

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 3* НА 140 МІСЦЬ в Деснянському районі м.Києва

Студента 2 курсу, 6-«М» групи
Спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
спеціалізації
«Готельна і ресторанна
справа»

підпис студента

Васюра Оксана
Олександрівна

Науковий керівник
к.е.н., доц.

підпис керівника

Кравченко Михайло
Федорович

Науковий консультант
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Расулов Рамис
Асімович

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

підпис гаранта

Босовська Мирослава
Веліксівна

КИЇВ 2018

Київський національний торговельно-економічний університет

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Спеціалізація «Готельна і ресторанна справа»

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу
проф. Бойко М.Г.
“ ” 2017 р.

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентів

Васюра Оксана Олександрівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект готелю 3* на 140 місць у м. Києві Деснянському районі. Затверджена наказом ректора від “26” грудня 2017 р. № 4388

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 1 листопада 2018 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до випускного кваліфікаційного проекту:

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

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

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

4. Перелік графічного матеріалу, рис.:

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.5. Ресторани. Бари	Кравченко М.Ф. д.т.н., професор	28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Расулов Р.А. к.т.н., доцент	28.12.2017 р.	28.12.2017 р

6. Зміст випускного кваліфікаційного проекту (перелік питань за кожним розділом)

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

1.4. Сервіс

1.5. Ресторани. Бари.

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

2.3. Характеристика будівлі

2.4. Інженерні системи

2.5. Дизайн

2.6. Кошторис

2.7. Охорона навколишнього середовища

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

2.9. Охорона праці

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал .

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускного кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів проекту	
		За планом	Фактично
1	Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту	01.09.2017 р.- 31.10. 2017 р.	01.09.2017 р.- 31.10. 2017 р.
2	Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект	01.11.2017 р.- 31.12.2017 р.	01.11.2017 р.- 31.12.2017 р.
3	Написання 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»	02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.	02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.
4	Попередній захист 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»	14.05.2018 р.- 18.05.2018 р.	14.05.2018 р.- 18.05.2018 р.
5	Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті	до 18.05.2018 р.	25.05.2018 р.
6	Написання 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»	18.05.2018 р.- 07. 09. 2018 р.	18.05.2018 р.- 07. 09. 2018 р.
7	Попередній захист 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»	07.09.2018 р.- 10. 09. 2018 р.	07.09.2018 р.- 10. 09. 2018 р.
8	Написання 3 розділу «Ревенью менеджмент»	11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.	11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.
9	Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях	29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.	29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.
10	Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру	01.11.2018 р.	01.11.2018 р.
11	Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування	12.11.2018р. 16.11.2018 р	12.11.2018р. 16.11.2018 р
12	Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії	19.11.2018 р.- 10.12.2018 р.	19.11.2018 р.- 01.12.2018 р.
13	Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії	Відповідно до розкладу	04.12.2018р.

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту Кравченко М.Ф. -
(прізвище, ініціали, підпис)

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

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник _____
(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____

(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента _____

(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ ”

2018 р.

ЗМІСТ

ВСТУП

8

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС**14-46**

1.1. Концепція	14
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс	24
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс	38
1.4. Сервіс	39
1.5. Ресторани. Бари	42
Висновки до розділу 1	46

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН**47-****100**

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю	47
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території	54
2.3. Характеристика будівлі	58
2.4. Інженерні системи	60
2.5. Дизайн	66
2.6. Кошторис	70
2.7. Охорона навколишнього середовища	72
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта	86
2.9. Охорона праці	90
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи	95
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист	97
Висновки до розділу 2	100

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ**101-126**

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура	101
3.2. Капітал	106
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду	108
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток	111
3.5. Ефективність інвестицій	121
Висновки до розділу 3	126
Висновки та пропозиції	127
Список використаних джерел	129
Додатки	

ВСТУП

Основним завданням сфери гостинності – є комплекс галузей, які пов'язані з обслуговуванням туристів під час їхнього перебування поза місцем постійного проживання. До неї, згідно з визначеннями провідних спеціалістів, належать готельний і ресторанний бізнес, підприємства транспортного обслуговування, своєрідні розваги. Готельна сфера в структурі індустрії гостинності виконує ключові функції, оскільки пропонує відвідувачам комплекс послуг, у формуванні та реалізації яких беруть участь усі сектори й елементи індустрії гостинності.

Готельно-ресторанна сфера як одна з високорентабельних галузей світової економіки, у XXI ст. стає провідним напрямом економічного і соціального розвитку України. У сучасному світі в епоху науково - технічного прогресу і розквіту нових технологій, в період економічної інтеграції та глобалізації відбувається бурхливий розвиток туристичного та готельно-ресторанного бізнесу. Розвиток туристичної галузі сьогодні є надзвичайно актуальним, оскільки туризм є одним із важливих чинників виходу нашої економіки з кризи, стабільного і динамічного збільшення надходжень до бюджету, позитивного впливу на стан справ у багатьох галузях народного господарства, підвищення зайнятості населення, розвитку у ринкових відносинах.

Створення сучасної індустрії туризму неможливо без підприємств готельного й ресторанного господарства, які сприяють задоволенню таких першочергових потреб туристів, як проживання й харчування .

Готельна сфера – основна складова туристичної індустрії за обсягом матеріальних і фінансових ресурсів, кількістю зайнятих працівників, обсягом доходів у туризмі. Витрати на готельні послуги становлять приблизно від 30% до 50% усіх витрат у кошторисі туристів. Підприємства готельного бізнесу в умовах конкурентного ринку послуг гостинності під час обслуговування туристів та інших категорій громадян повинні забезпечити не лише високий рівень комфорту проживання, а й постійно покращувати рівень сервісного обслуговування клієнтів, пропонувати широкий вибір додаткових та супутніх

послуг, у тому числі інформаційних, побутових, посередницьких, послуг бізнес-центру, організації дозвілля та ін. Подальший розвиток готельного господарства неможливий без сучасного обладнання і новітніх технологій.

Як і будь-який бізнес готельний бізнес прагне до збільшення доходу й шукає ефективні шляхи для досягнення бажаного фінансового результату. У готельному господарстві важливим елементом є кількість прийнятих іноземних туристів, які приносять державі валютну виручку (експорт послуг), стимулюють розвиток тих галузей, що беруть участь у їх обслуговуванні. Усе це сприяє зростанню національного доходу і підвищенню життєвого рівня населення.

В Україні найбільше підприємств готельного господарства розташовано в м. Києві (8,8 % від загальної кількості), Дніпропетровській (8,6), Одеській (6,4) областях та Автономній Республіці Крим (6,3), що пов'язано з високим рівнем їх індустріального розвитку, наявністю центрів туристичних потоків або курортної місцевості.

Кількість готелів України в останні роки збільшилося на 89 об'єктів у зв'язку з проведенням в країні футбольного чемпіонату Євро-2012. Високо комфортабельні готелі введені в експлуатацію за участю іноземних компаній істотно скоротили дефіцит готелів високого класу для багатой клієнтури. Природно, приріст готелів припав на міста, що приймали уболівальників. Фахівці турбізнесу відзначають, що готельний бізнес в країні ще буде розвиватися. Після футбольного чемпіонату європейці відкрили для себе туристичний потенціал нашої країни. З кожним роком зростає кількість людей, які подорожують з діловими або туристичними цілями.

Готелі ділового призначення обслуговують осіб, що перебувають у ділових поїздках і відрядженнях. Підприємства цієї групи найбільш відомі як готелі для конгресового обслуговування – симпозіумів, з'їздів, зборів, конференцій і т. д. Зараз ця концепція є однією з провідних на ринку готельних послуг, що пояснюється особливостями сформованого попиту на готельне розміщення:

- понад 50 % поїздок - ділові;
- на поїздки з метою відпочинку і лікування припадає близько 40 %;
- поїздки з іншою метою (пошуки роботи, відвідування друзів і т. д.) - близько 10 %.

Для здійснення процесу виробництва та надання готельних послуг кожне підприємство повинно володіти певною різноманітністю засобів праці. Сукупність усіх засобів і предметів праці, що використовуються в процесі створення та надання готельних послуг, є матеріально-технічною базою готельного господарства. Основні фонди готельного господарства складають головний зміст його матеріально-технічної бази. Будівлі та споруди займають найбільшу частку в складі основних фондів готельного господарства. Тому в перспективі важливо здійснювати маркетингові дослідження шляхів і методів підвищення інвестиційної привабливості проектів будівництва, модернізації засобів розміщення. Готельний комфорт є головним предметом зацікавленості туристів.

Глобалізація світової економіки і трансформаційні процеси в національній економіці зумовлюють інтенсифікацію ділових, наукових та культурних обмінів.

Економічна сутність готельної індустрії полягає в нематеріальному характері її діяльності. Результат виробничо-експлуатаційної діяльності готелів – основний продукт у формі своєрідного виду послуг — послуг гостинності. Їхня особливість пов'язана з тим, що вони створюються та реалізуються в межах одного підприємства. Україна, володіючи численними історичними та культурними цінностями, унікальними рекреаційними ресурсами, зможе досягти значного економічного ефекту в туристичному бізнесі. Якщо в розвинених країнах ця галузь діяльності перетворилась на індустрію туризму, то Україна робить лише перші кроки в цьому напрямі.

У світовій практиці поняття «індустрія туризму» включає в себе підприємства інфраструктури, що зайняті задоволенням потреб туристів.

Особливе місце в інфраструктурі займають підприємства готельного

господарства тому, що сприяють задоволенню такої важливої потреби туристів як проживання.

Цілком очевидно, що створення вітчизняної індустрії туризму неможливе без висококваліфікованих кадрів у цій сфері. Співробітники готельних комплексів повинні бути добре підготовлені та мати відповідну професійну підготовку, особисті та ділові якості.

Чинне законодавство України нечітко визначає готельне господарство, його належність до сфери туристських послуг та відомче підпорядкування. Тому для розвитку готельного господарства України, підвищення попиту на ринку споживання готельних послуг, створення і входження на ринок малих готельних підприємств доцільним є розробка проекту Закону України про розвиток готельного господарства. Положення Закону мають визначити правові, економічні та організаційні засади створення і подальшого розвитку конкурентних відносин на цьому ринку.

Метою дипломної роботи є розробка проекту готелю 3* на 140 місць у Деснянському районі міста Київ, за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, економічних, екологічних вимог.

Завдання дипломної роботи:

1. Визначити земельну ділянку для будівництва готелю.
2. Обґрунтувати розміщення готелю на земельній ділянці.
3. Визначити перелік груп приміщень певного функціонального призначення.
4. Визначити функціонально-планувальні вимоги до структури будинку готелю.
5. Структурувати та моделювати сервісно-виробничий процес.
6. Здійснити функціональне зонування приміщень певного призначення.
7. Визначити площі приміщень певної групи і їх функціональне призначення.
8. Обчислити розрахункову, корисну і загальну площу будинку готелю.

9. Обґрунтувати та розробити композиційну схему планувальних рішень будинку готелю.
10. Розробити раціональні об'ємно-планувальні рішення і графічне зображення планувальної схеми будинку готелю.

У ХХ в. туризм перетворився на одне з найбільш значущих соціальних явищ. Витрати населення на туристські послуги в ряді країн займають третє місце після витрат на харчування і житло. У сфері в'їзного та внутрішнього туризму готельний сервіс містить у собі цілий комплекс послуг для туристів і є ключовим чинником, що визначає перспективи розвитку туризму в Україні, конкурентоспроможного у світовій системі туристського бізнесу.

Важливою відповідальним завданням для готелів є створення репутації підприємства високої якості обслуговування. Висока якість обслуговування гостей забезпечується колективними зусиллями працівників усіх служб готелю, постійним ефективним контролем з боку адміністрації, проведенням роботи з удосконалення форм і методів обслуговування, вивчення та впровадження передового досвіду, нової техніки і технології, розширення асортименту та вдосконалення якості надаваних послуг.

Актуальність цієї роботи полягає в тому, що Україна, володіючи численними історичними та культурними цінностями, унікальними рекреаційними ресурсами, зможе досягти значного економічного ефекту в туристичному бізнесі. Якщо в розвинених країнах ця галузь діяльності перетворилась на індустрію туризму, то Україна робить лише перші кроки в цьому напрямі. У світовій практиці поняття «індустрія туризму» включає в себе підприємства інфраструктури, що зайняті задоволенням потреб туристів, у тому числі служби побуту, підприємства місцевої промисловості, що виробляють товари та сувенірну продукцію для туристів, товари та устаткування для готелів, ресторанів, кафе, а також напівфабрикати продуктів харчування тощо. Особливе місце в інфраструктурі займають підприємства готельного та

ресторанного господарства тому, що сприяють задоволенню таких важливих потреб туристів як проживання та харчування.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

Галузь готельного сервісу є однією з галузей сфери послуг, яка розвивається швидкими темпами. При цьому місць в готелях м. Київ за прийнятними для осіб, які прибули з провінції у відрядження або по особистих справах (а саме вони є основними клієнтами таких готелів, яка проектується) катастрофічно не вистачає, з цієї причини готель цілком може заповнити наявну нішу на ринку збуту за умови проведення активної маркетингової політики.

Проектоване підприємство входить в ринок, який можна охарактеризувати як ринок монополістичної конкуренції з чітко визначеними рисами олігополістичної конкуренції. Її основні характеристики:

- на ринку присутня досить велика кількість покупців, які мають недостатню інформацію про послуги, що надаються підприємствами, що працюють у сфері готельного бізнесу. Тому обов'язкове проведення активної маркетингової і рекламної політики, спрямованої на інформування потенційних клієнтів про готель і комплекси наданих ним послуг;
- на ринку працює досить велика кількість продавців, послуги яких диференційовані, але при цьому відмінності в принципі незначні: у когось є платна автостоянка, у когось немає і т.д. Оскільки жодна з фірм не продає такої ж точно продукції, вона має певну владу над ціною. У той же час присутність на ринку близьких за характером послуг-замінників обмежує здатність фірми підвищувати ціни, так як за наявності на ринку східних послуг споживачі дуже чутливі до їх ціни. З цієї причини на ринку виключені методи цінової конкуренції.
- елементи олігополії в ринок вносять високі вхідні бар'єри: для входження в галузь необхідно володіти значним капіталом, так як будівництво та необхідне обладнання для готелю коштують досить дорого. Водночас вихід з галузі не обмежений практично ніякими бар'єрами: будівлю готелю відносно

нескладно переобладнати, номери можна здавати в оренду під офіси і т.д. Подібне співвідношення вхідних і вихідних бар'єрів породжує деяку застрахованості бізнесу.

Київ — столиця України. «Як тебе не любити, Києве мій!» — такі слова можна почути і від киянина, і від туриста, і навіть від людини, яка бачила місто тільки по телевізору. Проте той, хто побував тут одного разу, обов'язково захоче повернутися. Знову прогулятися вуличками, зайти в знайомий скверик чи просто помилуватися Дніпром. Окрасою столиці, безумовно, є Майдан Незалежності. Місце, яке бачило все: і радість, і свято, і смуток, і навіть кров. Але за весь цей час його шарм, цінність та краса тільки зростають. Хрещатик, який тягнеться аж до площі, по праву вважають вулицею каштанів. Які ж вони прекрасні весняної пори. Київ — це місто над Дніпром. Немає, певно, більш величної та могутньої ріки. Це прекрасне місце, де можна відпочити, подумати, побути наодинці з собою. Саме з Дніпра відкриваються неповторні панорами на місто, з його кремезними кручами та позолоченими церквами. Їх у Києві дуже багато. Києво-Печерська Лавра, Володимирський собор, Софія Київська, Андріївська церква. До ріки, остання красується на схилах старовинної частини Києва — Андріївському узвозі. Також місто славиться зеленими парками, музеями, затишними кав'ярнями. Сьогодні Київ квітне й розвивається. Він поєднує в собі тисячолітню історію й сучасність. Це серце нашої країни, її гордість і краса. Саме тому видатні місця Києва приваблюють тисячі туристів щороку. Це мистецький та культурний центр нашої країни. Це одне з найстаріших міст Європи. У Києві багато цікавих історичних пам'яток, будівель та вулиць. Зараз це сучасна європейська столиця з високими хмарочосами і торговими центрами, великою кількістю парків і скверів. Київ багатий музеями і бібліотеками, інститутами та університетами. У місті знаходяться всі центральні органи влади, такі як Верховна Рада, Адміністрація Президента та Кабінет міністрів України. Театри Києва відомі не тільки в нашій країні. Знаменитий Національний театр опери і балету, театр російської драми імені Лесі Українки, театр імені Івана Франка, Молодий театр цінуються киянами та

гостями міста. Київ знаменитий своїми пам'ятниками. Пам'ятник князю Володимиру в живописному парку на пагорбах Дніпра став символом стародавнього міста. Центральна вулиця столиці — Хрещатик. На Хрещатику багато прекрасних будівель, фонтанів. Вони формують унікальний архітектурний ансамбль. Навесні, коли цвітуть знамениті київські каштани, тут особлива атмосфера. Київ — це стародавнє і сучасне місто, гордість і слава українських людей.

Отже, Київ це одне з найбільш привабливих для туристів міст України, десятки пам'яток культури, історії національного значення. Для відображення територіальної належності, національного колориту запропоновано назву готелю «Столиця». Наймінг готелю «Столиця» спрямований на формування позитивного іміджу міста Київ для потенційних туристів.

Для обслуговування туристів у Деснянському районі міста Київ функціонує близько 45 готелів (табл. 1.1.).

Таблиця 1.1.

№ пор.	Назва закладу розміщення, категорія (зірковість), адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
1	Центр дозвілля та відпочинку «Борисфен» ***, парк «Дружби народів», 5	64	130	Кафе-бар, конференц-зала/банкетний зал, автостоянка, ресторан, басейн
2	Готель «Едельвейс»***, вул. Братиславська, 146	22	32	Бар, автостоянка, ресторан, конференц зал
3	Готель «Автоконтинент»***, вул. Закревського, 12	10	20	Ресторан, автостоянка
4	Готель «Десна-Кут» ***, вул. Мілютенка, 46	12	32	Ресторан, автостоянка, прачечна.
5	Готель «Козацькі покої» ****, парк «Дружби Народів», 5	11	32	Автостоянка, ресторан, більярд, сауна, пляж, настільний теніс, волейбольний майданчик.

Отже, конкурентне середовище у Деснянському районі міста Київ формують близько 45 засобів розміщення, серед яких чотири 3*** готелів. Зважаючи на те, що на господарську діяльність готелю впливає діяльність

прямих конкурентів, в таблиці 1.2 представлено результати оцінки 3*** конкурентів.

Таблиця 1.2.

Результати експертної оцінки конкурентів готелю, що проектується

Показники	Назва готелю		
	Борисфен	Едельвейс	Автоконтинент
Місце розташування	4	4	4
Транспортна доступність	4	3	5
Екстер'єр та інтер'єр	5	4	4
Якість обслуговування	4	4	4
Асортимент додаткових послуг	4	3	3
Рівень ресторанного обслуговування	5	4	4
Система бронювання	4	3	3
Вартість проживання, цінові знижки, програми лояльності	5	4	4
Рівень безпеки туристів	5	4	4
Середній бал	4,4	3,6	3,8

Проаналізувавши отримані дані, можна зробити висновок, що конкуренти мають сильні сторони в господарській діяльності та не позбавлені слабких сторін, які необхідно враховувати під час проектування готелю.

Для вирішення завдання маркетингового аналізу потенційних споживачів готелю використано первинну маркетингову інформацію, а саме: дані вибіркового обстеження споживачів готелю «Борисфен», який є конкурентом готелю «Столиця». На підставі цих даних здійснено сегментацію потенційних споживачів готелю «Столиця» за ознаками:

- стать
- вік
- мета подорожі
- рівень доходу
- зайнятість
- тривалість перебування

Результати досліджень потенційних клієнтів наведено нижче.

Сегментація споживачів готелю «Столиця» за гендерною ознакою (Рис. 1.1)



Рис.1.1 Розподіл потенційних споживачів готелю «Столиця» за гендерною ознакою

Сегментація споживачів готелю «Столиця» за віком (Рис. 1.2)

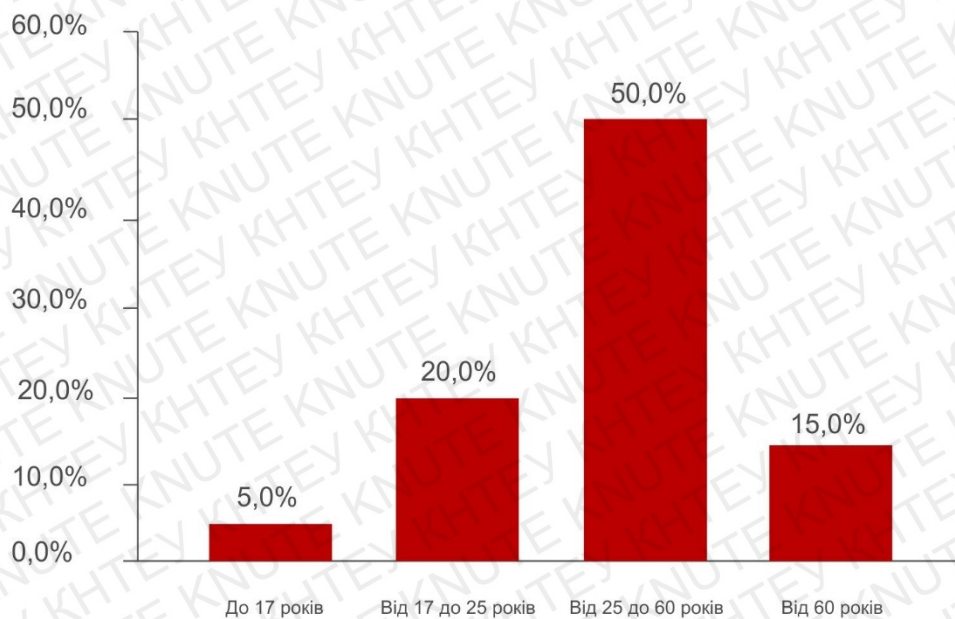


Рис.1.2 Розподіл потенційних споживачів готелю «Столиця» за віком

Сегментація споживачів готелю «Столиця» за рівнем доходів (Рис. 1.3)

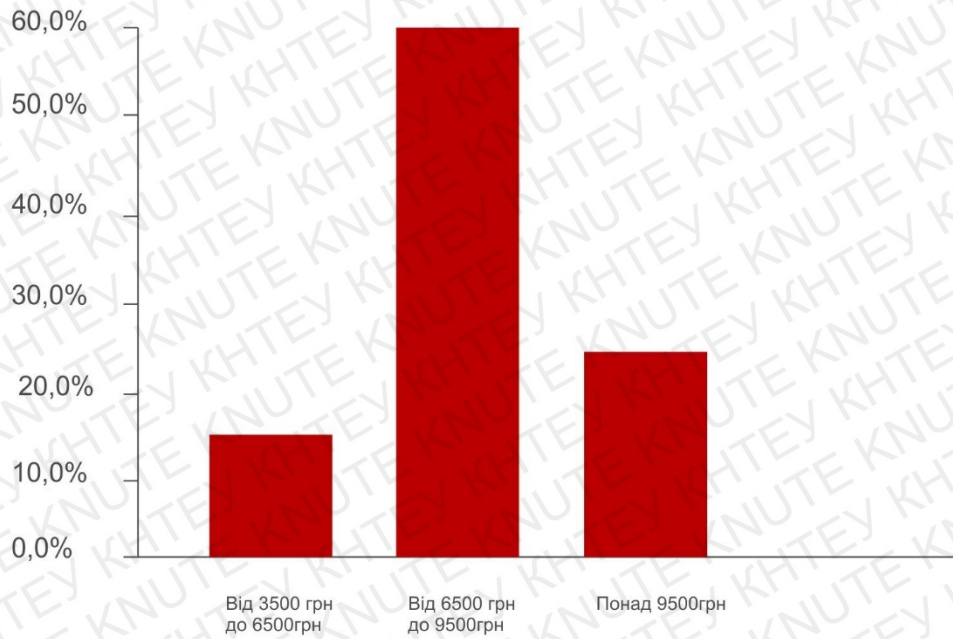


Рис.1.3 Розподіл потенційних споживачів готелю «Столиця» за рівнем доходів

Сегментація споживачів готелю «Столиця» за видом зайнятості (Рис. 1.4)

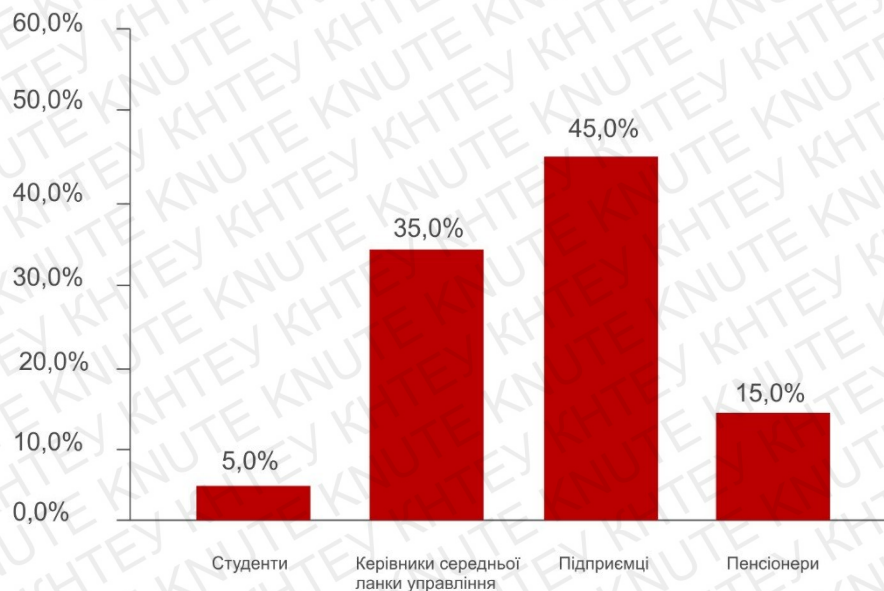


Рис.1.4 Розподіл потенційних споживачів готелю «Столиця» за видом зайнятості

Сегментація споживачів готелю «Столиця» за тривалістю перебування

(Рис. 1.5)

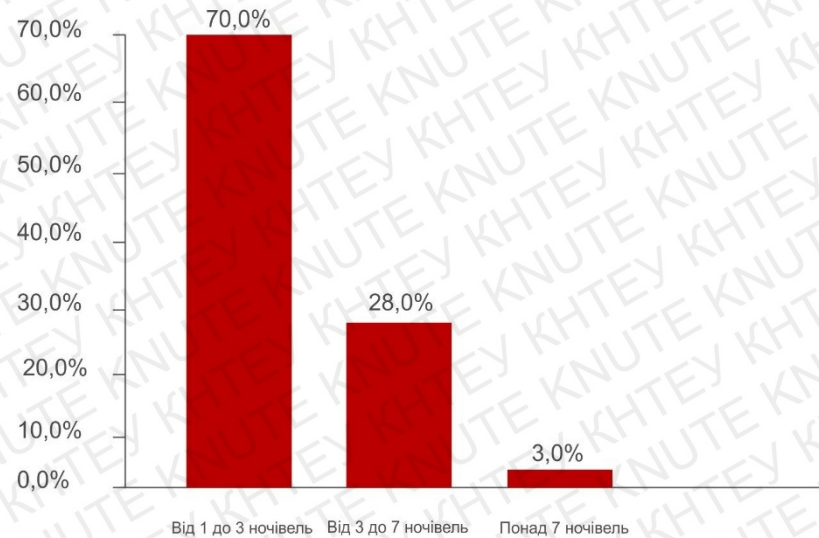


Рис.1.5 Розподіл потенційних споживачів готелю «Столиця» за тривалістю перебування

Резюмуючи результати маркетингового аналізу щодо обґрунтування проектування готелю категорії *** у місті Київ, можна говорити про доцільність проектування готелю ділового туристичного призначення.

