

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ (РОБОТА)
на тему:

**«ПРОЕКТ КЛУБ-ГОТЕЛЮ 4* НА 50 МІСЦЬ У
ОБОЛОНСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА»**

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

підпис студента

Бойко
Юлія Олегівна

Науковий керівник
к.е.н., доц.

підпис керівника

Міска
Віктор Григорович

Наукові консультанти:

Архітектура. Дизайн
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Шаповал
Світлана Леонідівна

Ресторани. Бари
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Демічковська
Мирослава Павлівна

Керівник освітньо-
професійної програми
д.е.н., проф.

підпис керівника

Босовська
Мирослава Великсівна

Київ 2018

Вступ

Метою написання даного випускного проекту є проектування об'єкта готельного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних, та виробничих факторів.

Об'єктом дослідження є процес проектування об'єкта готельного бізнесу.

На сьогоднішній день будівництво готелів стає все більш прибутковою справою, саме тому багато країн світу почали вкладати великі кошти у розвиток цієї галузі економіки.

Актуальністю цієї роботи можна назвати те, що Україна володіє значними історичними, архітектурними, рекреаційними ресурсами, що може дозволити нам досягти значних успіхів у цій галузі. На жаль, Україна робить лише перші кроки на шляху до успіху в цьому напрямі, натомість як в більш розвинених країнах ця діяльність перетворилася на індустрію.

Незважаючи на все вищевказане, сфера послуг набуває все більшого розвитку в нашій країні, хоч це й ускладнюється низкою проблем, наприклад, належним рівнем сервісу.

Для виконання даного проекту територіально було вибрано місто Київ. Зважаючи на те, що Київ є столицею України, відповідно одне з найбільших скупчень об'єктів готельної індустрії представлено саме тут. Говорячи про це, ми розуміємо, що з'являється велика конкуренція. Саме тому, потрібно віднайти цікавий та незвичний для українського ринку готельних послуг тип об'єкта. Провівши аналіз готельної індустрії міста Київ, з'ясувалося, що представлене велика різноманітність бізнес-готелів, готельних комплексів з spa-послугами, хостелів, але цим вже не здивувати наших гостей. Тому було вирішено спроектувати один із видів концептуальних готелів, а саме, клуб-готель.

Назвати готель концептуальним тільки з тієї причини, що він невеликий і має свій індивідуальний стиль – цього недостатньо, оскільки специфіка

концептуального готелю відбивається не тільки в його індивідуальності, але і в методиці створення, яка дозволяє сформувати особливий образ і філософію готелю.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1 Концепція

Проектування нового готельного закладу потребує пошуку цікавих ідей та розроблення єдиної концепції, яка б дозволила забезпечити його стійку конкурентоспроможність на ринку. Сучасний зсув у попиті на готельні послуги характеризується тим, що зараз мандрівникам потрібно набагато більше, ніж комфорт і однотипні послуги розміщення. З кожним роком готельна клієнтура стає все більш досвідченою та вимогливою. Готель стає повноцінною частиною туристського досвіду, джерелом не тільки комфорту, але і інтелектуального задоволення. Все це, безсумнівно, вимагає не просто диверсифікації готельної пропозиції, необхідна інноваційна стратегія, яка пропонує ринку новий готельний продукт. Така стратегія повинна бути розроблена з урахуванням останніх тенденцій світових ринків готельних послуг.

До новітніх трендів готельного ринку можна віднести популярність такого формату, як клуб-готель.

Клуб-готель – це готель високого класу обслуговування, що надає своїм проживаючим всі можливі послуги з обмеженим доступом на територію третіх осіб, для відвідування якого може вимагатися наявність спеціальної членської картки. Ставши членом клубу, турист також може отримувати можливість щорічного відвідування вподобаного готелю в певні тижні року зі значною знижкою. Особисті тижні члени клубу можуть обміняти на відпочинок в іншому готелі, з широкого спектру доступних пропозицій, гості можуть підібрати для себе клубний готель в певній місцевості і обрати умови перебування в ньому.

Клубний готель зазвичай має велику територію для відпочинку, на якій можна знайти ресторани, кафе, спортивні комплекси та інші місця для

проведення часу. Паркова зона є закритою, тому сторонні в неї потрапити не можуть.

Кожен власник клубної картки отримує у власність апартаменти на певні проміжки часу, які він вибирає сам. Вступивши в клуб, відпочиваючі також стають членами обмінної системи RCI. Дана система значно розширює туристичні можливості, дозволяючи відвідувати готелі інших клубів по всьому світу. Спеціальні гостьові сертифікати дають право вселятися в готель клубного типу друзям власника карти. Крім того, відпочиваючі можуть отримувати знижки в звичайних мережевих готелях.

Відповідність готелів-клубів певним нормам RCI перевіряється спеціальною комісією, що гарантує високий рівень їх якості, тому відпочинок в них приносить тільки позитивні емоції і впевненість в наявності повного спектру послуг. Рівень обслуговування в готелі залежить від його класу, що в класичному розумінні відповідає кількості зірок [22].

Отже, основна ідея клуб-готелю – це закритий доступ для проживання і обмежене коло клієнтів, до яких належать люди досить високого статусу (завдяки чому гість повинен відчувати свою винятковість і приналежність до вищого прошарку суспільства), а також наявність партнерських програм з іншими аналогічними готелями, СПА - салонами та інше.

Основні відмінні ознаки концептуального готелю показано в табл. 1.1.

Таблиця 1.1.

Основні відмінні ознаки клуб-готелю [21, с. 16].

Ознаки	Клуб – отель
Філософія	Елегантність і продуманість комфорту
Концепція	Закритий доступ для проживання і обмежене коло клієнтів, до яких належать люди досить високого статусу (завдяки чому гість повинен відчувати свою винятковість і приналежність до вищого прошарку суспільства), а також наявність партнерських програм
Атмосфера	Відпочинок серед певного кола гостей, атмосфера приналежності до певного прошарку суспільства
Інтер'єри	Елегантний статусний інтер'єр
Місцезнаходження	Діловий центр міста або статусний район
Методика проектування	Дедуктивна, заснована на базисної концепції
Метод ціноутворення	Престижне ціноутворення
Типи тарифів	Переважає Rack Rate (повний тариф)
Сегмент споживачів	Бізнес-еліта, підприємці
Роль і соціально-економічне значення	Формування нових стандартів готельного бізнесу.
Характерні ознаки	Раціональність, функціональність, відмінний сервіс.

Оболонський район розташовується в північній частині м. Києва на правому березі Дніпра (рис. 1.1). Вважаємо таку локацію для розміщення концептуального готелю вдалою за наступних причин:

- близьке розташування до ділового центра м. Київ;
- мальовничі краєвиди правого берега Дніпра на Оболонській набережній;
- шагова доступність елітного гольф-клубу;
- шагова доступність до якісних ресторанів: ресторану японської кухні

«Жовте море», ресторан італійської кухні «Італія», ресторану-клубу «Акуладжаз», бару «Тирамісу бар», ресторану «Мінт Київ», ресторану грузинської кухні «Арго»;

- розвинені шляхи сполучення;
- близькість цікавих об'єктів, що генерують попит на послуги проектного закладу розміщення (кесон «Сталінський тунель» - тунель під Дніпром на Оболонській набережній);
- відсутність поблизу закладів розміщення формату клуб-готель, butik-готель, арт-готель;
- в районі діє декілька промислових підприємств, що можуть генерувати попит серед ділових туристів, з яких найбільш відомими є: Linde Gas, ЗАТ «Оболонь», ЗАТ «Чинбар», ВАТ завод «Маяк».

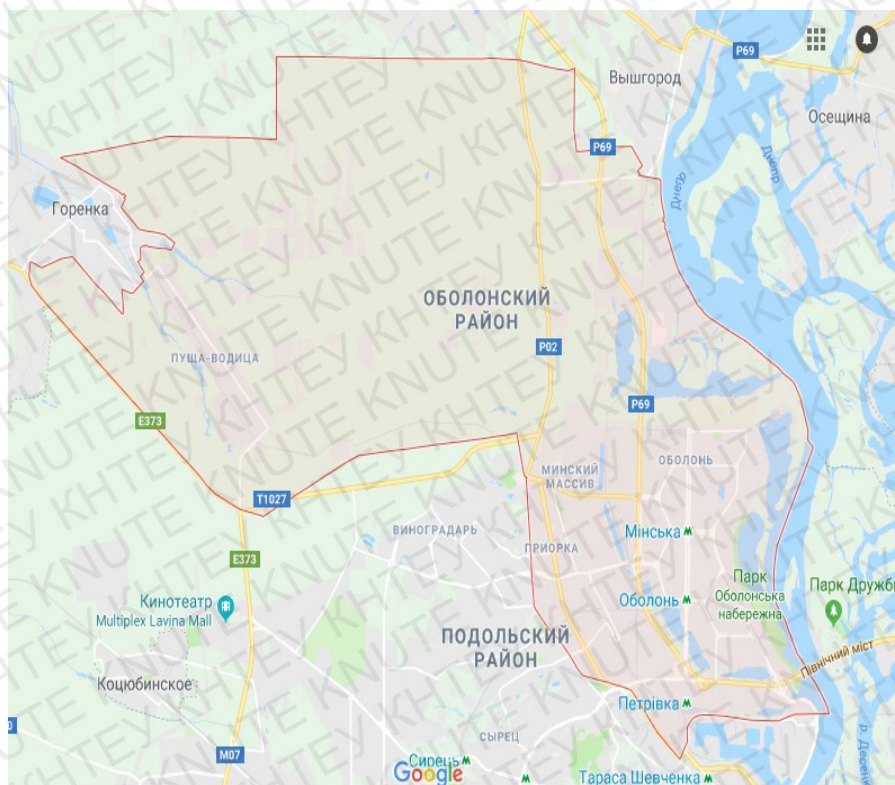


Рис. 1.1. Оболонський район м. Київ як локація проектного готелю

Стисла характеристика об'єктів, що генерують попит на послуги проектного закладу розміщення, надано у табл. 1.2.

Таблиця 1.2

Характеристика об'єктів, що генерують попит на послуги

проектованого закладу розміщення

№ з/п	Назва об'єкту	Адреса	Відстань до проектованого закладу, км	Туристичний потік (основний)
1.	Київський гольф-центр	проспект Героїв Сталінграду, 10, Київ	1,1	Цільові клієнти закладу, що проектується: - представники українських ділових кіл, що не мають часу їхати на відпочинок закордон; - представники бізнесу з інших міст України, що відвідають Київ з ліловою
2.	Спортивний зал гольф-центру	проспект Героїв Сталінграду, 10, Київ	0,9	
3.	Парк оболонська набережна	Вул.. Оболонська набережна	0,95	
4.	Ресторан японської кухні «Жовте море»	Корпус 6, проспект Героїв Сталінграду, 8, Київ	1,0	
5.	Ресторан «Італія»	Вул.. Оболонська Набережна, 15, Київ	1,2	
6.	Ресторан-клуб «Акула-джаз»	Героїв Сталінграда просп., 6Б, корп. 1, місто Київ	2,0	
7.	Бар «Тирамісу бар»	проспект Герої Сталінграду, 6А, Киї		ники х що
8.	Ресторан «Мінт Київ»	проспект Героїв Сталінграду, 8, Київ	1,0	мають відрядження у м. Київ;
9.	Ресторан грузинської кухні «Арго»	Вул. Оболонська набережна 3, корпус 1, Київ	2,0	- корпоративні клієнти з метою

10.	Кесон Сталінський тунель	Вул.. Оболонська набережна, 13 (координати 50.498797, 30.524665)	1,6	проведення корпоративних заходів
-----	--------------------------------	--	-----	--

Отже, готель, що проектується, має розташовуватися у районі мальовничої Оболонської набережної та в безпосередній близькості від Київського гольф-клубу, спортивного залу, різноманітних ресторанів, що розташовано у районі Оболонської набережної. Розміщення закладу, що проектується, наведено на рис. 1.2.

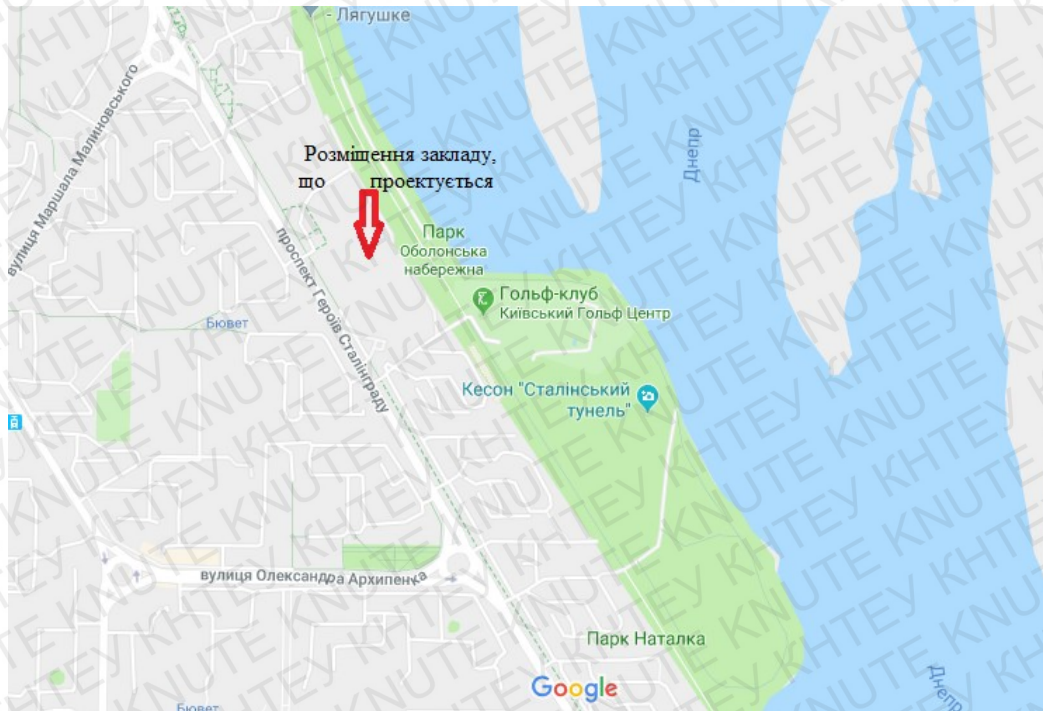


Рис. 1.2. Розміщення закладу, що проектується

З метою вірного вибору майбутньої концепції закладу, що проектується, проведемо аналіз ринку готельно-ресторанного господарства у м. Київ, а також зробимо оцінку обсягів попиту на готельні послуги, динаміки загальної кількості туристів та загального часу перебування приїжджих (кількості людино-днів). Динаміка наявності готелів та інших місць для тимчасового проживання у м. Київ показано у табл. 1.3.

Отже, можемо констатувати скорочення кількості готелів та

аналогічних засобів розміщування у м. Київ у 2017 р. в порівнянні з 2016 р. на 2 закладу або на 1,21%, зростання кількості готелів та аналогічних засобів розміщування у м. Київ у 2017 р. в порівнянні з 2011 р. склало 7 закладів або 4,49%.

Таблиця 1.3

Динаміка наявності колективних засобів розміщення у м. Київ [17]

	Кількість колективних засобів розміщування, од			Кількість місць, од			Кількість осіб, що перебували у колективних засобах розміщування, осіб		
	усьог о	у тому числі		Усьо го	у тому числі у		усього	у тому числі у	
		готелів та анало- гічних засобів розмі- щуван ня	спеціалі- зованих засобів розмі- щуван ня		готеля х та і- анало- гічних засоба х розмі- щуван ня	спеціалі- зованих засобах розмі- щуван ня		готеля х та і- анало- гічних засоба х розмі- щуван ня	спеціалі- зованих засобів розмі- щуван ня
2011	198	156	42	2537	18454	6910	12470	118203	62162
Продовження таблиці 1.3									
2012	185	148	37	23760	17490	6270	1093383	1043549	49834
2013	177	145	32	24448	19196	5252	1164100	1119400	44700
2014	194	157	37	27454	21503	5951	889717	847631	42086
2015	171	147	24	25322	20484	4838	1048850	1008327	40523
2016	186	165	21	2264	18326	4321	11823	114978	32537

6				7			26	9	
201	182	163	19	2186	17798	4063	11554	112204	33403
7				1			44	1	

Кількість місць у готелях та аналогічних засобах розміщування у м. Київ у 2017 р. в порівнянні з 2016 р. скоротилася на 528 місць або на 2,88%, кількість місць у готелях та аналогічних засобах розміщування у м. Київ у 2017 р. в порівнянні з 2011 р. скоротилася на 656 місць або 3,55% [17].

Взагалі базу розміщення в м. Київ у 2017 р. складала 182 засобів розміщення, з яких 163 готелів та аналогічних засобів розміщування та 19 спеціалізованих засобів розміщування. Серед готелів представлено:

- п'ятизіркові («Хаят Реженсі», «Прем'єр Палас», «Інтер Континенталь», «Фаєрмонт Гранд Отель», «Хілтон», «Опера»);
- чотиризіркові («Бонтіак», «Національний», Holiday Inn Київ, «Хрещатик», парк-готель «Голосієво», «Бонапарт», «Алфавіт», Radisson Blu Hotel, «Президент-Готель», «Україна», бутик-готель «Рів'єра на Подолі», «Піросмані», «Королівський Делюкс», Mercure Kyiv Congress, Senator City Center, «Роял Олімпік» тощо);
- тризіркові;
- двозіркові;
- однозіркові.

Найменше у м. Київ представлено 5-зіркові та 4-зіркові готелі, що відносяться до елітного та бізнес-сегменту готельного ринку. Вартість розміщення в 5-зіркових готелях складає 300-1000 дол. на добу. Категорія чотиризіркових готелів поступається лідерам. Велика частина київських чотиризіркових готелів побудовані в епоху соціалізму, вони технологічно, морально і фізично застаріли. Деякі готелі реконструйовані, але часто це зроблено поверхнево або без розуміння сучасних вимог. Іноземні туристи часто незадоволені співвідношенням ціни і якості готельних послуг, що надаються. При цьому вартість мешкання в готелі в Києві набагато вище за мешкання в готелі аналогічного класу в Європі, що пояснюється, в першу

чергу, дефіцитом готелів на ринку. Взагалі, кількість готелів в Україні порівняно з визнаними туристичними країнами світу - незначна.

Забезпеченість номерним фондом у м. Київ у порівнянні з іншими столицями Центральної та Східної Європи й темпи приросту забезпеченості номерним фондом на 1000 жителів міста за останні 2012 - 2016 рр. наведено на рис. 1.3. На рис. 1.3 площа кола ілюструє наявний номерний фонд (абсолютне значення у 2016 р.). Ось X – забезпеченість номерним фондом на 1000 жителів. Ось Y – середньорічний темп приросту номерного фонду за період з 2012 по 2016 рр. у %.

Отже, показник забезпеченості номерним фондом в розрахунку на тисячу жителів у Києві є найнижчим серед столиць Центральної і Східної Європи і становить 3,5 номерів на тисячу жителів. Для порівняння: в Софії та Бухаресті – 5,2 номерів, в Празі – 27,3 номерів.

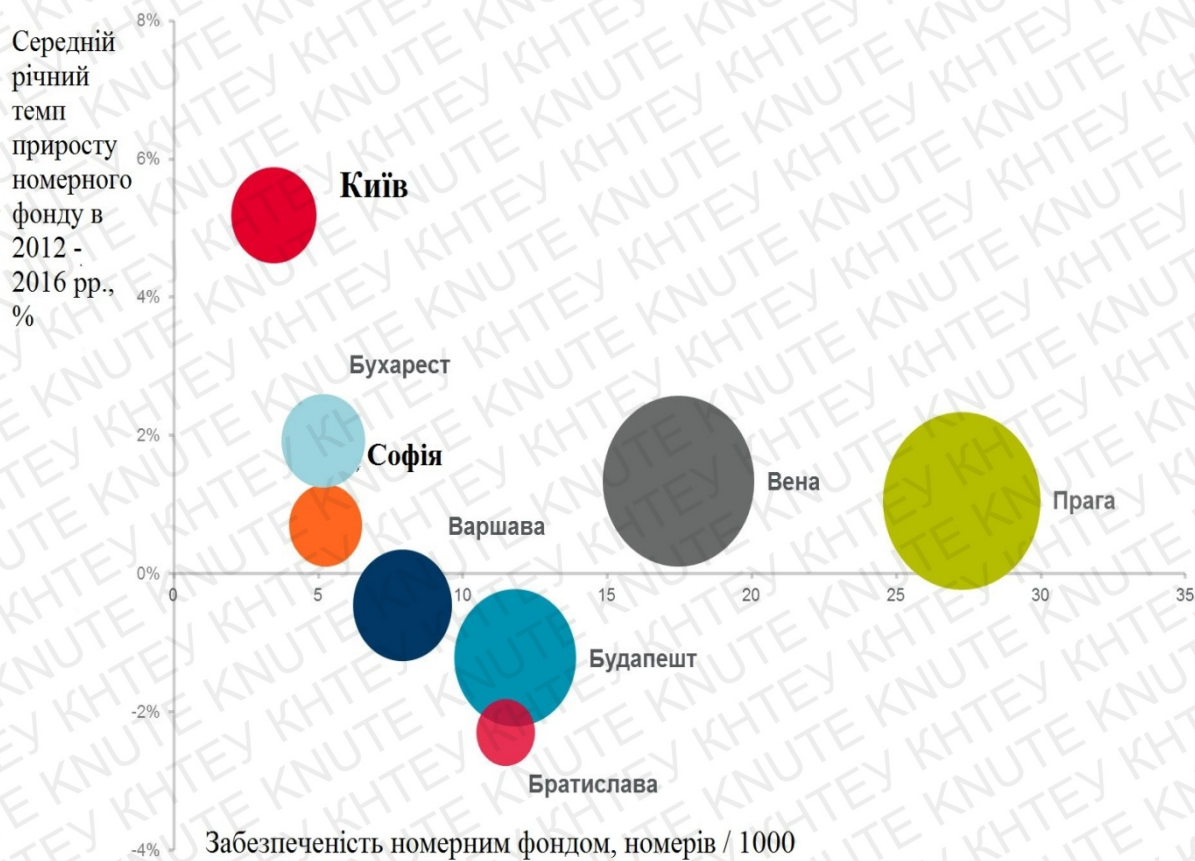


Рис. 1.3. Забезпеченість номерним фондом у м. Київ у порівнянні з іншими столицями Центральної та Східної Європи та темпи приросту забезпеченості номерним фондом на 1000 жителів міста за 2012 – 2016 рр. [20]

У Києві спостерігається найвищий середньорічний темп приросту номерного фонду, який з 2012 р. до 2016 р. склав більше 5% на рік.

основна ідея клуб-готелю – це закритий доступ для проживання і обмежене коло клієнтів, до яких належать люди досить високого статусу (завдяки чому гість повинен відчувати свою винятковість і приналежність до вищого прошарку суспільства), а також наявність партнерських програм з іншими аналогічними готелями, СПА - салонами та інше.

В останні роки номерний фонд Києва поповнювався якісною пропозицією у високому ціновому сегменті, внаслідок чого готелі класу «бізнес» та люксу в загальному номерному фонді займають близько 19% [20].

