

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 4* НА 70 МІСЦЬ У М. ЛЬВІВ

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

підпис студента

Вдовиченко Анни
Павлівни

Науковий керівник
к.е.н., доц.

підпис керівника

Полтавська Оксана
Володимирівна

Науковий консультант
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Расулов Раміс
Асімович

Науковий консультант
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Медведева Анжеліка
Олександрівна

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 p.

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентіві

Вдовиченко Анні Павлівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект готелю 4* на 70 місць у м. Львів. 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.:

1. Експлікація приміщень 1-го поверху готелю (М1:2000 та 1:500) – 1 аркуш;

2. План типового жилого поверху готелю (М 1:100) – 1 аркуш.

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	Медведева А.О.	28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Расулов Р.А.	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.	до 18.05.2018 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.- 10.12.2018 р.
13	Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії	Відповідно до розкладу	Відповідно до розкладу

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

(прізвище, ініціали, підпис)

[illegible]

(*nidnuc*, *data*)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

(підпис, прізвище, ініціали)

(підпис, прізвище, ініціали)

“ ” 2018 p.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	10
1.1. Концепція готелю.....	10
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office).....	23
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс.....	30
1.4. Сервіс.....	31
1.5. Ресторани. Бари.....	40
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	55
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	55
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	60
2.3. Характеристика будівлі.....	62
2.4. Інженерні системи.....	63
2.5. Дизайн.....	74
2.6. Кошторис.....	76
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	78
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	79
2.9. Охорона праці.....	79
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	81
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	86
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ.....	92
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	92
3.2. Капітал.....	97
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	97
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки.....	101
3.5. Ефективність інвестиційного проекту.....	115
ВИСНОВКИ.....	119
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	121
ДОДАТКИ.....	126

ВСТУП

Туристична галузь має велике значення для розвитку економіки та соціальної сфери в Україні і відіграє ключову роль у створенні нових робочих місць, поповненні валютних запасів держави та посиленні її престижу і значення у світі [1]. Уся територія України характеризується виключно сприятливими умовами для проведення різних видів туристичної діяльності та наявністю різноманітних рекреаційних ресурсів для відпочинку і лікування населення. Але щоб задовольнити всі потреби туриста, відпочиваючого, бізнесмена, потрібно забезпечити комфортність його проживання, високу якість обслуговування, тобто створити атмосферу гостинності.

Активний розвиток цієї сфери надасть нові робочі місця, додаткові надходження до бюджету, дозволить сформувати позитивний туристичний імідж окремих регіонів та країни в цілому, тому визначення перспектив розвитку готельного господарства України є актуальним для сьогодення [2].

Дослідженню готельного господарства в Україні та за її межами присвячені роботи таких вчених: П. Гембла, Я. Х. Гордона, Т.І. Ткаченко, Б.Ф. Заблоцького, О. Кирилова, В. С. Новикова, В.А.Смоля, В. К. Федорченко, С.В.Мельниченко, О.А. Давидова, А.М. Расулової, А.Г. Охріменко, М.Г. Бойко, М.П. Мальської, П.Р. Пуцентейло, В.О. Василенко.

Недостатня теоретична розробленість проблематики, її значущість для підвищення ефективності функціонування підприємств готельного господарства обумовили актуальність теми випускної кваліфікаційної роботи, її мету і завдання.