Реалізація концепції готелю дасть змогу:

- створити умови для активізації розвитку в'їзного та внутрішнього туризму;
- підвищити інвестиційну привабливість м. Київ;
- сформувати конкурентноспроможні послуги в сегменті туризму;
- збільшити кількість робочих місць та податкових надходжень до місцевого бюджету.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного і практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готелю 3*** (табл.1.3)

Таблиця 1.3.

Концептуальне рішення готелю* «Столиця» на 140 місць, у
Деснянському районі м. Київ**

Ознаки концепції			Характеристика ознак	
Характеристика місця розташування				
Країна (місце) розташування			Україна	
Адміністративний вид території			Місто Київ	
Адміністративний район населеного пункту (території)				
Адреса розташування готелю				
Система проживання і харчування			Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами	
Тип підприємства			Готель для ділових туристів	
Категорія			3*	
Кадровий склад			1. Керівник підприємства 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал	
Система управління			Лінійно-функціональна	
Стиль управління			Демократичний	
Цільовий сегмент споживачів			Ділові туристи	
Спосіб організації та взаємозв'язку віх груп приміщень			Блочний	
Розміщення				
Вид			Готельне підприємство	
Рівень комфорту			Готель ***	
Місткість			(140 місць)	
Категорії номерів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Люкс	Номер для інвалідів
Кількість номерів	36	40	10	4
Дизайнерський стиль	еко	еко	еко	еко
Харчування				
Тип закладів		Ресторан		Кафе
Організація харчування		Вільний вибір		Вільний вибір
Кількість місць		55		35
Форма обслуговування		часткове обслуговування (за участю офіціантів)		часткове обслуговування (за участю офіціантів)
Дизайнерський стиль		еко		еко
Бізнес-послуги				
Тип	Конференц-зал			
Режим роботи	8.00-22.00			
Дизайнерський стиль	європейський			
Побутове-обслуговування				

Продовження таблиця 1.3.

Ознаки концепції		Характеристика ознак
1		2
Тип	Пральня, хімчистка	
Режим роботи	8.00-18.00 (понеділок, середа, п'ятниця)	
Дизайнерський стиль	європейський	
Культурно-дозвільні послуги		
Тип	Режим роботи	
	по днях	По годинах
Ігрова кімната	понеділок - неділя	10.00 – 20.00
Спорт зал	понеділок - неділя	10.00 – 20.00

Під час розроблення концептуального рішення готелю «Столиця» у м.Київ було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень (корпусний), оскільки він економічний у будівництві та технічній експлуатації.

Межі земельної ділянки можна охарактеризувати так:

площа земельної ділянки 1.00га

площа забудови 1360 м²

площа мощення 4662 м²

площа озеленення 5126 м²

відстань до міжнародного аеропорту «Бориспіль» 4,5 км

відстань до центрального залізничного вокзалу 2 км

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкта

Розрахунковий час у готелі – 12.00. Час заїзду – зручний для споживача, про що вказується під час бронювання номера.

Таку форму було обрано для зручності подальшого надання готельних послуг.

Послуги проживання

До складу проектованого готелю входитиме житлова частина, представлена готелем (***) на номерів із загальною місткістю 140.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – екостиль.

Стиль обрано за такими критеріями:

- економічність (відносно недорогі матеріали для оформлення приміщень; невисока матеріалоемність; довговічність та практичність матеріалів і обладнання; обладнання, що економить використання природних ресурсів та зменшує енергозатрати);
- функціональність і простота;
- екологічність матеріалів та обладнання. Камінь, деревина та інші природні матеріали використовуються і в обробці, і в меблях, і в аксесуарах, і в предметах декору.

В даний час в різних країнах світу еко-стиль є одним з найбільш затребуваних і популярних напрямків інтер'єрного дизайну, завдяки можливості наблизитися до природи при оформленні свого житлового простору. Екологічні інтер'єри для будь-якого жителя мегаполісу протиставляються зовні холодним і штучних матеріалів, максимально наближаючи людину до природних форм і природних мотивів. Основна мета, яку вирішує екологічний стиль в інтер'єрі – це створення зовні простого і ефектного простору, одночасного функціонального, практичного і затишного. У створеному в квартирі або в приватному будинку куточку природи зручно і приємно відпочити від шаленого ритму великого міста, домінуючого оточення сталевих і пластикових матеріалів.

Еко-стиль в інтер'єрі - основні переваги:

Екологічність і безпека навколишнього простору. Основний принцип еко стилю – максимальне використання натуральних і екологічно чистих матеріалів дозволяє створити в своєму будинку максимально нешкідливу обстановку, що підтримує здоров'я і настрої всіх мешканців.

Свобода для фантазії і творчих задумів. Головна перевага еко-стилю – це можливість постійно експериментувати зі своїм інтер'єром, змінювати його в міру необхідності швидко і ефективно. При створенні інтер'єрів креатив вітається і оригінальність, що дозволяють гармонійно вписати в обробку

приміщень різноманітні предмети декору, привезені з місць відпочинку або виконаних своїми руками.

Доступність. Фінансові витрати на декорування приміщень мінімальні. Достатньо володіти незначними засобами і вільним часом, і можна майже миттєво змінювати навколишній інтер'єр без особливих матеріальних витрат.

Можливість релаксації. Житлові приміщення, оформлені в природному стилі, відмінно підходять для пасивного відпочинку, медитацій і різних відновлюють практик.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

Основною об'єднувальною ланкою всіх груп приміщень готелю є блок приймально-допоміжних приміщень із вестибюлем. До приміщень вестибюльної групи належать вестибюль, приміщення для приймання та розміщення гостей, зберігання та транспортування багажу, туалетні кімнати, відділення зв'язку, бюро обслуговування тощо.

Функціональна організація приміщень вестибюльної групи повинна забезпечити раціональне взаємне розташування вертикальних комунікацій і входів, з тим, щоб рух основного людського потоку був найбільш коротким. Функціональний зв'язок між зонами і приміщеннями вестибюльної групи виключає перетинання людських потоків.

У вестибюлях передбачаються такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху, екстенсивного пішохідного руху, рекреаційна і допоміжна.

Зона інтенсивного пішохідного руху включає маршрут транзитного руху до сходів. Оскільки у готелі передбачено проживання людей з фізичними вадами, вхідна група забезпечує вільне пересування людей у інвалідних візках за рахунок пандуса та широких автоматизованих дверей.

У групі приміщень прийому знаходяться: черговий адміністратор, що

веде облік зайнятих номерів, попередніх замовлень; каса, де клієнтами проводиться оплата всіх наданих послуг, автоматично зареєстрованих на індивідуальних картках.

Рекреаційна зона забезпечує короткочасний відпочинок від'їжджаючих і прибуваючих гостей. У готелі рекреаційна зона розміщена біля рецепції.

Розміщення функціональних зон може бути різним, його характеризують такі основні схеми: фронтальна, поздовжня і концентрична. Слід зазначити, що склад зон та їхня планувальна організація залежить від типу готелю.

Таблиця 1.4.

**Склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи
готелю*** на 140 місць у Деснянському районі м. Київ**

Найменування приміщення	Площа приміщення	Примітки щодо розміщення
Вестибюль	300	
Бюро прийому і реєстрації	9.2	при вестибюлі
Бюро бронювання	9.2	при вестибюлі
Службовий санітарно-технічний блок	3.2	санвузол, душові
Кімната адміністратора	15.2	
Порте	5.6	
Сейфова	3.2	
Медпункт	15.3	

Група житлових приміщень є головною як за значеннями, так і за розмірами в готельному господарстві незалежно від їх типу, місткості та місця знаходження.

Житлові приміщення мають бути функціонально відокремлені. Транзитне переміщення гостей, що не мешкають на даному поверсі, не повинно допускатись.

До складу приміщень житлового поверху належать номери, коридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі.

Призначення житлової зони – забезпечення умов для помешкання:

надання житла, обслуговування номеру, чищення і прасування одягу, прийом білизни для прання, виконання незначних послуг і доручень, подавання їжі в номер, транспортування багажу в номери.

Група житлових приміщень розташовується одна над одною у багатоповерхових будівлях або в окремо збудованих корпусах, у невеликих котеджах (будинках) на два-три або декілька номерів. Останній вид застосовується для мотелів, турбаз і кемпінгів.

Основу приміщень житлової групи становлять номери, з якими безпосередньо пов'язані допоміжні і службові приміщення.

Номер – це окреме приміщення з однієї або декількох кімнат, обладнаних для тимчасового помешкання. Готельний номер містить головним чином усі елементи житла людини, передбачає місце для сну і відпочинку, праці, прийому гостей. Сучасний номер, як правило, складається з житлової кімнати (або кімнат), передпокою, санітарного вузла. Із загальної площі однокімнатного номеру житлова група частіше за все займає не більше як 70%, передпокій - 12-15%, санітарний вузол - 13-22%. Мінімальна площа номеру передбачається не менш як 9 кв. м. Номери мають відповідати таким основним вимогам:

- денне природне освітлення і загальне штучне освітлення у вечірні години;
- природна і штучна вентиляція;
- температура повітря у приміщеннях номеру - в межах від 18 °С до 22°С та вологість - 65-70%.

Залежно від рівня комфортності і ступеня обладнаності номери поділяються на такі типи:

- президентський апартамент;
- апартамент;
- люкс;
- двокімнатний;
- комплекс;
- дубль (студію);

- однокімнатний.

За кількістю місць у номері, типи номерів можуть бути: одномісні, двомісні, три-чотиримісні тощо.

Номер «президентський апартамент» - це високо комфортабельне приміщення, до складу якого входять такі ж приміщення, як і до номеру «апартамент», але їх доповнено приміщеннями для прийому невеликої кількості гостей, проведення зустрічей, нарад, засідань, організації різних бенкетів тощо. Такий номер передбачено для прийняття офіційної державної особи, а також туристів з класом обслуговування Ві-Ай-Пі (VIP).

Номер «апартамент» складається з декількох житлових кімнат: одна або дві вітальні, в яких передбачено міні-бари і міні-сейфи, декілька спальних кімнат з автономними повними санвузлами, до складу яких входить біде, один або два робочих кабінети, невелика кухня з їдальгією, хол або передпокій, що має один або два санвузли. Усі приміщення обладнано високоякісними і комфортабельними гарнітурами в одному стилі. У санвузлах встановлено сантехнічне приладдя високого гатунку.

Номер «апартамент» може бути розміщений у двох рівнях: на першому рівні – вітальня, передпокій, санвузол, кухня-ніша; на другому рівні - спальня з гардеробною, кабінет, санвузол. Робочі кабінети можуть розміщуватися на першому рівні.

Номер "люкс" має декілька кімнат (спальня, кабінет, вітальня), передпокій і повний санвузол. Усі приміщення обладнано високоякісними гарнітурними меблями, у санвузлах встановлено доброякісне сантехнічне приладдя.

Двокімнатний номер має дві кімнати – спальню і вітальню з робочою зоною і зоною відпочинку (спальня і вітальня можуть відокремлюватися одна від одної розсувними або складними перегородками або скляними дверима), передпокій і повний санвузол з ванною або душем, умивальником і туалетом, доброякісні меблі, виконані в єдиному стильовому рішенні.

Номер "комплекс" має два або декілька суміжних звичайних номерів або

номер "люкс". Кімнати між собою сполучені спільним передпокоем і мають один або два санвузли. Номер "комплекс" можна використовувати як одно- або двокімнатні номери або як багатокімнатні апартаменти з відповідним переобладнанням.

Номер "комплекс" використовують для проведення зборів, нарад. При цьому між номерами встановлюють розсувні перегородки і використовують трансформаційні меблі. Трансформація номерів у комплекси пов'язана з переобладнанням і потребує значних зусиль персоналу.

Номер "дубль"(студіо) - типовий двомісний номер, в якому одне ліжко замінюється диваном-ліжком, диваном-тахтою, кріслом-ліжком, що дозволяє використовувати цей номер як двомісний або як комфортабельний одномісний. У номері встановлюються комбінований стіл, складена підставка для валізи, журнальний столик, крісло. Такі номери забезпечують гнучку систему поселення і є економічно вигідними для готельних господарств типу мотелів, кемпінгів тощо.

Трансформація одномісного номеру "дубль" у двомісний не потребує додаткових затрат, додаткової робочої сили, а також становить зручність в експлуатації.

Однокімнатний номер складається з однієї житлової кімнати, передпокою та санітарного вузла. Однокімнатні номери на одного і двох мешканців набули найбільшого розповсюдження у світовій практиці.

Для всіх типів номерів порядок розміщення меблів залежить від розмірів і конфігурації номеру, його жилої площі, розміщення віконних і дверних отворів. Найбільш складним для розміщення меблів вважається однокімнатний номер, оскільки потребує сумісництва зон для сну, роботи, відпочинку і збереження речей.

Залежно від форми житлової кімнати, розміщення меблів виконують у різні способи: однобічне розміщення — в житловій кімнаті у формі подовженого прямокутника або з частковим винесенням меблів на торцевий бік, дво- або трибічне - для приміщень квадратної форми. Розміщуючи меблі,

треба враховувати норми розривів і проходів між меблями: так, мінімальний прохід для однієї людини — 60 см, для двох -110 см, мінімальна відстань від стіни до пристінної меблі - 5 см, максимальна - 55 см.

Організація номерного фонду повинна бути спрямована на вирішення таких питань:

- забезпечення можливості максимальної завантаженості готелю в сезонний період;
- використання готелів для масового туризму в міжсезоння з пониженням їх категорійності і збільшенням місткості, тобто так званої слизької шкали категорійності;
- гнучка відповідність житлового фонду змінам демографічного складу туристів;
- перспективне поліпшення комфортних умов помешкання туристів завдяки трансформації номерів без реконструкції житлового фонду готелю.

Коридори належать до житлової групи приміщень і становлять важливий комунікаційний вузол, що з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом готелю та іншими приміщеннями. Основною вимогою до коридорів є відсутність будь-яких меблів і достатнє денне і штучне освітлення, що сприяє швидкій орієнтації мешканців.

Коридори по всій довжині повинні бути на одному рівні; у разі перепаду рівнів потрібно передбачати орієнтуючі засоби: освітлення, заміну сходів поступовим підйомом підлоги, озеленення низу стіни у місці перепаду тощо.

За великої довжини коридору передбачаються світлові розриви через кожні 20 м. Ширина коридору розраховується так, щоб у ньому легко могли розминутися двоє людей з валізами у руках (не менш як 1,3м, не більш як 2,4м). Двері всіх приміщень, що виходять у коридор, повинні відчинятись усередину приміщення. Особливими вимогами до оздоблення коридорів є:

- підлога коридорів покривається матеріалами, що поглинають шум, і не є слизькою;

- стіни, стеля, підлога виготовляються із вогнестійких матеріалів.

Холи. У сучасних готельних господарствах поверхові холи виконують такі функції: відпочинку, зібрання прибулих туристів, мешканців готелю, відвідувачів; місць службово-ділових зустрічей; комунікаційного вузла, який з'єднує сходи, пасажирські ліфти і звичайно розміщується поблизу центральної частини будівлі, що скорочує відстані до номерів.

Обладнання поверхового холу залежить від його конкретного функціонального призначення, конфігурації приміщення, взаємного розміщення ліфтів, сходів і коридорів.

Із обладнання використовуються м'які дивани і крісла, бенкетки, журнальні столики, а також, залежно від типу і категорійності готельного господарства, — телевізори, радіоапаратура, музичні інструменти.

Особливу увагу приділяють інтер'єрним рішенням з позиції зручності і краси.

Як правило, у холі розміщується робоче місце чергової по поверху, яке обладнано письмовим столом та стільцями, тумбами для засобів телефонного зв'язку.

Залежно від функціонального призначення і завантаженості для готельного господарства рекомендується декілька варіантів організації холів: поверхові холи для відпочинку, об'єднані з ліфтовими холами; поверхові холи-вітальні, ізолювані від ліфтових холів.

Вітальні –приміщення, як правило, відокремлені від коридору декоративною перегородкою або глухою стіною і повністю звільнені від людського потоку. Основним призначенням такого приміщення є організація відпочинку мешканців готелю поза номером: перегляд передач по телеканалю; проведення лекцій, диспутів і бесід; музичально-інструментальні концерти; виступи окремих виконавців; пасивний відпочинок, організація подачі аперитиву під час ділових зустрічей.

Вітальні можуть бути об'єднані з поверховими холами або зв'язані з ними безпосередньо.

Якщо вітальні розміщуються у групі приміщень культурно-масового призначення, то вони, як правило, є багатофункціональні. Такі вітальні мають досить велику площу і різні зони відпочинку на 3-4, 5-6 мешканців: для читання, гри у шахи, шашки та настільний теніс, перегляду телепередач тощо. Вітальні такого типу часто розміщуються у загальному приміщенні зимового саду в готелях для відпочинку. Площа таких приміщень сягає 100 кв.м і більше, що дозволяє створити зони спеціального призначення.

Вітальні, в яких передбачено перегляд телевізійних передач, мають бути віддалені від номерів і досить звукоізолювані.

Для обладнання віталень використовуються сучасні комплекти меблів, призначені для організації різних видів відпочинку.

Сучасний напрямок у створенні інтер'єрів багатофункціонального приміщення великої площі досягається не лише розміщенням меблів, але й засобами об'ємно-просторового рішення самого приміщення, наприклад:

- обладнання перепаду на рівні підлоги для розмежування функціональних зон (місце для відпочинку вирішується завдяки заглибленій зоні з великою кількістю крісел і м'яких диванів);
- виділення окремих приміщень з меншою висотою із загального простору для створення затишку;
- створення напіввідкритих малих приміщень, типу алькова.

Таке рішення є характерне для віталень у готельних господарствах, які функціонують цілорічне.

Таблиця 1.5.

Вимоги до різних типів номерів готелів

Показник	Номер вищої категорії		Номер I категорії	Номер II категорії
	Апартамент	Люкс		
Номерний фонд				
Одна житлова кімната			+	+
Дві і більше житлових кімнат		+		
Дві і більше житлових кімнат та кухонна ніша: спальня, вітальня або кабінет, або їдальня	+			

Продовження таблиця 1.5.

Санітарно-технічне обладнання номера				
Показник	Номер вищої категорії		Номер I категорії	Номер II категорії
	Апартамент	Люкс		
Номерний фонд				
Умивальник, ванна, душ, унітаз	+			
Умивальник, ванна або душ, унітаз		+	+	
Умивальник та унітаз				+
Додатковий санвузол	+			
Оснащеність номерів вбудованими меблями та інвентарем				
Кухонне обладнання	+			
Шафа з полицями, вішалкою і плічками			+	+
Шафа, вбудована шафа або ніша для одягу з полицями і плічками	+	+		
Міні-сейф у номері	+	+		
Телефонний зв'язок				
Міський телефон	+	+		
Прямий телефон з міською, міжміською, міжнародною мережею в усіх номерах	+	+	+	
У кожній кімнаті номера	+	+		
У санвузлах номера	+	+		
Пристрій для пробудження (таймер)	+	+	+	
Електротехнічне обладнання номера				
Загальне освітлення номера від стельового (настінного) або надпідлогового світильника	+	+	+	+
Світильник біля кожного ліжка	+	+	+	+
Лампа, яка освітлює робоче місце (стіл)	+	+	+	
Світильник над умивальником	+	+	+	+
Вимикач освітлення у вході до номера та біля узголів'я ліжка	+	+	+	+
Вимикач дистанційного керування агального освітлення біля узголів'я ліжка	+	+	+	
Фен для сушіння волосся у санвузлі	+	+		

Приміщення для побутового обслуговування на поверсі знаходяться окремо від інших приміщень. Поверхове обслуговування мешканців готелю включає надання таких побутових послуг: ремонт і прасування одягу; чищення взуття; термінове прання і хімчистка одягу; подавання:сніданків, обідів і вечерь у номер тощо.

До складу приміщень побутового обслуговування на поверсі входить блок приміщень, що надають побутові послуги мешканцям готелю, приміщення обслуговуючого персоналу, приміщення для чистої і окремо для брудної білизни та приміщення для прибирального інвентаря.

До блоку обслуговуючих приміщень включаються санвузол і сміттєпровід. Усі ці приміщення можуть знаходитись окремо або в єдиному блоці. Як правило, окремо від усіх знаходиться приміщення обслуговуючого персоналу, яке у таких випадках розміщується неподалік від поверхового холу. Інші обслуговуючі приміщення розміщуються поруч із вантажно-пасажирським ліфтом і зблоковані єдиним блоком.

У готелях 5-,4-,3-зіркових у комплексі обслуговуючих приміщень передбачається сервізна з вантажним ліфтом, що забезпечує подачу страв із ресторану в номери.

Приміщення для обслуговуючого персоналу обладнується робочим столом, стільцями, диваном, вбудованою або окремою шафою, холодильником, телефоном, системою зв'язку з номерами і вестибюльними службами.

У разі суміщення його з приміщеннями для чистої білизни, додатково розміщуються стелажі для білизни площею не менш як 5 кв.м на 3 0 номерів.

Окремо приміщення для чистої білизни може бути оснащено шахтопідйомником або розміщуватись поруч із вантажно-пасажирським ліфтом, кабіна якого відчиняється в бік блоку приміщень для обслуговування на поверсі.

Приміщення для брудної білизни передбачається площиною до 8 кв.м і

обладнується стелажми або оцинкованим ларем і білизнопроводом з приймальними клапанами для спуску брудної білизни.

Приміщення для ремонтування і прасування одягу має вільний доступ і обладнується столами, дошками для прасування, раковиною для миття рук, стойкою для розвішування одягу.

Таблиця 1.6.

Склад і площа приміщень житлової групи готелю* «Столиця» на 140 місць, у Деснянському районі м. Київ**

№ пор.	Категорія номера	Характеристика номера					Кількість номерів даної категорії, шт	Кількість місць у готелі, шт.	Загальна площа, м ²
		Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м ²	Площа санвузлів, м ²	Загальна площа номера (min), м ²			
1	Люкс	3	2	48	9	57	10	20	570
2	Стандарт одномісний	1	1	10	3	13	36	36	468
3	Стандарт двомісний	1	2	16	3	19	40	80	760
5	Номер для інвалідів	1	1	16	3	13	4	4	52
Усього									1850

Таблиця 1.7

Перелік оснащення і меблів та площа, яку вони займають у готелю* «Столиця» на 140 місць, у Деснянському районі м. Київ**

Найменування обладнання	Необхідне устаткування		Площа обладнання, м²
	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Люкс			

Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200x1800x500	3,96

Продовження таблиця 1.7

Найменування обладнання	Необхідне устаткування		Площа обладнання, м ²
	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Телевізор	1	1100x700x220	-
Тумбочка приліжкова	2	600x450x480	0,27
Диван	1	2100x900x900	1,89
Крісло	2	900x900x900	0,81
Стіл журнальний	1	1060x660x500	0,7
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Тумба під телевізор	1	1400x300x800	0,42
Стілець м'який	2	640x800x900	0,51
Усього			9,61

Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Ванна	1	1600x700x600	1,12
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Усього			2,37

Стандарт одномісний			
Житлова кімната			
Ліжко односпальне	1	1200x1800x500	2,16
Телевізор	1	1100x700x220	-
Тумбочка приліжкова	1	600x450x480	0,14
Стіл журнальний	1	1060x660x500	0,7
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Тумба під телевізор	1	1400x300x800	0,42
Стілець м'який	1	640x800x900	0,26
Усього			4,73

Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Усього			1,25

Стандарт двохмісний			
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200x1800x500	3,96
Телевізор	1	1100x700x220	-
Тумбочка приліжкова	2	600x450x480	0,14
Стіл журнальний	1	1060x660x500	0,7
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45

Тумба під телевизор	1	1400x300x800	0,42
Найменування обладнання	Необхідне устаткування		Площа обладнання, м ²
	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Стілець м'який	1	640x800x900	0,26
Усього			6,66
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Усього			1,25
Стандарт для інвалідів			
Житлова кімната			
Ліжко з електроприводом	1	1060x2050x900	2,17
Ліжко односпальне	1	1200x1800x500	2,16
Телевізор	1	1100x700x220	-
Тумбочка приліжкова	1	600x450x480	0,14
Стіл журнальний	1	1060x660x500	0,7
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Тумба під телевизор	1	1400x300x800	0,42
Стілець м'який	1	640x800x900	0,26
Усього			8,63
Санітарний вузол			
Унітаз для інвалідів	1	595x380x525	0,23
Поручень	1	400x400	-
Умивальник	1	480x660x350	0,7
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Усього			1,57

Таблиця 1.8.

