають не пізніше як на третій робочий день після реєстрації заяви.

Підсумкову перевірку проводять на об'єкті будівництва і вона не може тривати більш як чотири робочих дні.

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 завершеному будівництві готелю 4* «Карпатський вернісаж» заплановано виконати всі передбачені проектною документацією та державними стандартами, будівельними нормами і правилами роботи, а також змонтувати і випробувати обладнання.

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

Виявлена невідповідність завершеного будівництвом готелю, що проектується проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил повинна бути усунута в термін, визначений інспекцією.

Для одержання свідоцтва замовник може відповідно до вимог Порядку повторно звернутися до інспекції лише після усунення невідповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил.

Інспекція надсилає протягом трьох робочих днів після оформлення свідоцтва його копію відповідному виконавчому комітету міської ради або місцевій державній адміністрації, на території яких розташований готель «Маестро», для присвоєння йому поштової адреси.

Виконавчий комітет міської ради або місцева державна адміністрація протягом трьох робочих днів після присвоєння готелю «Маестро» поштової адреси письмово повідомляє про це заявника, інспекцію та орган статистики.

Завершений будівництвом готель вважається прийнятим в експлуатацію від дати видачі йому зареєстрованого інспекцією свідоцтва.

Експлуатувати завершені будівництвом об'єкти, що не відповідають проектній документації, державним будівельним нормам, стандартам і правилам, забороняється.

2.9. Охорона праці

Створення системи управління охороною праці

Згідно із Законом України «Про охорону праці» власником проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць створюється система управління охороною праці.

В проектованому 4* «Карпатський вернісаж» на 80 місць створюється служба охорони праці, оскільки проектований готель має чисельність працюючих 97 осіб.

Документація при організації служби охорони праці 4* готелю

Перелік документації, які необхідні при організації системи управління охороною праці 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць наведено в додатках до випускного кваліфікаційного проекту (Додаток Н).

В проектуваному готелі 4* «Карпатський вернісаж» на 80 місць опрацьовуватимуться нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові положення, методичні рекомендації тощо), копії яких зберігатимуться у керівника служби охорони праці проектуваного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць. У додатках до випускного кваліфікаційного проекту наведено схему управління охороною праці готелю та план заходів з охорони праці (П-Р).

Вимоги до ділянки та території 4* готелю «Карпатський вернісаж»

Територія проектуваного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць прибиратиметься 2 рази протягом доби, у теплу пору року поливатимуть водою для запобігання пилоутворення, а у холодну пору року планується використовувати сіль, пісчані суміші, для боротьби з ожеледицею.

У північно-східній частині території проектуваного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць облаштовано майданчик із бетонним покриттям для сміттєзбірників, обмежений по периметру зеленими насадженнями. Майданчик для сміттєзбірника на території проектуваного 4* готелю забезпечено зручним під'їздом для автотранспорту. Відстань від сміттєзбірників до будівлі готелю, місць відпочинку та занять спортом становить 25 метрів. Протипожежні розриви між будівлею проектуваного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць та прилеглими до нього будинками становлять 40 метрів.

Проектом передбачено під'їзд пожежних машин до будинку 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць у північній частині ділянки під будівництво. Оскільки довжина проектуваного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць складає 72 метри, проектом передбачений пожежний проїзд навколо усієї будівлі; проїзд до гідрантів, основних евакуаційних виходів з будинку, входів, що ведуть до ліфтів, які мають режим роботи «Транспортування пожежних

підрозділів», розташованих на відстані 20 метрів від західного та північного кута будівлі готелю, що проектується.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту та проектного ресторану «Карпатський вернісаж» на 80 місць у проектованому 4* готелі на 80 місць розташовано на першому поверсі готелю. Приміщення для організації дозвілля, побутового обслуговування розташовані також на 1 та 2 поверсі та максимально ізольовані звукоізоляційними перегородками від житлових приміщень. Адміністративні приміщення 4* готелю «Карпатський вернісаж» розташовані на 1 поверсі, що додатково відмежовує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення розташовані на 1 поверсі, доступ до них забезпечено ліфт, огорожувальні конструкції ізольовані.

Складські, підсобні та технічні приміщення розташовані на 1 поверсі, що мають відокремлений зв'язок із будівлею 4* готелю «Карпатський вернісаж» через завантажувальну рампу та коридори, що розмежовують потоки обслуговуючого персоналу, гостей і відвідувачів блоків громадського призначення, які працюють на населений пункт, де розташований готель. Матеріали для внутрішнього оздоблення проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць добиратимуться з числа таких, що мають гігієнічний висновок санітарно-гігієнічної експертизи для застосування в будівництві житлових будинків. Житлові приміщення проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту та інженерного обладнання, ізольовані від шумів і запахів із кухні.

Під час проектування житлових приміщень 4* готелю «Карпатський вернісаж» використано матеріали, що захищають від неіонізуючого випромінювання, яке створюють зовнішні та внутрішні джерела (кухонне, технічне устаткування). Для створення сеймової кімнати в проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць передбачено приміщення із капітальними стінами, металевими дверима і загратованим вікном приймання-видачі цінностей.

Площа та об'єм виробничих приміщень 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць наведено в табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Площа та об'єм виробничих приміщень проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж», передбачених на одне робоче місце

Приміщення	Чисельність працюючих у зміну	На одного працюючого	
		площа, м	об'єм, м ³
Приміщення приймально-вестибюльної групи	10	28,2	93,06
Приміщення культурно-дозвіллекого призначення	6	38,33	126,49
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	6	62,33	205,69
Кабінет директора	1	16	52,8
Кабінет заступників директора	2	12	39,6
Каса	1	4	13,2
Бухгалтерія	2	7	23,1
Торговельна зала ресторану	8	27,75	91,57
Доготівельний цех	1	17	56,1
Гарячий цех	2	15	49,5
Холодний цех	1	16	52,8
Мийна столового посуду та сервізна	1	21	69,3
Мийна кухонного посуду	1	8	26,4
Кабінет директора	1	8	26,4
Контора	2	8	26,4

У приміщеннях 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та житлових приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць

Найменування приміщень	Найменування речовин	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати оболонку дихальних	Вентиляційні системи, засоби індивідуального захисту

Гарячий цех, мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, комора і мийна тари	Окис вуглецю	4	Те саме	20	Може мати загальну токсичну дію	Витяжні системи, вуглецеві маски
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	Те саме	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Марлеві пов'язки
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	Те саме	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Марлеві пов'язки
Мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, комора і мийна тари	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнює шкіру і слизову оболонку очей, виявляє помірні кумулятивні властивості	Марлеві пов'язки та витяжні системи
Житлові приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнює шкіру і слизову оболонку очей, виявляє помірні кумулятивні властивості	Витяжні системи, вуглецеві маски

Обслуговуючий персонал 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць буде забезпечений спецодягом і дотримуватиме правила особистої гігієни, що буде передбачено трудовим договором. Планується проведення гігієнічного навчання

персоналу при вступі до роботи і періодичне навчання з частотою 1 раз в півроку.

Особи, що не пройшли навчання, до роботи не будуть допускатись.

Обслуговуючий персонал, зайнятий прийомом, видачею, сортуванням чистої білизни, медичні працівники, обслуговуючий персонал приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, буде забезпечений санітарним одягом – білими халатами у кількості 2 комплекти на 1 особу і проходитиме обов'язкові медичні обстеження.

У всіх приміщеннях 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць щоденно здійснюється вологе прибирання. У приміщеннях готелю розташовані медичні аптечки першої допомоги. В процесі роботи проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць укладатимуться угоди на проведення профілактичної обробки приміщень проти комах і гризунів. З періодичністю 1 раз на півроку забезпечуватиметься проведення цих робіт. Заходи боротьби з комахами й гризунами у готелі проводитимуться незалежно від планових і позапланових дезінфекційних обробок приміщень за договорами.

Визначення загальної оцінки умов праці у готелі базується на аналізі окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу (СанПиН № 42-121-4719-88).

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць у таблиці 2.7. визначено параметри метеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях.