Компанія JLL представила аналіз результатів перших трьох кварталів 2017 р. на ринку бізнес- та luxury готелів м. Києва. Згідно з даними JLL, ринок бізнес- та luxury готелів української столиці продовжує поступово відновлюватися. Завантаження таких готелів виросло на 7,6 % в порівнянні з січнем-вереснем 2016 р., до 46%, і поступово наближається до стандартного для Києва рівня в 50-55% в середньому за рік. Значно зросла кількість міжнародних заходів в місті, що знову починають залучати інтерес гостей до Києва, заповнюючи міські готелі туристичними і корпоративними групами [16].

Середній тариф у дол. США (ADR) на готельному ринку класу «бізнес» та luxury Києва залишається відносно стабільним: за перші дев'ять місяців 2017 р. він зменшився на 2,5%, до 148 дол. На думку експертів JLL, причини цього зниження криються в коливаннях місцевої валюти і не відображають безпосередньо динаміку. Незважаючи на те, що зростання середнього тарифу за номер (ADR) в гривнях сповільнилося, його динаміка залишається позитивною: приріст на 1,2% в порівнянні з першими трьома кварталами 2016 р., до 3,9 тис. грн. Судячи з цінами, заявленим на ресурсах онлайн-бронювання, таких як Booking.com, готельєри дотримуються політики підтримки тарифів на високому рівні в період відновлення попиту.

Середній тариф за номер (ADR) у дол. США, прибутковість на номер (RevPAR) у дол. США та середнє завантаження номерного фонду (%) у готелях класу «бізнес» та luxury Києва у 2015 – 2017 рр. показано на рис. 1.4.

Прибутковість на номер (RevPAR) у готелях класу «бізнес» та luxury Києва у 2015 – 2017 рр. продовжує демонструвати позитивну динаміку, в першу чергу завдяки збільшенню завантаження. У валюті показник виріс в порівнянні з 2016 р. майже на 17%, до 68 дол., у гривнях – на 21%, до 1,8 тис. грн..

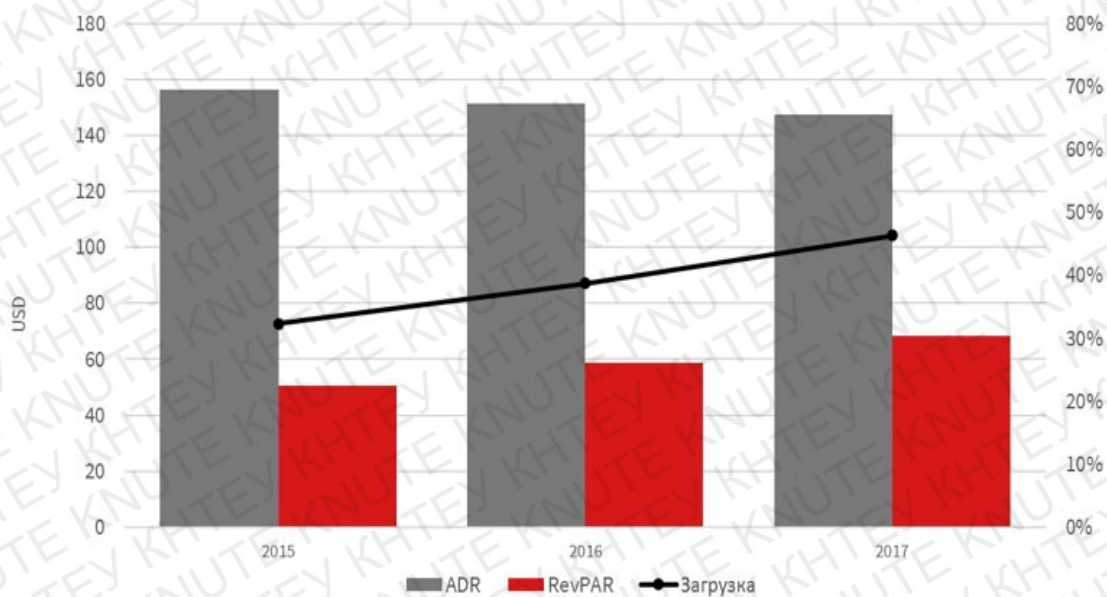


Рис. 1.4. Середній тариф за номер (ADR) у дол. США, прибутковість на номер (RevPAR) у дол. США та середнє завантаження номерного фонду (%) у готелях класу «бізнес» та luxury Києва у 2015 – 2017 рр. [16]

Середній тариф за номер (ADR) у грн, прибутковість на номер (RevPAR) у грн та середнє завантаження номерного фонду (%) у готелях класу «бізнес» та luxury Києва у 2015 – 2017 рр. показано на рис. 1.5.

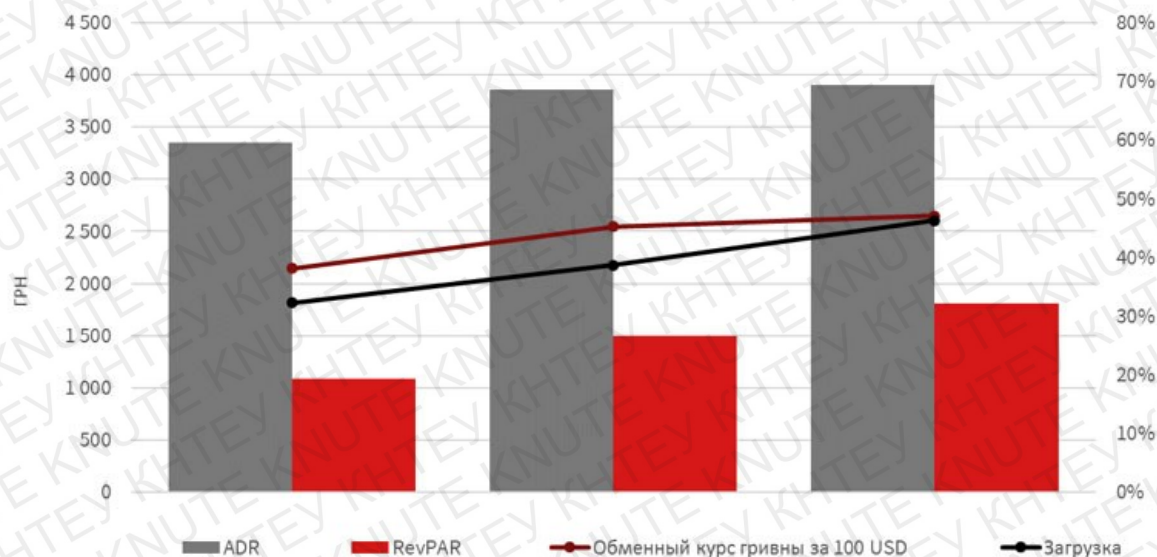


Рис. 1.5. Середній тариф за номер (ADR) у грн., прибутковість на номер (RevPAR) у грн. та середнє завантаження номерного фонду (%) у готелях класу «бізнес» та luxury Києва у 2015 – 2017 рр. [15]

Наведена статистика показує позитивну динаміку завантаження та прибутковості готелях класу «бізнес» та luxury Києва у 2015 – 2017 рр., що може свідчити про перспективність реалізації проекту створення клуб-готелю 4 зірки у Оболонському районі м. Києва. За умови збереження стабільної політичної ситуації в країні продовжиться поступове відновлення операційних показників готелів класу «бізнес» та luxury Києва. На цьому тлі можна стверджувати про зростаючу впевненість інвесторів на готельному ринку української столиці. Це в першу чергу виражається у успішності виходу нових готельних проектів на ринок [16].

Важливою складовою туристичного потенціалу м. Київ створення клуб-готелю 4 зірки у Оболонському районі м. Києва є динаміка туристичних потоків (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Туристичні потоки у м. Київ, осіб [18]

Роки	Кількість туристів, обслугованих туроператорами та турагентами – усього	Із загальної кількості туристів:		
		іноземні туристи	туристи-громадяни України, які виїжджали за кордон	внутрішні туристи
2000	290899	97874	70731	122294
2001	504347	128817	162890	212640
2002	549644	142849	174786	232009
2003	746899	193239	248415	305245
2004	1009909	263120	421351	325438
2005	935918	170865	539989	225064
2006	1498794	207468	901269	390057
2007	1814052	286901	1116582	410569
2008	2088369	31	<i>Продовження таблиці 1.4</i>	
2009	1589834	251893	1024464	301411
2010	2047329	279141	1442252	325936
2011	944917	65725	786656	92536
2012	1768532	123703	1425459	219370
2013	2171181	97711	1855499	217971
2014	1850748	10658	1693363	146727

2015	1501985	8649	1333928	159408
2016	1841021	21143	1643728	176150
2017	2006088	27139	1758200	220749

Отже, зростання кількості туристів, обслугованих туроператорами та тур агентами у 2017 р. в порівнянні з 2016 р. склало 165067 осіб або 8,97%, при цьому зростання кількості туристів, обслугованих туроператорами та тур агентами у 2017 р. в порівнянні з 2000 р. склало 1715189 осіб або 589,62%.

У розрізі проектування готелю у м. Київ важливо розглянути окремо динаміку загальної кількості іноземних туристів, що прибували в Україну та внутрішніх туристів, що проілюстровано на рис. 1.6.

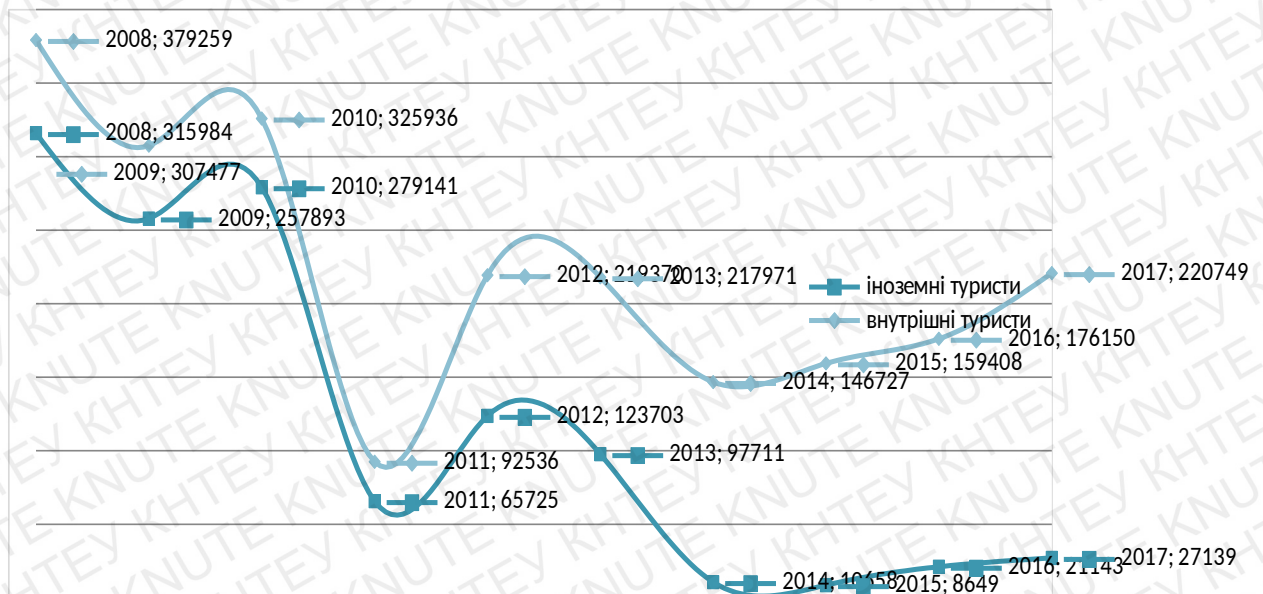


Рис. 1.6. Динаміка загальної кількості іноземних туристів, що прибували в Україну та внутрішніх туристів в 2008 – 2017 рр., осіб

Отже, можемо констатувати поживлення туристичних потоків іноземних туристів, що приїжджали до України, та внутрішніх туристів у 2016 – 2017 р. після стрімкого падіння туристичних потоків у 2014 – 2015 рр. на тлі військових дій та політичної кризи в Україні. Треба зазначити, що за оцінками експертів, ці дані є неповними. Крім того, звіти враховують лише туристів, які скористались послугами туристичних компаній. Кількість

туристів та екскурсантів, які в'їжджають до м. Київ, самостійно, наразі не обліковується. Точні статистичні спостереження чи цільові соціологічні дослідження у цьому напрямку не проводяться.

При розробці бізнес-проекту необхідно враховувати вплив на об'єкт проектування факторів зовнішнього середовища. Почнемо з аналізу макросередовища, де формуються загальноекономічні умови, тенденції, соціальні і політичні норми тощо (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

**Аналіз факторів макросередовища проектного закладу
розміщення клуб-готель 4 зірки у Оболонському районі м. Києва**

Фактор	Характер впливу	Дії підприємства
Політичний	Складна політична ситуація в Україні призводить до: зростання ризиків щодо безпеки пересування та перебування; неможливості певного прогнозування політичної ситуації в майбу	Акцентування уваги майбутніх гостей до
Нормативно-правовий	Держава стала на шлях посилення контролю. Одним із таких прикладів є проект постанови «Про затвердження критеріїв розподілу суб'єктів господарювання за ступенем ризику їх господарської діяльності в туристичній сфері та періодичності здійснення нагляду (контролю) за якістю наданих туристичних послуг».	Відповідність всіх аспектів діяльності вимогам нормативних актів.
Інституційний	В даний час туризм в Україні законодавчо визнається одним з пріоритетних напрямів розвитку економіки. Прийняті цільові програми розвитку туризму, метою яких є оптимізація ринкових процесів і недопущення	Моніторинг чинних програм та можливостей отримання

Продовження таблиці 1.5

	спонтанного розвитку даної галузі. У той же час відметемо низьку ступінь консолідації держави і приватного сектора економіки, прагнення приватних підприємців з метою ухилення від високих податків приховати свої можливості.	грантів для розвитку проектного закладу
Економічний	Пожвавлення туристичних потоків іноземних туристів, що приїжджали до України, та внутрішніх туристів у 2016 – 2017 р.	Інтенсивне просування готельних послуг.
Соціальний	Пожвавлення економіки в Україні у 2017 – 2018 р. позитивно відбивається на заможних прошарках суспільства. Статистика показує позитивну динаміку завантаження та прибутковості готелях класу «бізнес» та luxury Києва у 2015 – 2017 рр..	Інтенсивне просування готельних послуг.
Технологічний	Стрімке впровадженні інформаційних технологій у готельну сферу України. Необхідність використання у цій царині.	Закупівля прогресивних засобів.
Технічний	Незадовільний технічний стан шляхів сполучення, транспортних засобів.	Гарне облаштування прилеглої території.
Екологічний	Несприятлива екологічна ситуація в Києві як у мегаполісі	Розміщення закладу в екологічно – чистої ділянці
Інші (кадровий)	Велика кількість фахівців середньої кваліфікації, що згодні працювати за мали гроші. Брак досвідчених фахівців	Розвиток та навчання персоналу.

Продовження таблиці 1.5

З метою визначення основних чинників впливу та формулювання

стратегічних напрямків розвитку проектного закладу, було проведено SWOT-аналіз. Узагальнені результати SWOT-аналізу подаються у таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

**SWOT-аналіз середовища функціонування проектного закладу
розміщення клуб-готель 4 зірки у Оболонському районі м. Києва**

Сильні сторони:	Слабкі сторони
- близьке розташування до ділового центра м. Київ; - мальовничі краєвиди правого берега Дніпра на Оболонської набережної; - шагова доступність елітного гольф-клубу; - шагова доступність до якісних ресторанів: ресторану японської кухні «Жовте море», ресторан італійської кухні «Італія», ресторану-клубу «Акуладжаз», бару «Тирамісу бар», ресторану «Мінт Київ», ресторану грузинської кухні «Арго»; - розвинені шляхи сполучення; - близькість цікавих об'єктів, що генерують попит на послуги проектного закладу розміщення (кесон «Сталінський тунель» - тунель під Дніпром на Оболонській набережній); - відсутність поблизу закладів розміщення ф клуб-готель, бутік-готель, арт-готель; - в районі діє декілька промислових підприємств, що можуть генерувати попит серед ділових туристів, з яких найбільш відомими є: Linde Gas (колишнє КП «Київський завод вуглекислоти»), ЗАТ «Оболонь», ЗАТ «Чинбар», ВАТ завод «Маяк»	- низька якість комерційних та окремих муніципальних послуг (транспорт, громадські туалети, прибирання вулиць); - значне техногенне навантаження на довкілля; - низький рівень кооперації, партнерських відносин сфери послуг
<i>Продовження таблиці 1.6</i>	
Можливості	Загрози
- показник забезпеченості номерним фондом в розрахунку на тисячу жителів у Києві є найнижчим серед столиць Центральної і Східної Європи і	- незадовільний стан транспортної інфраструктури країни,

становить 3,5 номера на тисячу жителів, що говорять про існуючий потенціал ринку Києва; - прибутковість на номер у готелях класу «бізнес» та luxury Києва у 2015 – 2017 рр. продовжує демонструвати позитивну динаміку, в першу чергу завдяки збільшенню завантаження. У валюті показник виріс в порівнянні з 2016 р. майже на 17%, до 68 дол., у гривнях – на 21%, до 1,8 тис. грн. Наведена статистика показує позитивну динаміку завантаження та прибутковості готелях класу «бізнес» та luxury Києва у 2015 – 2017 рр., що може свідчити про перспективність реалізації проекту; - поживавлення туристичних потоків іноземних туристів, що приїжджали до України, та внутрішніх туристів у 2016 – 2017 р. після стрімкого падіння туристичних потоків	низька якість послуг з перевезення; - неефективне державне управління туристичною галуззю в цілому. - поглиблення макроекономічних кризових явищ на національному ринку; - відсутність підтримки з боку бізнесу та громадськості, центральних органів влади
--	---

Для визначення параметрів нового готельного підприємства необхідно провести аналіз кон'юнктури ринку. Розглянуті тенденції ринку готелів класу «бізнес» та luxury Києва у 2015 – 2017 рр. дозволяють припустити доцільність реалізації проекту створення клуб-готелю 4 зірки у Оболонському районі м. Києва, що орієнтований на таку цільову аудиторію клієнтів:

- представники українських ділових кіл, що не мають часу їхати на відпочинок закордон;
- представники бізнесу з інших міст України, що відвідають Київ з діловою метою;
- співробітники міжнародних компаній, що мають відрядження у м. Київ;
- корпоративні клієнти з метою проведення корпоративних заходів.

Експерти у галузі готельного бізнесу вказують, що вибір гідного об'єкта розміщення грає ключову роль в організації успішної відрядження. Рейтинг найважливіших зручностей для відряджень відповідно до експертного опитування:

- комфортне ліжко і швидкий Wi-Fi – 52% опитаних;
- ситний та корисний сніданок – 38%;
- безкоштовний транспорт або трансфер – 27%.

Також з'ясувалося, що при виборі варіанту проживання важливу роль відіграє розташування: для 47% ключове значення має зручний доступ до місць проведення ділових зустрічей, а для 29% — розташування в центрі міста. Для учасників програми «Booking.com для бізнесу» в результатах пошуку в першу чергу відбиваються варіанти проживання з відгуками від бізнес-мандрівників, а також усіма необхідними зручностями для ділової поїздки [19].

Стратегічною метою проектного клуб-готелю 4 зірки у Оболонському районі м. Києва є досягнення переваг у конкурентній боротьбі. Контроль за конкурентами дає можливість, з одного боку, задовольнити специфічні запити споживачів, а з іншого, знаючи сильні і слабкі сторони конкурентів, оцінити їхній потенціал, теперішню і майбутню стратегію. Це дає змогу підприємству зорієнтуватися у своїй діяльності ринку готельних послуг, розширити власні переваги у конкурентній боротьбі. З цією метою необхідно дати бальну оцінку діяльності основних конкурентів за результатами анкетування споживачів стосовно асортименту послуг та якості обслуговування, щоб на цій основі визначити конкурентні переваги нового підприємства. Для оцінки конкурентоспроможності клуб-готелю 4 зірки у Оболонському районі м. Києва, що проектується, необхідно проаналізувати основних конкурентів. Для виявлення закладів, що розташовано неподалік від запланованого місця локації проектного готелю, ми скористалися сервісом Карти Google.

Стислий опис існуючих закладів готельного господарства, що

розміщено неподалік від місця локації проектного закладу надано у табл. 1.7.

Таблиця 1.7

Опис існуючих закладів готельного господарства, що розміщено неподалік від місця локації проектного закладу

Готель	Адреса	Кількість зірок	Кількість номерів	Ціни за номер, сильні сторони закладу	Слабкі сторони
<i>Продовження таблиці 1.7</i>					
«Висак»	Вул. Оболонська Набережна, 17, https://visak-hotel.com.ua/ru/page/about	****	43	Ціна за номер від 1950 грн. до 2500 грн. Наявність СПА з римськими термами, хаммамом, джакузі, кабінети масажу, салон краси, ресторан. Готель знаходиться на пішохідній набережній Дніпра. Для різних заходів є кілька залів: актовий зал на 160 місць, конференц-зал на 40 осіб, вип-зал до 20 місць, бізнес-кімната або кімната переговорів на 8 осіб, великий банкетний зал.	Брак цікавих акцій та програм лояльності
Мини готель «Перлина»	7, проспект Героїв Сталінграду, Київ, 04210, http://pearl-hotel.kiev	*	20	300 – 700 грн./номер. Наявність номерів різних категорій, низькі ціни. Готель знаходиться біля пішохідної набережній Дніпра.	Низький рівень сервісу

	v.ua/				
Persian Palace	Вул. Маршала Малиновського, 34, Київ, 04210, http://persianpalace.com.ua	**	40	980 грн. – 1700 грн. Наявність популярного загальнодоступного ресторану Persian Palace	Орієнтація суто на східну стилістику, що не є доцільним до бізнес –
Продовження таблиці 1.7					у гостей
«Мезон Бланш»	Вул. Житомирська 14А, Березовка, https://maison-blanche.com	***	20	890 – 1300 грн. Наявність ресторану органічної їжі, органічного СПА, магазину органічних товарів Natur Boutique. Кожен номер готелю названий на честь квітки і розписаний вручну. Номери забезпечуються органічною косметикою, ароматизуються ефірними маслами	Розташування за межами м. Київ, формат загородного відпочинку

Для більш детальної оцінки конкурентоспроможності готельних закладів розглянемо заклади ресторанного господарства, що входять до їх складу у формі табл. 1.8.

Таблиця 1.8

Опис існуючих закладів ресторанного господарства, що входять до складу готельних закладів, розміщених неподалік від місця локації проектного клуб-готелю 4 зірки у Оболонському районі м. Києва

Підприємство	Кухня	«Родзинка» закладу, сильні сторони	Слабкі сторони
«Висак»	Європейська	Гарна коктейль на карта	Відсутність спеціальних пропозицій дитячого меню, вегетаріанських страв, тощо
Мини готель «Перлина»	Європейська, Українська	Дуже низька ціна страв	Обмежений асортимент страв, відсутність спеціальних пропозицій дитячого меню, вегетаріанських страв, тощо
Persian Palace	Східна та Європейська	Великий вибір східних страв та кальянів	Середня якість страв, відсутність спеціальних пропозицій, <i>Продовження таблиці 1.8</i>
«Мезон Бланш»	Європейська, Італійська	Страви виготовлені виключно з органічних продуктів	Відсутність спеціальних пропозицій дитячого меню, вегетаріанських страв, тощо

Отже, у табл. 1.7 та 1.8 систематизовано дані для проведення порівняльного аналізу діяльності проектного клуб-готелю 4 зірки у Оболонському районі м. Києва з потенційними конкурентами. Для цього необхідно вибрати кількісні та якісні показники, що характеризують підприємство і є вирішальними у виборі споживачем послуг саме цього готельного комплексу. До таких критеріїв перш за все можна віднести ціну номеру, категорію засобу розміщення, розташування об'єкту, наявність додаткових послуг, якість обслуговування, імідж та інші, що свідчать про їх конкурентну перевагу.