Склад службових та допоміжних приміщень на поверсі уготелю* «Столиця» на 140 місць, у Деснянському районі м. Київ**

Тип приміщення	Площа, м ²	Кількість номерів	Загальна площа, м ²
Холи	20	3	60
Кімната чегрового персоналу із вбудованими шафами для чистої білизни	10	1	10
Комора прибирального інвентарю	4	1	4
Приміщення для брудної білизни	1	1	4
Кімната побутового обслуговування (самообслуговування) на поверсі	7	1	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	10	1	10
Приміщення чищення взуття	6	1	6
Допоміжне приміщення	6	1	6

Санітарний вузол	4	1	4
Усього, м²			110

Обґрунтування складу та площ приміщень житлової групи було виконано відповідно до встановлених стандартів та нормативних документів, що забезпечить надання основних та додаткових послуг високої якості відповідного типу, категорії, розміру та концепції готелю.

Приміщення побутового обслуговування слід, як правило, проектувати відокремленими і розміщувати безпосередньо при вестибюлі готелю. При торговельних кіосках різного призначення рекомендується передбачати підсобні приміщення з розрахунку не більше 3,0 м² на кіоск, розташовані поза громадськими зонами готелю.

Таблиця 1.9.

**Склад і площа приміщень побутової і торговельної груп
готелю*** «Столиця» на 140 місць, у Деснянському районі м. Київ**

Найменування приміщення	Площа, м ²
Хімчистка	10
Пральня	10
Екскурсійне бюро	8
Пункт прокату	8
Усього, м²	54

До структури готелів допускається включати культурно-видовищні та дозвіллеві заклади різного типу. Набір приміщень культурно-видовищного та дозвіллевого призначення в складі готелів визначається завданням на проектування з урахуванням нормативних документів щодо проектування відповідних об'єктів.

При даному готелі проектується конференц-зал.

Одночасну місткість спортивного або тренажерного залів рекомендується приймати не менше 10 % місткості готелю, сауни – не менше 1 %. Площу дзеркала води плавального басейну рекомендується приймати не менше 0,55 м² на одне місце в готелі [11].

Таблиця 1.10.

**Склад і площа спортивно-оздоровчої групи приміщень
готелю*** «Столиця» на 140 місць, у Деснянському районі м. Київ**

Найменування приміщення	Площа, м ²
Зал тренажерів	42
Приміщення для залів тренажерів:	
- зберігання і ремонт тренажерів;	10
- кімната інструктора;	8
- роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	32
Усього, м²	92

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

Приміщення адміністрації слід, як правило, групувати на перших поверхах поза основними потоками проживаючих.

У будинках готелів у групі адміністративних приміщень допускається розміщення офісів готельних об'єднань і туристських організацій різного типу за умови, що це не знижує комфорту проживання.

Склад і площі інженерно-технічних приміщень визначаються завданням на проектування або проектом згідно з розрахунком залежно від застосовуваного обладнання за чинними нормативними документами.

Службово-господарські приміщення готелів слід, як правило, групувати за виконуваними функціями. Центральні білизняні необхідно блокувати з комунікаціями білизна проводів [3].

Таблиця 1.11.

**Склад і площа адміністративної групи приміщень
готелю*** «Столиця» на 140 місць, у Деснянському районі м. Київ**

Найменування приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	12
Приймальня	8
Кабінет заступників директора	12
Кімната гольовного інженера	8
Кімната завгоспа	12
Архів	12
Бухгалтерія, в тому числі:	22
а) робочі приміщення;	16
б) каса	6

Усього, м ²	108
------------------------	-----

Таблиця 1.12.

**Склад і площа господарської та виробничої групи приміщень
готелю*** «Столиця» на 140 місць, у Деснянському районі м. Київ**

Найменування приміщення	Площа, м ²
Вузол зв'язку	14
Центральна білизняна, у тому числі:	
а) відділення чистої білизни;	16
б) відділення брудної білизни;	8
в) приміщення розбирання брудної білизни;	8
Складські приміщення	60
Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	16
Пральня	40
Господарські	3
Усього, м²	165

1.4. Сервіс

Для визначення переліку послуг, що будуть надаватися в готелі, потрібно дослідити послуги готелів-конкурентів, тривалість перебування гостей в закладі розміщення, потребу в певних закладах обслуговування.

Для гостей середнього рівня достатку буде достатньо базового комплексу зручностей:

- грамотне планування і затишний номер
- ресторан-бар з вибором їжі та напоїв
- більярд чи інші розваги для відпочинку
- зручні під'їзди шляхи і місце для паркування
- додатковий сервіс (сніданок в номер, Інтернет, хімчистка)

Отже, враховуючи потреби споживачів та обов'язкові вимоги до готелів категорії 3 зірки можемо визначити основні та додаткові послуги готелю. Гості безкоштовно (ціна включена до ціни проживання) можуть користуватись такими послугами:

1. Приймання та розміщення – цілодобово;
2. Відділ бронювання

3. Користування багажною кімнатою
4. Послуга «Доброго ранку» (побудка у визначений час) за замовленням;
5. Послуга піднесення багажу;
6. Номер для гостей з обмеженими фізичними можливостями;
7. Надання в номер предметів гостинності одноразового використання (мило та шампунь);
8. Прямий телефонний зв'язок у межах м. Київ;
9. Кабельне телебачення;
10. Виклик невідкладної швидкої допомоги;
11. Виклик таксі;
12. Надання в номери дитячого ліжка;
13. Міні-холодильник;
14. Кондиціонери;
15. Щоденне прибирання номера та ліжка; заміна постільної білизни один раз на три дні;
16. Щоденна заміна рушників;
17. Цілодобове надання інформаційних послуг;
18. Цілодобова система охорони і безпеки у готелі;
19. Закодовані електронні ключі-картки.

Особливу увагу слід приділити харчуванню туристів. Вартість сніданку у ресторані при готелі в даному випадку не доцільно включати в ціну номера, адже місткість готелю не велика і можна надати можливість гостям обирати самим з запропонованого меню, що дозволить врахувати особливі побажання кожного.

Оскільки місце розташування готелю передбачає нетривале перебування гостей, то важливо зробити все, щоб гість захотів повернутися і ще раз скористатися нашими послугами. Дуже важливу роль в цьому відіграють додаткові послуги.

Для готелю, що проектується було обрано наступний набір додаткових послуг:

1. Послуги міжнародного та міжміського зв'язку.
2. Організація екскурсійного та транспортного обслуговування (у готелі, звернувшись до адміністратора бізнес-центру, гість може замовити їду та екскурсію, враховуючи всі його особисті побажання та інтереси).
3. Послуги ресторанного обслуговування в номерах (цілодобово)
4. Конференц-обслуговування
5. Кафе-бар (цілодобово).
6. Хімчистка.
7. Індивідуальне прання та прасування білизни та одягу (квитанція на замовлення цих послуг є у кожному номері).
8. Користування сейфами (знаходяться у службі прийому).
9. Ресторанні послуги (7:00 – 23:00).
10. WI-FI у номері при попередньому замовленні.

До інших додаткових послуг належать:

1. Банкомат.
2. Обмін валют.
3. Сувенірний кіоск.

Також гості можуть додатково замовити позапланову заміну постільної білизни у номері чи його прибирання.

Додаткові послуги часто є важливим елементом надходження прибутку для готелю. Головним нюансом є забезпечення можливості користування ними не тільки гостей готелю, а й звичайних людей.

Особливо важливою додатковою послугою готелю є організація екскурсій по місту. Тобто туристу слід лише забронювати номер у готелі, а вже приїхавши сюди замовити найбільш цікаву для нього екскурсію та просто насолоджуватись відпочинком.

Конференц-зал з новими технічними засобами презентаційного та аудіовізуального обладнання обов'язково матиме попит серед ділових людей, які приїжджають до столиці.

Таблиця 1.13.

Перелік послуг, які надаються в готелі* «Столиця»
на 140 місць у Деснянському районі м. Київ**

Назва етапу сервісно-виробничого процесу	Перелік послуг, що надаються гостям
Зустріч, реєстрація і розміщення	Піднесення багажу
	Реєстрація
	Проведення до номеру
Організація проживання	Щоденне обслуговування номеру
Організація харчування	Обслуговування харчування в номері
	Сніданки типу «шведський стіл»
	Замовлення комплексного харчування
Організація надання додаткових послуг, у т. ч. остаточний розрахунок за отримані послуги	Послуги міжнародного та міжміського зв'язку
	Організація екскурсійного та транспортного обслуговування
	Конференц-обслуговування
	Хімчистка
	Індивідуальне прання та прасування білизни
	Користування сейфами
	WI-FI
	Банкомат
	Обмін валют
	Сувенірний кіоск

1.5. Ресторани. Бари.

При готелі, що проектується передбачається проектування ресторану першого класу на 55 місць, який буде розташований в цокольному поверсі готелю. Ресторан відкритого типу, тобто відвідувачами закладу ресторанного господарства зможуть бути не лише гості готелю, але й мешканці та гості самого міста.

Приміщення задовольняють загальним санітарно-гігієнічним, протипожежним і технічним вимогам до громадських приміщень, забезпечують безпечні та комфортні умови по таких параметрах як температура і вологість.

Площі торгового залу та приміщень для споживачів також відповідають нормативним даним – 2,23 м² на одного споживача (за СНіП).

Ресторан характеризується високим рівнем комфортності за рахунок устаткування і зручною меблів, високою якістю обслуговування відвідувачів та різноманітністю [кулінарних](#), кондитерських виробів, страв і напоїв.

За асортиментом харчування туристів дана послуга поділяється на харчування за вибором (меню вільного вибору страв), харчування за попереднім замовленням, в т.ч. по обслуговуванню урочистостей, прийомів, ювілеїв, банкетів та ін.

Режим роботи ресторану 8.00 - 23.00. З 8.00 до 11.15 ресторан працює для відвідувачів готелю, а з 12.00 до 23.00 для відвідувачів готелю та мешканців і гостей міста.

За [характером](#) організації виробництва ресторан відноситься до підприємств з повним технологічним [процесом](#), тобто обробку продуктів починають з [прийому](#) та зберігання сировини і закінчують реалізацією готової продукції.

Для розробки виробничої програми складаємо меню для гостей ресторану в готелю. Меню складаємо з урахуванням усередненого асортиментного мінімуму для закладів ресторанного господарства при готелях з використанням Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, а також спеціальної літератури з дієтичного харчування. Готель даного готелю розрахований на прийом як гостей готелю, так і відвідувачів яку не проживають у готелю. Ресторан для

загального числа відвідувачів починає свою роботу з 12.00. З 8.00 до 11.15 діє меню-сніданків для проживаючих в готелі.

Таблиця 1.13.

Меню сніданку ресторану готелю *** «Столиця»

на 140 місць у Деснянському районі м. Київ

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Холодні страви і закуски		
3	Бутерброд з сиром (сир/масло/хліб)	15/5/30
6	Бутерброд з паштетом (паштет свинний /масло /хліб.)	20/5/30
8	Бутерброд з ковбасою (ковбаса варена/хліб)	20/30
	Йогурт (персик/виноград/вишня)	150
	Вершки	20
	Масло вершкове	20
Гарячі закуски		
ТК	Сосиски відварені	140
465	Омлет зі шпиком	185
470	Омлет з цибулею	310
465	Яєчня глазурований з грибами	180
ТК	Яйця варені	40
Солодкі страви та гарячі напої		
	Джем (абрикос, полуниця, персик)	20
	Мед	12
	Фрукти свіжі (яблуко/апельсин/банан/)	100/100/100
	Чай (зелений/чорний/фруктовий)	200
	Кава	100
	Сік (апельсин, яблуко, вишня)	200
	Молоко (гаряче/холодне)	50
Хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	60
	Хліб житній	60
	Булочка з горіхами	55
	Тістечко бісквітне фруктове	150

Таблиця 1.14.

Меню вільного вибору ресторану готелю *** «Столиця»

на 140 місць у Деснянському районі м. Київ

№ за збірником рецептур	Назва страви	Вихід, (г)
Фірмова страва		
Т.К.	"На заздрийсь сусіду" (гриби, курка, сир, персик, сметана домашня запечені)	220
Холодні страви та закуски		
Т.К.	Канале с сьомгою та зеленню	40/20/5

Т.К.	Оселедець засолений з цибулею на картоплі	60/15/85
Т.К.	Асорті рибне (лосось, масляна, олія, лимон)	220

Продовження таблиці 1.14.

№ за збірником рецептур	Назва страви	Вихід, (г)
Т.К.	Салат «Селянський» (печінка курки, огірок солоний, гриби смажені, картопля, яйце, майонез)	200
Т.К.	Салат «Придворний з сьомгою» (мікс салатів, креветки, сьомга с/с, томати, горіховий соус)	180
Т.К.	Салат "Був на столі цариці" (кальмари, яйце, огірок, майонез домашній)	210
Т.К.	Салат "Яриночка" (огірок свіжий, курка копчена, яйце, цибуля зелена, кріп, клюква, майонез)	180
Т.К.	Асорті м'ясне домашнє (ковбаса домашня, буженина, сальтисон, почеревина)	250
Т.К.	Холодець по-італійськи(з півня з соусом по-Карачуновськи)	200/60
Т.К.	Яйця фаршировані оселедцем з цибулею	80/50/5
Т.К.	Яйця фаршировані печерицями смаженими з майонезом	100/50/5
Т.К.	Йогурт закусочний з часником та грінками	80/20/5
Гарячі закуски		
Т.К.	Деруни з грибами та сметаною	200/50
Т.К.	Печериці у сметані запечені з сиром	75
Т.К.	Банаш по – закарпатськи (кукурудзяна каша з сиром,печерицями та копченою грудинкою)	260
Т.К.	Баклажани запечені з овочами та сиром	150
Т.К.	Голубці зі сметаною	200/50
Т.К.	Ковбаса домашня з тушкованою капустою	150/75
Т.К.	Картопляники з капустою	200/30
Супи		
Т.К.	Бульйон курячий з яйцем пашот	250/40
Т.К.	Борщ український зі сметаною	300/40
Т.К.	Солянка м'ясна	300
Т.К.	Холодний іспанський суп Гаспачо	300
Другі страви		
Т.К.	Осетрина під соусом з білих грибів	150/50
Т.К.	Філе судака по-італійськи з креветками та білим соусом	150/50
Т.К.	Стейк з телятини з винним соусом	150/30
Т.К.	Куряча печінка з цибулею	170/10
Т.К.	Свина корейка "Від Голови"(свина корейка на кістці, фарширована беконом та сухариками)	180/30
Т.К.	Овочі печені (томати, гриби печериці,цибуля,перець болгарський)	200/10
Т.К.	Картопля смажена з подчеревиною та солоними огірками	150/20/50
Т.К.	Курник з грибами	150
Т.К.	Запиканка сирна з кропом	150
Солодкі страви		

Т.К.	Десерт «Горобина»	180
Т.К.	Десерт із гарбуза	180

Продовження таблиці 1.14.

№ за збірником рецептур	Назва страви	Вихід, (г)
Т.К.	Чорнослив фарширований грецьким горіхом з вершками	180
Т.К.	Галушки яблучні	150
Т.К.	Десерт «Білосніжка і сім гномів»	150
Т.К.	Груша запечена з медом	150
Т.К.	Морозиво з цукатами	180
Т.К.	Торт «Мілано» (гарячий бісквіт з вершковим морозивом)	180
Т.К.	Асорті фруктове (яблука, банани, апельсини, ківі)	200
Гарячі напої		
Т.К.	Еспресо	40
Т.К.	Амерікано	150
Т.К.	Капучіно	150
Т.К.	Чай з бергамотом	350
Т.К.	Зелений чай	350
Холодні напої		
Т.К.	Яблучний фреш	250
Т.К.	Морквяний фреш	250
Т.К.	Мінеральна вода Перс	330
Т.К.	Мінеральна вода Боржомі	330
Алкогільні напої		
Т.К.	Пиво «Staropramen»	0,5
Т.К.	Пиво «Hoegaarden White»	0,5
Т.К.	Corona Extra	0,5
Т.К.	Вино червоне «Каберне»	0,7
Т.К.	Вино біле «Тамьянка»	0,7
Т.К.	Горілка «Хортиця Срібна»	0,5
Т.К.	Коньяк «Закарпатський»	0,7

Висновки до розділу 1

У першому розділі було проведено аналіз ринку готельних послуг в Деснянському районі м. Київ, дослідження контингенту потенційних споживачів, обґрунтування переліку послуг, що пропонує готель. Здійснено моделювання сервісно-виробничого процесу готелю, що проектується, проектування приміщень житлової групи, а також закладу ресторанного господарства на підприємстві готельного господарства.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

1.4. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Сучасні готелі відрізняються за призначенням, місткістю, поверховістю, типами конструкцій, рівнями комфорту, режимами експлуатації (цілорічні, сезонні), місцем розташування (місто, курорт тощо), функціональним призначенням, забезпеченістю харчуванням, тривалістю проживання в них, рівнями цін тощо. Усі ці фактори враховуються при проектуванні і впливають на склад приміщень готелю, архітектурно-планувальну структуру будівлі тощо. Основні ознаки, що характеризують готелі, це: місткість, поверховість, призначення і рівень комфорту. [32]

Сучасний готель великої місткості і високого рівня комфорту є складним комплексним організмом, до складу якого входить значне число приміщень різного функціонального призначення: житлові, приміщення прийому й обслуговування, громадського харчування (з розвинутим складом виробничих приміщень і складним технологічним обладнанням), культурно-масового призначення, побутового обслуговування, адміністративні, розвинутий склад службових, господарських, підсобних, технічних приміщень тощо. До складу сучасних готелів все частіше включають також приміщення для ділових контактів (конференц-зали або зали багатофункціонального використання), кіноконцертні зали, бальні зали, банківські відділення, басейни, сауни, спортзали, кегельбани, приміщення для організації виставок, підприємства торгівлі, гаражі та інше. [42]

Сучасний готель покликаний створити комфортабельні умови для проживання гостя і надати йому ряд додаткових послуг. Основні принципи, що беруться до уваги при спорудженні будівель готелів, наступні:

1. Будівля (або комплекс будівель) повинні органічно вписуватися донавколишнього середовища, не порушуючи особливості міського або сільського ландшафту.

2. Необхідно враховувати природно-кліматичні фактори, температуру та вологість повітря, кількість опадів, інсоляцію, швидкість і напрямок вітру тощо.

3. Архітектурне, конструктивне і планувальне вирішення будівлі не повинні бути надмірно дорогими. Планування будівлі повинне забезпечувати економічність її експлуатації.

4. При проектуванні готелю певну роль грають рекламні міркування: забезпечення оформлення фасаду, що підкреслює престижність готелю; встановлення рекордів певного напрямку (будівництво найвищої будівлі, найбільш екзотичної будівлі тощо); розташування вітрин готельних торгових центрів і т. ін.

5. Планування будівлі повинне забезпечувати раціональну організацію обслуговування і відповідний комфорт проживаючим, відповідати функціональним вимогам.

6. Будівля повинна відповідати естетичним, технічним, санітарно-гігієнічним, екологічним нормам і рекомендаціям. Варто передбачати можливість її реконструкції.

7. Необхідно дотримуватися умови економічності процесу будівництва будинку. [34]

Будівлі готелів призначені для короткочасного проживання людей з метою здійснення різних видів діяльності. Функціональне призначення готелів істотно впливає на їхнє розташування в планувальній структурі міста. Містобудівний аналіз розміщення готелів у планувальній структурі великих та найбільших міст дозволяє виділити кілька характерних прийомів їх розташування:

- у центрі міста;
- на територіях, що прилягають до центра;
- у центрі житлових районів і мікрорайонів;

- на межі міста;
- за межами міста.

Готелі, розташовані в центрі міста є невід'ємним планувальним елементом центральних площ міста (готель «Україна» у Києві, «Харків» у Харкові та ін.), розташовуються на центральних магістральних вулицях. Практика експлуатації готелів показує, що найбільш ефективно їхнє розташування в центрі міста з багатьох причин. Центр, будь-якого міста, як правило, добре пов'язаний у транспортному відношенні з усіма його районами та основними комунікаціями – вокзалами (залізничним, автовокзалом, аеровокзалом). На території історичного центра міста знаходяться в основному архітектурні та історичні пам'ятники, що створює комфортні умови для туристів, оскільки об'єкти їх інтересів знаходяться в зоні пішохідної досяжності. Розташування готелю в центрі міста – важливий фактор економії часу для багатьох приїжджаючих людей. Тому пріоритетною територією для будівництва готелів є саме центральна частина міста. [35]

Але вартість землі в цих зонах безупинно зростає й усе складніше виділити ділянку для будівництва. Виникає необхідність зносу існуючих будинків, і це ще більше збільшує вартість нового будівництва. Утруднені під'їзди, відсутні місця для будівництва стоянок тощо. У зв'язку з цим намічається тенденція децентралізації мережі міських готелів. Готельні будівлі найчастіше розташовують у зоні, що прилягає до центра. Тут значно більше придатних для будівництва територій, вартість землі нижче, комфортність середовища вища, шумове забруднення відносно невелике. Таке розташування найбільш оптимальне і найбільш поширене. У цьому варіанті трохи погіршується транспортна досяжність у порівнянні з центром, але економічні показники ефективності будівництва набагато вище.

Кращі сучасні готелі являють собою багатофункціональний комплекс, до якого включаються і власне готельний фонд, і зали (виставочні, банкетні, конференц-зали тощо), і численні харчові блоки. У силу цього, з огляду на

зростаюче громадське значення готелів, останнім часом розвивається тенденція будувати нові готелі як композиційні центри житлових районів і мікрорайонів

Ділянка, що обирається для будівництва готельного комплексу, насамперед повинна мати достатню площу території з урахуванням специфіки експлуатації готельного комплексу і його місткості. Бажано, щоб ділянка мала прямокутну форму і не більш ніж із двох сторін була обмежена магістральними вулицями. Ділянка повинна мати добру транспортну досяжність, зручний зв'язок з центром міста і вокзалами. Вона повинна також мати вільні території для влаштування під'їздів і стоянок для пасажирських, екскурсійних автобусів, автомашин.

Крім того, для служби постачання численних різноманітних груп приміщень готелю (ресторани, торгівля) має бути створений цілий ряд спеціальних підсобних і складських зон, що вимагають індивідуального під'їзду вантажного транспорту та організації незалежного їхнього завантаження, розвантаження, зберігання товарів.

До ділянок для розташування готелів слід пред'являти й архітектурно-ландшафтні критерії: наявність озеленення, водних поверхонь, рельєфу. Бажано, щоб поруч з готелем розташовувався парк, сад або сквер.

Функціональна організація будівлі будь-якого готелю насамперед залежить від його типу і місткості. Місткість готелів визначається числом постійних спальних місць. Диференціація готелів за місткістю в багатьох країнах світу різна. Наприклад, у Швейцарії та Австрії готелі, що мають менше 100 місць, вважаються малими; 100-200 місць – середніми; більш 200 місць – великими. У США готелі до 100 номерів вважаються малими, до 500 номерів – середніми, понад 500 – великими. Світовий готельний фонд розташований, в основному, у малих і середніх готелях.

Для функціональної організації готелю істотне значення має також число входів у будинок. Готелі великої місткості й високого рівня комфорту звичайно мають не менш 3-4 входів.

Готелі має два входи (головним і до службово-побутового приміщення), а також вантажно-розвантажувальною площадкою нагосподарському дворі.

Основні блоки приміщень готелю «Столиця»:

- блок приймально-допоміжних приміщень;
- блок приміщень житлової групи;
- блок приміщень харчування;
- блок приміщень адміністрації;
- блок підсобних і господарських приміщень.

Блок приміщень вестибюльної групи є основною сполучною ланкою всіх груп приміщень готелю. Він створює перше враження про готель. У цьому блоці здійснюються: прийом, оформлення і розміщення гостей, розрахунки з ними, видача різних довідок про готель, зберігання та транспортування багажу.

Функціональна організація приміщень вестибюльної групи повинна забезпечити раціональне взаємне розташування вертикальних комунікацій і входів, для того, щоб рух основного людського потоку був найбільш коротким. Функціональний зв'язок між зонами і приміщеннями вестибюльної групи повинний виключити перетинання людських потоків.

У вестибюлі дотримане чітке зонування, що зводить до мінімуму перетинання потоків проживаючих, від'їжджаючих і приїжджаючих гостей, персоналу, епізодичних відвідувачів і шляхів доставки багажу до номерів і до автобусів.

У вестибюлях передбачаються наступні основні зони: інтенсивного пішохідного руху (до ліфтів і сходів), екстенсивного пішохідного руху (підходи до допоміжних приміщень гардероба, торговельних кіосків, телефонів-автоматів і групи прийому), рекреаційна і допоміжна.

У групі приміщень прийому знаходяться: черговий адміністратор, що веде облік зайнятих номерів, попередніх замовлень; каса, де клієнтами проводиться оплата всіх наданих послуг, автоматично зареєстрованих на індивідуальних картках; порт'є, що веде облік ключів (а по них – присутність клієнтів), видає кореспонденцію, виконує особисті доручення.