Таблиця 2.7

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Приміщення	Категорія тяжкості	Холодний період			Теплий період		
		Температура повітря	Відносна вологість повітря	Швидкість руху повітря	Температура повітря	Відносна вологість повітря	Швидкість руху повітря
Торговельні зали Сервізні, білизняні Доготівельний цех Гарячий і холодний цех	Середня Па	18 - 20	40 - 60	0,2	21 - 23	40 - 60	0,3
	Легка Іб	21 - 23	40 - 60	0,1	22 - 24	40 - 60	0,2
	Середня Па	18 - 20	40 - 60	0,3	21 - 23	40 - 60	0,3
	Середня Пб	17 - 19	40 - 60	0,2	20 - 22	40 - 60	0,3

Мийні	Середня II а	18 - 20	40 - 60	0,2	21 - 23	40 - 60	0,3
Мийна тари	Середня II б	17 - 19	40 - 60	0,2	20 - 22	40 - 60	0,3
Адміністративні приміщення	Легка I а	22 - 24	40 - 60	0,1	23 - 25	40 - 60	0,1

Нагрівальні прилади у приміщеннях 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць розташовуються переважно під світловими прорізами, легкодоступні для прибирання та оснащені регуляторами температури. Середня температура поверхні нагрівальних приладів не перевищуватиме 60 °С.

Всі житлові і підсобні приміщення проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць, а також загальні коридори й холи мають природне освітлення.

Загальне штучне освітлення передбачене в усіх, без винятку, приміщеннях проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць. У житлових кімнатах, виробничих та адміністративних приміщеннях передбачене також місцеве освітлення окремих функціональних зон.

Характеристика системи освітлення, для окремих приміщень проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць з урахуванням характеристик зорових робіт наведено у таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

Норми та якісні показники освітлення 4* готелю «Карпатський вернісаж»

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

Основні сходи, загальні коридори, центральна білизняна, майстерні, кімнати чищення і прасування	Суміщена	100	-
Санвузли	Штучна	75	-
Душові	Штучна	50	-
Приміщення персоналу	Штучна	150	-
Складські приміщення	Штучна	20	-
Технічні приміщення	Штучна	30	-
Гарячий цех	Суміщена	200	0,9
Холодний цех	Суміщена	200	0,9
Доготівельний цех	Суміщена	200	0,9

В додатках до випускного кваліфікаційного проекту наведено процеси щодо зменшення рівню шуму на виробництві в проектованому 4* готелі.

При роботі теплового устаткування (пароконвектомати, електроплити, електросковороди, фритюрниці) 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.

2.11 Електробезпека. Пожежна Безпека. Цивільний Захист

Приміщення 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць 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);

- приміщення без підвищеної небезпеки (адміністративні приміщення).

Перелік необхідних заходів та засобів електробезпеки в приміщеннях

4* Карпатський вернісаж» на 80 місць

Проектом передбачено такі заходи і засоби електробезпеки в цих приміщеннях: ізолювальні електрозахисні засоби (ізолювальні та вимірювальні штанги, штанги для накладання тимчасових переносних заземлень, ізолювальні та електровимірювальні кліщі, показчики напруги, ізольовані ручки монтерського інструменту, діелектричні рукавиці, боти та калоші, гумові килимки, доріжки, підставки, Ізолювальні ковпаки та накладки, ізолювальні драбини) та огорожувальні електрозахисні засоби (переносні огороження (ширми, бар'єри, щити, клітки), тимчасові переносні заземлення). Також передбачається наступні заходи захисту:

- 1) захист від ураження електричним струмом;
- 2) захист від електромагнітних випромінювань і електричних полів;
- 3) захист від статичної електрики.

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

- ✓ 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. За своїми функціями технічні засоби і заходи забезпечення електробезпеки поділяються на дві групи:

- ✓ технічні заходи і засоби забезпечення електробезпеки при нормальному режимі роботи електроустановок;
- ✓ технічні заходи і засоби забезпечення електробезпеки при аварійних режимах роботи електроустановок.

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

- ізоляцію струмопровідних частин;
- недоступність струмопровідних 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.

Електрозахисні засоби – це технічні вироби, що не є конструктивними елементами електроустановок і використовуються при виконанні робіт в електроустановках з метою запобігання електротравм.

ДНАОП 1.1.10-1.07-01 "Правила експлуатації електрозахисних засобів" (в подальшому Правила) – чинний нормативний документ, в якому наведено перелік засобів захисту, вимоги до їх конструкції, обсягів і норм випробувань, порядку застосування і зберігання, комплектування засобами захисту електроустановок та виробничих бригад. Засоби захисту, що використовуються в електроустановках, повинні відповідати вимогам чинних державних стандартів, технічних умов щодо їх конструкції.

Електрозахисні засоби поділяються на ізолювальні (ізолюючі штанги, кліщі, накладки, діелектричні рукавиці тощо), огорожувальні (огороження, щитки, ширми, плакати) та запобіжні (окуляри, каски, запобіжні пояси, рукавиці для захисту рук).

Ізолюючі електрозахисні засоби поділяються на основні і додаткові. Основні ізолюючі електрозахисні засоби розраховані на напругу установки і при дотриманні вимог безпеки щодо користування ними забезпечують захист працівників.

Додаткові електрозахисні засоби навіть у разі дотримання функціонального їх призначення не забезпечують надійного захисту працюючих і застосовуються одночасно з основними для підвищення рівня безпеки. У разі застосування основних електрозахисних засобів достатньо використовувати один додатковий засіб. Для захисту працівників від напруги кроку достатньо використовувати діелектричне взуття без застосування основних засобів.

Система організаційно-технічних заходів і засобів

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 (далі — відповідальний за електрогосподарство);

- 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.

Проектом передбачено заходи захисту від несанкціонованого проникнення в монтажні розподільні шафи й інші споруди, приміщення та обладнання мереж зв'язку та сигналізації, а саме створення механізму автоматичного замикання дверного замку, встановлення камер спостереження та сигналізації.

Пожежна безпека

Висота житлового корпусу проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць становить 20 метрів, тому передбачено встановлення автоматичної спринклерної установки водяного пожежогасіння, пожежного водопроводу та первинних засобів пожежогасіння.

Для проектового 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць визначається з розрахунку 1 вогнегасник на 70 м² приміщення або 1 вогнегасник на 20 погонних метрів коридору. Перелік приміщень де передбачено встановлення вогнегасників в проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць наведено у табл. 2.9.

Таблиця 2.9

Вибір типу та кількості вогнегасників у проектованому 4* готелі

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Цехи (гарячий, доготівельний, холодний)	A, B	Вуглекислотні вогнегасники місткістю 10 л ВВК-10	По 2
Фізкультурно-оздоровчого призначення	C	Хладонові вогнегасники місткістю 2 л ХВ8-2	По 1
Адміністративного призначення	D	Порошкові вогнегасники місткістю 5 л ОП-5	По 1
Номери	E	Хладонові вогнегасники місткістю 2 л	По 1

Евакуація людей з приміщень та будівель

У проекті 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць розроблено план евакуації людей на випадок виникнення пожежі, планом передбачено встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників, місце розташування пожежного гідранта, пожежного зв'язку та сигналізації. Проектом передбачено евакуацію людей з приміщень закладу ресторанного господарства, через такі евакуаційні виходи: першого поверху назовні безпосередньо або вестибюль та сходову клітку; першого поверху, у коридор, що веде у головний корпус.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі готелю становить 8 одиниць. При визначенні параметрів шляхів евакуації з приміщень проектового 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць, розрахункову кількість людей у приміщеннях збільшується проти проектної місткості в 1,25 рази, 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.

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 та 2,5 – 3 для приміщень житлового корпусу.

Номери проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць обладнуються системами оповіщення про пожежу та керування евакуацією людей.

Цивільний захист

На виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць за типовою структурою створюють систему цивільного захисту. Начальником цивільного захисту є керівник готелю «Карпатський вернісаж», який відповідає за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також рятувальними та іншими невідкладними роботами.

Керівництво проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць 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 проектного 4* готелю «Карпатський вернісаж» на 80 місць 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 проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» на 80 місць створюють служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів. До основних служб цивільного захисту належать такі:

1. Служба зв'язку, оповіщення та інформації.
2. Служба охорони громадського порядку.
- 3.Протипожежна служба.
- 4.Аварійно-технічна служба.
- 5.Транспортна служба.
- 6.Служба матеріально-технічного постачання.

В дод. С наведено план заходів цивільного захисту 4* готелю «Карпатський вернісаж» на основі якого і відбуватиметься цивільний захист населення.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Для надання легітимності діяльності в проектованому 4* готелі «Карпатський вернісаж» обов'язковим є визначення організаційного й правового статусу закладу як суб'єкта господарювання. З цією метою необхідно визначити учасника господарських відносин, деталізувати процедуру утворення суб'єкта господарювання і скласти перелік установчих документів, який має відповідати заявленій формі власності та обраній організаційно-правовій формі.

Процес створення закладу та організації управління має проходити відповідно до встановлених законодавчих процедур на підставі Господарського кодексу України. Вирішення питань державної реєстрації готелю як суб'єкта господарювання має проводитися у міській раді міста Івано-Франківськ.