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

Для досягнення поставленої мети в випускній кваліфікаційній роботі визначено такі завдання:

- визначити концептуальні засади діяльності готелю на 70 місць у м.Львів;

- обґрунтувати місце розміщення готелю, здійснити ідентифікацію цільових груп споживачів, розробити загальну концепцію готельного продукту, концепцію дизайну, сервісу, визначити конкурентні переваги, розробити перелік основних і додаткових послуг проектованого готелю;
- розробити експлікацію приміщень готелю;
- спроектувати процес обслуговування в готелі на основі структурно-технологічних схем;
- структурувати сервісний процес закладів ресторанного господарства;
- розробити просторове рішення закладів ресторанного господарства;
- розрахувати загальну площу, обрати форму будівлі та поверховості;
- визначити інженерно-будівельне рішення готелю, розміщення в містобудівній структурі, охарактеризувати конструктивну схему будівлі та інженерних систем, визначити будівельно-технічні показники проекту;
- розробити пропозиції щодо дизайну засобу розміщення;
- розрахувати кошторис будівництва, експлуатаційні показники проекту;
- розробити заходи з охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки, охорони навколишнього середовища та цивільного захисту;
- визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта;
- розробити раціональну організаційну структуру управління;
- обґрунтувати операційні доходи об'єкта, обсяги та структуру операційних активів;
- розробити план із праці та спланувати поточні витрати;
- сформувати операційний прибуток за перший рік створення та функціонування підприємства;
- спланувати основні економічні показники діяльності за перші роки;
- оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту.

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

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

Інформаційною базою дослідження є статистична інформація Державної служби статистики України, результати анкетних досліджень, що були отримані автором. У роботі використано наукові матеріали періодичних видань, праці вітчизняних та зарубіжних вчених, дані інформаційно-аналітичних збірників, монографічну і довідкову літературу.

Наукова новизна одержаних результатів полягає у вирішенні важливого наукового завдання щодо теоретичних положень і практичних рекомендацій, спрямованих на бізнес-планування готельного підприємства.

Структура випускної кваліфікаційної роботи побудована відповідно до завдання і складається із вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних літературних джерел, додатків та графічних матеріалів.

Публікації: результати досліджень були опубліковані у збірнику студентських наукових праць студентів-магістрів КНТЕУ.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

Львів сьогодні – найпотужніший туристичний центр України, проте не ділового, а відпочинкового профілю. Для Львова актуальним напрямом є відновлення інфраструктури розміщення з дотриманням стандартів обслуговування та розвитку мережі малих і середніх бутик-готелів [3]. Проектований готель 4* на 70 місць планується розташувати у місті Львів.

Львів — [місто](#) обласного підпорядкування в [Україні](#), адміністративний центр [Львівської області](#), національно-культурний та освітньо-науковий осередок країни, великий промисловий центр і транспортний вузол [4]. Площа Львова складає близько 180 км. Львівська область розташована на заході країни. Межує на півночі і північному сході з Волинською і Рівенською областями, на сході і південному сході з Тернопільською і Івано-Франківською областями, на півдні із Закарпатською областю. На заході проходить частина державного кордону України з Польщею.

[Міжнародний аеропорт «Львів» імені Данила Галицького](#), розташований всього за 6 км від [центру міста](#), сполучає Львів з найбільшими містами [України](#), [Росії](#), [Польщі](#), [Італії](#), [Ізраїлю](#), [Німеччини](#), [Іспанії](#) та [Туреччини](#). Основним видом громадського транспорту у Львові є [автобуси](#), що курсують в режимі маршрутного таксі. На них припадає 64% пасажирських перевезень. Існує 53 міських та 21 приміський маршрут. До послуг львів'ян також [12 тролейбусних](#) і [9 трамвайних](#) маршрутів.

У Львові знаходиться: 18 ботанічних пам'яток природи, 3 ботанічних сади, з яких 2 — загальнодержавного значення, 1 — місцевого, 3 парки-пам'ятки садово-паркового мистецтва, з яких 2 — загальнодержавного значення, 1 — місцевого, 6 парків, 1 регіональний ландшафтний парк, 2 геологічні пам'ятки природи.

[Історичний центр Львова](#) занесено до списку [Світової спадщини ЮНЕСКО](#) [5]. У місті знаходиться найбільша кількість пам'яток архітектури в Україні. У [2009](#) році Львову надано звання [Культурної столиці України](#). Місто періодично посідає чільні місця в рейтингах туристичної та інвестиційної привабливості.