Вибір найбільш важливих конкурентних переваг та їх кількісний вимір,

що було оцінено експертним шляхом, показано у табл. 1.9.

Таблиця 1.9

Вибір найбільш важливих конкурентних переваг для оцінки конкурентів готелю та їх кількісний вимір

Показники	Готельні підприємства				
	«Висак»	Мини готель «Перлина»	Persia Palace	«Мезон Бланш»	Клуб-готель 4 зірки у Оболонському районі
Середня ціна номеру, грн.	2200	500	1400	1100	1800
Категорія засобу розміщення (1-5 балів)	4	1	2	3	4
Розташування (1-5 балів)	5	2	Продовження таблиці 1.9		
Наявність додаткових послуг (1-5 балів)	5	1	3	5	5
Якість обслуговування (1-5 балів)	5	1	3	4	5
Імідж (1-5 балів)	5	1	3	4	5

При розробці концептуальних засад діяльності підприємства слід орієнтуватися на конкурентів, які займають кращі позиції на конкурентному ринку, детально проаналізувати їх товарну, цінову, комунікаційну політику тощо.

Вибір найбільш привабливих напрямів послуг клуб-готелю 4 зірки у Оболонському районі м. Києва, що проектується, показано у табл. 1.10.

Таблиця 1.10

Вибір найбільш привабливих напрямів послуг клуб-готелю 4 зірки

у Оболонському районі м. Києва, що проектується

Сегмент	Мотиви (інтереси) потенційних гостей готелю	Потреби потенційних споживачів туристичних супутніх послуг	Заходи щодо стимулювання
Представники українських ділових кіл, що не мають часу їхати на відпочинок закордон	Комфортний відпочинок із додатковими послугами високого класу у колі гостей високого статусу	Спортивні послуги, СПА - послуги	“Сарафанне радіо”, просування в середовищі Інтернет, розробка акцій та спеціальних пропозицій
Представники бізнесу з інших міст України, що відвідають Київ з діловою метою	Проведення переговорів й зустрічей з партнерами, проведення нарад з представниками філій і дочірніх структур, інспекція роботи представництв й філій (переважно міжнародних компаній), встановлення й налагодження ділових контактів, відвідування виставок, конференцій тощо, організація заходів з навчання	Комфортне статусне коло гостей готелю. Якісний конференц – сервіс: кімнати для переговорів, конференц – зала, послуги перекладу, тощо	“Сарафанне радіо”, просування в середовищі Інтернет, розробка акцій та спеціальних пропозицій
Співробітники міжнародних компаній, що мають відрядження у м. Київ			

Продовження таблиці 1.10

	співробітників, звернення в державні структури з метою отримання сертифікатів, ліцензій, дозволів тощо.		
<i>Продовження таблиці 1.10</i>			
Корпоративні клієнти з метою проведення корпоративних заходів	Обслуговування семінарів, конференцій, тімблдингу, корпоративних заходів	Комплексна пропозиція комфортного відпочинку з наявністю конференц сервісу	Цільове просування готелю як найкращого місця для проведення семінарів, конференцій, тімблдинга, корпоративних заходів. Використання PR та особистих зв'язків

Отже, за результатами проведених досліджень, можемо зробити висновки, щонайбільш привабливими напрямками послуг клуб-готелю 4 зірки у Оболонському районі м. Києва, що проектується є:

- комфортне розміщення;
- статусне коло гостей готелю;
- якісний конференц – сервіс: кімнати для переговорів, конференц – зала, послуги перекладу, тощо;
- спортивні послуги, СПА – послуги.

Обрані ознаки концепції проєктованого готелю представлено в заключному вигляді в таблицях 1.11 – 1.12.

Таблиця 1.11

Концепція клуб-готелю 4 зірки у Оболонському районі м. Києва

Ознаки концепції	Характеристика
Назва готелю	Клуб-готель 4 зірки у Оболонському районі «Chateau Galerie»
Місце розміщення та поштова адреса	м. Київ, проспект Героїв Сталінграду
Відстань від засобів прибуття/вибуття	Аеропорт Жуляни 11,1 км Міжнародний аеропорт Бориспіль 31,9 км Станція метро Оболонь 1,6 км Станція метро Мінська 2 км Станція метро Петрівка 2,1 км Ж-д станція Київ-Петрівка 2,1 км Станції: <i>Продовження таблиці 1.11</i> Станція метро Тараса Шевченка 3,1 км
Засоби сполучення	Автомобіль, автобус, таксі
Дизайнерський стиль.	Будівля виконана в стилі сучасної європейської класики
Рівень комфорту	4*
Кількість номерів , в т.ч.:	50
Люкс (двомісний)	4
Номер першої категорії одномісний	18
Номер першої категорії двомісний	12
Кількість місць в готелі	50
Спеціалізація готелю	Бізнес-клуб-готель
Контингент споживачів	Контингент споживачів: - представники українських ділових кіл, що не мають часу їхати на відпочинок закордон; - представники бізнесу з інших міст України, що відвідають Київ з діловою метою; - співробітники міжнародних компаній, що мають відрядження у м. Київ; - корпоративні клієнти з метою проведення

	корпоративних заходів
Асортимент додаткових послуг готелю	безкоштовний Вай – Фай; тренажерна зала; більярд; конференц – зал; кімната для переговорів; ремонт і прасування одягу; прання одягу; користуванн екскурсійне обслуговування.
Концепція просування послуг	Бізнес-пакет : При бронюванні номерів 1 категорії двомісних не менше ніж на три доби – знижка 10%. Lucky Luxe: при бронюванні номеру люкс – в подарунок безкоштовні напої з міні-бару.
Цінова концепція	Програма лояльності постійним споживачам: абонемент в тренажерну залу, подарункові десерти, сеанси масажу.

Продовження таблиці 1.11

Таблиця 1.12

Концепція закладів ресторанного господарства при готелі, що проектується

Ознаки концепції	Характеристика
Тип і назва закладу ресторанного господарства	ресторан- бар «Chateau Galerie»
Особливості ЗРГ	Комплексний
Кількість місць у комплексному закладі ресторанного	100 місць: банкетний зал – 65 місць, арт-зал -35 місць

господарства	
Клас ресторану і бару	Перший
Формат закладу	Повносервісний
Формат виробництва	На напівфабрикатах.
Кулінарне спрямування	Використання ін <i>Продовження таблиці 1.12</i> Європейська кух....
Методи обслуговування споживачів	Обслуговування офіціантами
Форми обслуговування офіціантами	За способом розрахунку: з попереднім розрахунком за сніданок; з розрахунком після прийняття їжі - під час обіду і вечері; змішаним – під час бенкету; за формою організації: під час сніданку – бригадна форма; в інший час – індивідуальна форма обслуговування офіціантами. В барі – з наступним розрахунком з барменом.
Форми самообслуговування	В ресторані, барі – з наступним розрахунком
Дизайнерський стиль	Сучасна європейська класика
Вхід до кафе	З готелю та з вулиці
Режим роботи закладу	З 7:00 до 24:00
Обслуговування в номері	Цілодобово
Організація дозвілля та ділових заходів	Фонова музика; конференц-зала
Приміщення для споживачів	Гардероб, чоловіча та жіноча туалетні кімнати з приміщенням для миття рук, торгові зали

1.2 Групи приміщень: фронт офіс

Кількість номерів певного типу визначається у відповідності до запланованої асортиментної політики готелю з урахуванням вимог Державних стандартів/

У клуб-готелі ****:

- номерів «апартамент», «люкс», «напівлюкс», студіо має бути не більше 5;
- номерів першої категорії із однимісним поселенням має бути не менш ніж 20;
- номерів другої категорії не має бути взагалі.

Кількість спальних місць у номерах визначається у відповідності до рекомендованих вимог до різних типів номерів готелів ДБН.В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. Максимальний коефіцієнт попиту визначається в ході дослідження в аналогічних засобах розміщення.

Оскільки ми проектуємо клуб-готель, що орієнтований переважно на гостей, що відвідають м. Київ з діловою метою, переважна кількість номерів проектується із однимісним поселенням (на комфортному двоспальному ліжку).

Таблиця 1.13

**Асортиментна структура основних готельних послуг клуб-готелю
****, що проектується**

Категорія номеру	Кількість номерів	Кількість спальних місць, од.	Одноразова місткість, місць	Максимальний коефіцієнт попиту на номери	Максимальна кількість зайнятих місць в день
1	2	3	$4=2 * 3$	5	$6=4 * 5$
Люкс	4	2	8	0,60	4,8
Номер 1 кат. одномісний	18	1	18	0,75	13,5
Номер 1 кат. двомісний	12	2	24	0,75	18,0
Разом	50	50	50	-	36,03

Будівлю улаштовано: опаленням громадських і жилих приміщень центральним опаленням; телефоном у рецепції, доступним для гостей; стаціонарним генератором, що забезпечує освітлення громадських та жилих приміщень і роботу ліфтів; звукоізоляція номерів 35 дБА; забезпечена цілодобова робота ліфта, двері кожного номеру з замком із внутрішнім запобіжником та замком підвищеної секретності.

В кожному номері є міні-бар та міні-сейф .

Комплект постільних речей, меблів, білизна, прилади, посуд, печатні матеріали включає:

- килимok біля кожного ліжка;
- тумбочку біля кожного спального місця;
- вішалку для верхнього одягу і головних уборів;
- нішу для одягу з полицями і плечиками;
- стілець та стіл ;
- полиця для багажу;
- цупкі завіски (або жалюзі), що затемнюють приміщення;
- прозорі завіски (або жалюзі);
- дзеркало у кімнаті, додатково до дзеркала у ванній кімнаті або над умивальником;
- щітки для одягу, взуття;
- склянки для кожного гостя;
- попільничку;
- туалетне мило або дозатор рідкого мила, шампунь, піна (сіль) для ванни з емблемою готелю;
- ключ комбінований (для відкривання пляшок);
- ярлики: «Прошу не заважати», «Можна прибирати»;
- протипожежну інструкцію та інструкцію щодо дій в екстремальних умовах.

Інвентар та предмети санітарно-гігієнічного оснащення санвузла:

- 1) дзеркало над умивальником з бічним або верхнім освітленням;
- 2) поличка для туалетних речей;
- 3) килимок на підлозі;
- 4) тримач для рушників, гачки для одягу;
- 5) склянка;
- 6) рушники на кожного гостя 2 шт. не менше ніж
- 7) зокрема банний рушник;
- 8) туалетне мило;
- 9) туалетний папір;
- 10) тримач для туалетного паперу;
- 11) щітка для унітаза (у футлярі);
- 12) кошик для сміття з вогнетривкого матеріалу;
- 13) накривка до унітаза.

Прибирання номера покоївкою здійснюватиметься щоденно, контролюючи стан номеру протягом дня. Замінювання постільної білизни один раз на три дні або за бажанням гостя.

1.3 Групи приміщень: бек офіс

Склад і площі приміщень бек офісу приймаються по ДБН.

Група службових і побутових приміщень включає: адміністративні приміщення - дирекції, кімнати персоналу, завідувача виробництвом, душові, туалети для персоналу.

Група технічних приміщень об'єднує: електрощитові, вентиляційні камери та приміщення для кондиціонерів; тепловий пункт, кастилянську.

При проектуванні важливо знайти найбільш раціональний взаємозв'язок до сітки розбивочних осей несучих конструкцій. При її розробці визначили положення і взаємозв'язок основних груп приміщень, шляхи технологічних потоків; намітити архітектурно-художню композицію будівлі, розташування основних горизонтальних і вертикальних комунікацій

(головних коридорів, сходів), природне освітлення приміщень і схему евакуації людей з будівлі при пожежі.

Сходи для персоналу та відвідувачів проектуються роздільними. До сходів, коридорів і інших приміщеннях, за якими проходять шляхи евакуації людей з будівлі при пожежі, пред'являється ряд вимог, детально викладених у відповідній главі СНіП.

1.4 Сервіс

Тарифний план клуб-готелю 4 зірки у Оболонському районі м. Києва, що проектується показано у табл. 1.14.

Таблиця 1.14

Тарифний план клуб-готелю 4 зірки у Оболонському районі м. Києва, що проектується

Категорія номеру	Ціна, грн/доба
Номер 1 категорії одномісний	2300
Номер 1 категорії двомісний	2600
Люкс	2900

Служба приймання у готелі **** працює цілодобово.

Швейцар виконує обов'язки піднесення багажу (з машини в номер і з номера в машину) цілодобово.

Прибирання номера покоївкою здійснюється щоденно.

Замінювання постільної білизни здійснюється щоденно.

Замінювання рушників: щоденно або за бажанням гостя.

Прання: повернення білизни протягом 12 год.

Прасування: протягом години, також у вихідні дні.

Чищення одягу (хімчистка).

Надаються послуги дрібного ремонту одягу.

Чищення взуття здійснюється персоналом готелю або автоматом.

Надаються послуги секретаря, стенографіста, перекладача, посильного.

Здійснюється надавання в користування (самостійне або за участю

обслуговувального персоналу) комп'ютерів, електронних засобів зв'язку, відео-, аудіоустаткування.

Наявні послуги зберігання цінностей у сейфі адміністрації, зберігання багажу, обмін валюти цілодобово, приймання кредитних карток, організування зустрічей та проводів (в аеропорту, на вокзалі тощо), викликання таксі, оренда (прокат) автомобіля, бронювання квитків на різні види транспорту, бронювання і (або) продаж квитків до театру та на інші розважальні заходи.

Тарифний план реалізації платних додаткових послуг у закладі, що проектується, показано у табл. 1.15.

Таблиця 1.15

Тарифний план реалізації додаткових послуг у закладі, що проектується у порівнянні з безпосередніми конкурентами

Найменування послуги	Діапазон цін , грн./год				
	Конкурентів				У проектованому підприємстві
	«Висак»	Мини готель «Перлина »	Persian Palace	«Мезон Бланш»	
Більярдна, год.	180	-	-	-	180
Оренда конференц - залу	250	-	-	-	250
Оренда переговорної кімнати	150	-	-	-	150
Пральня, кг	60	40	40	420	60
Оренда бенкетної зали, год.	800	-		400	1000

Наш персонал підготовлений:

- 1) щодо виконуваної роботи;
- 2) щодо безпечного перебування гостей в готелі;
- 3) до забезпечення комфортного перебування наших гостей у готелі, завдяки володінню основам сервісу, гостинності та вільному володінню іноземних мов.
- 4) у стосунках з гостями персонал виявляє доброзичливість, добре підготовлений та люб'язний, готовий швидко та ефективно виконати прохання гостей.

1.5 Ресторани. Бари

При чотирьохзірковому клуб-готелі «Chateau Galerie» проектується ресторан 1 класу з однойменною назвою, тобто підприємство харчування, що надає гостям різноманітний асортимент блюд, напоїв, кондитерських виробів, у тому числі фірмові і складні страви, а також винний бар.

Проектований ресторан має окремий вхід з вулиці для збільшення кількості можливих відвідувачів та відповідно рентабельності.

Група приміщень для споживачів включає в себе вестибюль (гардероб, туалетна кімната, вбиральня), аванзалу та торговельну залу.

Вестибюль – це перше приміщення, куди потрапляють наші відвідувачі й де починається обслуговування. У вестибюлі буде розміщено гардероб, туалетні кімнати, обладнані дзеркалами.

Аванзала або іншими словами це зала очікування, буде обладнано м'якими кріслами, журнальними столиками.

Для розрахунку площі приміщень взято загальноприйняті нормативи, згідно яких площа вестибюлю на одне місце складає $0,45 \text{ м}^2$, торгівельна зала $2,1 \text{ м}^2$ на одне місце.

Таблиця 1.16

**Площа приміщень для здійснення обслуговування в закладах
ресторанного господарства готелю «Chateau Galerie»**

Приміщення	Площа, кв.м.	
	Ресторан – 100 місць	Винний бар 25 місць
Вестибюль	45	Не передбачено
У т.ч. гардероб	10	Не передбачено
У т.ч. туалетні кімнати	8	Не передбачено
Аванзала	15	Не передбачено
Торговельна зала	210	35
Приміщення для офіціантів та адміністратора	12,5	Не передбачено
Всього	300,5	35

Виробничий процес у закладі ресторанного господарства при готелі спроектовано на основі загальної концепції готелю, схеми організації виробничого процесу та добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день.

Таблиця 1.17

Прогнозована динаміка завантаженості ресторану на 100 місць

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, рази	Коефіцієнт заповнення зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів, осіб
7:00-10:00		Шведська лінія		
11:00-12:00	40	1,5	0,1	15
12:00-13:00	40	1,5	0,2	30
13:00-14:00	60	1,0	0,4	40

14:00-15:00	60	1,0	0,3	30
15:00-16:00	90	0,7	0,3	21
16:00-17:00	90	0,7	0,2	14
17:00-18:00	120	0,5	0,5	25
18:00-20:00	120	1,0	0,7	70
20:00-22:00	120	1,0	0,9	90
22:00-23:00	120	0,5	0,3	15
23:00-24:00	60	1,0	0,1	10
Загальна кількість відвідувачів за день				360
Денна оборотність місця, рази				3,6

Розрахунки проведені за наступними формулами:

1. Оборотність місця за годину визначаємо за формулою

$$\varphi = 60/t,$$

де t – тривалість відвідування, хв.

2. Кількість відвідувачів за годину визначаємо за формулою

$$N_{год} = P \cdot k,$$

де P – кількість місць у залі,

k – коефіцієнт заповнення зали, частка від одиниці.

На початку розрахунків денної виробничої програми складаємо меню. (Див. Додаток Б). Після визначення денної кількості споживачів у закладі ресторанного господарства при готелі визначаємо прогнозовану кількість страв, що реалізуються протягом робочого дня.

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами

здійснюємо на підставі прогнозованої завантаженості торговельної зали закладу ресторанного господарства при готелі з урахуванням наявності (або відсутності) шведської лінії шляхом визначення споживчої кількості страв за одне відвідування та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали (при роботі в режимі вільного доступу) (Див. Додаток В):

$$n = Nm,$$

де n – кількість страв за групами;

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

m – коефіцієнт споживання групи страв.

Таблиця 1.18

Кількість страв за групами ресторанної продукції

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Холодні закуски	1,9	684
Гарячі закуски	0,3	108
Супи	0,18	65
Основні страви	1,2	432
Соуси	0,2	72
Гарніри	0,3	108
Гарячі напої	0,5	180
Десерти	0,4	144
Холодні напої	0,6	216

Здійснення ефективного виробничого процесу залежить від оперативного планування та правильної організації роботи. Сутність оперативного планування – складання виробничої програми закладу ресторанного господарства. Складанням виробничої програми займаються завідувач виробництва, начальники виробничих цехів, працівники бухгалтерії. Виробнича програма – це обґрунтований та підтверджений план випуску продукції, що визначає загальну кількість вироблених страв, напівфабрикатів. За результатами денної кількості страв і напоїв можна розрахувати виробничу програму закладу.

Таблиця 1.19

Виробнича програма ресторану «Chateau Galerie» на 100 місць

Назва страви	Вихід, г	Кількість порцій, шт
Холодні страви та закуски		684
Салати		
Азіатський салат з морепродуктами	240	35
Вегетеріанський салат	220	25
Салат «Грецький»	210	45
Салат «Капрезе»	160	40
Салат з персиком, полуницею та м'яким козином сиром	240	35
Пікантний салат із запеченим гарбузом і листям салату в апельсиновому соусі	175	50
Салат з курячою печінкою та шпинатом в червоному вині	180	45
Салат з курчам та соусом із анчоусів «Цезар»	180	50
Асорті		
Асорті рибне (осетер х/к, лосось с/с, вугор копчений)	75/75/75	40
Асорті м'ясне (буженина, шийка, рулет м'ясний з чорносливом)	<i>Продовження таблиці 1.19</i>	
Асорті сирне (камамбер, брі, радомер, подається з виноградом та медом)		
Асорті овочеве (огірки, помідори, перець, салат зелений)	50/50/50 /25	45
Холодні закуски		
Рибне карпачо (морський тунець та лосось нарізані тоненькими скибочками, заправлені оливковою олією, подаються зі слайсами сиру Пармезан з додаванням лимону)	160/15/5 /5	45
Гребінці з авокадо з гострим соусом з халапенью	60/55/25	18

Артишок з крабом	140	14
Оселедець натуральний у мексиканських травах	140	19
Карпачо з яловичини	100/15/1 0	30
Тартар з телятини	100/20	25
Мариновані білі гриби, лисички та корнішони	50/50/25	28
Гарячі закуски		108
Жульєн з осетриною	150	19
Млинці з ікрою, сметаною та маслом	170/40/1 0	24
<i>Продовження таблиці 1.19</i>		
Кальмар з соусом з гарбуза і мамалигою	80/50/70	15
Жульєн з птиці	150	15
Жульєн з грибами	150	14
Деруни з грибами зі сметаною	150/30	21
Супи		65
Курячий бульйон	250	18
Борщ з пампушками	250/50/3 0	14
Солянка м'ясна збірна	250	12
Гострий суп з креветками	220	8
Суп-пюре з моркви та селери	240	5
Крем-суп грибний	240	8
Основні страви		432
Гарячі рибні страви		
Сібас з картоплею і соусом з селери і яблука	100/200	36
Дорада з базиліком і броколі	150/30/4 5	34
Сом з білими грибами та раками	150/50	26
Стейк лосося з броколі та соусом «Блю Чиз»	250/80/4 0	38
Гарячі м'ясні страви		
Стейк Рібай з паровим шпинатом	200/50	45
Стейк Портерхаус (на 2 особи)	450	47
Медальйони з телятини з сиром Моцарелла	200	45
Свиняча грудинка з ананасом і кавовим BBQ	150/70/3 0	32

Ребра свинячі у фірмовому томатному соусі	150/120	29
Індичка під соусом Дор-блю	Продовження таблиці 1.19	
Стейк курячий у вишневому соусі	150/120	29
Качина грудка з кус кус та кремом з селери	150/60/6	28
	035	
Гарніри		108
Картопляне пюре	150	21
Рис білий з маслом	150	21
Шпинат відварний	60	18
Овочі гриль (білі гриби, перець болгарський, цукіні)	50/50/50	34
Спаржа на грилі	80	14
Соуси		72
Майонез	40	
Гірчиця	30	
Кетчуп	50	
Барбекю	40	
Тартар	40	
Медово-гірчичний	40	
Ягідний	40	
Дор-блю	40	
Десерти		144
Яблучний тарт з заварним кремом	200	32
Шоколадний фондан з ванільним морозивом	110/50	35
Малиновий десерт з імбирним сиропом і морозивом	200/30	23
Мигдальний торт з манго	130	24
Сорбет (лимон, манго, малина, полуниця)	50	11
Фруктова тарілка	1080	19
Гарячі напої		188
	Продовження таблиці 1.19	
Еспресо		
Еспресо романо	30/7	5
Американо	90	27
Капучино	150	39
Лате	250	33
Кава глясе	110	8
Кон Панна	70	3
Кава по-ірландськи	120	4
Гарячий шоколад	80	7
Чай зелений «Сенча сенпай»	250	5
Чай зелений «Молочний улун»	250	3
Чай чорний «Англійський брекфаст»	250	9

Чай чорний «Імперіал ерл грей»	250	8
Французька троянда	250	1
Баварська м'ята	250	1
Чорничний чай	250	1
Обліпиховий чай	250	2
Імбирний чай	250	3
Калиновий чай	250	1
Малиновий чай	250	1

Для розрахунку кількості алкогольних та безалкогольних напоїв ми використовуємо таку рекомендаційну кількість: міцні алкогольні напої (горілка, джін, ром, віскі, текіла, лікери, тощо) – 0,05л; вермути – 0,1 л; пиво – 0,1 л; безалкогольні напої (соки, мінеральна і солодка вода) – 0,3 л на одного споживача. Провівши розрахунки, ми визначили кількість пляшок алкогольних та безалкогольних напоїв, урахувавши передбачені найменування та об'єми пляшок.