Організаційно-правовою формою закладу обираємо товариство з обмеженою відповідальністю. Таким визнається товариство, що має статутний фонд (не менше суми, еквівалентної 150 мінімальним заробітним платам), розділений на частки, розмір яких визначається установчими документами. Учасники товариства несуть відповідальність в межах їх вкладів. У випадках, передбачених установчими документами, учасники, які не повністю внесли вклади, відповідають за зобов'язаннями товариства також у межах невнесеної частини вкладу. Вищим органом товариства з обмеженою відповідальністю є збори учасників. Вони складаються з учасників товариства або призначених ними представників.

Пакет документації для створення та реєстрації готелю як суб'єкта господарювання показано у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Пакет документації для створення та реєстрації готелю «Карпатський вернісаж»

№ п/п	Назва документа	Змістове наповнення документа
1	Заповнена реєстраційна картка №1 (4 примірника)	Слугує заявою на проведення державної реєстрації юридичної особи

Продовження таблиці 3.1

№ п/п	Назва документа	Змістове наповнення документа
2	2 примірники уставних документів, підписи яких посвідчені нотаріально	Установчі документи містять відомості про: вид товариства; предмет та цілі його діяльності; склад засновників та учасників; найменування та місцезнаходження; розмір та порядок формування статутного фонду; порядок розподілу прибутку та збитків; склад та компетенцію органів товариства й порядок прийняття ними рішень; порядок внесення змін до уставних документів, порядок ліквідації й реорганізації товариства
3	Примірник оригіналу або нотаріально посвідчена копія рішення засновників або уповноваженого ними органу про створення юридичної особи	У засновницькому договорі засновники зобов'язуються утворити суб'єкт господарювання, визначають порядок спільної діяльності щодо його утворення, умови передачі йому свого майна, порядок розподілу прибутків і збитків, управління діяльністю суб'єкта господарювання та участі в ньому засновників, порядок вибуття та входження нових засновників, порядок реорганізації та ліквідації суб'єкта господарювання відповідно до закону (ч. 3 ст. 57 ГК України).
4	Копія квитанції (платіжного доручення), що засвідчує внесення плати за державну реєстрацію, засвідчену банком (170грн.)	Засвідчується внесення плати за державну реєстрацію
5	Документ, що підтверджує внесення засновниками вкладу до статутного фонду (довідка з банку про внесення 50% статутного фонду)	Підтверджується внесення засновниками вкладу до статутного фонду

Система регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу проєктованого готелю «Карпатський вернісаж», зображено на рис. 3.1. Таким переліком при організації праці повинні керуватися всі підприємства.

Нормативно - методичні матеріали включають:

1. Нормативно-довідкові документи – містять норми і нормативи, необхідні при вирішенні задач підприємств готельного та ресторанного господарства та планування праці в сфері надання послуг та управління.
2. Документи організаційного, організаційно-розпорядницького та організаційно-методичного характеру – задачі, функції, права, обов'язки

підрозділів і окремих працівників системи управління персоналом, містять методи і правила виконання робіт з управління персоналом.

3. Документи технічного, техніко-економічного та економічного характеру – правила, стандарти, норми, вимоги, що регламентують планування приміщень і робочих місць, надання послуг, тарифні ставки, коефіцієнти доплати, типові норми часу, заходи з техніки безпеки тощо.

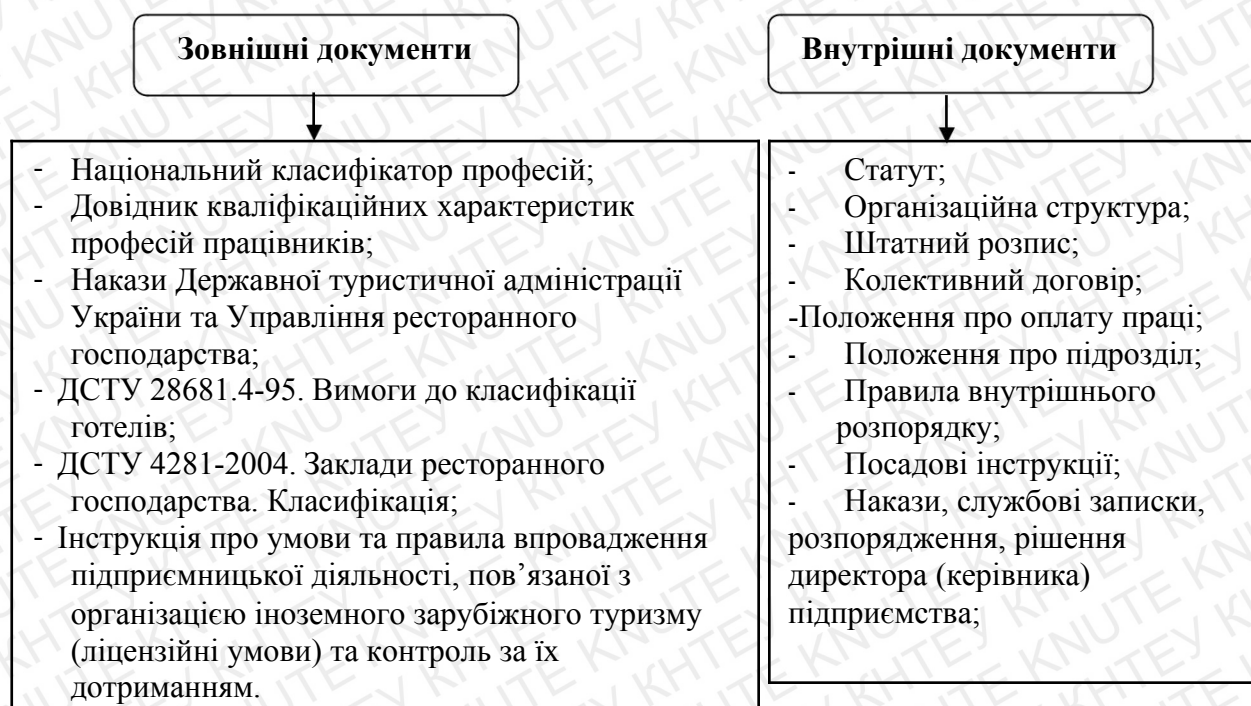


Рис. 3.1. Перелік документів, які регламентують працю персоналу готелю

У разі перерозподілу функцій між структурними підрозділами у зв'язку з реорганізацією підприємства зміни до положення про структурний підрозділ може бути внесено тільки наказом керівника підприємства. Положення про структурний підрозділ замінюється та заново затверджується в разі зміни назви підприємства або підрозділу.

На основі типових документів з урахуванням особливостей організації працівники служби управління персоналом розробляють документи для внутрішнього користування. Так, важливими організаційно-розпорядничими документами є Правила внутрішнього розпорядку, що включають наступні розділи:

- загальні положення;

- порядок прийому і звільнення робітників та службовців;
- основні обов'язки робітників та службовців;
- основні обов'язки адміністрації;
- робочий час і його використання;
- винагорода за успіхи в роботі;
- відповідальність за порушення трудової дисципліни.

У розпорядженні кадрової служби знаходяться всі нормативні акти, на підставі яких складаються документи внутрішнього користування:

- колективний договір;
- правила внутрішнього трудового розпорядку;
- положення про підрозділи.

Найважливішим організаційним документом є Колективний договір, що розроблюється за особистої участі підрозділу служби з управління персоналом.

До документів організаційно-методичного характеру відносяться ті, що регламентують виконання функцій з управління персоналом. Сюди входять:

- Положення щодо формування кадрового резерву готелю;
- Положення щодо організації адаптації працівників;
- Рекомендації щодо організації підбору і добору персоналу;
- Положення щодо врегулювання взаємин у колективі;
- Положення щодо оплати і стимулювання праці;
- Інструкція з дотримання правил техніки безпеки.

Основним документом у кадровій службі є посадова інструкція— документ, що регламентує діяльність у рамках кожної управлінської посади, який містить вимоги до працівника, що займає цю посаду. Вона може бути складена на основі типових вимог до посади, фахівців, службовців, але з урахуванням особливостей певного готелю і соціально-економічних умов його діяльності.

Посадова інструкція є постійно діючим нормативним документом. До неї можуть вноситися доповнення або зміни, але лише на підставі наказу, з яким працівника, що обіймає посаду, потрібно ознайомити не пізніше як за два місяці до внесення зазначених змін. У разі зміни назви підприємства, підрозділу, посади

до посадової інструкції вносять відповідні зміни і знову затверджують її.

Оригінал затвердженої посадової інструкції зберігається в кадровій службі. Копії посадової інструкції видаються працівникові та керівнику відповідного структурного підрозділу. Ознайомлення працівника з посадовою інструкцією здійснюється з його підписом у журналі ознайомлення працівників з нормативними документами підприємства.