Допоміжна зона включає наступні приміщення: відділення зв'язку, ощадну касу, транспортне агентство, перукарню, пункти прийому речей до ремонту, хімчистку і пральню, камеру схову.

Рекреаційна зона забезпечує короткочасний відпочинок від'їжджаючих і прибуваючих гостей.

Розташування функціональних зон може бути різним, його характеризують наступні основні схеми: фронтальна, повздовжня і концентрична. Слід зазначити, що склад зон та їхня планувальна організація залежить від типу готелю.

Коридори, як і вестибюль, складають першу уяву про готель. Ширина коридору розрахована так, щоб у ньому легко могли розійтися дві людини з валізами в руках. Звідси необхідна ширина однобічного коридору не менш 1,3–1,4 м, а двостороннього – 1,6–2,0 м (якщо двері відкриваються усередину номера). Якщо ж двері відкриваються в коридор, ширина його відповідно збільшується.

Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-якого типу. Ці приміщення складають більш 50% об'єму будівлі і являють собою житлові кімнати – номери, а також безпосередньо пов'язані з ними допоміжні і службові приміщення.

Готельний номер містить у собі майже всі елементи житла людини (крім кухні), тут є місце для відпочинку і сну, роботи, прийому гостей. У ньому є передня, шафа для одягу, санвузол.

Номери розташовані на житлових поверхах, де знаходяться також приміщення для чергового персоналу, що їх обслуговує, загальної горизонтальної комунікації, вітальні, ліфтові або сходово-ліфтові холи.

Основні вертикальні комунікації (сходи і ліфти) поєднують у єдиний сходово-ліфтовий вузол, розташування якого залежить від форми плану житлових поверхів.[44]

Блок групи приміщень громадського харчування

Функціональна організація цієї групи приміщень вирішена з урахуванням категорійності готелю. В проектуваному готелі є ресторан і лобі бар.

Весь обслуговуючий групу харчування персонал має окремий вхід у готель зі своїм вестибюлем, роздягальнями, душовими, санвузлами, кімнатами відпочинку й адміністративно-господарськими приміщеннями.

Блок групи приміщень адміністрації. Розташовується на першому поверсі готелю. Приміщення адміністрації має зручний зв'язок із блоками приймально-допоміжних приміщень, житловими, харчування. До складу групи приміщень адміністрації входять кабінети директора і його заступників, головного інженера, керуючого справами; кімнати відділу кадрів, планового відділу, відділу постачання, бухгалтерії, архіву тощо. [47]

Всі адміністративні приміщення поєднуються в групи за функціональними ознаками:

- приміщення дирекції (кабінет директора, зам. директора, приймальня);
- приміщення інженерно-технічного персоналу (кабінет головного інженера і конторських приміщень інженерно-технічного персоналу);
- приміщення планово-економічного відділу (кабінет головного економіста і конторських приміщень);
- приміщення бухгалтерії і каси (кабінет головного бухгалтера, конторські приміщення бухгалтерії, приміщення каси, прийомне приміщення перед касою);
- приміщення відділу кадрів (кімнати начальника відділу й інспекторів).

Блок підсобних і господарських приміщень. Блок підсобних і господарських приміщень існує в готелях будь-якого типу. Це приміщення обслуговуючого персоналу, різні побутові майстерні, склади, білизняні брудної і чистої білизни тощо. У невеликих готелях (до 300 чел.) для них визначений норматив площі 0,33–0,39 м² на одне ліжко-місце. Установлена також норма на шафи (білизняні) у господарських кімнатах невеликих готелів: 0,06–0,04 м² на одне ліжко-місце; на гардеробні шафи персоналу: 0,07–0,05 м² на одну людину.

Велика увага приділяється розташуванню та обладнанню технічних приміщень і установок. У великих багатоповерхових готелях для облаштування машинних і різних санітарно-технічних відділень виділяється цілий технічний поверх. Тут розташовуються бойлерні, приміщення для кондиціонування повітря, вентиляційні камери, приміщення для лічильників, акумуляторна, трансформаторні, а також ремонтні майстерні для енергетичної, санітарно-технічної, слюсарної, столярної та інших груп. [27]

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Практика експлуатації готелів показує, що найбільш ефективно їх розташування в центрі міста з багатьох причин. Центр будь-якого міста, як правило, добре пов'язаний в транспортному відношенні з усіма його районами та основними комунікаціями. Розташування готелю в центрі міста - важливий фактор економії часу для багатьох приїжджаючих людей. Тому будівництво готелів буде продовжувати здійснюватися в центральній частині міста. Але вартість землі в цих зонах безупинно зростає і все складніше виділити ділянку для будівництва. Виникає необхідність знесення існуючих будівель, що ще більше збільшує вартість нового будівництва. Утруднені під'їзди, відсутні місця для будівництва стоянок тощо. Обсяг витрат досить високий.

Готель буде розташований в м.Київ в Деснянському районі.Дане місце розташування вигідно тим, що готель «Столиця» розташований недалеко від центру Києва. У декількох хвилинах ходьби від готелю знаходиться Парк Муромець – місце відпочинку місцевих жителів та гостей міста Київ. Озеленена територія не тільки благотворно впливає на людину, а й надає позитивну дію на екологію міста. Насадження служать для короткочасного відпочинку і захищають від неприємних явищ: шуму, пилу, зайвого сонячного опромінення, а також організують пішохідний рух. Зелені насадження істотно впливають на

температуру повітря в місті. Це особливо помітно в жарку погоду, коли температура повітря значно нижча серед зелених насаджень, ніж на відкритих місцях. Крім того, рослини випаровують велику кількість вологи, підвищуючи вологість повітря. Зелені насадження, розташовувані між джерелами шуму (транспортні магістралі, залізниці і т. д.) і житловими будинками, знижують рівень шуму на 5-10%. Забрудненість повітря в центрі міста частково компенсується великою кількістю зелених насаджень і квітників.

Розташування готелю в Києві позбавляє від проблем з транспортом і робить переміщення по місту легким та комфортним.

Також дане розташування вигідно тим, що дістатися з готелю в аеропорт, на залізничний вокзал, на маршрутному таксі можна протягом 20 хвилин.

Однією з обов'язкових умов, якими повинен характеризуватися майданчик для будівництва готельного комплексу, є його екологічна комфортність. Він не повинен розміщуватися в екологічно кризових районах міст. Його санітарно-гігієнічні параметри (чистота повітряного басейну, рівень шуму, аерація, інсоляція) повинні відповідати нормативним вимогам. Сприятливий вплив на екологічну обстановку міста надає велика кількість зелених насаджень та водних просторів.

Генеральний план розроблений в прив'язці з існуючою забудовою в м. Київ. Територія ділянки, згідно детального плану рекреаційної території м. Київ (площею 1,0 га на 140 відпочиваючих).

До історико-культурних, санітарно-захисних та інших зон ділянка не належить.

На даній ділянці будівель та споруд немає.

Через ділянку проходить електрокабель (підземний).

Характер рельєфу рівнинний, наявність зелених насаджень – поодинокі дерева та кущі. Ґрунти піщані, рівень залягання підземних вод 0,5-1,0 м. Ділянка для сільсько-господарських потреб не придатна. Під'їзні шляхи (існуючі, раніше запроектовані) – існуюча дорога.

Площа ділянки розміщення запроектованого об'єкта визначається за такою формулою:

$$S = p \times n = 140 \times 30 = 4200 \text{ м}^2.$$

де, S - площа ділянки, м^2 ;

n – к-ть місць в готелі;

30 – норма площі земельної ділянки готелів із розрахунку на одне місце, м.кв.

У складі ділянки готелю передбачені:

- упоряджені майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення (площа цих майданчиків визначається із розрахунку не менше $0,2 \text{ м}^2$, на одного проживаючого), отже

$$S = 140 \times 0.2 = 28 \text{ м}^2.$$

- майданчики для стоянки автомобілів, що охороняються (кількість машино-місць на майданчику для стоянки автомобілів готелю складає 20-25 % від кількості номерів), отже

$$S = 140 \times 25\% = 35 \text{ м}^2.$$

де, N - кількість машино-місць.

Основні рішення по генплану та інженерних мережах:

Будівництвом готелю *** на 140 місць на даній ділянці передбачено:

- будівництво головного корпусу на 140 л/місць;
- приміщення охорони;
- господарський блок з ТП;

- відкриті спортивні майданчики (тенісний корт, два поля для бадмінтону, баскетбольний майданчик, волейбольний майданчик, дитячий майданчик)
- танцювальний майданчик;
- розташування лавок по периметру відпочинкової зони;
- автостоянка для відвідувачів на 60 авто (передбачено місце для підїзду і висадки пасажирів з комфортабельних туристичних автобусів);
- автостоянка для персоналу;
- велопарковка;

Принцип забудови комплексу змішаний. Лінійний розвиток забудови.

Заїзд до готелю можливий як з правого берегу: з проспекту С.Бандери так і з лівого берега м.Києва проспекту Г.Ватутіна на розвилці.

Генпланом передбачений поділ ділянки на функціональні зони: житлову, відпочинкову, спортивну, господарську. З відповідними нормованими розривами між ними.

Житлова зона складається з Головного корпусу на 140 ліжок/місць, облаштовано номери для потреб інвалідів.

Відпочинкова – зелені насадження з доріжками та головною алеєю та дитячим відкритим майданчиком. Танцювальний майданчик. Передбачено вело маршрут для активного відпочинку.

Спортивна зона – корпус тренажерного залу з басейном, спортивні майданчики (тенісний корт, два поля для бадмінтону, баскетбольний майданчик, волейбольний майданчик).

Господарська – господарський блок, трансформаторна підстанція забезпечені автономним підїздом, приміщення охорони.

Усі споруди з різних функціональних зон об'єднані між собою садом (парком) у єдиний цілісний комплекс.

Двері центрального входу зроблені зі скла (ніби-то запрошуючи відвідувачів до готелю) і відчиняються автоматично, що правда при приїзді

гостей двері «притримує швейцар», хол готелю прикрашають композиції з живих квітів і декілька декоративних елементів, витриманих в еко стилі.

2.3. Характеристика будівлі

Конструктивна схема будівлі є каркасного типу оскільки несучими конструкціями в будівлі є монолітні колони, які встановлюються на монолітний фундамент. Каркас будівлі збірно-монолітний:

Фундаменти – монолітного типу під колони, та стрічкового типу під стінопідвальних поверхів які виконуються із фундаментних блоків.

Зовнішні стіни – пінобетонні, з утеплювачем товщиною 120 мм.

Перегородки – гіпсові товщиною 100 мм, та у підвальних приміщеннях з повнотілої цегли товщиною 120 мм.

Перекриття – залізобетонне плоске без балочне товщиною 200 мм.

Конструктивна схема будинку – каркасна.

Покрівля – рулонна, з внутрішнім водостоком.

Сходишкові марші, площадки – збірні залізобетонні.

Використання методу зведення будинку із монолітного бетону дає можливість використати здібності та уяву архітекторів в більш широкому діапазоні.

Одним із позитивних факторів монолітного залізобетону є те, що можливе комбінування архітектурно – планувальних рішень на смак замовників.

Архітектурно-планувальна організація споруд готелів – важливий фактор їхнього функціонування, особливості архітектури, значно виразніше планування готельних споруд, суттєво виділяє їх на фоні споруд іншого функціонального профілю.

В готелі, що проектується буде використане централізоване планування –

найбільш поширений серед міських готельних засобів розміщення тип планування з характерним розташуванням основних функціональних приміщень в одній споруді, на одному або різних рівнях. Централізоване планування готелів типово насамперед для міст із щільною забудовою і обмеженими можливостями просторового розширення для закладу розміщення. Споруда буде складатися з 3 поверхів, на 1 поверсі буде розміщений вестибюль готелю, на інших двох поверхах номери, ресторан, кафе та приміщення технічні та складські у підвальному цокольному поверсі.

Приміщення даного готелю поділяються на чотири головні групи: житлові, адміністративно-господарські, інженерно-технічні і підсобні приміщення, приміщення громадського призначення. Структура приміщень у готелях визначається його типом, категорією, розмірами, особливостями організації комфорту для гостей і умов праці персоналу. Готель, що проектується – тризірковий, розрахований на 130 місць, має 90 номерів, які розміщені на трьох поверхах будівлі. На першому поверсі буде вестибюль, централізованого типу, де відбуватиметься зустріч гостей, їх оформлення та поселення, крім того обов'язково буде зала відпочинку, де будуть розміщені столи та дивани і крісла для зручного перебування гостей. На цокольному поверсі буде розміщено ресторан, кафе та спорт зал. Зручний ліфт дозволить гостям без перешкод дістатися своїх поверхів і номерів. Широкі коридори і великі холи будуть давати змогу зручно пересуватися гостям з валізами, не заважаючи руху зустрічних потоків. Кімнати побутового обслуговування будуть знаходитись на цокольному поверсі. Кожен куточок готелю оснащено найновітнішими технологіями, та комфортними меблями.

2.4. Інженерні системи

При проектуванні - світловий клімат місцевості повинен враховуватися при створенні не тільки нормальних умов для освітлення, але і архітектурної композиції, він має також техніко - економічне значення (пристрій світлоприёмов, ліхтарів, експлуатаційні витрати, пов'язані з витратою на опалення і т. д.).

Готелі високого класу, особливо у великих містах, повинні мати велику освітленість. Освітлювальні прилади повинні гармоніювати з архітектурними елементами в денний і вечірній час.

Перш ніж розпочати будівельні роботи, необхідно забезпечити електрифікацію ділянки. Підземне підключення до електромереж дозволяє краще захистити кабель від зовнішніх впливів.

Якщо енергосистема виявиться неготовою до зростаючого попиту на електрику, обленерго для забезпечення струмом нового споживача доведеться побудувати нові електропоставляючі потужності.

У системі електропостачання готельних комплексів передбачені дві ізольовані схеми - від основного джерела і резервна (аварійна). Національним стандартом України ДСТУ 4269:2003 "Послуги туристичні. Класифікація готелів" для готелів категорії 4* за відсутності централізованого аварійного електропостачання, передбачається наявність стаціонарного генератора, який забезпечує роботу всього енергоспоживаючого обладнання.

При виборі ділянки варто також враховувати наявність міських інженерних комунікацій (водогін, каналізація, електрокабель), можливість телефонізації і під'єднання до існуючих інженерних міських мереж із врахуванням їхньої потужності та розміщення, що значно знижує обсягу вартості будівництва готельних комплексів.

Однією з основних проблем є постачання готелю водою для питних і

господарських потреб. Для цього готельний будинок повинний бути оснащений відповідним водогінно-каналізаційним устаткуванням. Готельні споруди, що будуються на освоєних територіях, забезпечуються водою від міської водогінної мережі.

Водогінна мережа забезпечує будівлю готельного комплексу водою для питних і господарсько-виробничих потреб. Разом із забезпеченням готелю холодною водою діють системи гарячого і пожежного водопостачання.

Каналізаційне устаткування готельних об'єктів тісно пов'язане з водопровідним. Каналізаційними трубами відводять забруднену воду (з кухні, пральні, санвузлів тощо) та атмосферні опади (дощові та при таненні снігу). Каналізаційні стоки через різні санітарні пристрої (раковини, умивальники, унітази, решітки в підлогах) потрапляють по відповідних трубах у колектор міської мережі або у власну мережу. Оскільки під час відведення стоків у трубах відбуваються процеси гниття, то між відведенням і кожним приймачем стічних вод встановлюють сифони, що перешкоджають потраплянню газів з мережі в приміщення. Надходження ж повітря (кисню) в труби здійснюється за допомогою витяжних труб, які виводяться вище за покрівлю споруди - це т.зв. відкрита каналізаційна деаерація. Головний канал сполучає будівлю з вуличною каналізацією.

Система опалення служить для обігріву приміщень у холодний період року і підтримки нормальної температури повітря в приміщенні незалежно від зовнішньої температури. Найпоширенішим є водяне опалення. У готелях застосовують опалювальні системи середнього тиску з температурою води до 120°C, що подається від теплоелектроцентралі, а потім використовується для опалювальних цілей. Джерелами тепла для готелів можуть бути також власні котельні.

Кондиціонування повітря в готельній споруді передбачається через неможливість використання природної вентиляції (відкриті вікна в літній час) через надмірний вуличний шум, що заважає роботі, забруднення повітря в приміщеннях. Обмін повітря в житлових номерах, виробничих приміщеннях,

готельних, ресторанних залах необхідний для створення комфортних умов для гостей і персоналу. За допомогою вентиляції здійснюється обмін повітря: видаляється забруднене повітря, що містить надмірну кількість двоокису вуглецю, водяної пари та пилу, і подається свіже повітря, збагачене киснем. Належний і швидкий обмін повітря забезпечується природною або механічною вентиляцією. Природна вентиляція складається з аерації (провітрювання через вікна, квартирки, балконні двері) і канално-гравітаційної вентиляції (через шахти, трубопроводи, що виходять на дах, і вентиляційні решітки в приміщеннях за рахунок різниці температур). Ця система найчастіше застосовується в номерах, ванних кімнатах, загальних санвузлах і деяких складах.

У готелях передбачається встановлення радіотрансляційної і телевізійної мережі. У готельних комплексах вищих категорій варто проектувати напівавтоматичні телефонні станції з двома групами номерів: однією - для житлових номерів, іншою - для адміністрації. У сучасному готельному комплексі телефон повинен бути у кожному готельному номері. Для зв'язку з міською АТС прокладається магістральний телефонний кабель.

Телевізорами комплектуються всі номери готелю відповідно до вимог Національного стандарту ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів». У 4* готелях є можливість приймання програм основних телекомпаній світу і готельного відео каналу з дистанційним управлінням. У конференц-залах необхідно обладнати стаціонарні підсилювальні установки з декількома мікрофонами на сцені і в залі. У цих приміщеннях необхідно мати електророзетки для увімкнення мультимедійних та інших пристроїв.

Значною перевагою конгрес - готелю буде автономне, безперебійне забезпечення електроенергією, теплом, холодною і гарячою водою, централізоване кондиціонування повітря в усіх номерах та інших приміщеннях.

Управління і контроль за електричним освітленням місць загального користування, включення вентиляційних схем, системи пожежної сигналізації, радіотрансляційної мережі та інших інженерних систем мають бути

зосереджені в диспетчерській службі.

Система опалення для готелю запроектована індивідуальною. Система опалення будівлі складається з труб і батарей опалення, по яким циркулює вода, що нагрівається за допомогою газового опалювального котла. Така система опалення називається автономною. Батареї опалення знаходяться по всіх приміщеннях і проходять вздовж зовнішніх стін будівель на всіх поверхах. Теплоносієм для систем опалення є вода з температурою 65-85°C.

В якості опалювальних приладів служать радіатори сталіні панельні RadikClasik. Газовий опалювальний котел марки Vaillant atom max VUW знаходиться в котельні яка запроектована на 3-му поверсі в осях 2-Г, та має окрему вентиляцію з примусовою витяжкою повітря.

Водопостачання передбачається від існуючої водопровідної мережі м. Київ.

Вода використовується для господарчо-питних та побутових потреб.

Водопровідний ввід виконується з поліетиленових труб для води ТУ У В.2.7-21547843.506.01. Глибина закладання водопроводу - 1,5 м від верху труби до спланованої поверхні землі.

Встановлення запірної арматури і пожежного гідранту передбачається в колодязі зі збірних залізобетонних кілець за т.п. 901.01-11-84.

Розрахункова витрата води на господарсько-питні потреби - 1.388 м³/добу.

Розрахункова витрата води на зовнішнє пожежегасіння за нормами становить - 10 л/сек.

Для загального обліку води передбачається встановлення у вузлах вводу водомірів. Для обліку води встановлюються лічильники ЛК-12х.

Гаряче водопостачання передбачається від котлів двоконтурних Vaillant atom max VUW. Розрахункова витрата холодної води по готелю - 0,96 м³/год (0.500 м³/добу), по бару-кафе, та СПА - 0,063 м³/год (0.398 м³/добу).

Розрахункова витрата гарячої води по готелю - 0,060 м³/год (0.340 м³/добу), по бару-кафе, та СПА - 0,0272 м³/год (0.150 м³/добу).

Розрахункова витрати тепла на гаряче водопостачання - 4795 Вт/год.

Трубопроводи внутрішнього водопроводу змонтовані із поліпропіленових труб системи EKOPLASTIK PPR фірми WAVIN.

Вентиляція основних приміщень будівлі готелю та бару-кафе природна існуюча, та примусова за допомогою вентустановок.

Приток здійснюється віконними кондиціонерами марки LdLW-O960HL і TOSH I BARAC-18H. Витяжна – осьовими вентиляторами.

Приплив повітря в приміщеннях з природною вентиляцією через огорожувальні будівельні конструкції – двері, вікна, квартирки в вікнах тощо.

Система кондиціонування повинна швидко створювати і підтримувати без істотних змін найбільш сприятливе для людського організму співвідношення температури, вологості, швидкості руху повітря, а також вміст у ньому пилу і мікроорганізмів.

Вентиляція з ванн, санвузлів та кухонь здійснюється через вент-канали в будівельних конструкціях.

Однією з головних складових монтажу інженерних систем є прокладання труб каналізації. Загальновідомо, що прокладання каналізації грає першорядну роль у створенні комфортних санітарно-гігієнічних умов проживання. Конструктивно каналізація будь-якої будівлі ділиться на внутрішню і зовнішню системи каналізації. Внутрішня каналізація – це виведення труб до місця, де проходить зовнішній каналізаційний стік. Зовнішня каналізація – це або автономна система очищення фекального стоку, або прокладка каналізаційних труб та врізка їх у систему централізованої системи каналізації.

Каналізація будівлі підключена до центральної міської каналізаційної мережі м. Київ. Мережа внутрішньої каналізації містить труби з профільованою стінкою які виготовляються з поліпропілену у відповідності з проектом європейських норм, і технічними умовами. Труби та фасонні частини для зовнішньої каналізації з ПВХ.

Газопостачання готелю здійснюється від зовнішньої мережі.

Споживачами газу є котел марки Vaillant atom max VUW і плита ПобутоваПГ - 4. Котел встановлюється в котельні на 3-му поверсі, та обладнаний автоматикою та попереджувальним клапаном.

Котел слугує для потреб готелю та кафе-бару. Тиск газу необхідний для пальників - 13 - 20 Мбар. Розрахункова витрата газу – 6,45 м³/год.

Облік газу передбачається лічильником G6 – PJ1 і G25 – PJ1.

Систему внутрішнього газопостачання змонтовано з труб сталевих електрозварних ГОСТ 10704 - 91 ст. 10 гр. «В» по ГОСТ 1050 - 88.

Джерелом газопостачання готелю та кафе-бару є існуючий газопровід середнього тиску. Тиск в місці врізання 0,05 – 0,25 МПа.

Зниження тиску газу до низького передбачається регулятором тиску РДТС-10, який встановлюється на стіні будинку.

Прокладання газопроводу передбачається підземне, на глибині 1,2 м від спланованої поверхні землі до верху труби. Поверху труби на відстані 400 мм прокладається полімерна стрічка. З'єднання трубопроводів передбачається терморезисторне.

Ввід газопроводу виконується за допомогою цокольного вводу Заводського виготовлення. Фасонні частини – заводського виготовлення.

В проекті вирішені питання електрозабезпечення будівлі. По ступеню надійності електрозабезпечення, електроприймачі будівлі відносяться до II-ої категорії, а електроприймачі протипожежного обладнання, охоронної сигналізації відносяться до I категорії надійності електрозабезпечення. Електричні мережі влаштовуються кабелями.

Електропостачання здійснюється від загальної електромережі. Прокладання електропроводки в запроектованій будівлі здійснюється перед оштукатурюванням внутрішніх стін та перегородок і кріпиться за допомогою спеціальних кріпильних елементів до конструкцій будівлі. При необхідності проводиться свердління отворів під електропровід в стінах та перекриттях.

При розробці електротехнічної частини проекту прийняті такі рішення,

Якізабезпечують раціональне та економічне використання електричної енергії. Передбачена оптимальна електрична схема, побудована таким чином, що в нормальному режимі всі елементи знаходяться під навантаженням з максимально можливим використанням їх потужності.

Проектом передбачено силове електропостачання, електроосвітлення, сигналізації охорони, врахування витрат тепла, заземлення металевих корпусів електроустаткування, протипожежні заходи пов'язані з електротехнічною частиною.

Проектом передбачено робоче, аварійне, евакуаційне освітлення 220 В, мережі переносного освітлення 42 В.

В якості джерела світла прийняті в основному люмінесцентні лампи, в допоміжних приміщеннях – лампи розжарювання. Розрахункові величини освітлення прийняті у відповідності з нормами освітленості.

2.5. Дизайн

Основним стильовим напрямом у дизайнерських рішеннях проектного готелю «Столиця» за прийнятою концепцією є екостиль. Комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів, технічного оснащення підпорядкований цьому стильовому напрямку.

Архітектурне рішення сучасних готелів дуже різноманітне. Нерідко готелям відводиться роль акцентів у забудові крупного відрізка магістралі, району, іноді цілого міста. У ряді випадків облік містобудівних вимог призводить до обмеження поверховості готелів і суттєво впливає на їх об'ємно-планувальну структуру і просторову композицію. Одним з питань, які доводиться вирішувати при проектуванні готелів є правильне використання навколишнього пейзажу і рельєфу місцевості. Значну увагу цьому питанню приділяють японці, які іноді використовують пейзаж і рельєф як складову частину інтер'єру, вміло вводячи його всередину будівлі.

Об'ємно-просторове рішення сучасних готелів різноманітне. Нерідко

житлова частина будівлі вирішується у формі пластини, паралелепіпеду або компактного баштового обсягу. Світова практика дає нам багато прикладів збагачення засобів архітектурної виразності будівлі готелів. Ускладнення форми плану житлової частини дозволяє збагатити велику пластику обсягів споруди.