Таблиця 1.20

Кількість алкогольних та безалкогольних напоїв для ресторану

Назва напою	Кількість напою, л	Кількість пляшок, шт.
Безалкогольні напої	108 л	
Моршинська, негазована 0,5л	18	36
Моршинська, газована 0,5 л	18	36
Сан Пелегріно, сильногазована 0,5 л	16	32
Пер'є, негазована 0,5 л	16	32
Соки «Сандора» 1 л	20	20
Pepsi 0,5л	10	20
Pepsi black 0,5л	10	20
Міцні алкогольні напої	18 л	
Finlandia класична 1л	1 л	1
Finlandia чорна	1 л	1

смородина 1л		
Jameson 1л	1 л	1
Jack daniel's 0,5 л	2л	4
Chivas Regal 12 1л	1л	1
Hennessy XO 1л	1л	1
Hennessy VSOP 1л	1л	1
Captain Morgan Spiced Gold 1л	1л	1
Captain Morgan Black 1л	1л	1
Bacardi 1л	1л	1
Jose Cuervo Silver 1л	1л	<i>Продовження таблиці 1.20</i>
Jose Cuervo Especial Reposado 1л	1л	
Gordon's 1л	1л	
Бехеровка 1л	1л	1
Куантро 0,5л	0,5 л	1
Бейліс 0,5 л	0,5 л	1
Єгермайстер 1л	2л	2
Пиво	36 л	
Hoegaarden 0,33	18 л	55
Heineken 0,33	18л	55

Розрахувавши виробничу програму даного ресторану, можна провести розрахунки добової кількості сировини та напівфабрикатів за наступною формулою:

$$Q = \frac{n * g}{1000},$$

де Q - кількість сировини, кг;

n - кількість страв даного найменування, шт;

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

Таблиця 1.21

Добова потреба в сировині, продуктах за товарними групами для ресторану на 100 місць

Товарна група	Вид сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
Напівфабрикати	Телятина	охолоджена	11,5

з м'яса, птиці та субпродукти	(м'якоть)		
	Яловичина	охладжена	3
	(м'якоть)		
	Стейк Рібай	охладжений	9
	Свинина (вирізка)	охолс	<i>Продовження таблиці 1.21</i>
	Ребра свинячі	охолс	21,5
	Куряче філе	охолоджене	4,25
	Стейк курячий	охолоджений	4,35
	Куряча печінка	охолоджена	3,15
	Філе індички	охолоджене	3,6
	Качина грудка	охолоджена	4,2
	Стейк Портерхаус	охолоджений	21,15
Усього			92,6
Напівфабрикати з риби та нерибні продукти моря	Креветки	заморожені	3,2
	Краб	охолоджений	1,12
	Гребінці	заморожені	1,08
	Кальмари	заморожені	1,2
	Тунець	охолоджений	7,2
	Осетрина	охолоджена	1,14
	Сібас	охолоджений	3,6
	Дорадо	охолоджений	5,1
	Сом	охолоджений	3,9
	Лосось	охолоджений	9,5
	Оселедець	охолоджений	2,66
	Раки	охолоджені	1,3
Усього			41
М'ясна та Рибна гастрономія	Осетер х/к	охолоджений	3
	Лосось с/с	охолоджений	3
	Вугор копчений	охолоджений	3
	Ікра лососева зерниста	охолоджена	0,36
	Буженина	охолоджена	4,5
	Шийка	охолоджена	4,5
Усього			
Молоко, Молочні Та	Сир Моцарелла	охолоджений	2,2
	Сир Камамбер	охолоджений	2,88
	Сир Брі	охолоджений	3,1
Жирові Продукти	Сир Радомер	охолоджений	2,88
	Сир Фета	охолоджений	1,85
	Сир Пармезан	Охолоджений	0,675
	Козиний сир	Охолоджений	1,4
	Молоко	Охолоджене	15,6

Усього			31,885
Плодовочеві	Гарбуз		5,5
	Шпинат		4,905
	Огірки		5,25
	Перець болгарський		7
	Томати		6,8
	Листя салату		2,375
	Авокадо		0,99
	Артишок		0,7
	Гриби білі		4,4
	Морква		0,76
	Селера		0,3
	Картопля		7,95
	Броколі		3,6
	Цукіні		1,7
	Спаржа		1,12
	Персики		3,15
	Полуниця		0,7
	Лимони		1,4
	Яблука	Продовження таблиці 1.21	
	Ананас		2,240
	Банани		2,85
	Апельсини		2,85
	Виноград		2,85
	Інжир		2,85
Усього			75,44
Зерномучні	Рис		3,15
	Кус кус		1,68
	Борошно		3,1
	Цукор		1,3
	Полента		4,32
Усього			13,55

Таблиця 1.22

Структура і площі складських приміщень закладу ресторанного господарства при проектуваному готелі

№ пор	Приміщення	Устаткування	К-сть,	Габаритні розміри,	Площа,
-------	------------	--------------	--------	--------------------	--------

			од.	мм		Кв.м	
				довжина	ширина		
1	Завантажува льна	Ваги товарні (0,5÷100,0 кг)	1	1100	400	0,44	
		Стіл виробничий	2	1600	500	1,6	
		Ваги настільні (0,04÷10,0 кг)	1	390	330	-	
		Підтоварник ПТ1А	3	1000	800	2,4	
		Візок вантажний (50 кг)	3	1000	400	1,2	
	Продовження таблиці 1.22						
	Площа, яку	займає устаткуванн					
	Площа	завантажувальної,	м ²			18,0	
2	Комора	Стелаж SC-158	2	1500	800	2,4	
	сухих						
	продуктів	Підтоварник Пт1А	1	1000	800	0,8	
	Площа, яку	займає устаткування,	м ²			3,2	
	Площа	комори сухих прод.,	м ²			8,9	
3	Комора	Стелаж SC-158	2	1500	800	2,4	
	винно- горілчаних напоїв	Підтоварник Пт1А	2	1000	800	1,6	
	Площа, яку займає устаткування, м ²					4,0	
	Площа комори винно-горілчаних напоїв, м ²					11,0	
4	Охолоджувальні камери(м'ясо-рибні, овочеві та молочно-жирова гастрономія)					24,0	
5	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	2	900	500	0,9	
		Pravin					
		Площа, яку займає устаткування, м ²					2,11
		Площа комори інвентарю, м ²					6,0
6	Приміщення комірника	Стіл	1	1200	600	0,72	
		Шафа	1	1000	600	0,6	
		Стілець	5	400	400	0,8	
		Площа, яку займає устаткування, м ²					2,12
		Площа приміщення комірника, м ²					6,0
7	Загальна площа складських приміщень, м ²					73,9	

Складські приміщення підприємств ресторанного господарства служать

для приймання сировини, напівфабрикатів, а потім для подальшої їх реалізації. Складські приміщення розміщуємо на цокольних та перших поверхах. Складські приміщення матимуть зручний зв'язок з виробничими приміщеннями, а їх розміщення здійснюється в напрямку руху сировини.

При проектуванні було передбачено роздільне зберігання продуктів згідно з прийнятими умовами зберігання: сухі (борошно, цукор, крупа, макаронні вироби); хліб; м'ясні; рибні; молочно-жирові; гастрономічні; овочі.

Охолоджувані камери розміщено у вигляді єдиного блоку з входом через тамбур, завглибшки не менше 1,6 м., спроектовано теплоізоляцію з негорючих матеріалів відповідно до розрахункової внутрішньої температури в камерах, але не вище -15°C в низькотемпературних камерах і не вище -2°C - в решті камер.

Стіни і колони в приміщеннях приймання і зберігання продуктів з вологим режимомі мають вологостійке опорядження на висоту не менше 1,8 м, а в охолоджуваних камерах - на всю висоту приміщення

Камери для зберігання м'яса обладнані стелажми з гігієнічним покриттям (що миється), а також підвісними балками з гачками. Матеріал покриття стелажів повинен відповідати нормам, регламентованим в СанПіН 42-123-4240.

Підлога складських приміщень міцна, гладка, без вибоїн, не слизька, а також зручна для прибирання.

Для забезпечення зберігання товарів і сировини дотриманий температурний режимим зберігання та товарного сусідства, адже правильне зберігання забезпечує збереження біологічної та харчової цінності. При зберіганні продуктів у їх складі відбуваються зміни, які можна заповільнити або навіть повністю уникнути їх. Проте існують продукти, що при нетривалому зберіганні часто псуються, а саме, м'ясо, риба, яйця, більшість

фруктів та ягід. Однак цього можна уникнути, якщо використовувати методи консервування, регулювання кліматичного зберігання, ін.

Кількість та номенклатуру технологічного устаткування, що встановлюється у проєктованому закладі ресторанного господарства, визначають на основі наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. № 2 «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування».

Таблиця 1.23

**Визначення загальної площі виробничих приміщень закладу
ресторанного господарства**

Назва приміщення	Площа, м ²
Доготівельні цехи	25,45
Холодний цех	18,35
Гарячий цех	26,0
Мийна столового посуду	7,95
Мийна кухонного посуду	8,25
Загальна площа, м ²	86,0

Висновки до розділу 1

За результатами проведених досліджень робимо наступні висновки:

1) Основна ідея клуб-готелю – це закритий доступ для проживання і обмежене коло клієнтів, до яких належать люди досить високого статусу (завдяки чому гість повинен відчувати свою винятковість і приналежність до вищого прошарку суспільства), а також наявність партнерських програм з іншими аналогічними готелями, СПА - салонами та інше.

Аналіз ринку готельних послуг м. Києва показав наступне:

- показник забезпеченості номерним фондом в розрахунку на тисячу жителів у Києві є найнижчим серед столиць Центральної і Східної Європи і становить 3,5 номери на тисячу жителів, що говорять про існуючий потенціал ринку Києва;

- прибутковість на номер у готелях класу «бізнес» та luxury Києва у 2015 – 2017 рр. продовжує демонструвати позитивну динаміку, в першу чергу завдяки збільшенню завантаження. У валюті показник виріс в порівнянні з 2016 р. майже на 17%, до 68 дол., у гривнях – на 21%, до 1,8 тис. грн. Наведена статистика показує позитивну динаміку завантаження та прибутковості готелях класу «бізнес» та luxury Києва у 2015 – 2017 рр., що може свідчити про перспективність реалізації проекту;

- спостерігається поживлення туристичних потоків іноземних туристів, що приїжджали до України, та внутрішніх туристів у 2016 – 2017 р. після стрімкого падіння туристичних потоків

Запропоновано розміщення клуб-готель 4 зірки у Оболонському районі м. Києва. Вважаємо таку локацію для розміщення концептуального готелю вдалою за наступних причин:

- близьке розташування до ділового центра м. Київ;
- мальовничі краєвиди правого берега Дніпра на Оболонській набережній;
- шагова доступність елітного гольф-клубу;

- шагова доступність до якісних ресторанів: ресторану японської кухні «Жовте море», ресторан італійської кухні «Італія», ресторану-клубу «Акуладжаз», бару «Тирамісу бар», ресторану «Мінт Київ», ресторану грузинської кухні «Арго»;

- розвинені шляхи сполучення;

- близькість цікавих об'єктів, що генерують попит на послуги проєктованого закладу розміщення (кесон «Сталінський тунель» - тунель під Дніпром на Оболонській набережній);

- відсутність поблизу закладів розміщення формату клуб-готель, бутик-готель, арт-готель;

- в районі діє декілька промислових підприємств, що можуть генерувати попит серед ділових туристів, з яких найбільш відомими є: Linde Gas (колишнє КП «Київський завод вуглекислоти»), ЗАТ «Оболонь», ЗАТ «Чинбар», ВАТ завод «Маяк».

Розглянуті тенденції ринку готелів класу «бізнес» та luxury Києва у 2015 – 2017 рр. дозволяють припустити доцільність реалізації проєкту створення клуб-готелю 4 зірки у Оболонському районі м. Києва, що орієнтований на таку цільову аудиторію клієнтів:

- представники українських ділових кіл, що не мають часу їхати на відпочинок закордон;

- представники бізнесу з інших міст України, що відвідають Київ з діловою метою;

- співробітники міжнародних компаній, що мають відрядження у м. Київ;

- корпоративні клієнти з метою проведення корпоративних заходів.

До основних цілей здійснення ділових подорожей відносяться:

- проведення переговорів й зустрічей з партнерами;

- проведення нарад з представниками філій і дочірніх структур (переважно міжнародних компаній);

- інспекція роботи представництв й філій (переважно міжнародних

компаній);

- встановлення й налагодження ділових контактів;
- відвідування виставок, конференцій тощо;
- організація заходів з навчання співробітників;
- звернення в державні структури з метою отримання сертифікатів, ліцензій, дозволів тощо.

2) Оскільки ми проектуємо клуб-готель, що орієнтований переважно на гостей, що відвідають м. Київ з діловою метою, кількість номерів проектується із одномісним та двомісним поселенням. Розроблена асортиментна структура основних готельних послуг клуб-готелю ****, що проектується.

3) Склад і площі приміщень бек офісу приймаються по ДБН. Група службових і побутових приміщень включає: адміністративні приміщення - дирекції, кімнати персоналу, завідувача виробництвом, душові, туалети для персоналу. Група технічних приміщень об'єднує: електрощитові, вентиляційні камери та приміщення для кондиціонерів; тепловий пункт, кастилянську.

4) Служба приймання у готелі **** працює цілодобово. Швейцар виконує обов'язки піднесення багажу (з машини в номер і з номера в машину) цілодобово. Розглянуто тарифний план реалізації додаткових послуг у закладі, що проектується у порівнянні з безпосередніми конкурентами.

5) При клуб-готелі **** проектується ресторан 1 класу. В ресторані першого класу при готелі-клубі 100 місць в основному залі, 35 – у барі. Зали розміщено у наземних поверхах будинку з боку головного фасаду будинку.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Головний обсяг має прямокутну форму яка граційно вигинається як морська хвиля. У нього врізається розпластаний обсяг побутових приміщень, створюючи яскраво виражену асиметрію фасадів.

Перший поверх вражає конструктивним рішенням, має трисвітловий простір. Останній підноситься на 9,5 м, що сприяє динаміці. Іншими словами «гра з висотами».

Площі окремих приміщень закладу, що проектується наводимо у вигляді табл. 2.1

Таблиця 2.1

Розрахунок загальної площі закладу, що проектується

Найменування приміщення	Площа, м ²
Перший поверх	
Хімчистка (приймальня)	20
Кімната інженерно технічного персоналу	10
Кімната комірника і завгоспа	9
Бухгалтерія	10,5
Каса	9
Плановий відділ	15
Кабінет головного бухгалтера	12
Кімната старшої покоївки	9
Диспетчерська інженерного устаткування	12
Приміщення для установки обладнання з управління готелем	20
Побутове приміщення персоналу	22
Санітарний вузол, поєднаний з душовим обладнанням персоналу	20
СПА	40
Салон краси	20
Тренажерна зала	30
Зала для проведення фітнесу	20
Складські приміщення кухні	16
Складські приміщення кухні	9
Комора інвентарю	9

Продовження таблиці 2.1

Кабінет директора	15
Кабінет заступника директора	10
Кабінет головного інженера	9
Архів	9
Приміщення охорони	6
Технічне приміщення	3
Тепловий пункт	13
Вентиляційна камера	7
Вестибюль	40
Основні вертикальні комунікації	3
Front office	7
Гардероб	20
Зона відпочинку та очікування	15
Відділення зв'язку	12
Відділення банку і транспортне агентство	12
Камера схову	5
Санітарний вузол	12
Виробничі приміщення кухні	86
Сервірочна	20
Ресторан (вестибюль, гардероб, аванс <i>Продовження таблиці 2.1</i> торгівельна зала, приміщення офіціантів та адміністратора)	300,5
Всього	926
<i>Житловий поверх</i>	
Площа приміщень персоналу	42
Загальні горизонтальні комунікації	12,17
Одномісний номер	717,5
Двохмісний номер	112,5
Номер люкс	200,20
Всього	1084,37
<i>Всього</i>	<i>2010,37</i>

Для визначення загальної площі закладу, що проектується потрібно також звернути увагу на коефіцієнти, що враховують площу для коридорів, маршів сходів тощо.

Отже, загальну площу закладу, що проектується знаходимо за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{розр}} * 1,15 * 1,25, \quad (2.1)$$

$$S_{\text{зар}} = 2010,37 * 1,15 * 1,25 = 2889,9 \text{ м}^2.$$

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Готель «Chateau Galerie» запроектований у Оболонському районі м. Київ на проспекті Героїв Сталінграду. З вікон готелю відкривається мальовнича панорама на місто. Перебування в готелі «Chateau Galerie» надає чудову можливість оглянути берег Дніпра. Відстані до транспортних вузлів: до залізничної станції Київ-Петрівка – 2,1 км, до міжнародного аеропорту «Жуляни» – 11,1 км. Відстань до аеропорту Бориспіль – 31,9 км.

Внутрішній простір житлових поверхів готелю запроектовано у стилі європейської класики, приміщення ресторанно-господарського комплексу та приміщення комплексного приймального пункту запроектовано також у стилі європейської класики. Будівля має п'ять поверхів, перший поверх призначений для фізкультурно-оздоровчих приміщень та для приміщень громадських функцій, на решті – житлові приміщення (номери).

Згідно з прийнятими рішеннями площа поверху становить 495,60 м².

Загальна характеристика ділянки будівництва

- ❖ Проектований об'єкт будівництва – готель «Chateau Galerie» 4* на 50 місць. Ділянка під будівництво розташована у Оболонському районі на проспекті Героїв Сталінграду.
- ❖ Архітектурний стиль забудови мікрорайону – постмодернізм.
- ❖ Район забудовано переважно 9-поверховими будівлями.
- ❖ Площа ділянки під будівництво визначається за формулою:

$$S_d = n_3 * N, \quad (2.2)$$

де S_d – площа ділянки під будівництво, м²;

n_3 – норматив площі земельної ділянки, 55 м²/місце;

N – кількість місць у готелі.

Проектується готель на 50 місць, площа ділянки під будівництво дорівнює:

$$n_3 = 55 \text{ м}^2/\text{місце}$$

$$N = 50 \text{ місць.}$$

$$S_0 = 55 (\text{м}^2/\text{місце}) * 50 (\text{місць}) = 2750 \text{ м}^2.$$

- ❖ Рельєф ділянки забудови спокійний, ухил 5% у бік Оболонської набережної.
- ❖ Типи ґрунтів – намівні (лесові, суглинкові).
- ❖ Глибина промерзання ґрунту 0,9 м.
 - ◇ На ділянці будівництва виокремлено такі зони:
 - ◇ площа ділянки під забудову, площею $S_3=495,60 \text{ м}^2$;
 - ◇ зони озеленення загальною площею $S_{03}=1512,50 \text{ м}^2$ (55%);
 - ◇ зона відпочинку відвідувачів, площею $S_{3в} = 14 \text{ м}^2$ (0,2 м^2 на місце);
 - ◇ автостоянка для машин відвідувачів на 10 місць, площею $S_{ac}=240 \text{ м}^2$ (24 м^2 на одне машиномісце). Відстань від автостоянки до будівлі закладу 30 м;
 - ◇ розворотний майданчик площею $S_{pm}=144 \text{ м}^2$ (12x12) для житлової частини готелю та $S_{pm}=144 \text{ м}^2$ (12x12) для відвідувачів ресторану;
 - ◇ господарські та технічні споруди (окремо розташовані бойлери, трансформаторні підстанції, склади тари, майданчик для сміттєзбірників тощо), загальною площею $S_{ггс}=8 \text{ м}^2$;
 - ◇ транспортні комунікації шириною проїжджої частини 4м;
 - ◇ основний підхід до закладу шириною 3 м;
 - ◇ пішохідні доріжки шириною 1,5м;
 - ◇ загальною площею $S_{тк}=108 \text{ м}^2$, будівлі існуючої забудови (протипожежні відстані між будівлями 15 м).

2.3. Характеристика будівлі

Готель «Chateau Galerie», що проектується, є будівлею, яка відповідає

таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – місцевого значення;
- за довговічністю – ≥ 50 років;
- за вогнестійкістю – I ступеня – кам'яна будівля;
- за поверховістю – багатоповерховий;
- за конструктивною схемою – будівля рамнозв'язана.

Характеристику окремих конструктивних елементів будівлі наведено у таблиці 2.2

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів будівлі готель «Chateau Galerie» 4 зірки на 50 місць Оболонський р-н, м. Київ

№ пор	Назва конструктивного елемента	Характеристика конструктивного елемента
I. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	- стіни зовнішні – пальовий з обв'язкою ростверками, глибина закладання 1,5 м; матеріал – залізобетон; гідроізоляція – тришарова, гідроізол на бітумній мастиці - стіни внутрішні - пальовий з обв'язкою ростверками, глибина закладання 1,5 м; матеріал – залізобетон; гідроізоляція – тришарова, гідроізол на бітумній мастиці - колони – монолітний залізобетон класу C20/25. глибина закладання 1,2 м; матеріал – залізобетон; гідроізоляція – тришарова, гідроізол на

		бітумній мастиці
П. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	- стіни зовнішні – несучі; матеріал – цегла; товщина – 560 мм; - стіни внутрішні - самонесучі; матеріал – б <i>Продовження таблиці 2.2</i> товщина – 220 мм; - перегородки – самонесучі матеріал – будівельний розчин; товщина – 220 мм. - утеплювач: шар пароізоляції; (паробар'єр, 1 мм) шар утеплювача; (пінополістирол, 10 мм) вітрозахист; (бар'єр, 1 мм) зазор для вентиляції повітря; (1 мм) зовнішнє облицювання. (акрилові штукатурки 3 мм)
3	Колони	матеріал – залізобетон; розміри перерізу 300 мм х 300 мм; крок сітки колон 6 м.
4	Ригелі(балки)	матеріал – залізобетон; форма перерізу – тавровий
5	Перекриття	тип – збірні; матеріал – плити пустотні залізобетонні; висота 220 мм
6	Покрівля	тип – з горищем; форма – двоскатна; структура: - гідроізоляція (супердифузійна мембрана, 1 мм) - утеплювач (URSA GLASSWOOL M-11,

		$\Delta b=0,046$ Вт/мК, 150 мм) - пароізоляція (паробар'єр, 1 мм) - настил (Металочерепиця)
7	Сходи, ліфтові шахти	Тип – <i>двомаршеві</i>. Кількість <i>Продовження таблиці 2.2</i> Призначення – основні та службові. Ширина сходового маршу 1050 мм. Довжина сходового маршу 2700 мм. Призначення ліфту – пасажирський/ 2 шт. Тип - 1000, марка Z0882, розмір кабіни ліфту 1,1 x 2,1 x 2,5 Тип шахти – цегляна. Ліфтовий хол – 5 м x 5 м Призначення ліфту – вантажний/ 1 шт. Тип - 1500, розмір кабіни ліфту 1,5 x 2,5 x 2,7 Тип шахти – цегляна. Ліфтовий хол – 5 м x 5 м
8	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні. Матеріал віконного блоку – металопластик. Засклення – склопакет (трикамерний). Розміри 1030 мм x 80 мм, кількість 98.шт. Відстань від полу до підвіконня 80 мм. Вітрини: - розміри 2300.мм x 1300 мм; - кількість 4шт.
9	Двері	Призначення – внутрішні Тип дверного блоку – одностулкові Тип дверних полотен – глухі Матеріал дверного блоку – ДВП Кількість 143 шт.