Управління готелю «Карпатський вернісаж» вирішено за лінійною структурою. Лінійний тип організаційної структури управління характеризується лінійними формами зв'язку між ланками управління і, як наслідок, концентрацією всього комплексу функцій управління та вироблення управлінських дій в одній ланці управління. Сутність лінійного управління полягає в тому, що очолює кожен виробничий підрозділ керівник (орган), який здійснює всі функції управління. Кожен працівник підрозділу безпосередньо підпорядковується тільки цьому керівнику (органу). В свою чергу, останній є підзвітним вищому органу. Підлеглі виконують розпорядження тільки свого безпосереднього керівника. Вищий орган (керівник) не має права віддавати розпорядження робітникам, минаючи їх безпосереднього керівника. Лінійна структура управління готелю «Карпатський вернісаж» представлена в додатку Т.

Структура управління закріплюється Статутом підприємства і документально оформлюється спеціальними положеннями про різні підрозділи підприємства, посадовими інструкціями для керівників всіх рівнів управління.

Організаційна структура готелю в своєму складі має такі служби:

- служба приймання та розміщення;
- служба харчування;
- служба додаткового обслуговування;
- допоміжні служби.

Персонал та оплата праці

На підставі опису посад та схем посадових окладів складається штатний розклад з перерахуванням усіх посад, кількості працюючих на даній посаді і їх

затверджених місячних окладів, компенсаційних доплат та стимулюючих надбавок, річної суми фонду оплати праці.

Оплата праці керівників та вищого управлінського персоналу найчастіше залежить від обсягів діяльності керованої ними господарської одиниці, чисельності підлеглих працівників, а посадові оклади можуть коливатися у діапазоні 1,93-8,16 мінімальних заробітних плат. Основними показниками для їх встановлення є: обсяг робіт (послуг), їхня технологічна складність; величина прибутку; чисельність працюючих; співвідношення розміру оплати праці керівника організації до середнього розміру оплати праці по підприємству.

Механізм матеріального стимулювання працівників готельного господарства діє не тільки через розміри посадових окладів, але й через форми і системи оплати праці, які дипломант використовує для різних категорій працівників готелю, а також через систему компенсаційних доплат та стимулюючих надбавок до посадових окладів, передбачених Законом України «Про оплату праці».

Кількісна характеристика трудових ресурсів (персоналу) підприємства вимірюється такими показниками:

- облікова чисельність працівників;
- середньоспискова чисельність працівників.

Облікова чисельність працівників підприємства – це чисельність працівників облікового складу на визначене число чи дату з обліком прийнятих і вибулих у цей день працівників. Явочна чисельність – кількість працівників облікового складу, що з'явилися на роботу. Різниця між явочним і обліковим складом характеризує кількість цілодобових простоїв (відпустки, хвороби, відрядження і т.д.).

Середньоспискова чисельність працівників за місяць визначається шляхом підсумовування чисельності працівників облікового складу за кожний календарний день місяця, включаючи святкові й вихідні дні, і розподілу отриманої суми на кількість календарних днів місяця. Крім чисельності працівників кількісна характеристика трудового потенціалу підприємства і (чи)

його внутрішніх підрозділів може бути представлена і фондом ресурсів праці у людино-днях чи людино-годинах, якому можна визначити шляхом множення середньоспискової чисельності працівників на середню тривалість робочого періоду в днях чи годинах.

Розрахунок кількості покоївок здійснюється відповідно до встановлених нормативів навантаження кількості номерів на одну покоївку в залежності від робочої зміни. Розрахунок чисельності покоївок у проектованому підприємстві готельного господарства наведено в табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Розрахунок середньооблікової чисельності покоївок готелю

Категорія і місткість номера		Норма обслуговування номерів	Явочна чисельність покоївок			
		у першу зміну				
А	1	2	$3 = 1/2$	4	$5 = 3+4$	$6 = 5 \cdot K_{\text{зам}}$
Апартамент	1	4,5	0,67	0,5	1,17	1,28
Люкс	4	4,5	0,67	0,5	1,17	1,28
Напівлюкс	4	4,5	0,67	0,5	1,17	1,28
Номер І категорії (2-місний)	50	6,5	8,92	0,7	9,62	10,59
Номер І категорії (1-місний)	21	7	2,71	0,6	3,31	3,65
Разом	80		13,64	6,80	20,44	18,08

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства складають штатний розпис. За результатами розрахунку планової чисельності на підприємстві складається штатний розклад, що наведено в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Штатний розклад проектованого готелю

№ пор.	Назва структурного підрозділу і посади, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
	<i>Адміністративно-управлінський персонал</i>	
1	Генеральний директор готелю	1
2	Заступник директора з розміщення	1
3	Адміністратор ресторану	1

Продовження таблиці 3.3

№ пор.	Назва структурного підрозділу і посади, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
4	Адміністратор конференц-центру	1
5	Головний інженер	1
6	Секретар	1
7	Головний бухгалтер	1
8	Бухгалтер	2
9	Касир	1
10	Керівник служби експлуатації	1
	Виробничий персонал	
11	Шеф-кухар	1
12	Кухар 5-го розряду	3
13	Кухар 4-го розряду	4
14	Мийник посуду	2
15	Офіціант	6
16	Бармен	2
17	Манікюрниця	1
18	Продавець магазину	2
19	Інструктор спортзалу	2
20	Інструктор з плавання	2
	Допоміжний персонал	
21	Працівник ресепшен	2
22	Працівник конференц-залу	2
23	Покоївка	8
24	Гардеробник	2
25	Охоронець	3
26	Швейцар	1
27	Завгосп	2
28	Прибиральник приміщень	2
29	Прибиральник торговельного залу	2
30	Двірник	2
31	Водій	2
32	Електрик	1
33	Сантехнік	1
34	Столяр	1
35	Комірник	1
36	Вантажник	2
37	Швачка	1
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ	72

Штатний розклад підприємства є основою для розробки планового фонду оплати праці працівників.

Розробку плану з праці на підприємстві пропонується здійснювати з урахуванням кваліфікації працівників та характеру робіт, що виконуються, розміру мінімальної заробітної плати на початок календарного року, в якому

виконується дипломний проект та тарифного коефіцієнту, за яким встановлюється посадовий оклад (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

Планування фонду заробітної плати по готелю на плановий рік

№	Назва структурного підрозділу і посади, тарифний розряд	Кількість осіб	Посадовий оклад	Доплати та надбавки до посадового окладу, грн				Фонд заробітної плати (міс. очіг.)
				за категорію	звання	надбавки	інше	
	Адміністративно-управлінський персонал							
1	Генеральний директор готелю	1	18 000			1000		19 000
2	Заступник директора з розміщення	1	12 000			500		12 500
3	Адміністратор ресторану	1	8 000			400		8 400
4	Адміністратор конференц-центру	1	8 000			400		8 400
5	Головний інженер	1	9 000			400		9 400
6	Секретар	1	5 500			300		5 800
7	Головний бухгалтер	1	9 000			300		9 300
8	Бухгалтер	2	6 500			500		14 000
9	Касир	1	5 500			400		5 900
10	Керівник служби експлуатації	1	8 500			500		9000
	Разом	11						89700
	Виробничий персонал							
11	Шеф-кухар	1	11 000	300		200		11500
12	Кухар 5-го розряду	3	7 500	300				23400
13	Кухар 4-го розряду	4	7 000					28000
14	Мийник посуду	2	4 750					9500
15	Офіціант	6	4 750	300				30 300
16	Бармен	2	4 750					9500
17	Манікюрниця	1	4 750					4 750
18	Продавець магазину	2	4 750					9 500
19	Інструктор спортзалу	2	4 500	300				9 600
20	Інструктор з плавання	2	4 500					9 000
	Разом	25						145050
	Допоміжний персонал							
21	Працівник ресепшину	2	6 750				200	13900
22	Працівник конференц-залу	2	4 750				200	9 900
23	Покоївка	8	4 750				200	39600
24	Гардеробник	2	4 750				200	9 900
25	Охоронець	3	4 750				200	14850
26	Швейцар	1	4 750				200	4 950
27	Завгосп	2	6 500				200	13 400

Продовження таблиці 3.4

28	Прибиральник приміщень	2	4 750				200	9900
29	Прибиральник торговельного залу	2	4 750					9900
30	Двірник	2	4 750					9900
31	Водій	2	4 500				200	9 400
32	Електрик	1	5 500				200	5 700
33	Сантехнік	1	4 750				200	4 950
34	Столяр	1	4 750	400				5 150
35	Комірник	1	4 750	300				5 050
36	Вантажник	2	4 750	300				10 100
37	Швачка	1	4 550			300		4 850
Разом		72	275050	3300		6000	2400	309650

Розробка плану з праці передбачає визначення складу та структури річного фонду оплати праці, який складається з наступних елементів:

- ✓ основна, тарифна складова заробітної плати;
- ✓ додаткова оплата праці – надбавки, доплати, індивідуальні премії, участь працівників у прибутках.