Серйозним питанням композиційного рішення фасадів будинків готелів

є питання правильної масштабної характеристики споруди. Загальна композиція фасадів готелю тісно пов'язана з її планувальним рішенням і дрібновічковими масштабом внутрішньої планувальної структури житлової частини, яка створює на фасадах дрібну, однотипну сітку вікон, що робить ці фасади дрібномасштабними. Для укрупнення масштабу будинку готелів і збагачення пластики їх фасадів, особливо в південних районах часто використовують лоджії і балкони, більш велика сітка яких як би накладається на фасадну площину будівлі. Залежно від характеру літніх приміщень і прийомів їх розміщення вони можуть членувати фасадну площину в певному ритмі, створювати «стільникову» або «стрічкову» структуру фасаду. При цьому «стільникова» структура фасадів з тонкими розділовими стінками між літніми приміщеннями суміжних номерів поєднанні з багатою світлотінню створює відчуття легкості стіни будівлі. У композиції фасадів іноді використовується ритмічне розташування різному вирішених огорож літніх приміщень, що створюють укрупнений метр членування фасадів будівлі. У ряді випадків зсув по вертикалі і різноманітність форма балконів сприяють додання своєрідного індивідуального вигляду споруді.

Загальний комфорт внутрішнього простору житлового номера

забезпечується його декоративним оформленням. Гармонійне поєднання наочно-просторового оформлення, досягнення цілісності і узгодженості всіх

компонентів створює ефект естетичного комфорту перебування в номері. Естетично доцільно декоративне оформлення номера зв'язується з колірною гамою і обробкою поверхонь, дизайном обладнання, декоративним оформленням деталей, освітленням, озелененням і ін. Одним з найважливіших елементів інтер'єру номерів можна назвати кольорове оформлення приміщень – колір забарвлення стін, використання колірного орнаменту, шпалер, дерев'яних панелей або драпірування, ліпнини в оформленні стін і стелі, покриття підлоги.

Житлова частина готелів характеризуються значною кількістю дрібних елементів і необхідно продумувати кожен елемент у використанні матеріалів і кольору. Матеріали для внутрішньої обробки номерів умовно діляться на два види – для обробки стін і підлоги. В обробці стін у житлових номерах використовуються забарвлення однорідного кольору або з певним ніжним орнаментом, шпалери; в дорогих апартаментах використовуються дерев'яні панелі або драпірування. Сучасні підходи оформлення житлового інтер'єру зв'язуються з поєднанням різних оздоблювальних матеріалів, що призводить до досягнення в інтер'єрі різноманітності та зручності. Більш міцні матеріали використовуються для поверхонь активного використання, наприклад покриття стіни панеллю або тканиною у вузьких проходах, біля вішалок і ін. Матеріали для обробки номерів повинні бути міцними, характеризуватися високою звукоізоляцією і легко піддаватися очищенню. Для м'яких меблів часто використовуються фактурні або гладкі однотонні за забарвленням тканини без малюнків і орнаментів, оптимально відповідають загальному оформленню. Килимове покриття, насамперед з орнаментом, збагачує кольорове оформлення, виконує функції звуко-і теплоізоляції.

Килими та килимові доріжки широко використовуються в номерах, в номерах високої категорії комфорту вони є невід'ємною складовою у вітальні, спальні. У готелях рекомендовані для використання ворсові й петельні килими.

Важливий елемент інтер'єру номерів це світло і освітлення. Освітлення в готелях має створювати комфортні умови проживання для гостей, сприяти ефективному обслуговуванню номерів. Крім загального освітлення в номерах необхідно використовувати світлові прилади для освітлення локальних зон – робочого столу, журнального столика, ліжка, дзеркала, забезпечувати повноцінні умови для відпочинку і роботи. При використанні освітлювального обладнання необхідно враховувати колірне оформлення приміщення - оздоблення стін, підлоги, стелі. Істотну роль у висвітленні житлової частини готелю відіграє категорія номера. У номерах класу люкс, апартаментах необхідно використовувати декоративне освітлювальне обладнання, яке доповнює загальний дизайн номера. До декоративних освітлювальних приладів відносяться торшери, підвісні світильники з декоративним розсіюванням і затемненням, настільні, настінні світильники. У виборі світильників для загального освітлення номера необхідно враховувати наступні фактори:

- освітлення номера має бути рівномірним без різких контрастів яскравості;
- при освітленні номера необхідно враховувати яскравість освітлення коридорів і холів, контраст яскравості і кольору між приміщеннями загального користування та номером не повинен бути значним;
- у висвітленні номерів необхідно враховувати сонячну інсоляцію, що визначається орієнтацією на сторони горизонту споруди готелю;
- при недостатньому освітленні в номері створюється ефект пригніченого тону, дискомфорту; якщо освітлення занадто яскраве - видозмінюється кольорове сприйняття приміщення.

Основою концепції дизайн - проекту готелю є створення комфортного та нестандартного простору. Для здійснення концепції було використано сучасні технології, нові тенденції та екологічні матеріали. Дизайнер повинен створювати не просто красиві речі, а й функціональні, ті, які принесуть користь

людині, тобто має піклуватись про людей. Особливої уваги та турботи необхідно наділити людей з обмеженими фізичними можливостями. Для них необхідний особливий підхід з урахуванням певних вимог щодо дизайн-проекування простору. Оскільки специфіка готелів полягає в різноманітті функцій цих об'єктів, це, наприклад, одночасно і житлові, і громадські будівлі, що визначає особливості формування інтер'єрів та екстер'єрів. При проектуванні готелю було застосовано синтез сучасних стилів еко та лофт, а також використано біотектонічні форми, які у поєднанні створюють нетрадиційне та стильне вирішення зовнішнього та внутрішнього простору готелю.

Урбаністичне суспільство втомилося від мегаполісного пафосу та шаленого ритму життя, тому більшість прагнуть бути ближче до природи. У дизайн-проекті міні готелю я застосувала сучасні технології «зеленого даху», вертикального озеленення та використання моху в інтер'єрах об'єкту. А предметним наповненням інтер'єрів стали сучасні меблі та новітня побутова техніка. Така будівля виглядає, як оазис серед сірих урбаністичних вулиць. Але водночас, завдяки поєднанню усіх традиційних властивостей стилю лофт – високі стелі, панорамні вікна, бетонні стіни, вільний простір виглядає не чуже в сучасному урбаністично-промисловому просторі.

У проекті використані еко-матеріали та висвітлена проблематика сучасного екологічного стану. Одним із завдань, при розробці міні готелю, у мене було вирішення дуже важливої проблеми – формування простору готелів.

2.6. Кошторис

Кошторис – це документ, що складається на підставі проекту. У ньому перераховуються всі роботи з будівництва й оздоблення внутрішнього простору будівлі, необхідні для цього матеріали, а також вказується вартість того й іншого.

Кошторис, зрозуміло, підлягає обговоренню й редагуванню. Кошторис

затверджується замовником і є невід'ємною частиною договору. Широко розповсюджені в побуті приблизні кошториси повинні негайно викидатися в кошик.

Кошторис являється важливою стадією у проектуванні. Він допомагає перевіряти виконання поточних етапів будівництва й розплачуватися за них – оскільки згідно кошторису складається графік проведення й фінансування робіт.

У багатьох компаній підхід до кошторису являється досить гнучким. Це виправдано практикою будівництва, а також бажанням утримати клієнта. Згідно прохання замовника, складається кошторис у декількох варіантах (міняючи матеріали й устаткування). Після чого обирається найбільш прийнятний у всіх відношеннях варіант.

Кошторис показує, наскільки фінансові можливості замовника відповідають сумі майбутніх витрат.

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення готелю розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт.

(формула 2.17)

(2.17)

$$B_{\text{ЗБР}} = S_{\text{заг}} \times Y \times K_T \times I_K,$$

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

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

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

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

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

Вартість загальнобудівельних робіт є витратами за статтю 2.1 зведеного кошторису (таб. 2.2).

Таблиця 2.1

Зведений кошторис

№ глави	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Обсяг витрат, тис. грн
---------	---------------	---------------------------------------	------------------------

Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготування території будівництва	1%	540600
2	Основні об'єкти будівництва, у тому числі		
2.1	загальнобудівельні роботи	56%	30273600
2.2	електротехнічні	6%	3243600
2.3	сантехнічні	5%	3243600
2.4	зв'язок і сигналізація	2%	1081200
2.5	устаткування, меблі та інвентар	27%	14596200
Разом за підрозділом 2		100%	52438200
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	3%	810900

Продовження таблиці 2.1.

№ глави	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Обсяг витрат, тис. грн
4	Об'єкти енергетичного господарства	0,5%	270300
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2%	108120
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	2%	1081200
7	Благоустрій та озеленення території	5%	540600
Разом за підрозділами 1-7		55141200	
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,5%	270300
9	Інші роботи та витрати	3,7%	2000220
Разом за підрозділами 1-9		75413700	
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%	1081200
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2%	108,120
12	Проектні та вишукувальні роботи	2,5%	1351500
Усього: Базисна вартість будівництва		77954520	
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38%	20542800
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	2%	1081200
Усього за розділом Б		21624000	
Капітальні витрати за проектом			99578520

2.7. Охорона навколишнього середовища

Сьогодні «екологічна поведінка» та «екологічне проектування» має включати в себе низку заходів щодо поліпшення загальної екологічної ситуації

на планеті, забезпечення здоров'я кожної людини зокрема, а також воно має передбачати дбайливе та економне використання енергоресурсів.

1. Не шкодити здоров'ю людини, забезпечувати комфортний клімат у приміщенні шляхом:

- Використання будівельних та оздоблювальних матеріалів і конструкцій, що не виділяють шкідливих речовин під час їх експлуатації.
- Використання природних оздоблювальних матеріалів (дерево і глина).
- Використання екологічно чистих систем опалення та охолодження будівель за допомогою випромінюючих тепло площин.
- Утеплення будівель ззовні. Створення теплих огорожуючих конструкцій, які не «висмоктують» тепло з людини.
- Використання систем контрольованого провітрювання і вентиляції.

2. Не завдавати шкоди навколишньому середовищу, а саме:

- Використовувати будівельні та оздоблювальні матеріали і конструкції, які не виділяють емісій в навколишнє середовище під час їх виробництва.
- Використовувати будівельні та оздоблювальні матеріали і конструкції, які можливо утилізувати без викиду шкідливих речовин в навколишнє середовище або які можна використовувати повторно.
- Використання таких опалювальних систем (котлів, бойлерів), які викидають якомога менше, а в ідеалі зовсім не викидають шкідливих речовин в атмосферу.

3. Берегти енергетичні ресурси, а саме:

- Раціонально використовувати енергетичні ресурси.
- По можливості замінити користування вичерпними ресурсами на користування невичерпними.
- Використовувати якомога меншу кількість ресурсів для опалення будівель (тобто утеплення будівель та планування енергетично-вигідних компактних форм).

- Використовувати будівельних та оздоблювальних матеріалів і конструкцій, які потребують якомога менше енергії при своєму виробництві.
- Застосовувати контрольоване провітрювання з системою теплообміну.

Екологічно доцільне проектування передбачає створення загальної екологічної концепції проектування, будівництва та експлуатації будівлі.

А це означає:

- використання меншої кількості енергії для виробництва будівельних матеріалів та конструкцій; на опалення, охолодження та провітрювання будівель;
- використання енергій, які мають здатність до самовідновлення;
- утилізацію та вторинне використання відходів виробництва без шкідливих впливів на навколишнє середовище,
- використання природних та екологічно-чистих матеріалів;
- забезпечення природного перебігу процесів у навколишньому середовищі.

Ефективність енергозбереження та екологічності будівлі визначається сукупністю багатьох факторів:

- вибору місця для будівництва та вибору екологічних матеріалів і конструкцій;
- пасивним і активним використанням енергоносіїв, що мають здатність до відновлення;
- енергетично вигідним інженерним обладнанням тощо.

При виборі місця для будівлі мають бути враховані:

- кліматичні умови;
- топографія;
- орієнтація будівлі за сторонами світу;
- освітленість або затінення місця;
- сила та напрямок вітрів,
- захищеність будівлі зеленими насадженнями.

Архітектурний проект самої будівлі, як невід'ємний компонент, включає заходи з економії енергії:

- компактність форми будівлі (найкомпактнішою формою будівлі є півкуля, його частина поверхні, щодо об'єму (по відношенню до півкубу) становить тільки 81%, потім іде циліндр — 92%, піраміда — 98%, півкуб — 100 % і нарешті куб — 105%);
- орієнтацію будівлі;
- розташування вікон (більшість вікон та прозорих частин стін або даху мають бути повернені до сонця, при цьому не можна забувати про літній захист від сонця);
- зонування будівлі (поділ на більш теплі — житлові, і більш холодні — допоміжні або буферні зони);
- створення масивних стін, що накопичують і віддають тепло у середину будівлі тощо.

Починаючи з середини 1970 років більшість європейських країн збільшили нормовані величини з теплозахисту конструкцій в 2—3,5 рази.

Зараз цей процес продовжується: вимоги до теплоізоляційних матеріалів постійно підвищуються, більш жорсткими стають нормативи теплопроникнення, як для окремих будівельних конструкцій, так і споруд в цілому.

Вибираючи будівельні матеріали, треба звертати велику увагу на витрати енергії, потрібні для виробництва цих самих матеріалів (наприклад, якщо енергія на виробництво теплоізоляційних матеріалів, їх транспортування та обробку на будівельному майданчику перевищує енергію, яку ми зекономимо використовуючи ці матеріали в будівлі, то така будівля не буде екологічною, навіть якщо вона взагалі не потребує ніякого опалення!).

Отже, вираховуючи енергетичну корисність матеріалів, слід зважати не тільки на їх коефіцієнт теплопроникності, а й на витрати енергії, необхідні для перетворення природної сировини у конкретний елемент будівлі, відповідно до часу його використання в будівлі і економії енергії за рахунок його

використання в цей час, а також енергію на утилізацію цього будівельного елементу. Крім цього необхідно вибирати такі матеріали, які при виробництві, будівництві, використанні та утилізації не викидають в навколишнє середовище шкідливих для людини токсичних газів, розчинників, радіації (радонового випромінювання) тощо.

Вибираючи енергетично вигідні конструкції і матеріали, необхідно звертати особливу увагу на:

- теплоізоляцію зовнішньої оболонки будівлі;
- герметичність вікон та дверей (відсутність «містків тепла»);
- використання енергії сонця;
- збереження тепла сонця в масивних конструктивних частинах будівлі; використання будівельних матеріалів, виробництво, експлуатація і утилізація яких не зашкоджує навколишньому середовищу.

При плануванні інженерного обладнання будівлі слід враховувати:

- можливість використання енергій, що відновлюються;
- вибір екологічних систем опалення і палива;
- рівномірний розподіл і регулювання радіаторів чи випромінюючих тепло площин;
- підігрів води;
- можливість використання енергій, що відновлюються;
- слід також перевірити вибрану систему опалення на її відповідність архітектурному плануванню будівлі та її використанню.

Поряд з активним використанням енергії сонця можливе також і пасивне її використання засобами відповідного архітектурно-планувального вирішення будівлі. Так, за допомогою так званих «буферних зон» є можливим підігрів свіжого повітря (наприклад в зимовому садочку) та забезпечення свіжим підігрітим повітрям всіх інших функціональних зон.

Окрім теплоізоляції будівель велике значення для створення затишку має здатність частин будівлі до акумулювання тепла, тобто здатність різних матеріалів сприймати, зберігати і віддавати енергію тепла. Матеріали, що

мають здатність сприймати тепло і віддавати його з часовим відставанням, врівноважують температуру внутрішнього середовища.

В якості простого та недорогого сонцезахисту може виступати широкий дах. Виступ даху захищає внутрішні приміщення від перегріву від високого літнього сонця, але дозволяє низькому зимовому сонцю заглядати в глибину приміщень.

Не слід нехтувати і заощадженням дощової води. Оскільки запаси прісної води в світі також дуже обмежені. Дощова вода з дахів може збиратися та використовуватися в господарстві (для поливу або у бочках санвузлів).

Активне використання енергоресурсів, що мають здатність до відновлення, відбувається за допомогою спеціальних інженерних систем, які використовують енергію невичерпних енергоносіїв (сонця, вітру, землі) та відносно невичерпних (деревини, сировини рослинного походження, відходів):

- сонячних колекторів і сонячних батарей;
- теплових насосів;
- котлів якісного та енергетично вигідного спалення деревини та відходів тощо.

Пасивне використання енергоресурсів, що мають здатність до відновлення, відбувається за допомогою відповідного просторового планування. Тобто за допомогою:

- буферних зон;
- зимових садів;
- підземних теплових каналів;
- тромб-стін тощо.

Пасивне використання енергії сонця базується на забезпеченні попадання до приміщень якомога більшої кількості сонячного тепла, яке можна використовувати для опалення будівлі і якомога довшого збереженні цього тепла в масивних частинах будівлі.

Це досягається за допомогою правильної орієнтації вікон та прозорих частин будівлі, спрямованої, перш за все, на те, щоб «зловити» майже горизонтальні (зимові) сонячні промені, тобто це:

- великі вікна на південній і маленькі вікна (або їх повна відсутність) на північній стороні будівлі;
- використання масивних та бажано темних матеріалів конструкцій в місцях, куди потрапляють сонячні промені;
- належна ізоляція цих масивних теплозберігаючих стін;
- планування неглибоких приміщень, в яких сонячне тепло могло б проходити до задньої стінки та прогрівати її.

Раніше теплоізоляція була тільки засобом запобігання руйнуванню будівельних частин та будівель. Але нині людство починає розуміти, що постійне і зростаюче використання природних ресурсів знеструмлює їх запаси на всій земній кулі. Належна теплоізоляція створює і затишок в приміщенні (коли можна спокійно притулитися до стіни — і не відскочити від неї «обпікшись» холодом; не «тягне» по ногах взимку; а зі стелі не капає на підлогу навесні, немає «розводів» на шпалерах). Добре зроблена теплоізоляція захищає частини будівель від пошкоджень через утворення конденсації на стінах і вікнах (грибків та тріщин, що утворюються через значні перепади температур). Така теплоізоляція є дорожчою, але вже через декілька років вона повністю окупає себе через економію коштів на опалення. А через зменшення емісій підвищена теплоізоляція робить дуже великий внесок в охорону навколишнього середовища.

Теплоізоляцію можливо наносити на несучі та огорожуючі конструкції будівлі як із середини, так і ззовні. Але однозначно енергетично та екологічно вигіднішим є розташування теплоізоляції з зовнішньої сторони огорожуючих конструкцій. Це дозволяє уникнути «містків тепла» та перемістити «точку роси» із несучих конструкцій у шар теплоізоляції, що значно збільшує час експлуатації будівлі. Рівень якості зимової теплоізоляції будівлі залежить від наступних трьох факторів: форма будівлі — тобто частина теплоізованих

зовнішніх поверхонь щодо всього об'єму будівлі; сама теплоізоляція — тобто якість теплоізоляційного матеріалу та рівень коефіцієнта теплопередачі; і нарешті — теплопровідність фуг, стиків і швів, тобто зміна теплого повітря на холодне через недостатню герметичність дверей та вікон та через провітрювання крізь вікна (на відміну від контрольованого провітрювання).

Така теплоізоляція є дорогою, але вже через декілька років вона повністю окупає себе через економію коштів на опалення. А через зменшення емісій підвищена теплоізоляція вносить найбільший внесок в охорону нашого навколишнього середовища — вона сприяє очищенню повітря, яким ми дихаємо, та зменшенню парникового ефекту. Добре зроблена теплоізоляція захищає також частини будівель від пошкоджень через утворення конденсації на стінах і вікнах (грибків та тріщин, що утворюються через значні перепади температур в місці випадання роси).

Крім зимової, існує також літня теплоізоляція, яка спрямована на захист будівлі від перенагрівання через попадання прямих сонячних промінів в середину будівлі та на її зовнішні недостатньо ізольовані площини, що може також суттєво впливати на приємність внутрішнього клімату будівлі. Всім відомим і досить ефективним захистом від перегріву приміщень через попадання прямих сонячних промінів, тобто через світлопропускні частини (вікна, скляні площини) є використання спеціальних виступів, еркерів, карнизів та інших елементів будівлі, які кидали б достатню тінь на ці світлопропускні частини. Але якщо форма будівлі цього не дозволяє, то можливе також використання спеціального захисту від сонця — ставень, жалюзі, маркіз, а також спеціального сонцезахищеного скла. При цьому треба зауважити, що використання зовнішньо розташованих захисних елементів є набагато ефективнішим за внутрішнє їх розташування. Тому що жалюзі чи штори, що знаходяться в середині приміщення, нагріваючись віддають тепло всередину, чим викликають перегрів приміщень і падіння рівня якості життя в ньому. Обов'язково необхідне використання спеціального захисту від сонця, якщо скляні поверхні будівлі перевищують 30% загальної площі. Нагрівання

приміщень через попадання прямих сонячних променів на непрозорі частини будівлі зменшується відповідно до збільшення маси цих частин. При цьому масивні частини будівлі повинні знаходитись на внутрішній стороні від зовнішнього шару теплоізоляції. Літній клімат приміщень можна покращити, провітрюючи їх вночі та зранку, коли повітря назовні ще не нагрілося, при цьому треба уникати відчинення вікон та дверей ввечері.

Окрім теплоізоляції будівель велике значення для приємної і затишної атмосфери приміщення має здатність частин будівлі до акумулювання тепла. Здатність до акумулювання тепла — це здатність різних матеріалів сприймати, зберігати і віддавати енергію тепла. Здатність акумулювання тепла відіграє велику роль в створенні затишної атмосфери: матеріали, що мають здатність сприймати тепло і віддавати його з часовим відставанням, врівноважують температуру внутрішнього середовища. Здатність до акумулювання тепла стінами, підлогою і стелею відіграє велику роль в швидкості підігрівання чи охолодження приміщень. Взимку матеріали стін і підлоги можуть (через прозорі частини будівлі) сприймати тепло, що випромінюється сонцем і віддавати його в приміщення, вже після заходу сонця, що також є економією коштів на опалення. Порядок розташування шарів різноманітних матеріалів в товщі стіни (особливо шару теплоізоляції) має велике значення для збереження тепла приміщенням. В залежності від функції приміщення, необхідно вибирати, чи розташовувати ізоляційний шар ближче до внутрішнього, чи до зовнішнього боку стіни. Бо ізоляційний шар, розташований ближче до зовнішнього боку стіни, збільшує кількість здатного до акумулювання тепла матеріалу, але затримує нагрівання приміщення. Зате нагріте приміщення довго не втрачає свого тепла навіть після припинення опалення. Напроти, внутрішній ізоляційний шар дозволяє як дуже швидко нагріти, так і охолодити приміщення.

При плануванні інженерного обладнання будівлі слід враховувати можливість активного використання енергій, що відновлюються; доцільно

вибирати екологічні системи опалення і палива та забезпечувати рівномірний розподіл радіаторів чи випромінюючих тепло площин в приміщеннях.

Існують системи опалення з високою (до 90 °C) і з низькою (від 25 °C до 55 °C) температурою теплоносія. Опалення гарячою водою найбільш пристосоване для опалення на великі дистанції (системи центрального опалення мікрорайону). Його недоліки полягають у великих втратах енергії на шляхах до місця призначення. Система опалення водою невисокої температури є економнішою за першу систему і призначена передусім для опалення невеликих будинків. При цьому теплоносій в котельні підігрівається до 40—70 °C і таким чином втрачає набагато менше тепла на своєму шляху до кімнатного опалювального пристрою.

При застосуванні для опалення та охолодження будівлі теплового насосу найдоцільніше використання систем опалення з низькою температурою теплоносія. Також слід зазначити, що тепловий насос дозволяє не тільки екологічно опалювати приміщення взимку, але й охолоджувати їх влітку (що надзвичайно важливо в наш час, враховуючи тенденцію до постійного потепління).

Тепловий насос, що працює на охолодження будівлі, є здоровою альтернативою кондиціонерам, які зараз широко застосовуються на Україні для охолодження будівель і є, як відомо, дуже небезпечними для здоров'я. Забираючи із землі холод влітку, тепловий насос, так би мовити, «накачує тепло» в землю, «зберігаючи» його там на зимовий період, коли тепло стане у потребі в будівлі. А «холодні стіни» забезпечують створення в літній період в приміщенні приємного і прохолодного клімату без негативних наслідків, які провокуються кондиціонерами.

Існує багато видів поверхонь опалення, від звичайних чавунних радіаторів, які опалюють приміщення, нагріваючи повітря в ньому, і до цілих стін, що одночасно являються і поверхнями, які випромінюють тепло (або холод).

Існуючі системи опалення поділяються на конвекційні та випромінюючі.

Конвекційне тепло (передається через рух повітря і часто саме через рух повітря створює відчуття протягу) не створює такого відчуття комфорту, як випромінюване тепло. Тепло від сонця, печі, каміну чи від стіни сприймається верхнім шаром людської шкіри, воно нагадує найприродніше для людини джерело тепла — сонце.

Випромінюване тепло навіть при нижчих температурах повітря в приміщенні викликає відчуття здорового клімату. Людина своїм тілом сприймає не лише температуру повітря приміщення, а й температуру поверхонь твердих фізичних тіл, що оточують це приміщення: стін, підлоги, стелі, обладнання та ін. Холодні поверхні людина відчуває як протяг, і він шкідливо впливає на здоров'я. Дослідження показали, що коли температура в приміщенні дорівнює $+ 24\text{ }^{\circ}\text{C}$, а температура поверхонь стін набагато нижча, то людина суб'єктивно сприймає температуру приміщення на рівні $+ 20\text{ }^{\circ}\text{C}$. Водночас при теплих стінах і температурі повітря в приміщенні $+ 18\text{ }^{\circ}\text{C}$, людина також суб'єктивно відчуває $+ 20\text{ }^{\circ}\text{C}$. А нижча температура повітря, яким дихає людина, краще на неї впливає, ніж висока. Окрім того, тепловипромінюючі стіни чи підлоги не збирають пилу і таким чином не забруднюють приміщення через згорання пилу.