У вирішенні внутрішнього простору будівлі враховано такі вимоги:

- приміщення готелю зблоковані згідно із призначенням. Група приміщень ізольована від приміщень інших груп;
- приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення зблоковані з приміщеннями господарського призначення;
- житлові кімнати з необхідними допоміжними приміщеннями згруповані у секції по 20 місць у кожній. Всі приміщення, що входять до кожної секції, розміщені на одному поверсі;
- основний вхід має зручний підхід та розмір, що враховують можливості всіх розрахункових категорій відвідувачів;
- у будівлі забезпечено умови доступу інвалідів, що пересуваються на візках. При цьому передбачено пристрої для безперешкодного пересування інвалідів горизонтальними і вертикальними комунікаціями;
- система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу також забезпечує інвалідам на візках безперешкодний вхід до будівель;
- ганки основних входів обладнанні пандусами з ухилом не більше 1:12. Ганки і пандуси з висотою верхньої позначки від землі більше 0,45 м огорожені;
- при кожному зовнішньому вході до вестибюлю та сходових кліток належить передбачати тамбури для теплового і вітрового захисту. Позначка рівня підлоги приміщень біля входу до будівлі є вищою від позначки тротуару перед входом на 0,2 м;
- кількість пасажирських ліфтів 2 од. Один із ліфтів передбачений вантажним, у якому можна перевозити людей;
- розміри приміщень вестибюльної групи прийняті з урахуванням максимальної пропускної спроможності, коефіцієнта змінності, необхідності забезпечення вхідного контролю та охорони, інших особливостей експлуатації будівлі;

- під час проектування зовнішніх огорожувальних конструкцій було передбачено запровадження рішень із мінімізації витрат енергії в будівлі готелю. Здійснено винесення сонячних батарей на кришу будівлі для забезпечення постійного нагрівання води у весняний, літній та осінній періоди.

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні системи

- Мережі енергозабезпечення у районі – трансформаторна підстанція ТП № 2234 по вул. Оболонська Набережна;
- Мережі водопостачання – міський водогін Ø (діаметр) 400 мм проходить по проспекту Героїв Сталінграду на відстані 65 м від межі території забудови;
- Мережі каналізації – районний колектор Ø (діаметр) 600 мм проходить між вул. Оболонська Набережна та будинком № 34 по проспекту Героїв Сталінграду на відстані 60 м від межі території забудови. Дощова каналізація – прийомник дощових вод на вул. Оболонська Набережна на відстані 65 м від ділянки будівництва;
- Мережі теплофікації – теплофікація автономна.

Інженерні характеристики закладу

У готелі «Chateau Galerie» на 50 місць передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг: харчування, організація дозвілля тощо.

1. Загальні витрати електроенергії готелем P визначаються за укрупненим показником $P_{жN}$.

$$P = (P_{жс} N + P_{зрг} N_1 + P_{лк} N + P_{pm} S_{pm} + P_6 N_2 + P_{фо} S_{фо} + P_n S_n) T, \quad (2.3)$$

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

N – кількість місць у готелі, місць;

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

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

$P_{лпк}$ – питоме навантаження від функціонування одного місця оздоровчого корпусу, кВт/місце;

$P_{рт}$ – питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібної торгівлі, кВт/м²;

$S_{рт}$ – площа підприємств роздрібної торгівлі, м²;

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

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

$P_{в}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень видовищного призначення, кВт/м²;

N_2 – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення, місць;

$P_{п}$ – питоме навантаження від функціонування перукарні, кВт/місце;

$S_{п}$ – площа перукарні, м²;

T – кількість робочих днів готелю на рік, діб.

$$P = (0.4 \cdot 50 + 1.03 \cdot 90 + 0.4 \cdot 60 + 0.15 \cdot 64 + 0.45 \cdot 50 + 0.4 \cdot 20) \cdot 365 = 64532 \text{ кВт}$$

2. Витрати тепла на опалення

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал, здійснено за формулою

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

де q_6 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1 °С, Гкал/(м³)

V_6 – будівельний об'єм будівлі визначений за формулою

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

де S_6 – площа і-го поверху будівлі готелю, м²

h_1 – висота поверху будівлі, м

h_2 – висота перекриття, м

n – кількість поверхів будівлі,

h_3 – висота покрівлі,

$$V_{\text{в}} = 495,60 \cdot (3,0 + 0,3 + 1,7) \cdot 5 = 8126,64 \text{ м}^3$$

R_1 – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища,

T – тривалість опалювального періоду за рік, год.

Δt – середня різниця температур внутрішнього і зовнішнього середовища, °C

$$Q_0 = 3,3 \cdot 10^{-7} \cdot 8126,64 \cdot 4490 \cdot 17,2 \cdot 1,17 = 242,32 \text{ Гкал}$$

Витрати тепла на вентиляцію, Гкал, розраховали за формулою:

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

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

V – об'єм повітря для забезпечення приливної вентиляції;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, 4490 год;

Δt – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища, 17,2°C.

$$Q_0 = 6,4832 \times 10^{-7} \times 28190,46 \times 4490 \times 17,2 = 1411,46 \text{ Гкал.}$$

Таблиця 2.3

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Приміщення	Площа, $S_{\text{пр}}, \text{ м}^2$	Висота, $h_{\text{пр}}, \text{ м}$	Об'єм, V , м^3	Витрати повітря на вентиляцію, м^3	
			$V = S_{\text{пр}} \cdot h_{\text{пр}}$	приливну	витяжну
	472,20	3.0	1558,26	6233,04	-

Виробничі (гарячий цех, холодний цех, овочевий цех, м'ясо-рибний цех, приміщення адміністрації, приміщення вестибюльної групи, гардероб, хімчистка, приміщення охорони)						
Зали (зала ресторану, зала лобі-бару, зала бару, зала їдальні)	158	5,05	797,9	2393,7	-	
Виробничі(гарячий цех, холодний цех, овочевий цех, м'ясо-рибний цех)	54,2	3.0	178,86	-		715,44
Зали (зала ресторану, зала лобі-бару)	158	5,05	797,9	-		2393,7
Житлові (номери: апартаменти, люкс, одномісні номери, двомісні номери)	1355,85	3.0	4474,305	17897,22	-	
Фізкультурно- оздоровчі (тренажерна зала, приміщення СПА)	110	5,05	555,5	1666,5	-	

Разом	-	-	-	28190,46	3109,14
-------	---	---	---	----------	---------

3. Розрахунок витрат води

Загальні витрати води готелем визначаються за формулою.

$$B_{\text{заг}} = \sum \frac{q_u^{\text{tot}} N}{1000} T + B_n, \quad (2.5)$$

де $B_{\text{заг}}$ – загальні витрати води, м^3

q_u^{tot} – норма витрати води на потреби кожної будівлі готелю у середню добу, л/(доба*місце)

N – кількість місць у закладі, місць

T – кількість робочих днів, днів

B_n – витрати води на полив території

$$B_{\text{заг}} = 50 \cdot 770 / 1000 \cdot 365 + (8 \cdot 16 \cdot 365 / 1000) + (6 \cdot 16 \cdot 365 / 1000) + (2 \cdot 60 \cdot 365 / 1000) + (30 \cdot 10 \cdot 365 / 1000) + (60 \cdot 50 \cdot 365 / 1000) + 1564,48 = 16947,04 \text{ м}^3;$$

Загальні витрати води розраховують за укрупненим показником.

$$B_{\text{заг}} = H_{\text{вс}} \times C \times T,$$

де, $H_{\text{вс}}$ – норма витрат води на умовну страву, м^3 ($H_{\text{вс}} = 0,016 \text{ м}^3/\text{страву}$, у тому числі гарячої води – 79%);

C – обсяг випуску продукції за добу, страв;

T – кількість робочих днів на рік;

$$B_{\text{заг}} = 0,016 \cdot 998 \cdot 365 = 5828,32 \text{ м}^3$$

У тому числі

гарячої води

$$B_{\text{гар}} = \sum \frac{q_u^h N}{1000} T$$

де

q_u^h – норма витрати гарячої води у середню добу будівлею готелю, л/(доба*місце)

$$B_{\text{заг}} = 50 \cdot 770 / 1000 \cdot 365 + (8 \cdot 16 \cdot 365 / 1000) + (6 \cdot 16 \cdot 365 / 1000) + (2 \cdot 60 \cdot 365 / 1000) + (30 \cdot 10 \cdot 365 / 1000) + (60 \cdot 50 \cdot 365 / 1000) + 1564,48 = 16947,04 \text{ м}^3;$$

Витрати води на полив території, м³

$$B_n = \frac{B_k S_d \tau T_n}{710}$$

де B_k – норма витрати води одним поливним краном, за годину

S_d – площа ділянки під будівництво

τ – час роботи поливного крану

T_n – період поливу території протягом року

$$B_n = \frac{1.08 \cdot 2750 \cdot 2 \cdot 187}{710} = 1564,48 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод B стіч, м³

$$B_{\text{стіч}} = p \cdot B_{\text{заг}}$$

$$B_{\text{стіч}} = 0,9 \cdot 35620,86 = 32608,72 \text{ м}^3$$

Система опалення

В закладі передбачено влаштування системи опалення згідно ДБН В.2.5-67:2013, Частина 5 та Додаток 22 замінені на ДБН В.2.5-56:2014, для підтримання температурного режиму в закладі.

Теплопостачання передбачено від внутрішнього джерела – опалювального котла (Котел RS-A 300 (300 кВт)) температура теплоносія на вході становить 80-89°C. На підприємстві передбачений тепловпункт для розділення мереж теплофікації і підігрівання гарячої води, обладнаний водонагрівачами теплообмінного типу і опалювальним котлом, які забезпечені пусковою апаратурою, приладами управління і автоматичного регулювання кількості і температури теплоносія для опалювання, гарячого водопостачання. (Котел RS-A 300 (300 кВт)) Для внутрішньої системи опалення передбачено використання води з температурою 60-70°C.

В приміщеннях житлових, виробничих та торгівельних залах передбачене використання центрального опалення з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску марки Termal, з верхньою розводкою трубопроводів, в приміщеннях адміністративно-побутових використовується місцеве опалення за рахунок променевих панелей. У приміщеннях:

виробничих влаштовано повітряну систему опалення із автоматичною системою управління для підтримки в робочий час розрахункової температури і відносної вологості повітря в межах 30-60%.

Система вентиляції (згідно ДБН В.2.5-67:2013) У закладі передбачено організацію природної вентиляції повітря, яка влаштована в наступних приміщеннях: адміністративно-побутових. Крім цього, в закладі наявна механічна припливна вентиляційна система, яка надає повітря об'ємом $V_{\text{п}}=28190,46\text{м}^3$ у такі приміщення закладу: як торгова зала, тренажерний зал. Витяжна вентиляція видаляє повітря забруднення газоподібними домішками в об'ємі $V_{\text{в}}=3109,14\text{м}^3$. Нею забезпечені приміщення всі виробничі приміщення.

Для забезпечення комфортних умов перебування у житлових приміщеннях закладу. встановлені місцеві, рециркуляційні, цілорічної дії системи кондиціонування повітря. Прилади призначені для підтримання температурного, вологостійкого режиму і фільтрації повітря. Додатково системи кондиціонування встановлені у адміністративних приміщеннях.

Система водопостачання. Водозабезпечення систем закладу здійснюється від міського водогону. На вводі системи у заклад влаштований водомірний вузол з встановленням лічильника марки ЛТ-80Х-11. У закладі організовано об'єднану тупикову, просту систему водопостачання з верхньою (ін.) розводкою, що відповідає вимогам СНіП 2.04.01-85 [8].

Система поділяється на: протипожежну (СНіП 2.01.02-85[9]) – з оцинкованих труб $\varnothing 50\text{мм}$ з встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з оцинкованих труб $\varnothing 25\text{ мм}$ з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу – з оцинкованих труб $\varnothing 25\text{ мм}$ з підключенням до технологічного устаткування.

Для ремонту діляниць водопровідної мережі передбачаємо встановлення запірної арматури у колодязі за 20 м від місця вводу системи в будівлю, перед місцями приєднання технологічного і сантехнічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення приймається централізовано від перегрівача в тепlopункті з оцинкованих труб $\varnothing$ 20 мм.

Система каналізації

В готелі 4 зірки м. Київ організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову, виробничу системи каналізації відповідно вимог ДБН В.2.5-64-2012.

Внутрішня каналізація будівлі складається з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб $\varnothing$ 50мм; стояків, які виконуються з чавунних труб $\varnothing$ 100мм. Верхня частина стояка для вентиляції виведена над покрівлею на висоту 0,7 м.

У доготівельних цехах та мийних – трапи $\varnothing$ 100 мм

Стояки встановлені відкрито – біля стін, або приховано – у борознах і спеціальних шахтах. Стоки від побутової та виробничої каналізації збираються і відводяться до вуличної мережі окремо.

Зовнішня каналізація включає сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів) і дощову каналізацію, яку виведено у дворову внутрішньо квартальну мережу. Сміття вивозить фірма Ремондис кожного дня о 18.00 годині.

Система енергопостачання. Енергозабезпечення закладу здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 750 кВА, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного у електрощитовій закладу, прокладається чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В. Електрощитова розташовується на першому поверсі підприємства. В електрощитовій на головному розподільному щиті розміщуються загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, запобіжники, вимикачі живильних групових щитів.

Електричні мережі поділені на силові з напругою 380 В і освітлювальні

з напругою 220 В. Групові щити силової і 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.

Холодильне устаткування підключено до відокремлених групових щитів за радіальною схемою.

Блискавкозахист будівлі виконано відповідно до СО 153-34.21.122-2003 шляхом заземлення блискавкоприймача, функцію якого виконує металева покрівля будинку. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будинку, й приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

У готелі планується встановити комбіновану систему сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003 (пожежну і охоронну). Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах, дверях, ін. елементах будівлі. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлені в залах, коморах сухих продуктів, ін. В разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

В закладі передбачене влаштування наступних систем: міської радіотрансляційної мережі, міського телефонного зв'язку, встановлення систем супутникового, внутрішнього зв'язку, супутникового.

Системою міської радіотрансляційної мережі забезпечені такі приміщення закладу: виробничі та побутові. До ліній міського телефонного зв'язку підключені наступні приміщення в закладі: кабінет директора, контора, завідувача виробництвом, всі номери. Передбачається отримання телефонних номерів у міському телефонному вузлі. Передбачено встановлення двох пасажирських та одного вантажного ліфтів.

2.5. Дизайн

Основним стильовим напрямом у дизайнерських рішеннях готелю 4

зірки «Chateau Galerie», що проектується, за прийнятою концепцією є сучасна європейська класика. Комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів, технічного оснащення підпорядкований цьому стильовому напрямку. В готелі "Chateau Galerie" запроектовані номери: люкс, номер 1 кат. одномісний та номер 1 кат. двомісний. Інтер'єри номерів запроектовані в тому ж стилі, що і вся будівля – європейська класика.

Стиль високих технологій не має дрібних деталей для створення декору, але естетична функція реалізується за рахунок великої кількості різних сучасних матеріалів і їх неповторного блиску. Також затишок і гармонію допомагають створити лампочки, а їх дуже багато. Світло використовується не тільки для виконання свого прямого завдання, він також допомагає зонувати кімнату, задає інтер'єру готелю певний настрій.

Готельні номери можна заповнити зручними і практичними меблями з шкірозамінника, металу, пластику та скла. Вікна краще декорувати жалюзі або однотонними строгими шторами. Якщо існує необхідність у декорі стін, краще обмежитися однією великою або кількома маленькими картинками. Це буде відповідати стилю європейської класики.

Однією з характеристик оформлення наших номерів в європейському стилі є матовість. Ми використовуємо щільні, оксамитові оздоблювальні матеріали та тканини. Величезна кількість відтінків різного ступеня насиченості створюють багату палітру кольорового оформлення інтер'єру. Перевага віддається пастельним, розбіленим кольорам. На тлі світлих стін акцентом звучать матово-шоколадні, сіро-сині, теплі темно-сині м'які меблі.

Для оздоблення підлоги використовуємо паркетну дошку та ламінат, в приміщеннях допоміжного використовуємо керамічну плитку та натуральний камінь.

Використання декількох груп світильників дозволила продемонструвати всю необхідну світлову гамму.

В оздобленні інтер'єру велику роль надано елементам декору: полиці та стелажі з книгами, вази з свіжими квітами, підсвічники з ароматизованими

свічками, лаконічні та стримані картини з зображенням ірисів та піонів, декоративні лампи-ліхтарі.

У Додатку Г представлено рекомендований варіант інтер'єру номеру люкс готелю.

✓ Зовнішня архітектурна композиція

Дальній рекламний засіб – білбоард розташований на просп.. Героїв Сталінграду, його форма – прямокутна, його інформаційний зміст місцезнаходження готелю, режим роботи, особливість чи специфіка діяльності, кольорові та технічні рішення фотографія готелю, текстова реклама на фоні фірмових кольорів; підсвічування у нічний час, рекламне зображення нанесене фотолюмінісцентними фарбами.

Ближній рекламний засіб – сітілайт, місцезнаходження на перетині вул. Оболонська Набережна та просп.. Героїв Сталінграду у зоні міських комунікаційно-транспортних вузлів, форма прямокутна, колористичне виконання білі літери на чорному фоні, інформаційний зміст перелік та вартість основних послуг, технічне виконання із підсвічуванням у нічний час.

Рекламний засіб на території готелю логотип на фасаді будівлі, форма прямокутна, колористичне виконання білі літери на чорному фоні, інформаційний зміст назва з логотипом, технічне виконання із підсвічуванням у нічний час.

Орієнтовний варіант зовнішньої архітектурної композиції представлено в Додатку Д.

Заходи з благоустрою реалізовані у таких елементах:

- огороження території декоративне; зелені насадження з чагарників та дерев.
- вимощення підходів тротуарні плити, під'їздів асфальтобетон, доріжок тротуарні плити, тротуарів прямокутна бруківка.
- озеленення передбачається шляхом влаштування газонів, посадки дерев, кущів і чагарників, квітів рози, хризантеми, піонів, ірисів;

- штучне освітлення території забезпечують розташовані на стовпах 4 м висотою ліхтарі розсіяного освітлення зі сферичними циліндричними плафонами.

Крім того, передбачається влаштування малих архітектурних форм альтанок, сонцезахисних парасольок.

У зоні відпочинку нормативна площа – 0,2 м² на 1 місце; розташований майданчик відпочинку виконаний у формі прямокутника заощеного бруківкою коричневого та жовтого кольорів, місця засіяні газонною травою та підстрижені.

Таблиця 2.4

Паспорт проекту

№ п/ п	Найменування показника	Одиниця виміру	Численне значення, м ²
1	2	3	4
1	Площа ділянки під будівництво S ₀ ,	м ²	2750
2	Площа готелю S _{пов} ,	м ²	495,60
3	Коефіцієнт забудови, кз		0.3
4	Площа озеленення, коз	м ²	1512,50
5	Коефіцієнт озеленення, коз		0.55
6	Загальна площа закладу	м ²	2998,98
7	Корисна площа закладу	м ²	2086,25
8	Будівельний об'єм закладу	м ³	9896,64
9	Капітальні витрати за проектом	тис.грн	922100,0
Питомі показники капітальних витрат			
10	Вартість одного місця	тис.грн	18442
11	Вартість 1 м ² загальної площі	тис.грн	307,47
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис.грн	93, 17

2.6. Кошторис

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення готелю розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт (формула 2.6).

$$B_{\text{ЗБР}} = S_{\text{заг}} * Y * K_{\text{Т}} * I_{\text{К}}, \quad (2.6)$$

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

$S_{\text{заг}}$ – загальна площа будівель готелю, м^2 ; 2608,87 м^2

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на м^2 , у.о.; 3000 у.о./ м^2

$K_{\text{Т}}$ – територіальний поправковий коефіцієнт; 1,00

$I_{\text{К}}$ – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн/дол. США. 28,08

$$B_{\text{ЗБР}} = 2998,98 * 3000 * 1,00 * 28,08 = 236439583,2 \text{ грн.}$$

Вартість загальнобудівельних робіт є витратами за статтею 2.1 зведеного кошторису (табл. 2.5).

Таблиця 2.5

Зведений кошторис

№ глав и	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Обсяг витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготування території будівництва	1% вартості будівництва за підрозділом 2	3404,729995
2	Основні об'єкти будівництва, у тому числі		
2.1	загальнобудівельні роботи	56%	236439,583
2.2	електротехнічні	6%	14186,37498
2.3	Сантехнічні	5%	11821,97915
2.4	зв'язок і сигналізація	3%	7002,18749
2.5	устаткування, меблі та інвентар	30%	10392,749
Разом за підрозділом 2		100%	340472,9995
3	Об'єкти підсобного та	5%, глава 2	17023,64998

Продовження таблиці 2.5

	обслуговуючого призначення		
4	Об'єкти енергетичного господарства	1%, глава 2	3404,729995
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,5%, глава 2	1702,364998
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	10%, глава 2	34047,29995
7	Благоустрій і озеленення території	1%, глава 2	3404,729995
Разом за підрозділами 1-7			403460,5044
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5%, сума за главами 1-7	6051,907566
9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за главами 1-7	14928,03866
Разом за підрозділами 1-9			424440,4507
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за главами 1-7	8069,210089
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2% сума за главами 1-9	848,8809013
12	Проектні та вишукувальні роботи	8%, сума за главами 1-7	32276,84035
<i>Продовження таблиці 2.5</i>			
Усього: базисна вартість будівництва			
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	60%, сума за главами 1-9	315803,9
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% суми базисної вартості	28871,2
Усього за розділом Б:			344675,1
Капітальні витрати за проектом			922100,0

Капітальні витрати за проектом складають сімсот сорок три мільйонів

п'ятсот вісімдесят одна тисяча чотириста двадцять одна гривня.

2.7. Охорона навколишнього середовища

При розробці проекту було враховано заходи, які спрямовані на охорону навколишнього середовища та запобігання йому. Комплекс підприємств ресторанного господарства, спрямовує свою виробничу діяльність таким чином, щоб запобігти будь-якому забрудненню навколишнього середовища. Для цього будуть вживатися наступні заходи:

- всі виробничі та побутові стоки будуть виходити тільки у зовнішню мережу міської каналізації;
- для попередження забруднення каналізаційних стоків на підприємстві передбачені пиловловлювачі і жирословлювач;
- для очищення повітря із виробничих приміщень встановлені очисні фільтри.

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект готелю повинен відповідати екологічним вимогам.