Для новоствореного підприємства приймемо за умову, що преміальна частина буде передбачатись лише за наявності у першому році функціонування прибутків. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Наприклад, може бути запропонованим такий порядок преміювання: премії нараховуються у відсотках до тарифної частини заробітної плати за умови отримання підприємством прибутку. Розрахунки необхідно оформити у вигляді табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Планування преміального фонду по готелю на 2019 рік

Групи працівників	Плановий фонд основної заробітної плати, тис. грн	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	тис. грн
Адміністративно-управлінський персонал	1076,4	25	269,1
Виробничий персонал	1740,6	25	436,5
Допоміжний персонал	898,8	20	179,6
Разом	3715,8		885,2

Розрахунок планового фонду оплати праці новоствореного підприємства передбачає визначення річних витрат на оплату праці усіх категорій працюючих

за штатним розписом, який формується як за рахунок поточних витрат так і за рахунок прибутків закладу. Приклад оформлення розрахунків планового фонду оплати праці представлений у табл. 3.6.

Таблиця
3.6

Розрахунок планового фонду оплати праці по готелю на 2019 рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на рік, осіб/грн.
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	72
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	11
Виробничий (операційний) персонал	осіб	25
Допоміжний персонал	осіб	36
Фонд основної заробітної плати	тис. грн	3715,8
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис. грн	1076,4
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн	1740,6
Допоміжний персонал	тис. грн	898,8
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн	885,2
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн	269,1
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн	436,5
Допоміжний персонал	тис. грн	179,6
Фонд оплати праці, усього.	тис. грн	4601,0
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн	1345,5
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн	2177,1
Допоміжний персонал	тис. грн	1078,4
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис. грн	63,9
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн	122,3
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн	87,1
Допоміжний персонал	тис. грн	30,0

3.2. Капітал

На баланс проектного готелю основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первинною вартістю.

В економічному розділі необхідно узагальнити інженерно-технологічні розрахунки («Зведений кошторисний розрахунок») та оцінити вартість необоротних активів, об'єднавши їх за видами основних засобів по наступних видах:

- будівлі, споруди – визначаються як загальні капітальні витрати на будівництво;
- машини, обладнання, транспортні засоби, меблі – визначаються у розрахунку 25-30% від вартості капітальних витрат на будівництво;

➤ інші – визначаються у розрахунку 5-10% від вартості капітальних витрат на будівництво.

Визначення складу і первісної вартості основних засобів узагальнюють у формі табл. 3.7.

Таблиця 3.7

**Склад, первісна вартість та термін експлуатації основних засобів
готелю на 2019 рік**

Види основних засобів та інших необоротних матеріальних активів	Первісна вартість, тис. грн	Питома вага, %
Будівлі, споруди	514 567,10	98,41
Передавальні пристрої	784,32	0,15
Машини та обладнання, у тому числі:		
Холодильне обладнання	1 045,76	0,2
Механічне обладнання	575,17	0,11
Теплове обладнання	1 411,78	0,27
Торговельне обладнання	418,30	0,08
Спортивне обладнання	313,73	0,06
Вимірювальні прилади	313,73	0,06
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	209,15	0,04
Телефони	52,29	0,01
Транспортні засоби	1 620,93	0,31
Інструменти, прилади, інвентар	836,61	0,16
Меблі	679,75	0,13
Інші основні засоби	52,29	0,01
Всього	522 880,91	100

Розрахунок суми амортизації за кожному видом основних засобів та по підприємству в цілому доцільно здійснювати прямолінійним методом.

За прямолінійним методом річну суму амортизації (А) визначають діленням вартості, що амортизується, на строк корисного використання об'єкта основних засобів (Т). Вартість амортизації розраховують як первісну ($OZ_{п.в.}$) мінус ліквідаційна вартість ($OZ_{л.в.}$):

$$A = (OZ_{п.в.} - OZ_{л.в.}) / T \quad (3.1)$$

У практичній діяльності підприємств ліквідаційна вартість основних засобів становить 5% первісної вартості.

Для спрощення розрахунків у процесі економічного обґрунтування проекту допускається не враховувати ліквідаційну вартість основних засобів

підприємства.

Таблиця 3.8

**Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на
2019 рік**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
Будівлі, споруди	514 567,10	20	24 441,9
Передавальні пристрої	784,32	10	74,5
Машини та обладнання, у тому числі:			
Холодильне обладнання	1 045,76	6	165,6
Механічне обладнання	575,17	6	91,1
Теплове обладнання	1 411,78	6	223,5
Торговельне обладнання	418,30	4	99,3
Спортивне обладнання	313,73	4	74,5
Вимірювальні прилади	313,73	3	99,3
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	209,15	3	66,2
Телефони	52,29	2	24,8
Транспортні засоби	1 620,93	4	385,0
Інструменти, прилади, інвентар	836,61	4	198,7
Меблі	679,75	4	161,4
Інші основні засоби	52,29	10	5,0
Всього	522 880,91		26 111,0

Відповідно до даних табл. 3.8, річна сума амортизаційних відшкодувань основних засобів проектного конгрес-готелю складає 26 111 тис. грн. Сума амортизації враховується при розрахунку собівартості готельних послуг і продукції ресторанного господарства, поточних витрат та визначення ефективності капітальних вкладень підприємства.

3.3 Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

У процесі розроблення виробничо-експлуатаційної програми готелю визначають такі показники: одночасну місткість; можливу пропускну спроможність; пропускну спроможність; планову пропускну спроможність; плановий коефіцієнт завантаження готелю. ($K_{з.пл.}$).

Обґрунтування обсягу реалізації послуг ($Q_{пл}$, людино-днів) з тимчасового розміщення (проживання) на плановий період рекомендується здійснювати

методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності (ПС) окремих типів і категорій номерів засобу розміщення та планового коефіцієнта його завантаженості (0,6–0,8) за формулами 3.2 та 3.3:

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

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 у плановому році;

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

$$Q_{пл} = ПС K_{з.і}, \quad (3.3)$$

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

Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) представлено у табл. 3.9, за формою якої оформлено результати розрахунків проектного готелю.

Таблиця 3.10

Розрахунок обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення у готелі на плановий рік

Категорія і місткість номерів	№ т/к	Кількість номерів	Кількість днів експлуатації номерів		Коефіцієнт завантаження номерного фонду за сезонами		Обсяг реалізації послуг, людино-днів		
			міжсезоння	сезон	міжсезоння	сезон	міжсезоння	сезон	Разом
Апартамент	1	1	120	245	0,6	0,8	72	196	268
Люкс	2	4	120	245	0,6	0,8	288	784	1072
Напівлюкс	4	4	120	245	0,6	0,8	288	784	1072
Номер І категорії (одномісний)	21	21	120	245	0,6	0,8	1512	4116	5628
Номер І категорії (двомісний)	25	50	120	245	0,6	0,8	3600	9800	13400
Усього	53	80	120	245	0,6	0,8	5760	15680	21440

При плануванні кількості замовлених послуг харчування в конгрес-готелі

приймаємо за умову можливість обрати сніданки за типом «Шведська лінія» та роботу ресторану з меню за вільним вибором страв. Відповідну пропорцію обираємо при розробці даного проекту.

Таблиця 3.10

**Кількість замовлених послуг ЗРГ готелю «Карпатський вернісаж»
на 2019 рік**

Показники	Міжсезоння	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	5760	15680	21440
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %			
2.1. Ресторан	100	100	
2.2. Лобби-бар	20	40	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ ($3=1*2$)			
3.1. Ресторан	5760	15680	21440
3.2. Лобби-бар	1152	6272	7424

3.4 Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

Основну частину доходів закладу готельного господарства забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності ($D(V)_{o.d}$) готелю поділяють на чотири основні групи за джерелами походження:

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

На етапі проектування готелю та планування його доходів необхідно визначити ціну реалізації наступних послуг:

- ✓ послуг по розміщенню та проживанню у курортному готелі;
- ✓ послуг закладу ресторанного господарства;
- ✓ послуг лікувально-оздоровчого характеру;
- ✓ інших послуг.

Ціни на послуги по розміщенню та проживанню у готелі визначаються за

результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідної категорії по сезонах року.

Проведені обстеження та розрахунки узагальнюються у вигляді табл. 3.11.