Площини, які випромінюють тепло, енергетично та екологічно вигідніші за звичайні радіатори. Вони потребують більших тепловипромінюючих площин, але при такій системі опалення вони мають доволі низькі температури поверхонь ($24\text{—}45\text{ }^{\circ}\text{C}$) і тому набагато менші втрати тепла при переносі теплоносія від джерела підігріву до поверхні випромінювання. Такі поверхні добре впливають на здоров'я людини, створюють хороший клімат в приміщенні.

Будівельні поверхні, що випромінюють тепло, це підігрів підлоги і стін. Тепле повітря піднімається догори, а достатньо охолоджуючись, прямує до низу. Таким чином наші звичайні опалювальні системи є шкідливими для здоров'я. Вони нагрівають повітря до $24\text{ }^{\circ}\text{C}$ вгорі, саме там, де знаходиться голова людини, а поки це повітря спускається донизу, воно охолоджується вже

до 16—18 °С. Отже, ноги людини мерзнуть, в той час коли голова перегрівается, а в легені потрапляє перегріте повітря. Зважаючи на те, що легені людини найкраще пристосовані до вдихання повітря температурою 18 °С, зрозуміло, що найкориснішим для людського організму є така система опалення, як підігрів підлоги, або стін. Коли підлога та стіни нагріваються до + 24 °С, тепле повітря, поступово піднімаючись догори, охолоджується і на рівні голови людини його температура становить вже 18 °С, а під стелею тільки 16 °С.

Тепер розглянемо проблему забезпечення приміщень свіжим повітрям, тобто проблему провітрювання. Правильне провітрювання надзвичайно важливе з точки зору економії енергоресурсів і покращення екологічного стану на Землі. Бо головне завдання провітрювання, по суті, протистоїть завданню опалення приміщень. Опалення приміщень функціонує якнайкраще в повністю закритих і якнайкраще ізольованих від навколишнього середовища приміщеннях. Тоді як головною функцією провітрювання є привнесення у приміщення свіжого повітря ззовні.

Людина може прожити кілька тижнів без їжі, кілька днів без води, але без повітря не проживе і 5 хвилин — це якнайкраще підтверджує життєво необхідне значення провітрювання закритих приміщень.

Існує дуже багато ступенів між повністю природним та повністю контрольованим провітрюванням. Так, наприклад, з точки зору екологічної проблеми потепління клімату, необхідно звертати увагу на те, що залишаючи взимку відкритою квартиру, або ставлячи сучасне енергозберігаюче вікно із склопакетом на «провітрювання», ми опалюємо вулицю. І в такому разі взагалі безглуздо будувати теплоізольовану будівлю. Те, що ми виграли за рахунок теплоізоляції, ми втратили через квартиру! Крім того, маленький отвір квартири все одно не може пропустити крізь себе все старе повітря кімнати, і замінити його новим, свіжим. Як відомо — тепле повітря легше. Тому відчинена квартира призводить тільки до того, що більшість теплого повітря (що виробляється радіатором, який знаходиться прямо під вікном!) вилітає на

вулицю, але через той самий маленький отвір не поступає достатньо свіжого повітря у кімнату. При такому постійному «провітрюванні», стіни та інші масивні накопичувачі тепла охолоджуються, чим викликають неприємну для людини атмосферу, точка роси в них переміщується ближче до внутрішньої поверхні стіни, що сприяє утворенню грибків на стінах.

Тож, коли ми хочемо створити свіжу атмосферу в приміщенні, необхідно вимкнути опалення і відчинити всі вікна. Через великі отвори повністю відчинених вікон вже за 5 хвилин все повітря в кімнаті зміниться, і можна знову зачиняти вікна і вмикати опалення. Таку процедуру необхідно проводити від двох до чотирьох разів на день — і цього повністю вистачає для підтримання здорового клімату.

Останнім часом провітрювання набуває характеру дедалі більш контрольованого процесу, під час якого не просто холодне і часто забруднене або занадто вологе чи сухе повітря привноситься у приміщення, а повітря очищається, підігрівається (за рахунок рекуперації тепла) та зволожується або осушується. Таким чином провітрювання працює не «проти» опалювання (підвищуючи цим витрати теплової енергії), а сукупно з ним.

Контрольоване провітрювання створює умови, коли тепле «використане» повітря не випускається просто через вікно в атмосферу, а проходить по спеціальному обладнанню і через так званий «рекуператор» (тобто теплообмінник) віддає своє тепло свіжому повітрю. Тож, по-перше, тепле повітря не потрапляє в атмосферу і не долучається до потепління клімату, а по-друге, свіже повітря потрапляє в приміщення вже попередньо нагрітим, чим забезпечує відсутність неприємних для людини процесів — протягів.

Саме еко стиль дає більшу свободу для творчості - в ньому немає чітких правил і меж. Головне, щоб використовувалися натуральні матеріали і тканини, було багато світла, простору і рослин.

У США і Європі вже давно при будівництві використовуються екологічно чисті матеріали і винаходять нові, легко застосовні способи видобутку енергії

(сонячні батареї, вітряні електростанції тощо). Для них еко- дизайн, в першу чергу, це екологічна утилізація відходів.

Екодизайн, нарівні з очевидними і звичайними вимогами краси, зручності і ціни, приділяє особливу увагу:

- Споживанню ресурсів при проектуванні , виготовленні, використанні та утилізації .
- Походженню матеріалів. У розрахунок береться безліч аспектів, починаючи з захисту навколишнього середовища виробником (постачальником) і закінчуючи дотриманням прав працівників на підприємствах , коректним ставленням до фермерів і т.п. Існує сертифікація різного роду, подібна до тієї , яку здійснює Лісова опікунська рада.
- Безпеки у використанні вироби, відсутність шкоди здоров'ю, зведенню до мінімуму шумів, викидів, випромінювання, вібрації і т. п.
- Простоті та безпеки утилізації, можливості повторного використання матеріалів з мінімальним екологічним збитком.

Розроблено спеціальні методики і стандарти, що дозволяють проводити комплексний аналіз всіх цих аспектів.

Не потрібно бути просунутим тренд – сетером, щоб передбачити захоплення сучасного світу еко дизайном. Дитина техногенної цивілізації, сучасна людина дійшов висновку, що розвиток машин на тлі занепаду людської природи призводить до страшних катаклізмів. Глобалізація, що поглинула світ, видає продукт у вигляді тюнінгованих тіл, шкідливих харчових добавок, нав'язаних шаблонів мислення і штучної навколишнього середовища. Першими до рішучих дій перейшли дизайнери , які проголосили у своїй роботі принципи природності і натуральності. Втілювати проект екологічно чистою, комфортною, благотворно впливає на всі сфери діяльності людини життя вони почали з інтер'єру. Штучні матеріали ніколи не зрівняються з оригіналом: предмет зі справжнього дерева має особливий чарівний аромат, природний камінь має неповторну форму, а використання натуральних тканин - запорука здоров'я і краси.

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Готель «Столиця» є підприємством з державною формою власності. Здача в експлуатацію нашого комплексу відбувається відповідно до вимог постанови КМУ від 13 квітня 2011р. № 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 01.01.2014).

Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів, що за класом наслідків (відповідальності) належать до об'єктів з незначними наслідками (СС1), та об'єктів, будівництво яких здійснювалося на підставі будівельного паспорта, здійснюється шляхом реєстрації відповідним органом державного архітектурно-будівельного контролю на безоплатній основі поданої замовником декларації про готовність об'єкта до експлуатації (далі - декларація).

Прийняття в експлуатацію об'єктів, що належать до IV і V категорії складності, здійснюється на підставі акта готовності об'єкта до експлуатації шляхом видачі інспекцією сертифіката.

Особливості прийняття об'єктів, що розташовані на території інших держав і є власністю України, визначає МЗС за погодженням Мінрегіоном відповідно до вимог законодавства щодо місцезнаходження об'єкта будівництва.

Прийняття в експлуатацію об'єктів, що розташовані на території України і є власністю іноземних держав, міжнародних організацій, іноземних юридичних і фізичних осіб, здійснюється відповідно до цього Порядку.

У разі прийняття об'єкта в експлуатацію в I або IV кварталі строки виконання окремих видів робіт з оздоблення фасадів та благоустрою території можуть бути перенесені, але тільки у зв'язку з несприятливими погодними умовами, що не дають змоги виконати роботи з оздоблення фасадів та благоустрою території до закінчення несприятливих погодних умов.

У разі настання несприятливих погодних умов замовник будівництва робить відповідний запис в декларації або акті готовності об'єкта до експлуатації, зокрема зазначає види робіт з оздоблення фасадів та благоустрою території, які переносяться до закінчення несприятливих погодних умов.

Проектною документацією можуть бути визначені черги та/або пускові комплекси, кожен з яких може бути прийнятий в експлуатацію окремо. При цьому черга та/або пусковий комплекс повинні відповідати вимогам щодо його безпечної експлуатації.

У разі потреби замовник може до прийняття об'єкта в експлуатацію вносити до проекту будівництва погоджені з автором такого проекту зміни щодо черги та/або пускового комплексу в межах затверджених проектних рішень.

Якщо згідно з будівельним паспортом передбачено будівництводекількох об'єктів, кожен з них може бути прийнятий в експлуатацію окремо.

Житлові будинки, побудовані за кошти юридичних і фізичних осіб, Можутьприйматися в експлуатацію без виконання внутрішніх опоряджувальних робіт у квартирах та вбудовано-прибудованих приміщеннях, які не впливають на експлуатацію будинків, якщо це обумовлено договором, за умови відповідності їх санітарним, протипожежним і технічним вимогам. Перелік внутрішніх опоряджувальних робіт, без виконання яких можливе прийняття в експлуатацію житлових будинків, визначається Мінрегіоном.

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.

Зареєстрована декларація або сертифікат є підставою для укладення договорів про постачання на прийнятий в експлуатацію об'єкт необхідних для його функціонування ресурсів – води, газу, тепла, електроенергії, включення даних про такий об'єкт до державної статистичної звітності та оформлення права власності на нього.

Підключення об'єкта, прийнятого в експлуатацію, до інженерних мереж здійснюється відповідно до Закону України “Про регулювання містобудівної діяльності” протягом десяти днів з дня відповідного звернення замовника до осіб, які є власниками відповідних елементів інженерної інфраструктури або здійснюють їх експлуатацію.

Реєстрація декларації

Реєстрація декларації або видача сертифіката здійснюється шляхом внесення даних до реєстру з дотриманням вимог Закону України “Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності” та “Про адміністративні послуги”.

Декларацію приймають у дозвільному центрі за місцезнаходженням об'єкта.

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

Замовник (його уповноважена особа) заповнює і 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 Непізніше 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, і реєструє декларацію.

Якщо декларацію подано чи оформлено з порушеннями установлених вимог, інспекція повертає її на доопрацювання з обґрунтуванням підстав повернення у строк, передбаченої для її реєстрації.

Після усунення недоліків, що стали підставою для повернення декларації

на доопрацювання, замовник може повторно звернутися до інспекції для реєстрації декларації.

Видача сертифіката

Сертифікат видає інспекція, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт.

Для отримання сертифіката замовник (його уповноважена особа) подає особисто або надсилає рекомендованим листом з описом вкладення чи через електронну систему здійснення декларативних та дозвільних процедур у будівництві до відповідного органу державного архітектурно-будівельного контролю заяву про прийняття в експлуатацію об'єкта та видачу сертифіката за формою, наведеною у додатку 8 до цього Порядку, до якої додається акт готовності об'єкта до експлуатації за формою згідно з додатком 9 до цього Порядку.

У разі потреби під час розгляду питань, пов'язаних з видачею сертифіката, орган державного архітектурно-будівельного контролю може звернутися до державних органів з метою отримання відповідних висновків, що стосуються об'єкта будівництва.

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

Орган державного архітектурно-будівельного контролю протягом десяти робочих днів з дати реєстрації заяви приймає рішення про видачу сертифіката або про відмову в його видачі.

Сертифікат виготовляється в одному примірнику та видається замовнику (уповноваженій ним особі), який має зберігати його протягом всього періоду експлуатації об'єкта.

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 на будівництво такого об'єкта та/або вимогам будівельних норм, стандартів і правил.

У разі прийняття рішення про відмову у видачі сертифіката орган державного архітектурно-будівельного контролю надсилає замовнику (його уповноваженій ним особі) 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 органу державного архітектурно-будівельного контролю для видачі сертифіката.

2.9. Охорона праці

Найбільш серйозною небезпекою для життя і здоров'я гостей і персоналу готелю, збереження їхнього майна, а також майна і будинку готелю є пожежі. Тому в готельних господарствах важливе значення має забезпечення захисту будинків, приміщень і людей від пожежі.

Найчастішими причинами виникнення пожеж у готелях є необережне поводження з вогнем, несправність електромереж і електрообладнання, порушення технологічного процесу і правил експлуатації, недотримання заходів пожежної безпеки при ремонтних й інших видах робіт.

Процес створення системи протипожежної безпеки в готелях складається з таких етапів:

- проведення організаційних заходів щодо створення пожежної охорони в готелі;
- проведення протипожежної підготовки працівників;
- проведення протипожежної профілактики.

Проведення організаційних заходів щодо створення пожежної охорони в готелі передбачає таку послідовність дій. Директор готелю, який відповідно до діючого законодавства несе відповідальність за забезпечення пожежної безпеки, наказом призначає відповідального за організацію заходів із

забезпечення протипожежної безпеки готелю. Призначаються також відповідальні за пожежну безпеку в кожному підрозділі готелю. Таблички із зазначенням осіб, відповідальних за пожежну безпеку, вивішуються на видних місцях. Розробляються правила, положення пожежної безпеки для кожного підрозділу й інструкції із заходів протипожежної безпеки на кожному робочому місці. Створюються пожежні бойові розрахунки з числа чергових адміністраторів, чергових менеджерів, працівників служби безпеки готелю й іншого чергового персоналу, що здійснюють цілодобовий контроль за пожежною безпекою. Розробляється система оповіщення у випадку виникнення пожежі. Розписуються основні обов'язки кожного члена пожежного бойового розрахунку під час пожежі. Після сигналу пожежної тривоги по системі оповіщення всі особи, призначені наказом директора відповідальними за пожежну безпеку, повинні прибути до готелю, з'ясувати причину тривоги, почати евакуацію людей, а також вжити всіх необхідних заходів для гасіння і запобігання поширення вогню до прибуття пожежних.

Протипожежна підготовка складається з протипожежного інструктажу (вступного, первинного і повторного) і занять за програмою пожежно-технічного мінімуму. Вступний і первинний інструктажі з пожежної безпеки проводяться при прийомі на роботу. Первинний і повторний інструктажі проводить на робочому місці особа, відповідальна за пожежну безпеку в цьому підрозділі.

Заняття з пожежно-технічного мінімуму проводяться за спеціально затвердженою директором готелю програмою з працівниками інженерно-технічної служби і з матеріально-відповідальними особами. Після закінчення навчання проводиться залік, результати якого заносяться у відомість.

Для забезпечення суворого протипожежного режиму в готелях розробляються спеціальні пам'ятки, у яких викладають і основні рекомендації з заходів пожежної безпеки і правила поведінки при пожежі. Ці пам'ятки знаходяться в кожному номері в папці з рекламними матеріалами. Не завжди

гість заглядає в цю папку, тому в деяких готелях високого класу для ознайомлення з правилами використовують готельний відеоканал.

Протипожежна профілактика – це комплекс організаційних і технічних заходів з попередження, локалізації та ліквідації пожеж, а також із забезпечення безпечної евакуації людей і матеріальних цінностей на випадок пожежі.

Протипожежна профілактика полягає у профілактиці пожеж на етапі проектування і будівництва, застосуванні системи автоматичної пожежної сигналізації, використанні засобів і систем пожежогасіння, застосуванні системи оповіщення про пожежу, відпрацьовуванні системи дій у випадку пожежі й евакуації людей.

Профілактика пожеж на етапі проектування і будівництва. Профілактика пожеж у готелі починається ще на етапі проектування і будівництва будинку готелю (СНІП 2.08.02, ВСН 62. СНІП 2.07.01). Правилами пожежної безпеки для готелю передбачається спеціальне планування будинку, створення протипожежних перешкод, відсіків, ізолюваних негорючими конструкціями. За допомогою протипожежних стін, перекриттів, дверей можна в межах одного будинку або споруди ізолювати пожежонебезпечні приміщення і не допустити поширення вогню у випадку його виникнення.

Засоби і системи пожежогасіння.

1) Установка автоматичного газового пожежогасіння. Пристрої газового пожежогасіння встановлюються в приміщеннях трансформаторної підстанції й головного розподільного щита, а також у приміщенні зберігання дизельного палива. Пристрої спрацьовують від димових і теплових датчиків, розташованих у цих приміщеннях. При цьому сигнал про пожежу надходить на пульт ЦДП.

2) Установка автоматичного водяного пожежогасіння. Установка автоматичного водяного пожежогасіння – це ціла мережа труб, заповнених водою під тиском, розташованих у всіх коридорах і приміщеннях готелю. На трубах знаходяться спринклерні голівки-розпилювачі. Основним робочим елементом є легкоплавкий замок у цій голівці, що при температурі 50 °С

плавиться, і вода через розподільник покриває певну площу палаючого приміщення.

3) Внутрішній протипожежний водопровід. На вертикальних трубопроводах по всіх поверхах повинні бути змонтовані внутрішні пожежні крани (патрубок з вентилем), до яких приєднані пожежні рукави з патрубками. Пожежний рукав повинний бути змотаний, покладений з патрубком до чохла, що розташований у спеціальній ніші, і закритий дверцятами з умовним зображенням. Довжина кожного рукава – 20 м. Місця їхнього розташування в готелі повинні бути зазначені на поетажних планах евакуації.

4) Водяні завіси. Для захисту від поширення полум'я при розвиненій пожежі на всіх поверхах готелю можуть бути передбачені водяні завіси. Пуск води здійснюється вручну.

Система оповіщення про пожежу і управління евакуацією. Система оповіщення гостей про пожежу і управління евакуацією є складовою частиною системи протипожежного захисту готелю. У готелях високого класу система оповіщення гостей про пожежу знаходиться на ЦДП. Після того, як бойовий розрахунок з'ясував, що причиною спрацювання пожежної сигналізації дійсно стала пожежа, включається система оповіщення про пожежу. При цьому автоматично включаються дзвінки і зумери тривоги, а також усі гостьові телевізори (або переключаються на готельний канал, якщо вони вже були включені). Це дозволяє більш конкретно, з урахуванням сформованої обстановки, донести інформацію до гостей і запобігти паніці. На екранах телевізорів висвітлюється текст національною, англійською, німецькою, французькою мовами. Крім тексту, на екрані телевізорів у номерах висвітлюється план евакуації кожного поверху. Передати необхідну інформацію можна також через гучномовці в номерах.

Евакуацію можна починати з поверху, на якому виникла пожежа, з розташованих вище поверхів або з готелю в цілому (залежно від обстановки, що склалася в зоні горіння), викори-стовуючи подачу дзвінків і зумерів

тривоги. Тому перед прийняттям рішення про евакуацію гостей і персоналу необхідно знати обстановку в зоні пожежі.

Рішення про включення системи оповіщення людей про пожежу й евакуацію приймає черговий менеджер (начальник зміни пожежного бойового розрахунку) або черговий по готелю.

Евакуація гостей здійснюється відповідно до наявних у всіх номерах планів евакуації, а персоналу готелю – відповідно до спеціальних пам'яток, що наявні у всіх відділах, службах і підрозділах.

Евакуаційне освітлення і світлові покажчики напрямку евакуації мають бути включені постійно, цілодобово.

Сучасний готель оснащений великою кількістю різного обладнання і майна. У ньому працює значна кількість обслуговуючого персоналу, відбувається постійна зміна проживаючих. Саме тому питанням охорони праці і техніки безпеки в готелях приділяється велика увага.

У готелях повинні проводитися заходи щодо профілактики травматизму, створення нормальних санітарно-гігієнічних умов, електробезпеки, навчання персоналу.

Загальне керівництво роботою з охорони й безпеки праці в готелі здійснює директор (роботодавець). Він зобов'язаний забезпечити виконання вимог законів про працю, правил і норм з охорони праці, державних стандартів, а також виконання зобов'язань, передбачених колективним договором (контрактом).

Директор готелю наказом призначає відповідального за безпеку праці, формує склад служби охорони праці, призначає відповідальних за стан охорони праці в кожному підрозділі і відповідальних за навчання персоналу готелю і перевірку знань з охорони праці.

На основі положень, правил і типових інструкцій у кожному готелі

розробляється своє положення про організацію роботи з охорони праці і виробничої санітарії. Крім того, для кожної категорії працівників розробляються інструкції.

Працівник готелю зобов'язаний дотримуватися норм, правил, інструкцій з охорони праці, вміти правильно застосовувати колективні й індивідуальні засоби захисту, негайно повідомляти своєму безпосередньому керівникові про будь-який нещасний випадок, а також про ситуації, що створюють загрозу життю і здоров'ю людей.

Працівники готелю допускаються до роботи лише після проходження інструктажу з техніки безпеки. Видами інструктажу є вступний, первинний, повторний, позаплановий, поточний.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Заклад, що проектується відповідає всім санітарно-гігієнічним вимогам, які зазначені в ДБН В 2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та ДБН 2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

Профілактика пожеж у готелі на етапі проектування і будівництва будинку готелю здійснюється згідно СНІП 2.08.02, ВСН 62. СНІП 2.07.01.

Кількість повітря, що надходить до на одну людину в житлових приміщеннях дорівнює 60 м³/год.

Матеріали, які будуть використані під час будівництва закладу мають особливий захист від нахождення небажаних запахів від приготування їжі, ремонтних робіт, експлуатації автотранспорту та інших механічних систем.

В приміщеннях, де працює персонал дотримуються всі вимоги ДСанПІН 3.3.6-096 та ГОСТ 12.1.006.

Нормативні індекси ізоляції повітряного шуму і рівня ударного шуму для житлових, громадських і виробничих приміщень готелів прийнято згідно вимог СНиП II-12. Також передбачені особливі заходи щодо захисту номерів і

громадських приміщень від шуму з коридорів (шумозахисні двері, ущільнення в притулах, влаштування тамбурів та других дверей в передпокоях) і від шуму та вібрації, що спричиняє механічне обладнання (влаштування ароматизаторів, гнучких вставок, підвісок, плаваючих фундаментів) згідно з вимогами ДСН 3.3.6-37, СанПиН 42-120-1948.

Рівні звукового тиску, еквівалентні та максимальні рівні звуку від зовнішніх та внутрішніх джерел шуму в житлових приміщеннях готелю відповідають СанПиН 3077. Допустимі рівні шуму в житлових приміщеннях приймаються на 5 дБА нижче відповідних гігієнічних нормативів для нічного часу доби.

Рівні напруженості статичного електричного поля відповідають вимогам СанПиН 6027 А.

Гранично-допустимі рівні електромагнітних випромінювань від зовнішніх джерел в житлових приміщеннях готелів не перевищують норми зазначені в ДСанПіН 239.

Системи вентиляції, кондиціювання та опалення, теплотехнічні характеристики охолоджувальних конструкцій спроектовані так, щоб не допустити зволоження (шляхом конденсації, капілярності) внутрішніх поверхонь і елементів готелів і створення умов для розмноження пліснявих грибів різного виду.

Будівля готелю обладнана ліфтами згідно з вимогами ДБН В 2.2-9, ДБН В 2.2.-17, ДБН В.2.2-9, ДСТУ 4269.

Щодо закладу ресторанного господарства, то пр. проектуванні також дотримано всі вимоги.

При проектуванні освітлення характеристики освітленості робочих зон і основних приміщень закладу ресторанного господарства прийняті згідно вимогам СП 42-123-5777 і ДБН В.2.5-28.

Будівельні та опоряджувальні матеріали, а також матеріали, що використовуються для виготовлення вбудованих меблів, систем гарячого та

холодного водопостачання, вентиляції відповідають вимогам ДБН 6.6.1-6.5.001, ДБН В.1.4-1.01, ДБН В.1.4-2.01.

У виробничій зоні дотримані вимоги щодо рівнів шуму згідно з ДБН В.1.2-10, СН 3077 та вібрації від зовнішніх джерел згідно з вимогами СН 1304.

Звукоізоляція і віброізоляція будівельних конструкцій закладу ресторанного господарства, так як він є вбудованим до житлової частини готелю забезпечують виконання гігієнічних норм СН 1304, СН 3077.

У приміщеннях, де працює персонал, виконуються вимоги ДСНіП 3.3.6-096, ГОСТ 12.1.005 і ГОСТ 12.1.006.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

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

У результаті дії електричного струму вражаються внутрішні органи людини, що часто приводить до смертельного результату. При дії електричної дуги виникає ураження зовнішніх органів (опіки).

Електротравми за ступенем важкості класифікуються так:

I ступінь - судомні скорочення м'язів без втрати свідомості;

II ступінь - судомні скорочення м'язів і втрата свідомості;

III ступінь - втрата свідомості і порушення функцій серцевої діяльності і дихання;

IV ступінь - клінічна смерть.

Крім того, до наслідків електротравм відносять «знаки» струму і «металізацію» шкіри.

Важкість електротравми залежить від сили, частоти, шляху струму в організмі потерпілого, фізіологічного стану його організму, часу впливу й умов зовнішнього середовища.

Найбільш небезпечний для людини змінний струм частотою 50-500 Гц.

Опіки в залежності від ваги характеризуються так:

I ступінь - почервоніння шкіри;

II ступінь - утворення міхурів;

III ступінь - обвуглювання шкіри;

IV ступінь - обвуглювання м'язів, судин, підшкірної сітківки.