Будь-які роботи з оновлення та будівництва в готелі проводяться з урахуванням принципів охорони навколишнього середовища та енергоефективності. Але зобов'язання, взяті в цій сфері, набагато ширше: вирішуються проблеми заощадження енергії, також здійснюється економія води, і вода з басейну повторно використовується для поливу квітів та чагарників, також повторно використовуються стічні води, які після попереднього очищення, також застосовуються в системах поливу. Крім того, в готелі встановлена система економії проточної води (використовуваної в кранах і для змиву унітазів), що сприяє економії цього найважливішого ресурсу. Галогенні лампочки замінено енергозберігаючими і впроваджено сучасну і ефективну систему управління твердими відходами. В даний час фахівці вивчають систему управління відходів після обрізки дерев і кущів.

Номери обладнані пристроями енергозбереження, які встановлено при вході в номер і які керуються картами електронного карткового замка.

У системах холодопостачання застосовано озонобезпечні холодоагенти.

Потужність поглинутої у повітрі дози (ППД) гамма-випромінювання у приміщеннях житлових будівель, які здаються в експлуатацію, не перевищують 73 пГр/с (30 мкР/год), а в тих, що експлуатуються, - 122 пГр/с (50 мкР/год).

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

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Об'єкт готель «Chateau Galerie» є підприємством з приватною формою власності. Здача в експлуатацію нашого комплексу відбувається відповідно до вимог постанови КМУ від 13 квітня 2011 р. № 461 (зі змінами і доповненнями постанови КМУ № 1390 від 28.12.2011, № 43 від 18.01.2012, № 757 від 15.08.2012, № 918 від 30.10.2013, № 512 від 01.10.2014).

Прийняття в експлуатацію об'єктів, що належать до I-III категорії складності, та об'єктів, будівництво яких здійснювалося на підставі будівельного паспорта, здійснюється шляхом реєстрації органами державного архітектурно-будівельного контролю поданої замовником декларації про готовність об'єкта до експлуатації (далі - декларація).

Повноваження Держархбудінспекції здійснюються її апаратом. При цьому реєстрація (повернення, скасування реєстрації) декларації щодо об'єктів, які розміщено на території кількох адміністративно-територіальних одиниць та вплив (відповідно до проектної документації) від діяльності яких після прийняття в експлуатацію буде поширюватися на дві і більше

адміністративно-територіальні одиниці, здійснюється безпосередньо апаратом Держархбудінспекції, а щодо інших об'єктів - її територіальними органами за місцезнаходженням таких об'єктів.

Технічне обстеження проводиться суб'єктом господарювання, який має у своєму складі відповідних виконавців, що згідно із Законом України "Про архітектурну діяльність" одержали кваліфікаційний сертифікат, або фізичною особою - підприємцем, яка згідно із зазначеним Законом має кваліфікаційний сертифікат (далі - виконавці).

Технічне обстеження включає такі етапи:

попереднє (візуальне) обстеження об'єкта, у тому числі огляд і фотографування об'єкта та його конструктивних елементів, виконання обмірів, визначення категорії складності об'єкта, аналіз проектної та іншої технічної документації (за наявності);

детальне (інструментальне) обстеження об'єкта, у тому числі визначення параметрів і характеристик матеріалів, виробів та конструкцій, із залученням фахівців відповідної спеціалізації та атестованих лабораторій (за необхідності).

Якщо етапи технічного обстеження об'єкта, що проводилося, не збігаються з названими етапами, зазначаються фактично пройдені етапи технічного обстеження.

Не дозволяється проведення технічного обстеження виключно за фотографіями, відеозаписами, кресленнями чи іншими документами без візуального огляду об'єкта.

На підставі інформації, отриманої під час технічного обстеження, з урахуванням виду, складності, технічних та інших особливостей об'єкта, проведених заходів, передбачених цим пунктом, а також даних технічного паспорта, проектної та іншої технічної документації на об'єкт (за наявності) виконавець проводить оцінку технічного стану об'єкта та складає звіт про проведення технічного обстеження за формою.

Пронумерований, прошнурований звіт підписується та скріплюється особистою печаткою виконавця і затверджується суб'єктом господарювання, який проводив технічне обстеження (для юридичних осіб).

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

Експлуатація об'єктів, не прийнятих (якщо таке прийняття передбачене законодавством) в експлуатацію, забороняється.

Реєстрація декларації здійснюється з дотриманням вимог Закону України "Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності".

Декларація приймається в дозвільному центрі за місцезнаходженням об'єкта.

Реєстрацію декларації здійснює Інспекція за місцезнаходженням об'єкта на безоплатній основі.

Замовник (його уповноважена особа) подає особисто або надсилає рекомендованим листом з описом вкладення до Інспекції два примірники декларації.

У разі подання декларації до дозвільного центру він передає її Інспекції не пізніше наступного робочого дня.

Один примірник декларації після проведення реєстрації повертається замовнику, а другий – залишається в Інспекції, яка її зареєструвала.

Замовник відповідно до закону відповідає за повноту та достовірність даних, зазначених у поданій ним декларації.

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

У разі коли декларація подана чи оформлена з порушенням установлених вимог, Інспекція повертає її на доопрацювання з обґрунтуванням підстав повернення у строк, передбачений для її реєстрації.

Після усунення недоліків, що стали підставою для повернення декларації на доопрацювання, замовник може повторно звернутися до

Інспекції для реєстрації декларації.

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

Для отримання сертифіката замовник (його уповноважена особа) подає особисто або надсилає рекомендованим листом з описом вкладення до відповідної Інспекції заяву про прийняття в експлуатацію об'єкта та видачу сертифіката (далі - заява), до якої додається акт готовності об'єкта до експлуатації.

Документи приймаються у дозвільному центрі за місцезнаходженням об'єкта та не пізніше наступного робочого дня передаються до Інспекції.

Інспекція може звернутись у разі потреби під час розгляду питань, пов'язаних з видачею сертифіката, до державних органів з метою отримання відповідних висновків.

Неподання таких висновків у встановлений Інспекцією строк не є підставою для продовження строку видачі сертифіката або відмови в його видачі.

Інспекція приймає подані замовником заяву і акт готовності об'єкта до експлуатації та з метою визначення відповідності об'єкта проектній документації, вимогам державних будівельних норм, стандартів і правил проводить відповідну перевірку.

Проведення перевірки на об'єкті розпочинається не пізніше ніж на третій робочий день після реєстрації заяви і не може тривати більш як чотири робочих дні.

Інспекція під час проведення перевірки має право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати проектну і виконавчу документацію, визначені державними будівельними нормами, стандартами і правилами, інші документи, матеріали, відомості, довідки та пояснення з питань, що виникають, та залучати у разі потреби установи, організації, державні органи.

Інспекція приймає протягом десяти робочих днів з дати реєстрації

заяви рішення про видачу або відмову в його видачі.

Підставою для відмови у видачі сертифіката є:

- неподання документів, необхідних для прийняття рішення про видачу сертифіката;
- виявлення недостовірних відомостей у поданих документах;
- невідповідність об'єкта проектній документації та вимогам державних будівельних норм, стандартів і правил.

У разі прийняття рішення про відмову у видачі сертифіката Інспекція надсилає замовнику протягом десяти робочих днів з дати реєстрації заяви рішення з обґрунтуванням причин відмови.

Після усунення недоліків, що стали підставою для прийняття рішення про відмову у видачі сертифіката, замовник може повторно звернутися до Інспекції для видачі сертифіката.

Рішення про відмову у видачі сертифіката може бути оскаржено до суду.

2.9. Охорона праці

Перелік документації при організації системи управління охороною праці готелю міститиме такі документи (табл. 2.6).

Таблиця 2.6

Перелік організаційної документації системи управління охороною праці клуб-готелю 4 зірки «Chateau Galerie»

Мета розроблення	Регламентуючий документ
Створення і забезпечення функціонування служби охорони праці	Наказ власника про створення служби охорони праці № 34 від 09.03.18 р.
	Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника № 5 від 09.03.18 р (типове положення НПАОП 0.00-4.21-04)
	Посадові інструкції керівника і спеціалістів служби охорони праці затверджені наказом власника № 6 від 09.03.18 р
Створення і забезпечення функціонування комісії з питань охорони праці	Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці пр. №2 від 29.08.17 р
	Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника №3 від 29.08.17 р (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Організація навчання працівників підприємства з питань охорони праці	Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника №4 від 29.03.18 р (типове положення НПАОП 0.00-4.12-05)

Організація громадського нагляду за охороною праці у готелі	Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника чи керівника №20 від 29.03.18 р (типове положення НПАОП 0.00-4.11-07)
Регулювання виробничих, трудових і соціально-економічних відносин і узгодження інтересів працівників та роботодавців	Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від 29.03.18 р
Інформування працівників про основні вимоги законів, інших нормативно-правових актів та актів з охорони праці, що діють в межах підприємства	Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці №22 від 29.03.18 р
	Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника №23 від 29.03.18 р
	Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника чи керівника №24 від 29.03.18 р
	Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника чи керівника №25 від 29.03.18 р

Подання до робочих органів виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань передбачених законом звіти і відомості	1. Звітна документація: Форма №1-УБ (відомча) "Звіт про стан умов та безпеки праці за рік". Надсилається своїй керуючій організації у сфері ведення якої знаходиться готель (за її відсутності — обласній, районній, міській держадміністрації). Територіальним управлінням Держнаглядохоронпраці (за їх вказівкою). Обласним (районним, міським) санітарно-епідеміологічним службам (за їх вказівкою). Форма N 7-тнв надсилається органу державної статистики за місцезнаходженням
Планування і облік роботи служби охорони праці готелю	2. Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи плани, схеми)

У дипломному проекті розроблено структурну схему управління охороною праці закладу рис. 2.1.

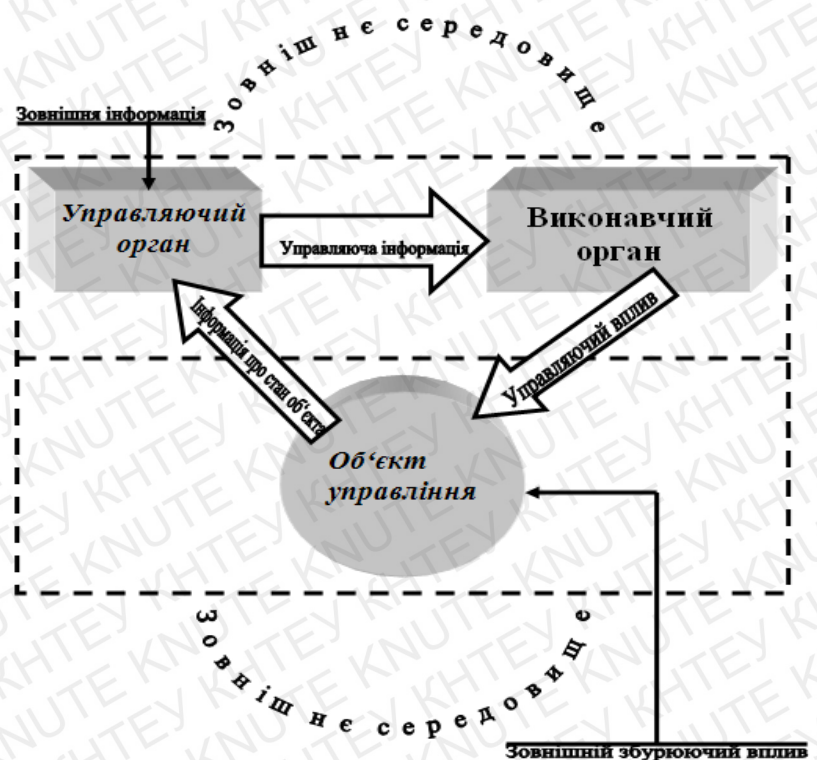


Рис. 2.1 Структурна схема управління охороною праці готелю

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення СПА, фітнес центру та тренажерної зали розташовані на консольному поверсі, приміщення закладів ресторанного господарства розміщені на першому поверсі. Приміщення для організації будівлі, побутового обслуговування розташовані на першому поверсі та максимально ізольовані від житлової частини. Адміністративні приміщення розташовані на першому поверху, що додатково відмежовує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів.

Матеріали для внутрішнього оздоблення приміщень готелю, добиратимуться з числа таких, що мають гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи для застосування в будівництві житлових будинків.

Житлові приміщення розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту та інженерного обладнання готелю, ізольовані від шумів і запахів з кухні та інших. У житлових приміщеннях готелю підтримуються гігієнічні нормативи факторів, що створюються джерелами, розміщеними у приміщеннях.

При проектуванні житлових приміщень використовують матеріали, які захищають від іонізуючого випромінювання, що створюється зовнішніми і внутрішніми джерелами.

Заземленні конструкції, що знаходяться у приміщеннях закладу надійно захищені теплоізоляційним матеріалом.

Щоденно проводиться вологе прибирання. У заготівельних та доготівельних цехах, приміщеннях для персоналу розташовані медичні аптечки першої допомоги.

Площа приміщення на одного працюючого згідно до санітарних норм не менше $4,5 \text{ м}^2$, об'єм – 15 м^3 . Відповідно до ДНАОП 0.00–1.31–99 площа, на якій розташовується одне робоче місце з відеотерміналом становить не менше $6,0 \text{ м}^2$, об'єм – 20 м^3 (кабінет директора, зав. виробництвом, офіс тощо). У таблиці 2.7 наведені площі приміщень та обсяг на одне робоче

місце.

Таблиця 2.7

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

Приміщення	Кількість працюючих зміну	у На одного працюючого площа, м ²	обсяг, м ³
<u>Для відвідувачів</u>			
Вестибюль (у т.ч. гардероб, туалетні кімнати)	2	66	217,8
Гардероб	1	24,2	79,86
Відділення зв'язку	1	15	49,5
Відділення банку і транспортне агентство	1	15	49,5
Камера схову	1	5,2	17,16
Зала ресторану на 50 місць	5	126	415,8
Зала лоббі-бару	1	40	132
Зала бару	2	40	132
Зала їдальні	2	20	66
<u>Складські</u>			
Завантажувальна	1	12	39,6
Складські приміщення кухні	2	25	82,5
Приміщення комірника	1	6	19,8
Виробничі			
Овочевий цех	1	15	49,5
М'ясо-рибний цех	1	21	69,3
Гарячий цех	2	22,3	72,6
олодний цех	2	13,9	66
Мийна кухонного посуду	1	12	39,6
Приміщення завідувача виробництвом	1	12	39,6
Мийна столового посуду	2	20	66
<u>Адміністративно-побутові</u>			
Кабінет директора	1	13	42,9
Кабінет заступника директора	1	10,2	33,66
Кабінет головного інженера	1	10,52	34,716
Архів	1	9,52	31,416
Приміщення охорони	1	6,	19,86

Важливе значення має освітлення. При проектуванні освітлення керувалися “Правилами будови електроустановок” (ПБЕ), будівельними нормами і правилами (СНіП). Природне освітлення має бути передбачене в торгових залах, гарячому, холодному, заготівельних цехах, в адміністративних приміщеннях, мийних, у вестибюлі. В не охолоджуваних коморах, туалетних, душових, коридорах, освітлення штучне. У табл. 2.8 наведений вид освітлення в приміщеннях закладу.

Таблиця 2.8

Види систем освітлення, джерела світла та вибір світильників

Приміщення	Системи освітлення	Джерела світла	Вибір світильників
1	2	3	4
Для відвідувачів			
Вестибюль (у т.ч. гардероб, туалетні кімнати)	Суміщене	Природне, світильники	Лампи денного освітлення
Тренажерна зала, приміщення СПА	Суміщене	—	—
Зала ресторану на 50 місць	Суміщене	Природне, світильники	Лампи денного освітлення
Зала лобі-бару та бару	Суміщене	Природне, світильники	Лампи денного освітлення
Складські			
Завантажувальна	Штучне	Світильники	Лампи денного освітлення
Комора сухих продуктів	Штучне	Світильники	Лампи денного освітлення
Комора овочів	Штучне	Світильники	Лампи денного освітлення
Комора винно-горілчаних напоїв	Штучне	Світильники	Лампи денного освітлення
Комора та мийна тари	Штучне	Світильники	Лампи денного освітлення

Комора інвентарю	Штучне	Світильники	Лампи денного освітлення
Виробничі	Штучне	Світильники	Лампи денного освітлення
Гарячий цех	Суміщене	Природне, світильники	Лампи денного освітлення
Холодний цех	Суміщене	Природне, світильники	Лампи денного освітлення
Овочевий цех	Суміщене	Природне, світильники	Лампи денного освітлення
Роздаткова	Штучне	Світильники	Лампи денного освітлення
Мийна кухонного посуду	Суміщене	Прир	Продовження таблиці 2.8 світильники освітлення
Приміщення персоналу	Штучне	Світильники	Лампи денного освітлення
Сервізна	Штучне	Світильники	Лампи денного освітлення
Мийна столового посуду	Штучне	Світильники	Лампи денного освітлення
Адміністративно-побутові			Лампи денного освітлення
Хімчистка	Штучне	Світильники	Лампи денного освітлення
Кабінет директора	Суміщене	Природне, світильники	Лампи денного освітлення
Контора\бухгалтерія	Суміщене	Природне, світильники	Лампи денного освітлення
Приміщення офіціантів	Штучне	Світильники	Лампи денного освітлення
Гардероб персоналу (у т.ч. душові, санвузли)	Штучне	Світильники	Лампи денного освітлення
Кімната персоналу	Суміщене	Природне, світильники	Лампи денного освітлення

Рівень освітленості на робочих місцях буде складати не менше 300 лк.

Робота виробничого обладнання супроводжується значним рівнем шуму або вібрації, які спричиняють негативну дію не тільки на органи слуху, але й на нервову систему людини. Допустимий рівень шуму в механічних цехах не буде перевищувати 50 дБл.

У закладі будуть створені оптимальні умови мікроклімату (температури, відносної вологості та швидкості руху повітря) в робочій зоні виробничих приміщень в залежності від пори року та категорії виконуваної роботи:

- температура у виробничих приміщеннях, залежно від категорії робіт, від 16 до 20 °С у холодний період та від 22 до 24 °С у теплий період;
- відносна вологість повітря, залежно від температури, у межах від 40 до 60% у теплий та холодний період;
- швидкість руху повітря у межах від 0,1 до 0,5 м/с у теплий період та у межах від 0,1 до 0,3 м/с у холодний період.

Допустимий рівень шуму у виробничих та інших підсобних приміщеннях із робочими місцями з постійним перебуванням людей не повинен перевищувати 40 (максимум 55) дБ.

Проектом передбачено застосування таких заходів та засобів захисту працівників від шуму та вібрації як звукоізоляція, а саме влаштування акустичних екранів.

Під час роботи теплового устаткування (радіатори, котел, плити, пароконвектомат, гриль) у приміщеннях (тепловий пункт, гарячий цех) має місце теплове випромінювання. Проектом передбачено виконання таких заходів і засобів для підтримки теплових випромінювань на рівні 200-210 Вт/м² екранування джерел випромінювання шляхом використання теплоізолюючих матеріалів; теплоізоляція нагрітих поверхонь; застосування повітряного душення; раціональна вентиляції і кондиціонування; водяні завіси і водяне охолодження нагрітих поверхонь; обмеження часу перебування; захист відстанню.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Перед розробкою заходів необхідно з'ясувати, до якої категорії електробезпеки належать окремі виробничі приміщення та згідно з цим розробити заходи електробезпеки в них (табл. 2.9).

Таблиця 2.9

Засоби та заходи щодо забезпечення безпечної експлуатації устаткування

Засоби забезпечення безпечної експлуатації устаткування	Характеристика засобів
Запобіжні пристосування	В закладі будуть застосовуватися спеціальні реле, кінцеві вимикачі обладнання, які призначені для попереджування відключення та при несправності обладнання.
Блокуючі пристрої	На устаткуванні будуть встановлені механічні блокуючі пристрої, які будуть запобігати включення устаткування в неробочому стані.

Буде передбачено:

- 1) Основними заходами захисту від ураження електричним струмом будуть:
 - забезпечення недоступності струмоведучих частин для випадкового доторкання;
 - забезпечення захисту від ураження струмом, який виникає внаслідок пошкодження ізоляції на металевих частинах обладнання.

Недоступність струмоведучих частин для випадкового доторкання забезпечується їх ізоляцією та огороженням. Огороження виконане у

вигляді металевих сіток, які перешкоджають доторкання до струмоведучих частин. Ізоляція виконана з гуми та пластмас.

Для захисту працівників від напруги, що виникає при пошкодженні ізоляції, на частинах устаткування та на конструкціях, на яких воно змонтоване, як основні заходи буде застосовуватися заземлення та захисне відключення. Захисне відключення є індивідуальною системою захисту, яка забезпечує автоматичне відключення приладу протягом не більш 0,2 секунди у випадку замикання одної з фаз на корпус.

Розподільна і пускова апаратура захищається від випадкового доторкання, а також від проникнення в неї вологи та пилу.

Розподільні та пускові прилади мають написи та пояснюють їх призначення. Для запобігання травмування передбачене блокування огорож, а для опіків – теплова ізоляція, температура якої на зовнішній поверхні не перевищує 45°C.

2) Захист від статичної електрики забезпечується тим, що все електричне обладнання буде заземлене металевим контуром. Контурне заземлення характерне тим, що його одиничні заземлювачі розміщуються по контуру площі, на якій знаходиться контурне заземлення. Опір контуру заземлення становить не більше 4 Ом. Захисне заземлення буде складатися з вертикальних сталених труб, вбитих в землю на глибину 0,7 м і з'єднаних між собою привареною сталеною смугою.

Пожежна безпека

Приміщення для споживачів, заготівельні, доготівельні цехи та складські приміщення оснащені системами автоматичної пожежної сигналізації та переносними вогнегасниками. Необхідна кількість вогнегасників та їх тип визначають залежно від вогнегасної спроможності та гранично захищеної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, а також враховуючи клас пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні.

Для закладу харчування визначається з розрахунку 1 вогнегасник на 70 м², приміщення або 1 вогнегасник на 20 м погонних коридору. Враховуючи, що проєктований заклад відноситься до громадських будівель та споруд, в приміщення будуть розташовані: пінні та водні вогнегасники місткістю 10л в складських приміщеннях; порошкові вогнегасники місткістю 2л та вуглекислотні вогнегасники місткістю 2л у виробничих приміщеннях та приміщеннях для споживачів

В усіх будівлях і спорудах на випадок пожежі буде передбачена і забезпечена евакуація людей з приміщень, що горять, через так звані евакуаційні виходи. Виходи вважаються евакуаційними, якщо вони ведуть з приміщень назовні безпосередньо або через коридор, вестибюль, запасні виходи. Кількість евакуаційних виходів з будівель 2. Плани евакуації наведено у додатку.

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні.(Не перевищує значень, що регламентуються СНіП 2.09.02-85)

Евакуаційні шляхи (коридори, проходи, виходи, сходові марші та площадки, тамбури тощо) мають забезпечувати у випадку виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться в приміщеннях будівель і споруд, протягом необхідного часу евакуації. так, як будівля відноситься до категорії В з загальним об'ємом будівлі до 15 тис. м³, то необхідний час для евакуації з виробничих приміщень складатиме 1,25 хвилин.

Цивільний захист

Відповідно до Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у проєктованому готелі за типовою структурою створюється система цивільного захисту.

Начальником цивільного захисту є керівник готелю, який несе повну відповідальність за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також проведенням рятувальних й інших

невідкладних робіт.