Таблиця
3.11

Орієнтовний ціна номерного фонду готелю на 2019 рік

Категорії і місткість номерів готелю	міжсезоння	сезон
Апартамент	18600	19800
Люкс	9500	10600
Напівлюкс	5600	6650
Номер I категорії (2-місний)	4100	4600
Номер I категорії (1-місний)	3150	3650

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей (продажу номерів) у готелі «Карпатський вернісаж» розраховано у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Планування доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) готелю «Карпатський вернісаж» на 2019 рік

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг, людино-днів			Ціна за номер за добу, грн		Дохід від реалізації послуг, тис. грн..		
	міжсезоння	сезон	разом	міжсезоння	сезон	міжсезоння	сезон	разом
Апартамент	72	196	268	18600	19800	1339,2	3880,8	5220,0
Люкс	288	784	1072	9500	10600	2736,0	8310,4	11046,4
Напівлюкс	288	784	1072	5600	6650	1612,8	5213,6	6826,4
Номер I категорії (одномісний)	1512	4116	5628	3150	3650	4762,8	15023,4	19786,2
Номер I категорії (двомісний)	3600	9800	13400	4100	4600	14760,0	45080,0	59840,0
Всього	5760	15680	21440			25210,8	77508,2	102719,0

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на рік здійснюють, виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей закладу готельного господарства залежно від рівня завантаженості номерного фонду. Розрахунки узагальнюємо у вигляді табл. 3.13.

Таблиця 3.13

**Планування доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ готелю
«Карпатський вернісаж» на 2019 рік**

Показники	Міжсезоння	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:			
1.1. Ресторан	5760	15680	21440
1.2. Лоббі-бар	1152	6272	7424
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:			
2.1 Ресторан	250	300	
2.2. Лоббі-бар	100	150	
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:			
3.1. Ресторан	1440,0	4704,0	6144,0
3.2. Лоббі-бар	115,2	940,8	1056,0
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, грн	1555,2	5644,8	7200,0

Далі розраховуємо доходи об'єктів оздоровчого та рекреаційного призначення (табл.. 3.14).

Таблиця 3.14

**Планування доходів від реалізації оздоровчих та рекреаційних послуг
готелю «Карпатський вернісаж» на 2019 рік**

Назва послуги	Кількість послуг за рік	Планова ціна для реалізації	Дохід від реалізації, тис. грн.
Користування більярдним залом	7500	100	750
Послуги переговорних кімнат	800	500	400
Користування конференц-залами	100	3000	3000
Торгівельні кіоски	10000	50	500
Разом	18400		4650,0

В готелі «Карпатський вернісаж», що проектується, також надаватимуться додаткові послуги. Деякі з додаткових послуг будуть безкоштовним, вільними для користування всіма гостями готелю, що проживають. Решта додаткових послуг матимуть свою вартість. Обсяг додаткових послуг складає 20% від загального обсягу наданих послуг. Таким чином, для розрахунку операційних доходів потрібно розрахувати обсяги реалізації платних додаткових послуг.

Розрахунки наведені в таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

**Планування доходів від реалізації додаткових послуг готелю
«Карпатський вернісаж» на 2019 рік**

Назва послуги	Кількість послуг за рік	Планова ціна для реалізації	Дохід від реалізації, тис. грн.
Користування тренажерним залом	7500	50	375,0
Послуги басейну	10000	50	500,0
Послуги сауни	3650	3000	1095,0
Спа-центр	10000	250	2500,0
Разом	18400		4465,0

Завершальним етапом обґрунтування операційних доходів готелю є узагальнення отриманих результатів розрахунку всіх видів операційних доходів по всіх напрямках діяльності (табл. 3.16).

Таблиця
3.16

**Планування обсягу операційних доходів готелю «Карпатський
вернісаж» на 2019 рік**

Види доходів	Разом за рік
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн.	102719,0
Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	7200,0
Разом: основні операційні доходи, тис. грн.	109919,0
Операційні доходи від інших господарських підрозділів, тис. грн.	9115,0
Разом: операційні доходи комплексу, тис. грн.	119034,0

Підсумовуючи результати таблиці 3.16 можна зрозуміти, що у плановому році готель отримає обсяг операційних доходів у розмірі 119034,0 тис. грн.

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінювання техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом. Витрати діяльності становлять вихідну базу при формуванні ціни продукції (товарів, послуг), безпосередньо впливають на прибуток підприємства, рентабельність, формування фондів фінансових ресурсів.

При обґрунтуванні бізнес-плану створення конгрес-готелю необхідно розробити такі планові показники поточних витрат діяльності:

- планові операційні витрати за калькуляційними статтями;
- річну суму поточних витрат конгрес-готелю.

Приблизний склад та порядок планування поточних витрат об'єкта проектування наведено в табл. 3.17. Крім того, поточні витрати діяльності необхідно поділити на умовно-постійні та умовно-змінні.

Таблиця 3.17

Планування поточних витрат конгрес-готелю на 2019 рік

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів закладу ресторанного господарства готелю	2346,0	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	4601,0	ЗВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1012,2	ЗВ
4	Амортизаційні відрахування	26 111,0	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	30539,8	ЗВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	627,7	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	65,2	ПВ
9	Витрати на транспортування	-	ЗВ
10	Витрати на охорону	714,2	ПВ
11	Витратиматеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення	45,0	ЗВ
12	Інші поточні витрати діяльності	3571,0	ПВ
	Разом поточні витрати	69633,1	
	У тому числі: умовно-змінні	38544,0	
	умовно-постійні	31089,1	

Стаття 1. Обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції власного виробництва і закупних товарів закладу ресторанного господарства. Витрати по цій статті складають 2346,0 тис.грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці розраховані в табл.3.9. і складають 4601,0 тис.грн.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування –

єдиний внесок на загальнообов'язкове державне соціальне страхування (22,0 % від фонду оплати праці). Відрахування складають 1012,2 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів складають 26111,0 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Ці витрати розраховують в інженерно-будівельній частині проекту. В економічній частині їх необхідно визначити лише у вартісному вираженні.

Планування поточних витрат на експлуатацію закладу готельного господарства здійснюють у формі табл. 3.18.

Таблиця 3.18

Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2019 рік

Витрати	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн	Поточні річні витрати, тис. грн
Електроенергії	140 742,55	188,74	26 563,75
Опалення	1 139,50	1 385,59	1 578,88
Вода холодна	25 185,00	12,45	313,55
Вода гаряча	15 330,00	73,8	1 131,35
Разом			29 587,5

Крім того, за цією статтею плануються відрахування до ремонтного фонду, які передбачаються в обсязі 0,8-1,2% від роздрібного товарообороту:

$$119034,0 \cdot 0,8 / 100 = 952,3 \text{ тис. грн.}$$

Разом витрати за цією статтею становлять 30539,8 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів.

За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентаря.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу готелю на рік здійснюється у формі табл. 3.19

Таблиця 3.19

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у готелі
на 2019 рік**

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розписом	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн	Сума зносу, тис. грн
Адміністративно- управлінський персонал	11	1	1500	16,5
Оперативно-виробничий персонал	61	2	800	97,6
Разом		—		114,1

Розрахунок вартості малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат, визначають у формі табл. 3.20, де наведено найпоширеніший перелік інвентарю готелю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів.

Таблиця 3.20

**Розрахунок вартості інвентарю, що належить до малоцінних
швидкозношуваних предметів у готелі, на 2019 рік**

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість, місця закладі	Нормативна вартість одиниці предмета	Об'ємний показник	Вартість одиниці, грн	Сума зносу, тис. грн
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд	80	3	240	150	36,0
2. Столові набори	80	5	400	120	48,0
3. Скляний (кришталевий) посуд	80	1	80	110	8,8
4. Металевий посуд	80	2	160	60	9,6
5. Інший столовий інвентар	80	2	160	75	12,0
6. Столова білизна	80	1	80	190	15,2
7. Постільна білизна та рушники	80	2	160	1250	200,0
8. Спортивний інвентар	80	1	80	500	40,0
9. Господарський інвентар	80	2	160	300	48,0
10. Інструменти	80	1	80	1000	80,0
11. Канцелярське приладдя	80	1	80	300	24,0
Разом					513,6

Сума зносу за поточний рік складає в сумі 627,7 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень планують при розробленні бізнес-

плану за наявності цих витрат.

Земля знаходиться у власності інвестора.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі 65,2 тис. грн..

Стаття 9. Витрати на транспортування не плануються.

Стаття 10. Витрати на охорону підприємства слід прийняти 0,06% доходу готелю і становлять 714,2 тис. грн.

Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення. Приймаємо 300 грн. у розрахунку на кожного відпочивальника, і становить 45 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-telefonні витрати, витрати на тару умовно визначаємо в обсязі 3 % від річного доходу готелю. Витрати по статті 12 – 3571,0 тис.грн.