До технічних способів і засобів захисту від ураження струмом відносяться:

ізоляція струмопровідних частин; захисне заземлення, занулення; захисне відключення; огорожувальний пристрій; попереджувальна сигналізація, знаки безпеки, засоби захисту та ін.

До роботи з електроустановками допускаються особи, не молодші 18 років,

які пройшли інструктаж і навчання безпечним прийомом праці, які підтвердили знання правил безпеки стосовно виконуваної роботи й пройшли інструктаж щодо займаної посади.

Слід також зазначити, що у кожному готелі наказом директора з числа спеціально підготовленого електромеханічного персоналу призначається особа, відповідальна за загальний стан електрогосподарства готелю.

Ступінь вогнестійкості готелю становить – II.

На генеральному плані робочим проектом забезпечені протипожежні відстані між будівлями та спорудами, а також дороги для проїзду пожежних машин.

Конструктивні елементи будівлі забезпечують необхідний термін вогнестійкості і розповсюдження вогню на них.

Сходові марші і шляхи евакуації виконані з врахуванням вимог Державного стандарту ДБН В.2.2-15-2005 «Пожежна безпека об'єктів будівництва», у відношенні ширини, схилів, огороження конструкцій, напрямків відчинення дверей та ін.

Для оздоблення приміщень горючі матеріали не застосовуються.

На перепадах даху встановлені вертикальні драбини. На підставі протипожежних вимог в будівлі витяжні канали виведені на 0,5 м вище покрівлі.

Зовнішнє пожежогасіння будинку передбачається від двох пожежних гідрантів, що проектується на відстані не більше ніж 30м.

Огороджувальні конструкції ліфтових шахт і машинних відділів ліфтів мають межу вогнестійкості не менше 0,75 год.

Система керування пасажирським ліфтом з автоматично розсувними дверима кабіни передбачає його роботу у режимі «пожежна небезпека», яка автоматично при виникненні пожежі оповіщає всіх мешканців сигналом та проблісковим маячком «пожежна небезпека».

Обмеження поширення пожежі в будівлях досягається:

- застосуванням конструктивних та об'ємно-планувальних рішень, спрямованих на створення перешкод поширенню небезпечних факторів пожежі приміщеннями, поверхами, протипожежними відсіками та секціями;
- збільшенням пожежної безпеки будівельних матеріалів і конструкцій, у тому числі оздоблень і облицювань, що застосовуються у приміщеннях і на шляхах евакуації;
- встановленням на кожному поверсі заскленого куточка з вогнегасником, на якому є вказівка «при пожежі розбити»;
- також на стінах по шляхах евакуації влаштовуються вказівки у вигляді стрілочок які вказують на шлях евакуації з будівлі;
- відчинення дверей в кімнатах відбувається згідно вимог пожежної

безпеки, а саме назовні щоб їх можна було вибити із середини при їх блокуванні;

- застосуванням автоматичної пожежної сигналізації та системи оповіщення про пожежу, яка влаштована на кожному поверсі.

Для оздоблення приміщень горючі матеріали не застосовані.

Утеплювач зовнішніх горищного покриття прийнятий з неспалимого матеріалу.

Висновки до розділу 2

У другому розділі було надано архітектурно-будівельні рішення готелю, дизайнерське рішення, інженерне забезпечення готелю. Було розглянуто заходи щодо охорони праці та навколишнього середовища, систему управління охороною праці в готелі, заходи з безпечної життєдіяльності і виробничої санітарії. А також розроблений кошторис будівельних робіт готелю *** «Столиця» на 140 місць у Деснянському районі м.Київ.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Для ефективної роботи підприємств готельно-ресторанного господарства обрана лінійно-функціональна організаційна структура. Загальний метод подання структури готелю – це організаційна схема, тобто схема взаємин підрозділів. Вона показує розташування кожної служби і посади в загальній організації готелю та ілюструє розподіл повноважень і обов'язків.

Організаційна структура потрібна для ефективного виконання ключових функцій працівників, визначення їх підзвітності, забезпечення належних зусиль з боку персоналу.

В організаційній структурі сучасних готелів виділяється основний операційний підрозділ – служба розміщення. Це пов'язане з тим, що готелі пропонують своїм гостям головну послугу – безпечне і комфортне проживання. Іншим підрозділам надається допоміжна роль підтримки основної діяльності готелю [31].

Отже, розглянемо докладно служби готелю.

Служба прийому і розміщення (СПіР). До функцій служби прийому і розміщення входить бронювання, реєстрація, розподіл номерів, надання гостям різних інформаційних послуг, стягування плати за проживання, ведення необхідної документації.

Головний менеджер ЗРГ

До обов'язків цієї служби входить також ведення і підтримка в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду. У великих готелях служба прийому і розміщення часто підрозділяється на відділи, що спеціалізуються на певних операціях.

У службі прийому і розміщення є декілька посад:

- службовець з прийому і розміщення гостей (черговий адміністратор), що оформляє гостей на проживання;

- телефонний оператор, що підтримує зв'язок з міжміською і міжнародною телефонними станціями, фіксує наявність телефонних розмов клієнтів з номерів, контролює їхню оплату, а також надає послуги з ранкової побудки на прохання клієнта;
- портьє з видачі ключів.

Готель комп'ютеризований, кожен співробітник СПіР має право на доступ

лише до тих комп'ютерних даних, до яких він має безпосереднє відношення.

У зв'язку з усе більшою комп'ютеризацією готелю усі дані, включені до бази даних комп'ютера, і будь-яка необхідна інформація легко витягається з пам'яті комп'ютера. Це значно спрощує роботу СПіР.

Службовець з прийому гостей (черговий адміністратор) є представником готелю, що спілкується з гостями протягом усього терміну їхнього проживання у готелі. Він підпорядковується старшому адміністратору або керівнику служби, має пройти професійну підготовку, володіти практичними знаннями щодо забезпечення безпеки в готелі, знати 2-3 іноземні мови, знати нормативну документацію щодо прийому й обслуговування гостей.

До основних його функцій належать: виконання різних підготовчих дій щодо прийому гостей; підбір номерів для броні; фіксація тривалості проживання гостей; перевірка документів при реєстрації, виявлення терміну їхньої дії; вибір необхідного номера клієнту відповідно до його вимог; визначення вартості номера, включаючи знижки і пільги; визначення способу оплати і проведення необхідних кредитно-чекових процедур; збір і класифікація необхідної інформації про гостей і номери готелю; координування своєї роботи з господарською службою й іншими підрозділами готелю; відповідальність за рух і збереження ключів від номерів; відповідальність за обладнання, що встановлене в СПіР, включаючи сейф; забезпечення доставки пошти і посилок проживаючих.

У нічні і ранкові години під час відсутності керівника підприємства він

зобов'язаний вирішувати всі питання, пов'язані з експлуатацією готелю, включаючи режим економії енергоресурсів, дотримання персоналом виконання своїх службових обов'язків, вживати заходи щодо ліквідації різних конфліктних ситуацій.

У нього повинна зберігатися «Книга відгуків та пропозицій». Видавати її він має на першу вимогу клієнтів. Під час чергування йому підпорядковуються всі працівники вестибюльної групи: швейцари, гардеробники, працівники камери схову, паспортист, касири, порт'є і весь черговий персонал інших служб готелю. Після закінчення чергування службовець повинний здати чергування з оцінкою в спеціальному журналі.

З організаційної структури виходить, що відповідальною особою за утримання номерного фонду готелю несе відповідальність завідувача поверхами, яка в свою чергу керує роботою виробничого персоналу: покоївок та прибиральниць.

Покоївка несе відповідальність за роботу персоналу з підтримки чистоти і порядку в житлових і у службових приміщеннях готелю.

Покоївка здійснює прибирання і провітрювання номерів, незалежно від того, зайняті вони або вільні. Постійно утримує у чистоті житлові номери, санвузли та інші приміщення, замінює постійну білизну і рушники. Прибирання вона зобов'язана здійснювати в суворій відповідальності з технологією прибирання, дотримуючись інструкцій і встановленого порядку заміни білизни. При виклику до проживаючого вона негайного з'являється в номер, прийняти доручення і забезпечити його виконання відповідно до переліку послуг, що надаються.

До обов'язків прибиральниці входить утримання у належному санітарному стані коридорів, сходових площадок і маршів, санвузлів, ванн і душових загального користування, вестибюлів і холів, а також інших приміщень

загального користування, що знаходяться на закріпленій ділянці. Прибиральниця підпорядковується черговому по поверху.

Інженерно-технічна служба – найбільший підрозділ готелю. Повсякденна підтримка в належному стані великої кількості номерів вимагає великої відповідальності і пунктуальності. Значення цієї служби в готелі по мірі насичення їх сучасним високотехнологічним обладнанням все більше й більше зростає.

Службу очолює головний інженер, йому підпорядковується інженер з технічного нагляду, який в свою чергу керує службою експлуатації.

До служби експлуатації відносяться: начальник електротехнічної служби, начальник санітарно-технічної служби, начальник служби безпеки та експлуатації газових котлів, майстер ремонтно-будівельних робіт, начальник служби газового господарства, інспектор по протипожежній безпеці. Ця служба в готелі несе відповідальність за роботу механічної, електричної, опалювальної, вентиляційної служб, водопостачання та каналізації, а саме: підтримка складних систем в робочому стані та їх ремонт. Ці системи або їх частини в більшості випадків знаходяться в розпорядженні широкого кола людей, від робітників готелю до гостей. Адміністрація готелю майже немає контролю над тим, як гості користуються обладнанням, яке знаходиться в номерах, за безперебійну роботу якого несе пряму відповідальність інженерна служба.

Функціями по підтримки інженерних систем та комунікацій в робочому стані, згідно технології обслуговування готелю є:

- підогрів води;
- вентиляція повітря;
- експлуатація насосних систем;
- експлуатація холодильних систем;
- експлуатація електричних систем;
- кондиціонування повітря;
- експлуатація ліфтів;
- опалення приміщень;

- експлуатація комп'ютерних систем;
- водопостачання.

Господарську службу очолює безпосередньо начальник цієї служби. Від керівника цієї служби потрібна організаторська здатність, вимогливість, прагнення відповідати самим високим стандартам. Аналізуючи організаційну структуру готелю можна сказати, що начальнику господарської служби підпорядковуються швейцари та охоронці.

Охоронці готелю забезпечують безпеку гостей та слідкують за порядком на території готельного комплексу.

Бухгалтерія (фінансово-економічна служба). Ця служба в готелі відповідає за своєчасне складання бухгалтерської звітності в суворій відповідності з нормативними документами; несе відповідальність за дотримання фінансової і договірної дисципліни; проводить аналіз фінансово-господарської діяльності; організовує складання бізнес-планів; складає фінансово-господарські плани і кошториси за встановленими формами; несе відповідальність за своєчасність складання звітів, балансів і рахунків, прибутків і збитків; виконує роботу з обліку, введення в експлуатацію і списання матеріальних цінностей і обліку коштів у встановленому порядку; несе відповідальність за дотриманням ціноутворення і правильності складання тарифів; здійснює облік надходження і вибуття виробничих запасів відповідно до Положення (стандартів) бухгалтерського обліку; організовує роботу з одержання ліцензій.

Бухгалтерію готелю очолює головний бухгалтер, у якого в підпорядкуванні знаходиться заступник. Заступник головного бухгалтера займається безпосереднім керуванням службовців бухгалтерії.

Основною задачею цього відділу є забезпечення готельного комплексу матеріально-технічними і виробничими ресурсами. Служба МТЗ готелю формує свої відносини з партнерами на взаємовигідній основі, залучаючи до товарообігу продукцію підприємств виготовлювачів і інших постачальників різних форм власності, у тому числі і фізичних осіб, а також закордонних

постачальників. Ця служба в готелі поєднує в собі функції комерційного відділу і складу. Службі матеріально технічного забезпечення підпорядковуються матеріальний склад і водії.

Також в організаційній структурі ю виділена окремо посада ведучий інженер з охорони праці. Ця особа займається тим, що розробляє посадові інструкції, проводить інструктаж персоналу готелю, на несе відповідальність за виконання та дотримання всіх норм з правил безпеки на робочому місці.

Служба харчування є невід'ємною складовою в забезпеченні повноцінного обслуговування проживаючих. Усі об'єкти, які входять до його складу (ресторани, кафе, бари, буфети) повинні у повному обсязі надавати послуги щодо харчування протягом доби, вирішувати питання щодо організації та обслуговування банкетів, прийомів, презентацій та ін.

Основне призначення закладу ресторанного господарства при готелі – виготовлення і реалізація продукції в широкому асортименті, високий рівень обслуговування, спеціальне сервірування столів, обслуговування делегатів конференцій, нарад, з'їздів, офіційних прийомів, бенкетів та інше. Приготування їжі, обслуговування споживачів виконується кухарями та офіціантами високої кваліфікації [31].

Склад служби:

- кухня;
- ресторан;
- конгресна та бенкетна служба.

3.2. Капітал

Організація будь-якого процесу виробництва передбачає наявність засобів виробництва, що включають засоби праці, предмети праці та труд людини, тобто її цілеспрямовану діяльність. Але перш, ніж почати діяльність, підприємцю потрібен капітал.

Капітал у буквальному розумінні означає головну суму коштів, необхідних для започаткування та здійснення виробництва.

Авансований капітал – (фр. *Avancer* – виплачувати наперед) – це грошова сума, яка вкладається власником у певне підприємство (підприємницьку діяльність) з метою одержання прибутку.

Основний капітал – це частина постійного капіталу, яка складається з вартості засобів праці (будівель, споруд, машин, устаткування) та обертається протягом кількох періодів виробництва.

Оборотний капітал – це та частина постійного капіталу, яка витрачається на придбання на ринку предметів праці (сировини, матеріалів, комплектуючих виробів) та оплату праці робочої сили.

За джерелами формування капітал підприємства ділиться на:

- власний;
- позиковий.

Власний капітал створюється переважно за рахунок нерозподіленого прибутку, тобто валового прибутку за вирахуванням сплачених податків, відсотків за кредит і дивідендів. Він включає:

- статутний;
- пайовий;
- резервний.

Позиковий (залучений) капітал формується на тимчасовій основі у вигляді довгострокової або (та) короткострокової позики, яка здійснюється у формі банківського кредиту.

За джерелами формування капітал поділяють на такий, що сформований з внутрішніх та зовнішніх джерел.

Для залучення зовнішніх джерел формування капіталу при проектуванні готелю запропоноване зовнішнє джерело капіталу – кредит. Кредит – економічні відносини між кредитором і позичальником з приводу передачі тимчасово вільної суми на засадах зворотності, терміновості, платності. При проектуванні готелю було обрано програму кредиту на придбання т

абудівництво комерційної нерухомості, придбання транспортних засобів, обладнання.

Основною метою формування капіталу проектного готелю є забезпечення фінансування необхідного для здійснення господарської діяльності та подальшого ефективного використання активів.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Результат діяльності готелю – це підготовка, створення відповідних умов для тимчасового проживання та надання проживаючим комплексу платних і безплатних додаткових послуг. Розробка експлуатаційно-фінансового плану починається з розробки експлуатаційної програми, що є важливою складовою плану готелю.

Експлуатаційна програма – це кількість місць, що надається для проживання у плановому періоді, тобто обсяг основних послуг у натуральному вираженні. За одиницю виміру основних послуг готелю прийнято число місцеводнів. Від запланованого обсягу послуг залежить їх собівартість, розмір прибутку, сума валових доходів, потреба в матеріальних ресурсах, обігових коштах та інші показники плану.

У процесі розробки експлуатаційної програми визначається ряд показників, що дозволяють дати реальну оцінку можливостям використання номерного фонду готелю.

Одночасна місткість, що визначається шляхом множення кількості номерів кожної категорії на число постійних місць у кожному з них.

Загальна кількість місцеводнів у готелі визначається шляхом множення показника «одночасної місткості» на число календарних днів року, що планується. Отримана кількість місцеводнів характеризує можливу пропускну здатність, що має готель.

Однак, практика свідчить, що 100% завантаження готелю, виходячи із загальної кількості місцеводнів, неможливе тому, що виникають простой,

пов'язані з капітальним ремонтом і реконструкцією готелю, поточним ремонтом та іншими об'єктивними причинами.

Число місце-днів простою номерів під час проведення капітального ремонту визначається шляхом множення місткості номерів, що підлягають капітальному ремонту на число днів, необхідних для проведення цього ремонту. За відсутності таких нормативів (кількості днів на капітальний ремонт) розрахунок проводиться як для капітального ремонту, що виконується господарчим способом. У такому випадку число днів простою визначається шляхом ділення кількості людино-годин, необхідної на весь ремонт, на середню тривалість однієї зміни (8 годин), помножену на чисельність робітників, які задіяні в капітальному ремонті (склад бригади).

Простої номерів у поточному ремонті визначаються на підставі графіків проведення ремонту та нормативного числа днів простою в ньому кожної категорії номерів та їх місткості.

У разі відсутності нормативів простою номерів у поточному ремонті в якості вихідної бази використовуються дані аналізу фактичного простою номерів у поточному ремонті за попередні періоди.

На практиці до об'єктивних причин прийнято також відносити простої у святкові дні, в останні дні грудня та перші дні січня. Однак, вивчення зарубіжного досвіду в цьому плані свідчить про існуючі резерви підвищення рівня завантаження готелів.

Далі визначається показник – «пропускна здатність готелю», що визначається як різниця між загальною кількістю місце-днів у готелі та кількістю місце-днів перебування в капітальному ремонті та реконструкції. Цей показник характеризує число місць можливе для експлуатації впродовж періоду, що планується, з урахуванням технічно допустимих простоїв місць (капітальний ремонт).

Показник «кількість місце-днів, що надаються згідно з планом» характеризує обсяг послуг, що надає готель з урахуванням планових простоїв у результаті поточного ремонту та інших об'єктивних причин. Цей показник

визначається як різниця між пропускною здатністю готелю та кількістю місцевих днів перебування у простої, пов'язаному з поточним ремонтом та іншими об'єктивними причинами.

Першим і досить відповідальним етапом планування експлуатаційної програми є аналіз її виконання впродовж останніх років і попередніх місяців планового року. В процесі аналізу визначається можлива та фактична пропускна здатність, коефіцієнт завантаження готелю та інші показники.

Мета аналізу – пошук резервів збільшення номерного фонду та його завантаження, розробка заходів щодо скорочення простоїв, а також визначення реальної бази для економічно обгрунтованого планування експлуатаційної програми.

У процесі розробки плану експлуатаційної програми необхідно враховувати передбачене збільшення номерного фонду чи зміну структури його категорійності.

Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) з урахуванням сезонних коливань платоспроможного попиту подано в таб. 3.1, за формою якої рекомендується оформляти результати розрахунків за конкретним проектом.

Таблиця 3.1

Розрахунок обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) у готелі «Столиця» *** на плановий рік (людино-днів)

Категорії і місткість номерів	Кіл-сть номерів	Кіл-сть місць	Кіл-сть Днів експлуатації номерів			Коефіцієнт Завантаженості номерного фонду за сезонами			Обсяг реалізації послуг (Qпл), людино-днів		
			міжсезоння	високим сезоном	сезон	міжсезоння	високим сезоном	сезон	міжсезоння	високим сезоном	сезон
Люкс	10	20	120	125	120	0.6	0.8	0.7	720	1000	840
Стандарт одномісний	36	36	120	125	120	0.6	0.8	0.7	2592	3600	3024
Стандарт двомісний	40	80	120	125	120	0.6	0.8	0.7	2880	4000	3360
Номер для інвалідів	4	4	120	125	120	0.6	0.8	0.7	288	400	336
Усього	90	140	1200	125	120	0.6	0.8	0.7	6480	9000	7560

Управління номерним фондом готелю «Столиця» здійснюється за допомогою сучасної комп'ютерної програми під назвою Wrike, що допомагає в бронюванні та веденні журналу номерного фонду. Ця програма надає необхідну інформацію щодо завантаженості номерів, що значно спрощує роботу адміністратора. Служба управління номерним фондом (або відділ обслуговування) займається рішенням питань, пов'язаних з бронюванням кімнат відповідної категорії прийомом туристів, які прибувають до готелю, їх реєстрацією, розміщенням у номерах. На цю службу покладається забезпечення обслуговування туристів в номерах, підтримка належного санітарно-гігієнічного етапу кімнат та рівня комфорту в житлових приміщеннях. Зважаючи на високий ступінь диверсифікації сучасних послуг гостинності, досить часто така служба займається наданням побутових послуг гостям, організацією їх відправки до транспортного центру подальшої мандрівки або до наступного пункту туру. До складу цієї служби, за звичай, входять:

- директор або менеджер по експлуатації номерів;
- служба прийому і розміщення;
- служба покоївок;
- об'єднана сервісна служба (коридорні, гардеробники, службовці гаражного господарства);
- інспектор з прибирання кімнат;
- служба безпеки.

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

Основним джерелом грошових надходжень на підприємство є виручка від звичайної діяльності, яка залежить від галузі функціонування підприємства, обсягів його діяльності, впровадження науково-технічних розробок, а отже, підвищення продуктивності праці, зниження собівартості, покращення якості продукції. В умовах розвитку підприємницької діяльності створюються

об'єктивні передумови реального втілення в життя зазначених факторів.

Головним складовим елементом виручки є виручка від реалізації, а саме та її частина, яка залишається після вирахування матеріальних, трудових і грошових витрат на виробництво і реалізацію продукції. Тому найважливішим завданням кожного господарюючого суб'єкта є одержання максимального прибутку при найменших витратах шляхом дотримання суворого режиму економії при витрачанні коштів і найбільш ефективного їх використання.

Дохід є надходженням економічних вигід, які виникають у результаті діяльності підприємств у вигляді виручки від реалізації продукції (товарів, послуг), гонорарів, відсотків, дивідендів тощо. В обліку дохід відображається у вигляді надходження активів або зменшення зобов'язань, яке приводить до зростання власного капіталу (за винятком зростання капіталу за рахунок внесків власників).

Дохід є спонукальним мотивом і джерелом діяльності підприємства. Підприємство приводить у рух усі виробничі фактори – капітал, працю, природні ресурси – для створення продукту, його наступної реалізації та утворення доходу.

Доходи підприємства готельного господарства – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку підприємство отримує в результаті різних господарських операцій [28].

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

Доходи від операційної діяльності ($D_{од}$) готелю можна представити трьома основними групами за джерелами походження:

- 1) дохід (виручка) від продажу номерів/місць ($D_{иф}$) – складається з реалізації послуг із тимчасового розміщення (проживання) у номерах та бронювання номерів / місць; додаткових платних послуг на поверху.

- 2) дохід (виручка) закладів ресторанного господарства ($D_{зрг}$) - складається з товарообороту з реалізації продукції власного виробництва, покупних товарів, додаткових платних послуг.

3) дохід (виручка) від реалізації послуг інших господарських підрозділів ($D_{\text{гп}}$) – фітнес центрів, центрів розваг, автостоянки, транспорту, зв'язку тощо.

Таким чином, доходи від операційної діяльності готелю розраховуються за формулою:

$$D_{\text{од}} = D_{\text{нф}} + D_{\text{зрг}} + D_{\text{гп}}$$

Результат діяльності готелю – це підготовка, створення відповідних умов для тимчасового проживання та надання проживаючим комплексу платних і безплатних додаткових послуг. Розробка експлуатаційно-фінансового плану починається з розробки експлуатаційної програми, що є важливою складовою плану готелю.

Основою формування доходів від основної діяльності готелю є розробка і виконання виробничо-експлуатаційної програми, яка займає провідне місце в системі планів розвитку підприємства готельного господарства.

Експлуатаційна програма – це кількість місць, що надається для проживання у плановому періоді, тобто обсяг основних послуг у натуральному вираженні. За одиницю виміру основних послуг готелю прийнято число місцеводнів. Від запланованого обсягу послуг залежить їх собівартість, розмір прибутку, сума валових доходів, потреба в матеріальних ресурсах, обігових коштах та інші показники плану [28].

У процесі розробки виробничо-експлуатаційної програми готелю визначаються наступні показники: одночасна місткість, можлива пропускна спроможність, пропускна спроможність, планова пропускна спроможність, плановий коефіцієнт завантаження готелю. Пропускна спроможність готелю розраховується за формулою:

$$ПС = \sum H_i * M_i * D$$

де $ПС$ – пропускна спроможність готелю, місцеводнів ;

H_i – кількість номерів i -ого типу і категорії в експлуатації у плановому році, од.;

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

D – тривалість роботи готелю у плановому році, днів.

Важливою складовою в управління підприємством є формування штатного розпису. Розробляє штатний розпис бухгалтерія. Наявність штатного розпису є запорукою уникнення непорозумінь з представниками органів контролю за виконанням законодавства про працю, податкових органів, а також можливих трудових спорів з працівниками.

Таблиця 3.2

Розрахунок пропускної спроможності готелю*«Столиця» на 140
місць у Деснянському районі м. Київ на 2018 рік**

Категорії і місткість готелю	Кількість номерів у готелі (Н)	Кількість місць у готелі(М)	Термін експлуатації номерів у готелі, днів (Д)	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів (ПС)
Вища категорія				
Люкс	10	2	365	7300
Першої категорії				
Одномісних	36	1	365	13140
Двомісних	40	2	365	29200
Номер для інвалідів	4	1	365	1460
Всього				116800

Обґрунтування обсягу реалізації готельних послуг ($Q_{пл}$) нового готелю на плановий період здійснюється методом прямих розрахунків з урахуванням пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готелю і планового коефіцієнту їх завантаження K_3 (0,6-0,75) за формулою:

$$Q_{пл} = ПС * K_3$$

Дохід (виручку) від реалізації послуг із тимчасового розміщення (проживання) розраховується за формулою:

$$Днф = Q_{пл} * Ці$$

де $Днф$ – дохід (виручка) від продажу номерів, грн;

$Ці$ – ціна за номер і-тої категорії за добу, грн.