Керівництво готелю, незалежно від форми власності, забезпечує своїх працівників засобами індивідуального і колективного захисту за рахунок підприємства, організовує проведення евакуаційних заходів, створює бригади для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій; забезпечує їх готовність до практичних дій; здійснює інші заходи щодо цивільного захисту і несе пов'язані, з ними матеріальні та фінансові витрати.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ (REVENUE MANAGEMENT)

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Порядок створення товариства з обмеженою відповідальністю регулює Цивільний кодекс України (ЦК; ст. 140-151), Господарський кодекс України (ГК; ст. 79-92) і «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців» від 15.05.2003 № 755-IV (далі – Закон № 755).

Готель 4 зірки на 50 місць «Chateau Galerie», що проектується є Товариством з обмеженою відповідальністю (далі ТОВ). Товариство з обмеженою відповідальністю – це господарське товариство, що має поділений на частки статутний капітал, розмір яких визначається установчими документами, і несе відповідальність за зобов'язаннями тільки власним майном. Учасники товариства, які повністю сплатили вклади, несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах власних вкладів.

Сума часток учасників, яка повинна становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам. Згідно з частиною другою статті 115 ЦК вкладом до статутного капіталу ТОВ можуть бути гроші, цінні папери, інші речі або майнові чи інші відчужувані права, що мають грошову оцінку, якщо інше не встановлено законом. На практиці ж статутний капітал найчастіше формують за рахунок коштів або рухомого майна засновників. Органами управління ТОВ є загальні збори його учасників і виконавчий орган (ч. 2 ст. 97 ЦК). Зазвичай органи товариства призначають, якщо засновником (учасником) виступає одна особа, і обирають, якщо засновників (учасників) кілька.

У ТОВ, що його створює один засновник, призначають вищий орган товариства — загальні збори, при цьому всі рішення одного засновника цього товариства приймаються одноосібно в порядку, передбаченому статутом (лист Держкомпідприємництва від 11.05.2007 № 3360). Відповідно до частини 1 статті 99 ЦК загальні збори товариства своїм рішенням створюють

виконавчий орган та встановлюють його компетенцію і склад. Виконавчий орган може бути колегіальним (дирекція) або одноособовим (директор).

У готелі «Chateau Galerie» головним є директор. Він вирішує всі питання діяльності товариства, за винятком тих, що належать до виключної компетенції загальних зборів учасників. Водночас загальні збори учасників товариства можуть винести рішення про передачу частини повноважень, що їм належать, до компетенції директора. Відповідно, директор підзвітний загальним зборам учасників та організовує виконання їх рішень (ст. 62 Закону № 1576, ч. 2 ст. 145 ЦК). Директор діє від імені ТОВ у межах, встановлених законом та установчими документами.

Статутний капітал ТОВ підлягає сплаті учасниками до закінчення першого року з дня державної реєстрації ТОВ (ч. 3 ст. 144 ЦК).

Протягом 24 годин, окрім вихідних та святкових днів, після отримання держреєстратором від органів статистики, Державної фіскальної служби України (ДФС), Пенсійного фонду України (ПФУ) даних про взяття на облік юридичної особи державний реєстратор видає (надсилає поштовим відправленням з описом вкладення) засновнику або уповноваженій ним особі один примірник оригіналу установчих документів зі своєю відміткою про проведення державної реєстрації юридичної особи та виписку з Єдиного державного реєстру юридичних осіб та фізичних осіб — підприємців (далі — ЄДР). Таку вимогу містить частина 6 статті 25 Закону № 755.

Для створення конкурентноздатного закладу необхідно розробити основні організаційні та бізнес-процеси, які будуть проходити у закладі (табл. 3.1).

Таблиця 3.1

**Організаційні та бізнес – процеси, що будуть проводитися в
проектованому закладі готель 4 зірки «Chateau Galerie»**

Основні бізнес-системи	Змістове наповнення
1. Планування	• планування фонду оплати праці;

й прогнозування діяльності	• планування операційних витрат на збут, адміністративних витрат, інших операційних витрат; • визначення обсягів і структури поточних витрат об'єкта проектування; • обґрунтування планової собівартості продукції, що реалізується; • розробка перспективного плану впровадження новітніх технологій; • визначення обсягів, структури, вартості, термінів вводу основних фондів об'єкта проектування; • оцінка обсягів можливого прибутку на різних етапах розвитку бізнес-проекту; • планування матеріальних запасів закладу; • планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та купівельних товарів; • планування операційних доходів об'єкта проектування за сценаріями розвитку; • оцінка обсягів можливого прибутку на різних етапах розвитку бізнес-проекту; • розробка зведеного річного плану основних результатів господарської діяльності об'єкта бізнес-проектування; • розробка поточного бюджету й капітального бюджету розвитку бізнес-проекту; • оцінка ефективності капітальних вкладень та окупності бізнес-проекту.
2. Управління виробничо-технологічними процесами	• визначення виробничої програми заготівельних цехів, характеристика технологічного процесу переробки сировини та виготовлення напівфабрикатів, обґрунтування режиму роботи, особливостей виділення технологічних ліній і робочих місць, оснащення устаткуванням;

	• розробка виробничої програми доготівельних цехів та визначення особливостей ведення технологічних процесів, технологічних ліній і вибір необхідного обладнання; • розробка виробничої програми; • моделювання та структуризація торговельно-виробничого процесу; • визначення й обґрунтування операційних процесів закладу, побудування структури операційного циклу закладу; • розрахунок необхідної кількості сировини для забезпечення виробничої програми; • визначення джерел теплозабезпечення, енергопостачання, водопостачання та каналізації; • визначення окремих планувальних елементів приміщень для відвідувачів і обладнання в них; • забезпечення контролювання якості сировини, процесів, продукції, послуг, діяльності закладу ресторанного господарства в цілому; • обґрунтування системи управління якістю діяльності закладу ресторанного господарства; • розробка процедур приймання, збереження та передавання виробничих запасів у виробничі приміщення для забезпечення здійснення та ритмічності виробничих процесів, обліку й контролю за використанням запасів; • приймання і зберігання запасів та визначення необхідних розмірів для складських приміщень і умов зберігання продукції; • визначення оптимальних розмірів виробничих запасів для кожного з їх типів та різновидів; • розробка й дотримання <i>Продовження таблиці 3.1</i> а руху продукції в місцях збереження; • обґрунтування вибору обладнання й інвентарю,
--	---

	організування роботи складу, об'ємно-планувальне рішення зони постачання і зберігання матеріально-технічних засобів; • розробка та обґрунтування об'ємно-планувальної схеми закладу; • визначення режиму роботи, прогнозованої добової динаміки попиту на послуги, оборотності місця, тривалості перебування відвідувачів та загальної денної кількості відвідувачів закладу; • логістичне управління матеріально-технічним забезпеченням; • обґрунтування моделі закупівельної логістики; • обґрунтування логістики збуту; • побудова оптимальної схеми взаємодії матеріальних, товарних, інформаційних та фінансових потоків; • розробка проекту диспетчеризації; • розробка й дотримання оптимальних процедур зберігання та руху продукції в місцях збереження; • створення відповідних умов і забезпечення проектування продукції.
--	---

3. Організація виконання виробничої програми	• Реалізація системою менеджменту заходів щодо своєчасного і повного забезпечення процесів, щодо передавання продукції та послуг кінцевому споживачеві; • нормативно-правове і документаційне супроводження внутрішньоорганізаційних заходів закладу; • обґрунтування цінової та асортиментної політики закладу; • вибір найбільш привабливих для організації потенційних постачальників та встановлення зв'язків і їх формалізація; • визначення умов і факторів забезпечення процесу обслуговування; • обґрунтування та вибір просторового вирішення зони обслуговування; • процедурне супроводження укладених договорів: підготовка проекту, узгодження спірних питань, підписання та контроль за виконанням договірних умов; реєстрування договорів, узгодження графіків оплати та постачання/приймання продукції/послуг.
4. Маркетинг та управління інформацією	• дослідження ринку постачальників сучасних виробничих та інформаційних технологій, обладнання, сировини та матеріалів тощо; • дослідження фактичних споживачів продукції закладу та виявлення потенційних клієнтів; • вивчення обсягу та структури поточного та прогнозного попиту на продукцію закладів ресторанного господарства, його інтенсивність, сезонність; • аналізування ринку послуг закладу ресторанного господарства та оцінювання конкурентного середовища і ареалу діяльності; • фіксування цільового сегменту ринку та долі організації на відповідному ринку послуг та відслідковування динаміки цієї

	частки; - моніторинг усіх інновацій, що з'являються в галузі та на товарних ринках, де традиційно діє організація (може працювати); - пошук конкретних потенційних споживачів та розробка реальних пропозицій (заходів) щодо їх залучення до споживання продукції, що виробляється організацією.
5. Управління персоналом	- управління плинністю кадрів; - розробка заходів з регулювання плинності персоналу; - управління безпекою персоналу; - розробка й реалізація кадрової політики; - оцінювання якості роботи різних категорій персоналу; - планування та підготовка резерву; - розробка пропозицій щодо організування добору, розстановки та розвитку персоналу, оцінювання результативності діяльності; - планування чисельності персоналу; - розробка системи матеріального стимулювання.

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління закладу, що проектується, є загальна чисельність операційного та допоміжного персоналу та його структура, що затверджується власником підприємства.

На етапі проектування організаційної структури управління найбільш доцільним є використання методів:

- аналогій (використання досвіду проектування системи менеджменту, які виправдали себе в інших організаціях, що мають подібні характеристики (цільові орієнтири, технології, організаційне оточення, розміри, обсяги діяльності тощо);

- організаційного моделювання (дозволяє відбувати операційну систему управління через сформовані критерії оцінювання ступеня раціональності організаційних рішень).

Для побудови організаційної структури управління закладом, що проектується, необхідно визначити та обґрунтувати:

- вибір методів проектування;
- вибір типу організаційної структури управління;
- параметри організаційної структури (кількість рівнів управління і чисельності працівників);
- функціональні зв'язки між підрозділами (лінійні чи функціональні).

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління закладу, що проектується, є загальна чисельність операційного та допоміжного персоналу та його структура, що затверджується власником підприємства.

Для проектного підприємства найбільш доцільним є вибір лінійно-функціональної структури управління. Визначимо основні переваги і недоліки цієї системи.

Переваги:

- ✓ висока компетентність фахівців, які відповідають за виконання конкретних функцій;
- ✓ вивільнення лінійних менеджерів від вирішення питань;
- ✓ стандартизація, формалізація та програмування.

Недоліки:

- ✓ складності у підтриманні постійних взаємозв'язків між різними функціональними службами;
- ✓ надлишкова централізація.

Організаційну структуру закладу, що проектується показано на рис. 3.1.

При проектуванні організаційної структури управління готелем необхідно дотримуватися наступних принципів:

- відповідність особливостям здійснення господарської діяльності, розміру підприємства;
- стратегічна спрямованість – орієнтація на реалізацію стратегічних цілей підприємства;
- мінімум рівнів управління.



Рис. 3.1 – Організаційна структура управління клуб-готелем 4 зірки «Chateau Galerie» на 50 місць

Професійний підхід до управління персоналом готелю припускає в першу чергу введення чітких вимог до персоналу через визначення його функцій, обов'язків, відповідальності, а також необхідного рівня знань і кваліфікації. Завдання впливає із ключових вимог конкурентоспроможності підприємства й значною мірою вирішуються визначенням Посадових інструкцій працівників підприємства. Це перший крок до продуктивного використання кадрів може забезпечити оптимальне відповідно до рівня професіоналізму посадовий розподіл персоналу, ефективне стимулювання перепідготовки й підвищення його кваліфікації; обмежити дублювання функцій як між працівниками, так і структурними підрозділами готелю.

Пунктом 1 ст. 29 Кодексу Законів про працю України передбачено, що до початку роботи за трудовим договором власник або уповноважений ним орган зобов'язаний роз'яснити працівникові його права і обов'язки. Якщо права працівника є, як правило, загальними і в більшості випадків викладені в колективному договорі і правилах внутрішнього трудового розпорядку, то обов'язки кожного працівника залежать від займаної ним посади повинні бути закріплені в Посадовій інструкції. На підставі вищевикладеного можна зробити висновок, що на всіх підприємствах, незалежно від форм власності, повинні бути розроблені і затверджені посадові інструкції. Саме вони сприяють чіткій організації виробництва і визначають конкретні завдання, функції, права і обов'язки працівників підприємства.

Визначення кількості структурних підрозділів та загальних параметрів організаційної структури проведено відповідно до побудованого організаційно-правового статусу та виробничої програми закладу, що проектується. Проводимо функціональний розподіл обов'язків та відповідальності між представниками адміністративно-управлінського персоналу і визначаємо межі їх безпосередньої і опосередкованої підпорядкованості, функціональні повноваження (табл.3.2).

Таблиця 3.2

Структура управлінського апарата

Назва посадової особи (управлінського апарату)	Функції	Обсяги функціональних повноважень
1.Директор	Забезпечує загальне керівництво процесом функціонування та розвитку системи управління та прийняття управлінських рішень на	Керує у відповідності із законодавством всіма видами діяльності закладу. Організує роботу та ефективну взаємодію виробничих одиниць, цехів та інших

	всіх рівнях	структурних підрозділів закладу, направляє їх діяльність на досягнення високих показників
2.Головний бухгалтер	Здійснює організацію бухгалтерського обліку виробничо-фінансової діяльності закладу і контроль за економним використанням матеріальних, трудових і фінансових ресурсів	Приймає міри по попередженню нестач, незаконного використання грошових коштів і товарно-матеріальних цінностей. Приймає участь в роботі по вдосконаленню і розширенню сфери діяльності внутрішньовиробничого розрахунку.
3.Економіст	Здійснює організацію і вдосконалення економічної діяльності закладу, направленої на збільшення ефективності і рентабельності виробництва, якості продукції	Керує координує діяльність всіх підрозділів закладу по складанню перспективних планів економічного та соціального розвитку. Проводить роботу по вдосконаленню планування економічних показників

3.2. Капітал

Визначення складу і первісної вартості основних засобів та інших необоротних матеріальних активів узагальнимо у формі табл. 3.3.

На основі узагальнених планових, показників складу, структури та первісної вартості основних засобів розрахуємо суму амортизації основних засобів, яку нараховують на наявні необоротні активи в перший рік створення підприємства.

Суму амортизації основних засобів нараховують такими методами: прямолінійним, зменшення залишкової вартості, прискореного зменшення залишкової вартості, кумулятивним, виробничим.

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому проведемо прямолінійним методом.

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

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

Таблиця 3.3

Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів клуб-готелю на 50 місць «Форсайт» на 2019 рік

Група основних засобів	Термін корисного використання	Первісна вартість тис. грн.	Ліквідаційна вартість, тис. грн.	Вартість, що амортизується, тис. грн.	Річна амортизація, тис. грн.
Будівлі	50	628,168	448,691429	358,9531429	269,214857
Машини, обладнання, меблі	7	9,7475	6,9625	5,57	4,1775
Транспортні засоби	6	7,529	5,37785714	4,302285714	3,22671429
Разом	63	645,445	461,032143	368,8257143	276,619286

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Виробничо-експлуатаційна програма готелю – це наданий готелем обсяг послуг у натуральному і вартісному вираженні. Для номерного фонду експлуатаційна програма в натуральному вираженні – це кількість місць на кількість днів проживання. У процесі складання експлуатаційної програми

визначаються основні показники діяльності готелів, що дозволяють дати реальну оцінку можливостям номерного фонду:

1. Одночасна місткість, визначається шляхом множення кількості номерів кожної категорії кількості місць у кожному числі.
2. Загальна річна кількість місць – днів, у готелі визначається множенням показника одноразової місткості на число календарних днів на рік. Отриманий показник характеризує максимальну пропускну спроможність готельних місць.
3. Оскільки практично максимальне завантаження неможливе, у зв'язку з виникненням простоїв на перегляд і реконструкцію, то розраховується фактична пропускна здатність з урахуванням простоїв. Так число місць – днів простоїв номерів, внаслідок проведення капремонту, визначається множенням місткості номерів, які потребують капремонту на середню тривалість проведення таких робіт. Оскільки немає нормативів ремонтних робіт, то число простоїв визначається розподілом годин потрібних для проведення таких робіт на середню тривалість зміни і множенням на кількість працівників.
4. Коефіцієнт використання пропускної здатності визначається шляхом розподілу фактичної пропускної здатності на максимальну пропускну спроможність.
5. Середній час проживання визначається шляхом розподілу числа оплачених місць – днів на число гостей.
6. Коефіцієнт використання номерного фонду визначається шляхом розподілу числа оплачених місць – днів на фактичну пропускну спроможність.
7. Середня вартість готельного місця визначається шляхом розподілу виручки на число оплачених місць – днів.

На показник експлуатаційної програми готелю впливають такі чинники:

- розрядність;

- кількість місць і номерів;
- структура номерного фонду;
- структура туристів;
- тривалість проживання;
- терміни проведення ремонту.

Ряд оперативних показників діяльності готелю доцільно розраховувати не з числа місце – днів, а в основі кількості номерів:

1. Коефіцієнт заповнюваності номерного фонду визначається шляхом розподілу загальної кількості зайнятих номерів на загальну кількість номерів. Що стосується розрахунку коефіцієнта протягом місяця чисельник дробу збільшується пропорційно кількості днів зайнятих, а знаменник кількості всіх номерів готелю.

2. Коефіцієнт зайнятості готельних місць визначається шляхом розподілу числа зайнятих місць на число вільних місць.

3. Середня кількість туристів що припадають на один проданий номер визначається шляхом розподілу загальної кількості туристів на кількість проданих номерів.

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

Пропускную спроможність готелю, людино-днів, розраховують за формулою

$$ПС_{пл.} = H_i * M_i * Д$$

(3.2)

де H_i ; - кількість номерів і-го типу І категорії в експлуатації у плановому

році;

M_i - кількість місць у номері i -го типу I -ї категорії у плановому році;

D - кількість днів роботи готелю у плановому році.

Обґрунтування обсягу реалізації готельних послуг готелю на плановий період ($Q_{пл.}$) здійснимо методом прямих розрахунків з урахуванням пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готелю ($ПС_{пл.}$) та планового коефіцієнта їх завантаження ($K_{з.пл.}$) (0,6-0,75) за формулою:

$$Q_{пл.} = ПС_{пл.} * K_{з.пл.} \quad (3.3)$$

Результати занесемо до табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Розрахунок пропускної спроможності готелю «Chateau Galerie» на 2019 рік

Категорія і місткість номерів готелю	Кількість номерів у готелі	Кількість місць у готелі	Термін експлуатації номерів, днів	Річна пропускна спроможність готелю, людиноднів
	1	$2 = I \times M_i$	3	$4 = 2 \times 3$
Вища категорія, у тому числі:				
люкс	4	8	365	2920
Перша категорія (стандарт), у тому числі:				
одномісних	18	18	365	6570
двомісних	12	24	365	8760
Друга категорія	-	-	-	-
Третя категорія	-	-	-	-
Разом	50	50	365	18250

Таблиця 3.5

Вартість оренди окремих приміщень, грн. / день

Назва послуги	Вартість
SPA – центр	500
Тренажерна зала	550

Перукарня вищої категорії	500
Кімната побутового обслуговування	300
Магазин та торгівельні кіоски	500
Всього	2350

Разом доходи від реалізації послуг інших господарських підрозділів складуть 857,75 тис. грн. (2350*365)

Таблиця 3.6

Планування доходу від операційної діяльності готелю 4 зірки «Chateau Galerie» на 2019 рік

Дохід (виручка)	Структура доходів, %	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	56	11888,135
Закладу ресторанного господарства	35	23020,60
Інших господарських підрозділів	9	857,75
Разом	100	35766,48

Кількісні параметри обсягів діяльності готелю використовуються у подальшому для планування доходів та витрат, визначення потреби закладу у персоналі, основних засобах та інших матеріальних ресурсах для забезпечення якісного обслуговування відпочивальників.

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Виходячи з технологічного розділу, де визначена кількість виробничого персоналу та організаційної схеми закладу визначаємо штатний розклад та розраховуємо фонд оплати праці.

В проекті штатного розкладу закладу ресторанного господарства повинно визначатись:

- посади, що затверджені на підприємстві, та кількість посадових одиниць;
- система оплати праці по кожній посадовій одиниці та посадові оклади;

- наявність доплат чи надбавок по кожному працівникові.

Крім штатного розкладу розробляється система додаткового стимулювання, яка описує умови отримання та розміри додаткового стимулювання персоналу.

Розмір фонду оплати праці визначаємо поетапно. Спочатку розраховуємо фонд основної заробітної плати, потім фонд додаткової заробітної плати.

Чисельність і склад адміністративно-управлінського персоналу було визначено специфікою роботи закладу, що проектується, а також враховуючи досвід роботи закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.

Кількість офіціантів розраховано виходячи з кількості місць, які обслуговує один офіціант. Кваліфікаційний склад робітників кожної групи штатного розкладу визначено орієнтуючись на штати аналогічних закладів ресторанного господарства.

Проект посадової структури штатного розпису закладу, що проектується, наведений в табл. 3.7

Таблиця 3.7

**Посадова структура зі штатного розпису закладу, що проектується,
на плановий рік**

Посада	Категорія	Кіл-ть
Директор (генеральний менеджер)		1
Заступник директора з розміщення	<i>Продовження таблиці 3.7</i>	
Заступник директора – директор ресторану		
Головний інженер		1
Начальник юридичного відділу		1
Секретар керівника		1
Головний бухгалтер		1
Бухгалтер		2
Касир		2
Начальник фінансово-економічного відділу		1
Економіст		1

Начальник відділу кадрів		1
Інженер з охорони праці		1
Начальник відділу (служби) організації приймання та розміщення		1
Адміністратор черговий (ресепшійніст)		4
Покоївка		5
Оператор служби сервісу		2
Агент з бронювання		2
Швейцар		2
Гардеробник		2
Прибиральник службових приміщень		2
Начальник відділу (служби, ділянки) ремонтно-енергетичного обслуговування		2
Інженер з ремонту		2
Начальник відділу матеріально-технічного забезпечення		1
Товарознавець		1
Комірник		2
Товарознавець		1
Завідувач складом		1
Вантажник		1
Ліфтер	<i>Продовження таблиці 3.7</i>	
Прибиральник службових приміщень		1
Завідувач виробництвом		1
Заступник завідувача виробництвом		2
Кухар	5-го роз.	3
Кухар	4-го роз.	3
Мийник посуду		2
Підсобний робітник		2
Вантажник		1
Обліковець		2
Прибиральник виробничих приміщень		2
ТОРГОВЕЛЬНІ ЗАЛИ РЕСТОРАНУ		
Адміністратор торговельної зали, метрдотель		2
Старший офіціант, офіціант		5
Обліковець		1
Комірник		4
Прибиральник торговельних залів		3
Мийник посуду		2
Гардеробник		2
Гардеробник (сезонний)		1
Бармен		2
Перукар		2

Манікюрниця		1
Інструктор-методист		1
Масажист		1
Штукатур		1
Муляр		1
Інженер з експлуатації споруд та устаткування водопровідно-каналізаційного господарства		0.5
Прибиральник		1
Чистильник каналізаційних тунелів та каналів		1
Ліфтер		1
Начальник служби		1
Технік-радіооператор		2
Начальник служби		1
Оператор диспетчерської служби		2
Інженер		2
Начальник служби		1
Прибиральник сміттєпроводів		2
Двірник		2
Водій		3
Начальник служби		1
Завідувач відділу		1
Провідний інженер-програміст		2
Інженер-програміст	1-ї кат.	1
Кастелянша		3
Швачка		1
Вантажник		2
Завідувач господарством		1
Оператор пральних машин та прасувально-сушильного агрегату		1

Продовження таблиці 3.7

Штатний розклад є основою для розробки планового фонду основної заробітної плати, яка складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок.