Прибуток

Наступним етапом обґрунтування проекту створення підприємства є проведення комплексного аналізу доходів, витрат, прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP-аналіз (Cost- Volume-Profit). Цей метод є одним із найбільш ефективних засобів планування діяльності підприємств. Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний прибуток (дохід), точка беззбитковості.

Таблиця 3.21

Планування маржинального прибутку готелю на 2019 рік

Показники	Алгоритм розрахунків	На 2018 рік, тис. грн.
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	табл. 3.14	119034,0
1.1. Дохід (виручку) від реалізації послуг тимчасового розміщення гостей, тис. грн.	табл. 3.14	102719,0
1.2. Доходи (виручка) від реалізації послуг ЗРГ, тис. грн.	табл. 3.14	7200,0
1.3. Інші доходи (екскурсійні, торговельні, експлуатації спортивних споруд, інші)	табл. 3.14	9115,0
2. Податок на додану вартість	20%	23806,8

Продовження таблиці 3.21

Показники	Алгоритм розрахунків	На 2018 рік, тис. грн.
3. Чистий дохід	ст.1-ст.2	95227,2
4. Умовно змінні витрати, у тому числі	табл. 3.16	38544,0
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	табл. 3.16	2346,0
4.2. Інші змінні витрати	табл. 3.16	36198,0
5. Маржинальний прибуток	ст.3 - ст.4	56683,2
6. Постійні витрати	табл. 3.16	31089,1
7. Прибуток	ст.5 - ст.6	25594,1
8. Рентабельність операційної діяльності, %	ст.7*100 / ст.1	21,5

Розрахунок цільового прибутку готелю на плановий рік представлено у табл. 3.22.

Таблиця 3.22

Розрахунок цільового прибутку готелю на 2019 рік

№	Показники	Алгоритм розрахунку	2019 рік
1	Операційні доходи готелю, тис. грн.	Табл. 3.20	119034,0
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %		12
3	Цільовий, необхідний прибуток, тис. грн.	п.1 * п.2 / 100	14284,1

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності наданий у табл. 3.23.

Таблиця 3.23

Планування основних результатів діяльності готелю «Карпатський вернісаж» на 2019 рік

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за 2018 рік тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	табл. 3.21	95227,2
2	Умовно змінні витрати	табл. 3.21	38544,0
3	Умовно постійні витрати	табл. 3.21	31089,1
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	табл. 3.21	25594,1
5	Податок на прибуток	18%	4606,9
6	Чистий прибуток – можливий	рядок. 4 – рядок 5	20987,2
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6 / рядок 1) · 100	21,5
8	Чистий прибуток – цільовий	табл. 3.21	14284,1
9	Чистий прибуток – плановий		20987,2

Діючі ставки податку на додану вартість, на прибуток визначається за Податковим Кодексом України на дату написання проекту.

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Задача оцінки ефективності інвестиційного проекту та окупності капітальних витрат потребує розрахунку основних показників діяльності готелю на подальші десять років поспіль.

Планування на цей період рекомендується здійснювати за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які потрібні для подальших обґрунтувань, а саме обсягів доходу (виручки) від реалізації, прибутку, амортизаційних відрахувань.

Розрахунок планового доходу від операційної діяльності виконується на основі запланованих темпів його зростання за формулою:

$$D_{пл} = \frac{D_{баз} \cdot I}{100}, \quad (3.4)$$

де, $D_{пл}$ – доходу від операційної діяльності у плановому році, тис. грн;

$D_{баз}$ – доходу від операційної діяльності у базисному році, тис. грн;

I – темп зростання доходу від операційної діяльності у плановому періоді, %.

Для підприємства, що проектується, темп зростання доходів операційної діяльності на усі десять роки пропонується в обсязі 5–8% річних (умовно).

Планування *чистого прибутку* підприємства здійснюється, виходячи з рівня рентабельності діяльності конгрес-готелю, який досягає середньогалузевого. Для готелю, що проектується, рентабельність господарської діяльності на усі десять років визначається (умовно) на рівні 12% річних. Для розрахунків використовують таку формулу:

$$П = P_{од} * D / 100, \quad (3.5)$$

де, $П$ – чистий прибуток, тис. грн.;

P – рентабельність операційної діяльності конгрес-готелю, %;

D – дохід від операційної діяльності без урахування ПДВ, тис. грн.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається

(умовно) як величина, що дорівнює розміру амортизації у попередній рік експлуатації об'єкта, що скоригована на коефіцієнт 0,95.

Планові показники діяльності підприємства на перші одинадцять років узагальнюються у табл. 3.24, у якій показано приклад розрахунку основних показників.

Таблиця 3.24

Планування основних результатів діяльності готелю

Рік	Доход від операційної діяльності		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн
	Тис. грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис. грн.	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	95227,2	10	20987,2	12	26 111,0
2-й рік	96179,5	10	23505,6	12	24 805,4
3-й рік	105797,4	10	26326,3	12	23 565,2
4-й рік	116377,2	10	29485,5	12	22 386,9
5-й рік	128014,9	10	33023,8	12	21 267,6
6-й рік	140816,4	10	36986,6	12	20 204,2
7-й рік	154898,0	10	41425,0	12	19 194,0
8-й рік	170387,8	10	46396,0	12	18 234,3
9-й рік	187426,6	10	51035,6	12	17 322,6
10-й рік	206169,2	10	57159,8	12	16 456,4
Разом за 10 років	1401294,2		366331,5		225 181,0

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів:

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

1. Чистий приведений дохід дозволяє отримати найбільш узагальнену характеристику результату інвестування, його кількісний ефект в абсолютній сумі.

Чистий приведений дохід – це різниця між приведеним до теперішньої вартості суми чистого грошового потоку за період експлуатації інвестиційного

проекту та сумою інвестованих витрат на його реалізацію. Цей показник розраховують за формулою:

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

де, ЧПД - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід); ЧГПТ - чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проекту; ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

i - дисконтна ставка, що використовується та характеризує внутрішню безризикову норму рентабельності інвестицій, визначена як десятковий дріб;
t - тривалість розрахункового періоду; n - кількість років загального розрахункового періоду t.

Розрахунок чистого приведенного доходу за реальним інвестиційним проектом рекомендується здійснювати за формою табл. 3.25.

Таблиця 3.25

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

Рік	Капітальні (інвестиційні) витрати за проектом по роках, ІВ	Чистий прибуток за проектом по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	247968,0	56 889,4	56 889,4	50 794,1	
2		59 277,2	116 166,6	52 926,1	
3		62 173,6	121 450,8	55 512,1	
4		65 628,3	127 801,9	58 596,7	
5		69 698,0	135 326,3	62 230,3	
6		74 446,2	144 144,2	66 469,9	
7		79 945,1	154 391,3	71 379,5	
8		86 275,5	166 220,6	77 031,7	
9		93 528,8	179 804,3	83 507,8	
10		101 807,4	195 336,1	90 899,4	
Разом	247968,0	860 899,2		768 660,0	245 779,0

2. *Індекс (коефіцієнт) дохідності* також дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту

здійснюється за формулою:

$$ID = \frac{\sum_{t=1}^n ЧП_t}{IB}, \quad (3.7)$$

де, ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом.

$$ID = 768\,660,0 / 522\,880,9 = 1,4$$

Показник «індекс дохідності» також може бути використаним як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту. Якщо значення індексу дохідності менше або дорівнює одиниці, незалежний інвестиційний проект не повинен реалізовуватися, у зв'язку з тим, що не може принести додаткових інвестиційних доходів. Тобто для реалізації може бути прийнятим лише той інвестиційний проект, який має індекс дохідності якомога більший за одиницю.

3. Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) інвестицій 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 з амортизаційних відрахувань з основних засобів, що нараховуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Цей показник розраховується за формулою:

$$IP = ЧП / IB * 100, \quad (3.8)$$

де, IP – індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

IB – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом (за умови їх формування упродовж першого року реалізації проекту).

У нашому прикладі середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 768\,660,0 / 10 = 76\,866 \text{ грн.}$$

4. Період окупності являє собою один із найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту.

Розрахунок цього показника може бути здійснений двома методами –

статистичним та дисконтованим.

Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою:

$$ПО = \frac{IB}{ЧГПр}, \quad (3.9)$$

де, ПО - період окупності інвестиційних витрат за проектом, роки; ЧГПр - середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Відповідно дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою:

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

У нашому прикладі період окупності інвестиційного проекту розраховується таким чином:

$$ПО = 247968,0 / 26953 = 9,2 \text{ років.}$$

Отже, період окупності інвестиційного проекту, тобто час, необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить покрити всі капітальні витрати, становить 9 років.