При розрахунку доходу (виручки) від реалізації номерів (місця) використовуються ціни на відповідні типи і категорії номерів підприємств-конкурентів аналогічної категорії на видовому регіональному ринку.

Розрахунок планового обсягу доходів (виручки) від реалізації послуг з тимчасового розміщення (продажу номерів) у готелі здійснюється за формою табл. 3.3.

Таблиця 3.3

**Планування доходів (виручки) від продажу номерів в
готелі***«Столиця» на 140місць у Деснянському районі м. Київ**

Категорії і місткість номерів готелю	Річна пропускна спроможність готелю, людино-дів(С)	Коефіцієнт завантаження номерів плановий (K_3)	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино – дів ($Q_{пл}$)	Ціна за місце (номер) за добу, грн. (C).	Плановий річний дохід від продажу номерів (місць), тис. грн. $D_{пл}$
Люкс	7300	0,6	4380	1500	6570000
Перша категорія					
Одномісні	13140	0,6	7884	600	4730400
Двомісні	29200	0,6	17520	800	14016000
Номер для інвалідів	1460	0,6	876	600	525600
Всього	51100	0,6	30660	4500	137970000

Таблиця 3.4

Штатний розпис готелю*«Столиця» на 140місць у Деснянському
районі м. Київ**

№ пор.	Найменування структурних підрозділів і посад, тарифні розряди	Код професії за ДК 003:2010	Кількість посадових одиниць
1	2	3	4
	АДМІНІСТРАЦІЯ		
1	Директор (генеральний менеджер)	1210.1	1
2	Головний менеджер готелю	1455.1	1
3	Головний менеджер ЗРГ	1456	1
4	Головний інженер	2149.2	1
5	Секретар керівника	4115	1
6	Референт	3436.1	1

Продовження таблиці 3.4

№ пор.	Найменування структурних підрозділів і посад, тарифні розряди	Код професії за ДК 003:2010	Кількість посадових одиниць
БУХГАЛТЕРІЯ			
1.	Старший бухгалтер	1231	2
2.	Бухгалтер	3433	5
3.	Касир	1231	2
	Всього		15
ВІДДІЛ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИЙОМУ ТА РОЗМІЩЕННЯ			
1.	Начальник відділу (служби) організації прийому та розміщення	1455.1	1
2.	Адміністратор черговий /ресепшійоніст	4222	1
3.	Завідувач поверхом	4222	2
4.	Покоївка	5142	8
5.	Агент з бронювання	3439	1
6.	Прибиральник службових приміщень	9132	2
7.	Начальник охорони	1235	1
8.	Охоронці	5169	4
	Всього		20
СЛУЖБА РЕМОНТНО-ЕНЕРГЕТИЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ			
1.	Начальник відділу (служби, дільниці) ремонтно-енергетичного обслуговування.	1235	1
2.	Інженер по ремонту	2149.2	2
3.	Технік-механік з ремонту устаткування	7243	2
	Всього		5
ВІДДІЛ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАННЯ			
1.	Начальник відділу матеріально-технічного забезпечення	1235	1
2.	Товарознавець	3419	1
3.	Зав. Господарством	1239	1
4.	Зав. Складом	1226.2	1
5.	Комірник	9411	2
	Всього		6
РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО			
СЛУЖБА ПОСТАЧАННЯ ПРОДУКЦІЇ			
1.	Товарознавець	3419	1
2.	Завідувач складом	1226.2	1
3.	Вантажник	9333	1
4.	Прибиральник службових приміщень	9132	1
5.	Оператор обчислювальних машин 2 кат.	8290	1
ВИРОБНИЧО-ЦЕХОВИЙ ПЕРСОНАЛ			
1.	Шеф-кухар	5122	1
2.	Кухар 6 розряду	5122	1
3.	Кухар 5 розряду	5122	1
4.	Кухар 4 розряду	5122	1

Продовження таблиці 3.4

№ пор.	Найменування структурних підрозділів і посад, тарифні розряди	Код професії за ДК 003:2010	Кількість посадових одиниць
5.	Мийник посуду	9132	1
6.	Підсобний робітник	9132	2
7.	Вантажник	9333	1
8.	Прибиральник виробничих приміщень	9132	1
ТОРГОВЕЛЬНІ ЗАЛИ РЕСТОРАНУ			
1.	Адміністратор торговельного залу, метрдотель	5123	1
2.	Старший офіціант, офіціант	5123	5
3.	Прибиральник торговельних залів	9132	1
4.	Мийник посуду	9132	1
Всього по ресторанному господарству			22
РЕМОНТНО-БУДІВЕЛЬНА СЛУЖБА			
1.	Столяр 6 розряду	7422	1
2.	Маляр 6 розряду	7141	1
3.	Штукатур	7133	1
4.	Муляр	7122	1
Всього			4
СЛУЖБА ЕКСПЛУАТАЦІЇ			
1.	Інженер з експлуатації споруд та устаткування водопровідно-каналізаційного господарства	2145.2	1
2.	Слюсар-сантехнік	7136	2
3.	Слюсар з КВПіА 6 розряду	7136	1
4.	Газоелектрозварник 6 розряду	7212	1
5.	Токар 6 розряду	8211	1
6.	Прибиральник	9132	1
7.	Чистильник каналізаційних тунелів та каналів	8159	1
Всього			8
СЛУЖБА ЕНЕРГЕТИКИ, ЗВ'ЯЗКУ ТА ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ			
1.	Електромонтер з ремонту та обслуговування 6 розряду	7241	2
Всього			2
ПРОТИПОЖЕЖНО-ДИСПЕТЧЕРСЬКА СЛУЖБА			
1.	Інженер	2149.2	1
Всього			1
ГОСПОДАРЧА СЛУЖБА			
1.	Начальник служби	5123	1
2.	Прибиральник сміттєпроводів	9132	2
3.	Прибиральник приміщень	9132	2
4.	Прибиральник службових приміщень	9132	2
5.	Двірник	9162	1
6.	Водій	8322	1

Продовження таблиці 3.4

№ пор.	Найменування структурних підрозділів і посад, тарифні розряди	Код професії за ДК 003:2010	Кількість посадових одиниць
	Всього		9
	СЛУЖБА КОМП'ЮТЕРИЗАЦІЇ		
1.	Ведучий інженер-програміст	2132.2	1
	Всього		1
	СКЛАД БІЛИЗНИ		
1.	Кастелянша	9132	1
2.	Швачка	7436	1
3.	Вантажник	9333	1
	Всього		3
	ПРАЛЬНЯ		
1	Завідувач господарством	1239	1
2	Оператор пральних машин та прасувально-сушильного агрегату	8264	1
	Всього		2
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ		107

Наступним етапом розрахунку доходів (виручки) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг) готелю є визначення доходу (виручки) від реалізації продукції ресторанного господарства та товарів, тобто товарообороту закладу ресторанного господарства.

При готелі «Столиця» проектується ресторан та бари на цокольному поверсі. Показники товарообороту з власної продукції і закупних товарів на 1 місце показано у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Показники товарообороту з реалізації продукції власного виробництва і закупних товарів за день (добу)

Тип підприємства	Товарооборот на 1 місце ,грн..	
	З продукції власного виробництва	З покупних товарів
Ресторан	100	40

Розрахунок денного товарообороту подано у вигляді табл. 3.6

Таблиця 3.6

Розрахунок товарообороту закладу ресторанного господарства за день (добу)

Показники	Ресторан	
	На 1 місце	На 55 місць
Оборот продукції з власного виробництва	100	5500
Оборот з закупних товарів	40	2200
Товарооборот	140	7700

Кількість робочих днів закладів ресторанного господарства при готелі складає 365 днів.

Результати розрахунків загального товарообороту подані у вигляді таблиці 3.5.

Таблиця 3.7

План товарообороту підприємства за рік

Показники	Сума тис. грн..		Частка у загальному обсязі , %
	За день	За рік	
Оборот з продукції власного виробництва	7,0	2555,0	71,4
Оборот з закупних товарів	2,8	1022,0	28,6
Товарооборот	9,8	3577,0	100

Склад і обсяг доходів (виручки) від реалізації послуг інших господарських підрозділів ($D_{\text{гп}}$) залежить від багатьох факторів, основними з яких є тип готелю та його категорія. Чим вище категорія готелю, тим більш асортимент додаткових послуг, що надаються структурними господарськими підрозділами. У розрахунках дохід (виручка) від реалізації послуг інших господарських підрозділів ($D_{\text{гп}}$) складає від загального обсягу основних груп операційних доходу *** - 10%.

Заключним етапом обґрунтування операційних доходів підприємства є узагальнення отриманих результатів розрахунку у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Планування обсягу операційних доходів готелю* «Столиця» на 140 місць у Деснянському районі м. Київна 2018рік**

Види доходів	Плановий дохід на 2013 рік, тис. грн..	Структура доходів, %
Доходи (виручка) від продажу номерів	11639,85	60,0
Доходи (виручка) ЗРГ	3577,0	30,0
Доходи (виручка) інших господарських підрозділів	$(П1+П2) \times 10/90 =$ 1521,7	10,0
Разом доходи від операційної діяльності	16738,55	100

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінки техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом. Витрати діяльності виступають як вихідна база при формуванні ціни продукції (товарів, послуг), безпосередньо впливають на розмір прибутку підприємства, рівень рентабельності, формування фондів фінансових ресурсів.

Поточні витрати готелю, що проектується, розраховуються окремо для готелю (з урахуванням доходів від реалізації послуг інших господарських підрозділів) і закладів ресторанного господарства. Розрахунок витрат проводимо на підставі даних, що слалися у середньому у галузь у відсотках до доходів. Розрахунок витрат зводимо у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Розрахунок поточних витрат

Підрозділ	Показник , тис.грн.	Витрати, %	Витрати, тис.грн.
Доходи від продажу номерів та інших господарських підрозділів	11639,85	70	8147,895
Доходи ЗРГ	3577	30	1073,1
Разом	15216,85	100	9220,995

Прибуток – це основна мета створення та діяльності закладу ресторанного господарства. Прибуток – це виражений у грошовій формі чистий дохід підприємства на капітал, що вкладений, та є основною умовою розширеного

відтворення. Прибуток підприємства – це різниця між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

Для готелю, що створюється, єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність. Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства – Податкового кодексу України, Положень про організацію бухгалтерського обліку та Типових інструкцій про склад собівартості продукції.

Проектуючи готель, необхідно визначити валовий прибуток, прибуток до оподаткування та чистий прибуток у цілому на плановий рік.

Розраховані у попередніх розділах доходи підприємства визначені без урахування податку на додану вартість.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності наданий у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Алгоритм інших результативних показників діяльності готелю

Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, Тис.грн
1. Доходи від операційної діяльності (без ПДВ)	Табл. 5.6	16738,55
2. Витрати	Табл. 5.7	9220,995
3. Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2	7517,555
4. Податок на прибуток	Ставка податку - за діючим законодавством – 19%	1428,34
5. Чистий прибуток	П.3 - П.4	6089,215
6. Рентабельність операційної діяльності, %	$(П5 / П1) \cdot 100$	36

3.5. Ефективність інвестицій

Ефективність інвестицій – комплекс показників результативності процесу інвестування. Має два основні виміри як суто економічний показник, що характеризує співвідношення отриманого результату до витрат, здійснених

відповідно до інвестиційного проекту, і як соціально-економічний показник який, крім економічного ефекту, містить соціальний – поліпшення умов життя людей, зниження рівня безробіття, поліпшення стану навколишнього середовища, розвиток особистості тощо. Проте соціально-економічну ефективність інвестицій виміряти практично неможливо. Тому акцентують на визначенні економічної ефективності, передусім ефективності капіталовкладень.

Основними факторами, що впливають на рівень ефективності інвестицій, є величина інвестицій, сфера реалізації інвестиційного проекту, величина відсотка за кредит, обсяг податків на прибуток підприємства та на додану вартість, рівень продуктивності праці й організації виробництва, професіоналізм менеджерів і підприємця тощо. У західній економічній літературі поширений бухгалтерський підхід, згідно з яким на тривалому проміжку часу основним показником є прибутковість, а на короткому – ліквідність, тобто здатність перетворення активів підприємства, його цінностей на готівкові гроші, платоспроможність фірми. Загалом інвестиційний проект ефективний, якщо очікуваний прибуток перевищує очікувані витрати.

Точнішим показником загальної ефективності інвестиційного проекту є показник чистої приведеної вартості, який визначається як різниця між поточною приведеною вартістю сукупних майбутніх доходів і поточною приведеною вартістю загальних майбутніх витрат на реалізацію інвестиційного проекту та експлуатацію певного об'єкта впродовж періоду його існування. Інший важливий показник ефективності інвестиційного проекту – внутрішня форма дохідності (або окупності), яка визначається як розрахункова відсоткова ставка, за якої чиста приведена вартість дорівнює нулю, тобто розрахункова відсоткова ставка, за якої доходи від інвестиційного проекту дорівнюють витратам на нього. На практиці її обчислюють за допомогою декількох спроб за різної відсоткової ставки з наступним обчисленням внутрішньої норми між цими ставками. Похідними показниками ефективності інвестиційного проекту є показник найменших витрат (обчислюється як величина витрат на проект за

найдешевшого варіанта), рентабельності (визначається як співвідношення між всіма дисконтованими доходами від проекту і всіма дисконтованими витратами на нього). Дисконтування – зворотний процес нарахування складного відсотка.

Дисконтування витрат – встановлення нинішнього еквівалента суми, яка виплачуватиметься в майбутньому. Ця сума залежить від норми банківського відсотка і терміну дисконтування.

Туризм здійснює суттєвий вплив на економіку і розвиток регіону, сприяє надходженню валюти в країну, створенню нових робочих місць, покращенню інфраструктури і т. п. Для отримання максимальної користі від туризму кожна держава розробляє туристичну політику, яка є одним з напрямків соціально-економічної політики держави.

Початкові інвестиції в туризм притягають все більше вкладень в майбутньому у допоміжні і підтримуючі галузі господарства. Сюди входять крупні інвестиції в головні готелі, ресторани, торгові центри, порти, аеропорти, транспортні засоби і т. п. Їхні інвестиції скуповуються тільки через декілька років. Туроператори і певною мірою турагенти вимагають великої кількості оборотних засобів для оплати послуг готелів, транспортних компаній та ін. перед туристичним сезоном. Капітал тут, як правило, затримується на короткий проміжок часу і часто використовується для спекуляцій на валютному ринку.

Оскільки в створенні продукту туристичної індустрії беруть участь різні її сектори, то компанії одного сектору мають інтерес у фінансуванні інших структур. Наприклад, туроператори можуть фінансувати розвиток готельних комплексів на курортах, куди вони відправляють своїх клієнтів. Авіакомпанії можуть гарантувати фінансову безпеку туроператорів, які широко використовують їх послуги.

До переваг від інвестицій у туристичну індустрію для кожної країни, регіону можна віднести:

- збільшення готівкового потоку в регіон, в тому числі надходження іноземної валюти;
- ріст валового національного продукту (ВНП);

- створення нових робочих місць;
- реформування структури відпочинку, яка може бути використана як туристами, так і місцевими жителями;
- залучення капіталу, в тому числі й іноземного;
- збільшення податкових надходжень приймаючого регіону.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховують через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для проєктованого закладу приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 30%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення готелю.

Планування чистого прибутку закладу здійснюємо прямим методом: як різницю між планованими доходами, витратами та податком на прибуток.

Податок на прибуток визначаємо за Податковим кодексом. Для умовного прикладу приймаємо ставку на прибуток – 18%.

Розмір суми амортизації на плановий період приймається (умовно) як величина, що дорівнює розміру амортизації у попередній рік експлуатації об'єкта. Для умовного прикладу розмір суми амортизації – 20 000 тис. грн.

Планові показники діяльності закладу на перші одинадцять років після введення в експлуатацію узагальнено за табл. 3.11, у якій наведено приклад розрахунку основних показників.

Таблиця 3.11

Планування основних результатів діяльності готелю на перші одинадцять років після введення в експлуатацію

Рік	Дохід від операційної діяльності		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн
	тис.грн	Середньорічні темпи зростання, %	Тис.грн	Рівень рентабельності, %	
1-й	98820	8	19764	20	16750,0
2-й	106725	8	21345	20	15912,5
3-й	115263	8	23053	20	15116,9

Продовження таблиці 3.11

Рік	Дохід від операційної діяльності		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн
	тис.грн	Середньорічні темпи зростання, %	Тис.грн	Рівень рентабельності, %	
4-й	124484	8	24897	20	14361,0
5-й	134443	8	26889	20	13643,0
6-й	145199	8	29040	20	12960,8
7-й	156815	8	31363	20	12312,8
8-й	169360	8	33872	20	11697,1
9-й	182909	8	36582	20	11112,3
10-й	197541	8	39508	20	10556,7
11-й	213345	8	42669	20	10028,8
Разом	1644904		328981		144452,0

Таблиця 3.12

**Розрахунок чистого приведенного доходу готелю за
інвестиційним проектом, тис. грн**

Рік	Капітальні (інвестиційні) витрати за проектом за роками, ІВ	Чистий прибуток за проектом за роками та амортизаційні відрахування, ЧП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1-й	200000	36514,0	36514		
2-й	240300	37257,6	73772		
3-й		38169,6	111941		
4-й		39257,9	151199		
5-й		40531,6	191731		
6-й		42000,6	233731		
7-й		43675,7	277407		
8-й		45569,1	322976		
9-й		47694,0	370670		
10-й		50064,9	420735		
11-й		52697,8	473433		
Разом	440300	473433,0		442461	2161

Висновки до розділу 3

У третьому розділі було визначено організаційно-правовий статус та організаційна структура готелю, визначений капітал, проведенний розрахунок завантаженості номерного фонду.

Висновки та пропозиції

Готельний бізнес – один із найперспективніших напрямів бізнесу в Україні, який успішно розвивається, особливістю цього бізнесу є орієнтація на Європейські сервісні стандарти і стрімкий перехід до них.

Функціональне призначення готелів істотно впливає на їхнє розташування в планувальній структурі міста. Враховуючи всі фактори, що впливають на якість послуг, зручності номерного фонду, готелі відрізняються:

- за якістю будівництва і оздоблення будівлі, архітектурою;
- за наявністю місць загального користування, ресторанів, кафе, барів, побутових служб;
- за кваліфікацією персоналу;
- За рівнем сервісу.

Готелі вищого класу мають розкішні багатокімнатні номери, надають велику кількість послуг (ресторани, бібліотеки, спортзали, ліфти, бари, сауни і ін.) і відповідно встановлюють ціну за свої послуги. В теперішній час існує близько 30-ти різноманітних систем класифікації готелів: система зірок, система балів, система букв (А, В, D, С), система “корон” або “ключів”. Найпоширенішою серед них є п’ятизіркова система класифікації готелів, що базується на французькій національній класифікації. Вимоги до “зіркової” класифікації неоднакові в різних країнах.

Проектування закладів готельно-ресторанного господарства – складна робота. На сьогоднішній день існують безліч книжок та документів які допомагають у цьому. Проектування готелю чи то ресторану складається із ряду розрахунків: починаючи від розроблення плану готелю, меню і закінчуючи розрахунками вартості персоналу.

На даному етапі розвитку готельного господарства в Україні наша країна потребує готелів економ класу. Тому даний проект готелю на 140 місць з рестораном на 55 місць є загалом реальною потребою. Адже при розробці всі

рішень були використані основні стандарти та вимоги до проектування об'єктів готельної та ресторанної індустрії.

При розробці планувальних рішень в готелі були проаналізовані всі потреби саме для такого технічного оснащення та об'ємно-планувального рішення.

На наступному етапі розробки даного проекту, коли буде обрано дизайнерську наповненість закладу досить легко буде визначитися з матеріалами та структурою дизайну, адже навколо закладу, розробленого в проекті, розміщені одні лише будинки нового типу, тому він гарно буде вписуватися в генеральний план району.

Щодо закладу ресторанного господарства, то було обрано рішення зробити його відкритого типу, адже район проектування потребує високорівневого закладу харчування.

З метою підвищення рівня якості та культури обслуговування, а також конкурентоспроможності підприємство, що проектується пропонує не лише високий рівень комфорту, але й широкий спектр додаткових послуг. Сервіс готелю доцільно формувати не за принципом попиту, а за принципом пропозиції.

Асортимент додаткових послуг в цій галузі постійно розширюється, тому майбутній готель буде підтримувати тенденції щодо розширення додаткових послуг. Також будуть враховані особливі побажання гостей діячів мистецтв, спортсменів, бізнесменів та ін. (користування музичними інструментами, спортивним інвентарем, послуги особистих екскурсиводів, перекладачів, секретарів, забезпечення телексних, супутниковим зв'язком, комп'ютерним обладнанням тощо). Готель, що проектується стане безперечним лідером в галузі в Деснянському районі м.Київ.

Список використаних джерел

1. Астахова О.М. Маркетинг: Навч. посіб./О.М.Астахова. Харківський національний економічний ун-т. - Х.: Вид. ХНЕУ, 2006. - 208 с.
2. Восколович Н.А. / Маркетинг туристских услуг: навч. посіб./ Н.А.Восколович. - М.: "Теис", 2002. — 167 с.
3. ДБН А.3.1.-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення ДБН В.2.2-20-2008 Готелі. Будинки і споруди.
4. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
5. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства).
6. ДБН В.2.2-3-97. Будинки та споруди навчальних закладів.
7. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
8. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
9. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення.
10. ДБН В.2.2-16-2005. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади.
11. ДБН А.2.3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
12. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
13. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.
14. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
15. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
16. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.

17. ДСТУ Б А.2.4-4-99. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
18. ДСТУ Б А. 2.4-8-95 (ГОСТ 21-205-93) Умовні позначення елементів санітарно-технічних систем.-К.: Державний комітет України у справах містобудування і архітектури,1996.- 14 с.
19. Дипломное проектирование: Учеб. пособие/ М.И. Беляев, Л.М. Беляева, Н.Ф. Григорова и др.Харьк.ин.-т обществ. питания.- Харьков, 1992.- 600 с.
20. Изменения №1 СнИП 2.04.05-91 Отопление, вентиляция, кондиционирование.- К.: Госстрой Украины, 1998.- 19 с.
21. Інженерне обладнання будівель: Підручник / за ред. В.С. Кравченка. – К.: Видавничий дім професіонал, 2008. – 480 с.
22. Інтернет ресурс <https://uk.wikivoyage.org> Вікі мандри
23. Кабушкин Н.И., Бондаренко Т.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебник для студ. спец. "Экономика и управление социально-культурной сферой" вузов/Н.И.Кабушкин, Т.А.Бондаренко - 4 изд., стер. - Минск: Новое знание, 2003 - 368 с.
24. Карсекін В.А. Проблеми розвитку готельного господарства в Україні//Економіка України. - 1997. - № 9. - С. 41-47
25. Левковська Л. Стан і перспективи розвитку туризму та готельного бізнесу України /В.А.Карсекін//Економіка України. - 2003. - № 6. - С.31-36
26. Мазаракі А.А. HoReCa: Готелі: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів, Видавництво КНТЕУ, 2017- с.412
27. Покропивний С.Ф. Економіка підприємства: Навч.посіб. / С.Ф.Прокопивний - Київ, 2001.
28. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] [А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л.Шаповал та ін.]: за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 307 с.
29. Реалії розвитку готельного господарства в Україні. [Електронний ресурс]: Дипломна 5. Режим доступу до ресурсу – <http://diplomna5.com/item-22062>
30. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту/Навч. посіб./Х.Й.Роглев. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.

31. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
32. СНиП 2.04.05-91 Отопление, вентиляция и кондиционирование.
33. СанПіН 42-123-577-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПіН).
34. СНИП 2.04.05-86 Отопление, вентиляция и кондиционирование.- М.: ЦИТП Госстроя СССР, 1988.- 64 с.32
35. СНИП 2.04.01-85 Внутренний водопровод и канализация зданий.- М.: Стройиздат, 1985.- 64 с.
36. Статистичний щорічник України за 2010 рік / гол.ред. О.Г. Осауленко. – К.: Державна служба статистики України: Держаналітінформ, 2011, – 559с.
37. Черевко О.І. Технологічне проектування підприємств харчування. Навч. посіб. [Черевко О.І., Крайшок Л.О., Касилова Ж.А. та ін.] Харків, ХДУХТ, 2005- 295 с.
38. Уренев В.П. Архитектура предприятий общественного питания: Навч. посіб./В.П. Уренев – К.: Будивельник, 1981. – 128 с.
39. Уренев В.П. Интерьер и оборудование предприятий общественного питания: Навч. посіб./В.П. Уренев – К.: Будивельник, 1978. – 112 с.
40. Учитель Ю.Г. SWOT-анализ и синтез - основа формирования стратегии организации/Ю.Г. Учитель, М.Ю. Учитель. – М. : Либроком, 2010. – 328.
41. Федорченко В.К., Мініч І.М. Готельне господарство: основні показники, оцінка якості послуг/В.К. Федорченко – К., 2000 – 158с.
42. Фурс И. Н. Технология производства продукции общественного питания: Учебн. пос. / Фурс И. Н. – М.: Новое знание, 2002. – 799с.
43. Чудновский А.Д. и др. Гостинничный и туристский бизнес: Учебн. пос./А.Д. Чудновский – М.: Экмос, 2000.
44. Шарыгина А.Н., Гриднева И.Ю. Санитарная техника в общественном питании.- М.: Экономика, 1985.- 209 с.
45. Щекин Р.В. Расчет систем центрального отопления/Р.В.Щекин, В.А. Березовский- К.: Вища школа, 1975.- 213 с.

46. Щекин Р.В. и др. Справочник по теплоснабжению и вентиляции (вентиляция и кондиционирование воздуха).- К.: Будівельник, 1976.- 352 с.
47. Шрамко Е.В. Звездная сертификация: Нюансы сертификации украинских гостиниц /Е.В. Шрамко//Компаньон. - 1999. - № 49. - С. 50-51