Розрахунок фонду основної заробітної плати на запланований рік заносимо в таблицю 3.8.

Розмір фонду оплати праці складається з основної заробітної плати та додаткової заробітної плати.

При розрахунку основної заробітної плати було визначено тарифну її частину, нараховано виплату щорічних відпусток, компенсуючих надбавок і доплат, передбачених чинним законодавством. Даним проектом передбачається застосування таких видів надбавок і доплат:

- за роботу у шкідливих умовах праці (6% кухарям за роботу біля теплового устаткування);
- за роботу у вихідні та святкові дні.

Таблиця 3.8

**Розрахунок заробітної плати робітників готелю 4* на 50 місць
«Chateau Galerie»**

Посада	Категорія або звання	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад	Доплати та надбавки до посадового окладу, грн				Фонд заробітної плати (місячний, річний)
				за звання	надбавки	інше		
Адміністрація								
Директор (генеральний менеджер)		1	29000					348000
Заступник директора з розміщення		1	16500					198000
Заступник директора – директор ресторану		1	15000					180000
Головний інженер		1	9000					108000
Начальник юридичного відділу		1	10000					120000
Секретар керівника		1	7000					84000
БУХГАЛТЕРІЯ								
Головний бухгалтер		1	16500					198000
Бухгалтер		2	10000					240000
Касир		2	7000					168000
ФІНАНСОВО-ЕКОНОМІЧНИЙ ВІДДІЛ								
Начальник фінансово-економічного відділу		1	10000					120000
Економіст		1	7000					84000
ВІДДІЛ роботи з персоналом (відділ кадрів)								
Начальник відділу кадрів		1	10000					120000
Інженер з охорони праці		1	7800					93600
Разом персонал адміністрації		14						0
ВІДДІЛ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИЙМАННЯ ТА РОЗМІЩЕННЯ								
Начальник відділу (служби)		1	16000					192000

організації приймання та розміщення								
Адміністратор	черговий	4	15000					720000
Покоївка		5	5000					300000
Оператор служби сервісу		2	7000					168000
Агент з бронювання		2	7000					168000
Швейцар		2	5000					120000
Гардеробник		2	5000					120000
Прибиральник	службових приміщень	2	5000					120000
Разом		20						0
СЛУЖБА РЕМОНТНО-ЕНЕРГЕТИЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ								
Начальник відділу (служби, дільниці) ремонтно-енергетичного обслуговування		2	16000					384000
Інженер з ремонту		2	5000					120000
Разом		4						0
ВІДДІЛ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАННЯ								
Начальник відділу матеріально-технічного забезпечення		1	16000					192000
Товарознавець		1	8000					96000
Комірник		2	5500					132000
Разом		4						0
Ресторанне господарство								
СЛУЖБА ПОСТАЧАННЯ ПРОДУКЦІЇ								
Товарознавець		1	8000					96000
Завідувач складом		1	5500					66000
Вантажник		1	6000					72000
Ліфтер		2	5500					132000
Прибиральник	службових приміщень	1	4000					48000
ВИРОБНИЧО-ЦЕХОВИЙ ПЕРСОНАЛ								
Завідувач виробництвом		1	16000					192000
Заступник завідувача виробництвом		2	10000					240000
Кухар	5	3	14000					504000
Кухар	4	3	13800					496800
Мийник посуду		2	5000					120000
Підсобний робітник		2	5000					120000
Вантажник		1	5000					60000
Обліковець		2	5000					120000
Прибиральник	виробничих приміщень	2	5000					120000
ТОРГОВЕЛЬНІ ЗАЛИ РЕСТОРАНУ								

Адміністратор торговельної зали, метрдотель	2	14000					336000
Старший офіціант, офіціант	5	7000					420000
Обліковець	1	6500					78000
Комірник	4	5500					264000
Прибиральник торговельних залів	3	5700					205200
Мийник посуду	2	5700					136800
Гардеробник	2	5700					136800
Гардеробник (сезонний)	1	5700					68400
Бармен	2	14500					348000
Прибиральник торговельних залів	2	4700					112800
КІОСК							
Продавець продовольчих товарів	1	7000					84000
БАР (у холі готелю)							0
Бармен	2	13800					331200
ПЕРУКАРНЯ							
Перукар	2	9800					235200
Манікюрниця	1	6700					80400
Разом	3						0
ФІТНЕС-ЦЕНТР							
Інструктор-методист	1	9000					108000
Масажист	1	9900					118800
Разом	2						0
ВИРОБНИЧО-ТЕХНІЧНА СЛУЖБА							
РЕМОНТНО-БУДІВЕЛЬНА СЛУЖБА							
Штукатур	1	5700					68400
Муляр	1	5700					68400
Разом	13						0
СЛУЖБА ЕКСПЛУАТАЦІЇ							
Інженер з експлуатації споруд та устаткування водопровідно-каналізаційного господарства	0,5	14000					84000
Прибиральник	1	5700					68400
Чистильник каналізаційних тунелів та каналів	1	5700					68400
Ліфтер	1	5700					68400
Разом	3,5						0
СЛУЖБА ЕНЕРГЕТИКИ, ЗВ'ЯЗКУ ТА ТОРГОВЕЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ							
Начальник служби	1	16000					192000
Технік-радіооператор	2	8000					192000
Разом	3						0
ПРОТИПОЖЕЖНО-ДИСПЕТЧЕРСЬКА СЛУЖБА							
Начальник служби	1	16000					192000

Оператор диспетчерської служби			2	15000					360000
Інженер			2	8000					192000
Разом			5						0
ГОСПОДАРЧА СЛУЖБА									0
Начальник служби			1	16000					192000
Прибиральник сміттєпроводів			2	6800					163200
Двірник			2	5800					139200
Водій			3	8700					313200
Разом			8						0
СЛУЖБА КОМП'ЮТЕРИЗАЦІЇ									0
Начальник служби			1	14500					174000
Завідувач відділу			1	14600					175200
Провідний інженер-програміст			2	15000					360000
Інженер-програміст	1		1	14400					172800
Разом			5						0
СКЛАД БІЛИЗНИ									
Кастелянша			3	8700					313200
Швачка			1	8700					104400
Вантажник			2	7800					187200
Разом			6						0
ПРАЛЬНЯ									0
Завідувач господарством			1	14000					168000
Оператор пральних машин та прасувально-сушильного агрегату			1	7700					92400
Разом			2						0

Кваліфікаційний склад працівників виробництва і торговельних приміщень встановлено з урахуванням асортименту продукції, що випускається, форми обслуговування, що застосовується на підприємстві. При цьому завжди керуються тарифно - кваліфікаційним довідником робіт і професій.

У випадках, коли день виплати заробітної плати випадає на суботу, заробітна платня виплачується попередньо, якщо у неділю - то у понеділок.

Здійснювати контроль за вірністю застосування законодавства про працю та заробітну платню, діючих систем оплати праці та Положення про премії робітників, ІТР та службовців з фонду оплати праці і фонду вжитку.

Усі види доплат та надбавок, дозволених законодавством, встановлювати працівникам з урахуванням обсягу виконуваних робіт їх

особистого внеску у результати праці колективу і у межах економії фонду оплати праці.

При досягненні високих показників праці працівникам можуть встановлювати надбавки до посадових окладів. Сума надбавки до 50 % посадового окладу здійснюється за рахунок фонду оплати праці, а зверх того - за рахунок прибутку, що залишається в розпорядженні підприємства.

У випадку зменшення обсягу послуг, пропонованих комплексом, з метою підвищення заробітної платні працівників, надати право адміністрації оперативно вирішувати питання зміни структури підприємства і форм оплати праці по мірі необхідності.

Заробітна платня працюючих не може бути нижче встановленого законодавством мінімального розміру. Труд працівників певних категорій оцінюється шляхом атестації, яка проводиться атестаційною комісією у встановлений час.

За зразкове виконання трудових обов'язків, успіхи в роботі, підвищення продуктивності праці, поліпшення якості обслуговування, тривалу та сумлінну роботу і за іншими досягнення в роботі будуть застосовуватися такі заохочення:

- оголошення подяки
- видача премії
- нагородження цінним подарунком
- нагородження грамотою, почесною грамотою.

При застосуванні заходів заохочення забезпечуватиметься поєднання моральної і матеріальної стимуляції праці.

Преміювання за отримання прибутку, досягнення високої якості праці та надання послуг, провадитимуться кожного місяця і будуть сплачуватися в наступному за минулим місяці.

Підставою для нарахування премії є данні бухгалтерської звітності та відомості про показники якості праці та культури обслуговування.

Склад та порядок планування поточних витрат об'єкта проектування

наведено в табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Планування поточних витрат клуб-готелю «Форсайт» на 2019 рік

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	5766,08
2	Витрати на оплату праці	1809,6
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	69,6
4	Амортизаційні відрахування	645,44
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	435,72
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	13,8
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	381,6
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	11,7
9	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції та товарів	1,788
10	Витрати на транспортування	100,8
11	Витрати на охорону	1,07
12	Витрати на зв'язок	6,1
13	Інші поточні витрати діяльності	464,95
14	Фінансові витрати	44
	Разом поточні витрати	9622,678

Стаття 1. Собівартість реалізованих товарів характеризує первісну вартість (вартість придбання) закупних товарів, що були реалізовані.

Стаття 2. Витрати на оплату праці - це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається - з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат.

Стаття 3. Визначається в розмірі 36,92% від витрат на оплату праці.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних фондів визначаються за розрахунками, що проведені у попередньому розділі.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. В економічній частині необхідно визначити у вартісному вираженні.

Таблиця 3.11

Планування поточних витрат на експлуатацію клуб-готелю 4 зірки на 50 місць «Форсайт» на 2019 рік за періодами розвитку

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії, кВт/год	64532	1,9	122610,8
2. Витрати на опалення, Гкал	242,32	1841,6	446256,52
3. Витрати води, м ³	27983,82	15,79	441864,52

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

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

За діючим законодавством, на заклади ресторанного господарства покладені обов'язки по забезпеченню робітників санітарним та спеціальним одягом. Спеціальний одяг забезпечує захист робітників від негативного впливу зовнішнього середовища (волога, низька температура, тощо). Санітарний одяг застосовується для попередження потрапляння на страви та товари бруду та пилу. Для закладів ресторанного господарства встановлені Типові галузеві норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу.

Для спрощення розрахунків у дипломному проекті приймемо, що

норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінський персоналу складають 1 стандартний комплект, для оперативно виробничий персоналу – 2 комплекти у розрахунку на рік.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу ресторанного господарства на рік здійснюємо у наступній формі (табл. 3.12).

Таблиця 3.12

Розрахунок суми зносу спеціального одягу клуб-готелю 4 зірки на 50 місць «Форсайт» на рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі за одиниці санітарного спеціального одягу на людину на рік	Вартість за одиниці комплект у одягу, грн	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	14	1	100–400	1400
Оперативно виробничий персонал	82	2	100–500	32800
РАЗОМ				34200

До швидкозношуваних малоцінних предметів у готелі належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року та(або) вартість яких менше 2500 грн (з 01.01.2017). Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати підприємства. Таким чином, до малоцінних швидкозношуваних предметів належать офісна техніка, постільна білизна (при відповідності їх вартості за визначеними критеріями), столовий та кухонний посуд, столові набори, столова білизна, спецодяг, формений одяг, канцелярське приладдя, господарський та виробничо-торговельний інвентар та ін.

Норми оснащення розраховуються як сума мінімальних норм оснащення по усіх групах посуду та столових наборів. Вартість умовного набору визначається як середньо ринкова вартість відповідної групи посуду чи наборів без урахування ПДВ.

Стаття 7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають:

Дана стаття включає наступні податки та платежі: витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності; Авансовий платіж по ПДФО; збір на розвиток виноградарства, садівництва; комунальний податок; збір за право користування місцевою символікою; податок на рекламу.

Необхідно мати на увазі, що у випадку, коли суб'єкт підприємницької діяльності має відокремлений структурний підрозділ, торговельний патент слід купувати для кожної торговельної точки. Виключення складають заклади ресторанного господарства, які здійснюють свою діяльність при підприємствах, установах, навчальних закладах, воєнторгах, при підприємствах Укоопспілки для обслуговування своїх працівників. Ці заклади ресторанного господарства звільняються від придбання патенту. Тому, при проектуванні перелічених закладів витрати на придбання патенту не передбачаються.

Стаття 8. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції.

Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу. Вони складатимуть 1788,32 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування продукції розраховуються виходячи з кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту.

В середньому за день одна машина проходить 100 км. Вартість бензину – 28 грн. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 336днів. Витрати на паливо становлять:

- у розрахунку на рік – $100 * 336 * 0,12 * 28 = 100800 \text{ грн}$
 $100 * 336 * 0,12 * 25 = 100800 \text{ грн}$.

Стаття 10. Витрати на охорону закладу. Для спрощення розрахунків витрати на охорону підприємства плануються у обсязі 0,03% від доходу (виручки) готелю.

Отримуємо 1,07 тис. грн.

Стаття 11. Інші витрати готелю включають: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природних втрат); поштово-телефонні витрати умовно слід приймати (12 %) доходу готелю.

Крім того до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка складає 1% доходу (виручки) готелю.

Отримаємо $429,19 + 35,76 = 464,95$ тис. грн..

Стаття 12. Фінансові витрати можуть з'явитися лише у закладів, які прогнозують залучення кредитних ресурсів як плата за кредит.

Стаття включає суми, які необхідно сплатити банку по процентах за використання кредитів, наданих для здійснення поточної виробничо-торговельної діяльності. Витрати по цій статті плануються виходячи з діючих процентних ставок та обсягів залучених кредитів економічно доцільних для використання.

Обсяг річного кредиту закладу ресторанного господарства становить – 200 тис. грн. з погашенням в кінці року. Ставка річного проценту – 22%. Розмір річних витрат на обслуговування кредиту становить – $200 \cdot 0,22 = 44$ тис. грн.

Доходи підприємства готельного господарства - це економічний показник, що характеризує загальну суму грошових засобів, які підприємство отримує в результаті різних господарських операцій.

Відповідно до П(С)БО № 15 доходи - це збільшення економічних вигод підприємств у вигляді надходження активів або зменшення зобов'язань, що призводить до збільшення власного капіталу (крім збільшення капіталу за рахунок внесків власників).

Основну частину доходів підприємств готельного господарства забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності.

Дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою

$$D_{\text{од.}} = D_{\text{н.}} + D_{\text{зрг.}} + D_{\text{і.г.п.}} \quad (3.4)$$

Обсяг доходів від операційної діяльності готелю може бути збільшений за рахунок операцій від надання площі в оренду, курсових різниць та Інших, що входять до складу Інших доходів від операційної діяльності згідно з П(С)БО 15.

Таблиця 3.13

Орієнтовні ціни номерного фонду клуб-готелю 4 зірки «Chateau Galerie» на 2019 рік

Категорія і місткість номерів готелю	Ціна за місце у номері		
	міжсезонн	високий сезон	сезон
	я		
	1	2	3
Вища категорія, у тому числі:			
люкс	2700	3300	2900
Перша категорія (стандарт), 1 у тому числі:			
одномісних	2000	2600	2300
двомісних	2200	2900	2600

Ціна послуг закладу ресторанного господарства визначається із застосуванням витратного методу.

Таблиця 3.14

Розрахунок роздрібної ціни реалізації продукції та послуг закладу ресторанного господарства

Показники	Плановий рік
Собівартість річного продуктового набору, тис.грн	5766,48
Річна кількість послуг харчування	66800
Середньоденна собівартість продуктового набору, грн.	70
Рівень торгівельної націнки, %	115
Торгівельна націнка середня, грн	80
Ціна продукції та послуг ЗРГ	
Повний пансіон	220
Сніданок – 20% від повного пансіону	30
Разом	22345,5

Визначена планова ціна може змінюватися по сезонах року.

Орієнтовне співвідношення основних операційних доходів та інших доходів від реалізації додаткових послуг готелю з урахуванням категорії

засобу розміщення.

Таблиця 3.15

Планування обсягу операційних доходів клуб-готелю 4 зірки на 50 місць «Chateau Galerie» на 2019 рік

Види доходів	міжсезонн я	високий сезон	сезон	разом за рік
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн.	3053	3670	3340	7063
Дохід від реалізації послуг харчування	3000	3300	3348	9648
Дохід від реалізації платних оздоровчих послуг	2950	3360	3340	7550
Разом: основні операційні доходи готелю, тис. грн.	20382	28530	253686	44469
Інші операційні доходи	3053	4360,4	4280,4	22593,8
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн.	23433	33880,4	29548,4	56062,8

3.5. Ефективність інвестицій

Основним якісним показником результатів господарської діяльності готелю в умовах ринку є прибуток. Прибуток – це частина виручки, що залишається після відшкодування витрат на виробничу та комерційну діяльність підприємства.

Для проектного готелю єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому у подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку.

У процесі проектування готелю визначимо валовий прибуток, фінансовий результат від операційної діяльності, фінансовий результат від звичайної діяльності до оподаткування та чистий прибуток на плановий рік.

Таким чином, чистий прибуток розраховується за алгоритмом, наведеним у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Алгоритм розрахунку чистого прибутку готелю

№ з/п	Показники	Розрахункове проектне значення, тис. грн.
1.	Доходи від реалізації продукції, послуг	56662,55
2.	Інвестиції	165373
3.	Авансовий збір	7623,61
4.	Чистий дохід від реалізації продукції, послуг	115860
5.	Собівартість реалізованої продукції	5556,01
6.	Амортизація	44010
7.	Прибуток від операційної діяльності	21142,53
8.	Фінансові витрати	44
9.	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	159870
10.	Кумулятивна сума	616369

Теперішня вартість чистого грошового потоку (NPV) визначається за формулою:

$$NPV = \sum ЧГП \times \frac{1}{(1+d)^t},$$

де ЧГП – чистий грошовий потік за кожний період (рік) експлуатації проекту, тис. грн. Чистий грошовий потік розраховується шляхом додавання до чистого прибутку (ЧП) суми амортизації основних засобів (А).

$$ЧГП = ЧП + А$$

d – дисконтна ставка, виражена десятковим дробом, яка характеризує середньорічний темп знецінення вартості грошей.

За умови відсутності інфляції і відповідно знецінення вартості грошей термін окупності інвестицій визначається як відношення суми капіталовкладень (інвестицій) до річного чистого грошового потоку:

$$T = \frac{I}{ЧГП} =$$

Індекс доходності за проектом визначається за формулою:

$$ID = \frac{NPV}{I},$$

Таблиця 3.17

Основні показники проекту клуб-готелю «Chateau Galerie»

Показники	Значення
Організаційно-правовий статус	ТОВ
Число номерів	34
Одноразова місткість, місць	50
Інвестиції у будівництво, тис. грн.	165373
Річний операційний дохід, тис. грн.	36897
Річний чистий прибуток, тис. грн.	115860
Термін окупності, років	14 років

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати закладу, становить 14 років.

ВИСНОВКИ

У рамках дипломного проекту виконано проектування клуб-готелю 4 зірки на 50 місць «Chateau Galerie» у Оболонському районі м. Київ.

Тривалий час вітчизняні готелі функціонували в умовах перевищення попиту над пропозицією, тоді як у всьому світі, а тепер це властиво також і для України, пропозиція переважає попит. З початком ринкових перетворень і зростанням інфляції ситуація в готельній сфері значно швидше, ніж у багатьох інших галузях змінилося: ринок продавця перетворився на ринок покупця. Останнє вимагає вдосконалення маркетингових підходів для забезпечення успішного готельного бізнесу.

Економія і раціональне використання матеріальних ресурсів є одним з істотних чинників підвищення прибутковості готельного підприємства.

Головними джерелами економії, застосування яких дозволяє зменшити витрати таких дорогих матеріальних ресурсів, як вода і електроенергія, є застосування нових технологій.

Об'ємно-планувальні рішення клуб-готелю 4 зірки на 50 місць «Chateau Galerie» у Оболонському районі м. Київ є зручними як для відвідувачів, так і для обслуговуючого персоналу.

У роботі показані застосовувані в ресторані принципи організації постачання та складського господарства, виробництва, праці, обслуговування і управління. У процесі роботи проведені всі необхідні розрахунки для проектування ресторану, розроблена виробнича програма, план-меню.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Господарський кодекс України: Закон України \\\ Відомості верховної ради від 16.01.2003 № 436-IV.
2. Податковий кодекс України: Закон України \\\ Відомості верховної ради від 02.12.2010 № 2755-VI.
3. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні : затв. наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. –№ 77/44. – 10.09.96.
4. Правила роботи закладі (підприємств) ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219.
5. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Система сигналізації охоронного призначення.
6. ДБН В.1.1-7-2016. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
7. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі.
8. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування.
9. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
10. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення.
Загальні вимоги.
11. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
12. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства.
Класифікація.
13. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення.
Терміни та визначення.
14. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.
15. Законодавство України про охорону праці : зб. норм. док. : у 3 т. – К. : Основа, 2006.

16. Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.]. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 342 с.
17. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: пудруч. / М.Г. Бойко, Л.С. Гопкало. – К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 448 с.
18. Биков М. Усе про облік та організацію готельного бізнесу / М. Бойцова, О. Піроженко. – Харків : Фактор, 2014. – 232 с.
19. Заваріка Г.М. Курортна справа: навч. посіб. – К. : Центр учбової літератури, 2015. – 264 с.
20. Кравченко Н.О. Рекреаційне господарство Полісся : сучасний стан та перспективи розвитку. – Ніжин : МІЛАНІК, 2016. – 172 с.
21. Круль Г.Я. Основи готельної справи : навч. посіб. / Г.Я. Круль – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.
22. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб. вид 2-ге. – К. : Кондор, 2012. – 346 с.
23. Мазаракі А.А. Проектування готелів : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. П79 закл.] / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
24. Мазаракі А.А. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т.І. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац.-торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
25. Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк – К.: Центр учбової літератури, 2016. – 472 с.
26. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Занько Ю.С. Організація готельного обслуговування : підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько – К. : Знання, 2011. – 366 с.
27. Мальська М.П., Худо В.В. Туристичний бізнес: теорія та практика : навч. посібник / М.П. Мальська, В.В. Худо. – Київ: Центр учбової літератури, 2015. – 424 с.

28. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новіков О.В. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новіков, [та ін.]. – Х. : Світ книг, 2012. – 288 с.
29. П'ятницька Н.О. 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.
30. Мунін Г.Б., Тимошенко З.І. Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. / З.І. Тимошенко, Г.Б. Мунін, В.П. Дишлевий ; Європ. ун-т. – К. , 2013. – 245 с.
31. Мигалина Ю.Ю. Розвиток санаторно-курортної справи в Україні // Вісник Чернівецького торг.-екон. ін-ту. – 2011. – Вип. III (43).
32. Остапенко Я.О. Статистичний аналіз підприємств готельного господарства та прогнозування його розвитку // Миколаївський нац. ун-т ім. В.О. Сухомлинського. Глобальні та національні проблеми економіки. – 2015. – Вип. 8. – С. 1216-1221.