Висновки до 3 розділу.

В третьому розділі проекту проведено управлінське та економічне обґрунтування доцільності готелю з елементами концепції ревеню-менеджменту. Обґрунтовано організаційно-правовий статус проектного готелю; побудовано організаційну структуру управління готелем; представлено економічні розрахунки показників господарської діяльності проектного готелю з урахуванням фактору сезонності; обґрунтовано ефективні управлінські рішення щодо обсягів капіталу та діяльності за джерелами формування доходу, розраховано завантаженість готелю, складено організаційний та фінансовий план доходів, витрат, податків та прибутку. Оцінено капіталовкладення, окупність інвестиційного проекту.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Випускний кваліфікаційний проект розроблено відповідно до затвердженої теми: «Проект готелю 4* на 80 місць у туристичній дестинації «Буковель», Івано-Франківської обл.». Випускний проект містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

В розділі 1 «Концепція. Організація. Сервіс» обґрунтовано необхідність проектування готелю 4* в туристичній дестинації «Буковель», Івано-Франківської обл.. Івано-Франківська область має значну туристично-оздоровчу базу - більше ста об'єктів, турбаз, готелів, санаторіїв, пансіонатів, можуть одночасно прийняти 14 тисяч відпочиваючих, туристичні послуги в області надають 73 туристичних фірми. На території Івано-Франківської області є п'ять курортних місцевостей і діє 36 санаторно-курортних закладів, серед яких такі курорти, як низькогірні – Яремче, Косів, Татарів, середньогірні – Ворохта, курорт Черче.

В межах туристичної дестинації гірськолижного курорту «Буковель» функціонує близько 102 садиби, а також 3, 4, 5 зіркові готелі.

Згідно сегментації потенційних гостей проектованого готелю «Карпатський вернісаж» за різними показниками, встановлено, що основними відвідувачами готелю будуть, як молодь так і люди середнього віку, які мають середню заробітню плану на одного члена сім'ї у розмірі від 7500 до 8500 грн. Більшість відвідувачів проектованого готелю зупинятимуться в готелі в період від 3 до 7 днів, та їх ціль поїздки – відпочинок.

Під час розроблення концептуального рішення готелю 4* «Карпатський вернісаж» було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки він є економічним при будівництві та технічній експлуатації.

Житлова частина готелю 4* «Карпатський вернісаж» складається із 53 номери, із загальною місткістю – 80: 1 номер апартамент, 2 номери люкс, 4

номерів напівлюкс, 25 номери стандарт одномісний, 20 номерів стандарт двомісний та 1 номер для маломобільних груп населення.

Послуги харчування в закладі готельного господарства, що проектується, надаватимуться у ресторані вищого класу на 80 місць та лоббі-бар на 10 місць.

В кваліфікаційному проекті визначено структуру та площу приміщень різного функціонального призначення при готелі та розраховано загальну площу об'єкта – 4428 м².

Визначено інженерно-будівельне рішення об'єкта, розміщення в містобудівній структурі, охарактеризовано конструктивну схему будівлі та інженерних систем, розраховано кошторис будівництва 778363,25 тис. грн. Розроблено пропозиції щодо дизайну готелю і закладів ресторанного господарства – основний стиль «гуцульський». Розроблено заходи раціонального використання тепло енергоресурсів, охорони праці, техніки безпеки під час експлуатації закладу.

У роботі обґрунтовано форму утворення підприємства – товариство з обмеженою відповідальністю, визначено організаційну структуру готелю – лінійно-функціональна. Складено план з праці, де було визначено кількість працівників – 72, фонд оплати праці – 4601,0 тис. грн. рік. Розраховано потенційні витрати та доходи проєктованого підприємства, складено фінансовий план, оцінено капіталовкладення, окупність інвестиційного проєкту. Період окупності проєкту становить 9 років.

Підбиваючи підсумки, можна сказати, що у розробленому проекті підприємства закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проєкту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі.

Розроблений проєкт дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Законодавство України про охорону праці : зб. норм. док. : у 3 т. – К. : Основа, 2006.
2. Про внесення змін до Закону України «Про туризм»: Закон України від 18.11.2003 № 1282-IV.
3. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.94 № 4004-XII.
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування : Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про оплату праці : Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
6. Про ціни та ціноутворення : Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
7. ГКУ від 16.01.2003 № 436-IV.
8. ГКУ та Закон України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців».
9. [ГКУ Ст. 63 «Види та організаційні форми підприємств» від 16.01.2013р.](#)
10. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
11. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення».
12. ГОСТ 12.1.004-91. «Пожежна безпека. Основні положення».
13. ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
14. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
15. ДБНВ.1.1-7-2002. «Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва».
16. ДБН В.2.2.-11-99. «Громадські будинки та споруди».
17. ДБН В.2.2-11-2002. «Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Основні положення».
18. ДБН В.2.2-15-2005. «Житлові будинки. Основні положення».

19. ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі».
20. ДБН В.2.2-25:2009. «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства».
21. ДБН В.2.2-9-99. «Громадські будинки і споруди. Основні положення».
22. ДБН В.2.3-15:2007. «Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів»
23. ДБН В.2.5-20-2001. «Газопостачання».
24. ДБН В.2.5-23-2010. «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення».
25. ДБН В.2.5-28-2006. «Природне і штучне освітлення».
26. ДБН В.2.5-64:2012. «Внутрішній водопровід та каналізація».
27. ДСН 3.3.6.037-99. «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультра-звуку та інфразвуку».
28. ДСН 3.3.6.042-99. «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень».
29. ДСТУ 30523-97. «Послуги громадського харчування».
30. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
31. ДСТУ 4269:2003. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
32. ДСТУ 4269:2003. «Вимоги до готелів усіх категорій».
33. ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
34. НПАОП 40.1-1.21-97. «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів».
35. НПАОП 0.00-1.33-94. (ДНАОП 0.00-1.31-99): «Про затвердження Правил охорони праці під час експлуатації електронно-обчислюваних машин».
36. [СНиП 2.01.02-85. «Протипожежні норми».](#)
37. СНиП 2.04.05-91 [«Опалення, вентиляція та кондиціонування».](#)
38. НоРеСа: навч. посіб.: у 3 т. Т.1 Готелі/ А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.; за ред. А. А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. І доповн. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412с.
39. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник

для студентів вищих навчальних закладів. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. - 280 с.

40. Бойко Н.Г., Гопкало Л.М. Организация гостиничного хозяйства: Учебник. - К.: Киев, нац. торг.-экон. ун-т, 2006. - 448 с.

41. Гандзюк М.П. Основи охорони праці : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / М.П. Гандзюк, Є.П. Желібо, М.О. Халімовський / за ред. М.П. Гандзюка. – 2-ге вид. – К. : Каравела, 2005. – 390 с.

42. Гогіташвілі Г.Г. Основи охорони праці / Г.Г. Гогіташвілі, В.М. Лапін, – Л. : Новий світ-2000, 2005. – 232 с

43. Головка О. М. Організація готельного господарства: навч. посібник / Головка О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В. – К.: Кондор, 2012. – С. 337.

44. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування./Довідник В 3-х ч. — Харків ДП Редакція “Мир Техники и Технологий”, 2003

45. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці / В.Ц. Жидецький. – Л. : Афіша, 2004. – 318 с.

46. Клименко Є.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: Навч. посіб. - К: Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с.

47. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.

48. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учб. л-ри, 2012. – 472 с.

49. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) / Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с.

50. Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания - М: Колос, 2000. - 216 с ил. - (Ученик для высших учебных заведений).

51. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та

допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

52. Організація обслуговування у малих готелях: Навч. посібник / Г.Б. Мунін, Тимошенко, Ю.І. Палеха, М.Д. Стамболов; За заг. ред. академіка О.В. Шербенка. - К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. - 181 с. - Бібліогр.:176 с.

53. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. : [для вищ. навч. закл.] / А.А. Мазаракі [та ін.]; за. ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 340 с. – ISBN 978-966-629-472-5.

54. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту Навчальний посібник. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.

55. Шаповал С.Л. Основи будівництва: Навч.посібник / За ред. А.А. Мазаракі - К.: Київ., Нац. торг.-екон. ун-т, 2010. - 186 с.

56. Шаповалов, А. Л. Конспект лекцій з дисциплін: «Інформаційні системи і технології в туризмі» / А. Л. Шаповалов, О. Б. Костенко, К. В. Кузьмичова; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012. – 53 с

57. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Booking.com B.V. [Режим доступу: <https://www.booking.com/uk.html>]

58. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення

59. Офіційний сайт Главбух [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.golovbukh.ua/article/7256-statutniy-kapital-pdprimstva>