У Львові діє цирк, 6 театрів-студій та 8 професійних театрів: Львівський національний академічний театр опери та балету імені Соломії Крушельницької, Національний академічний український драматичний театр імені Марії Заньковецької, Львівський академічний театр імені Леся Курбаса, Львівський драматичний театр імені Лесі Українки, Львівський академічний духовний театр «Воскресіння», Львівський обласний театр ляльок, перший український театр для дітей та юнацтва, театр естрадних мініатюр «І люди, і ляльки».

Оцінка туристичного потенціалу м. Львів зведено у таблицю 1.1 [4].

Таблиця 1.1

Джерела інформації про рекреаційну привабливість території розміщення
проектованого готелю

Фактори переваг прийняття рішень	Джерела інформації
Природно-рекреаційні переваги території	70 км від кордону з Польщею, протікають річки Буг та Дністер, ґрунти – чорноземи, <u>клімат</u> — <u>помірно континентальний</u> з м'якою <u>зимою</u> і теплим <u>літом</u> , розташовано понад 20 <u>парків</u> і зелених зон, 2 <u>ботанічні сади</u> і 16 пам'яток природи
Історико-культурні маршрути, включно транзитні	Австрійський Львів, Палац Потоцьких, Каплиця Боїмів, підземелля костелів Петра і Павла, підземелля церкви Преображення Господнього, Порохова вежа, замки «Золотої підкови», древньоруський та єврейський квартали, парк Високий замок, площа Ринок, Личаківський цвинтар, Щороку у місті проводиться традиційне свято шоколаду, свято сиру і вина.
Об'єкти туристичного показу	Ратуша, ансамбль площі Ринок, Чорна кам'яниця, Палац Корнякта, Домініканський собор, комплекс Успенської церкви, Королівський арсенал, Порохова вежа, Міський арсенал, монастир Бернардинів, Латинська кафедра, Собор святого Юра, Костел святої Єльжбети, Залізничний вокзал, Університет Франка, Оперний театр, Театр Марії Заньковецької, Преображенська церква, Вірменська церква, Монастир святого Онуфрія, Церква Святої Параскеви П'ятниці

У Львові працює 7 кінотеатрів: «Планета кіно», «Кінопалац», «Копернік», «Кінопалац імені Довженка», «Львів», «Київ» та «Сокіл»; а також автомобільний кінотеатр «Кінопарк». Щороку у Львові проходять фестивалі «Wiz-Art»

(фестиваль [короткометражних фільмів](#)) та [«КіноЛев»](#) (фестиваль «незалежного кіно»).

Упродовж 2017 року послугами колективних засобів розміщування скористалися 717,8 тис. осіб, у тому числі у готелях та аналогічних засобах розміщення зупинялися 493,2 тис. приїжджих, у спеціалізованих засобах (санаторіях, пансіонатах, базах відпочинку) оздоровилось 224,6 тис. осіб.

За даними ЛКП «Центр розвитку туризму», у 2017 році у Львові гостювало 2,7 млн. осіб, з яких 1 млн. 756 тис – туристи, що перебували у місті 2 і більше днів [6]. У 2016 кількість туристів міста склала 2,6 млн. осіб. Традиційно найбільший відсоток у частці приїжджих до міста займають внутрішні туристи – жителі України – 41%.

Підприємство готельного господарства планується побудувати у Галицькому районі міста Львів по вулиці Короленка, 12. Галицький район - один з [районів](#) Львівської міськради, що охоплює територію центральної частини міста [Львова](#): середмістя, Цитадель, Софіївку (частково), Снопків (частково). Даний район є активним туристичним та діловим центром міста. Готель буде знаходитися на відстані 8 км від аеропорту «Львів», 4 км від залізничного вокзалу і 10 км від стадіону «Арена Львів». До готелю, що проектується можна буде доїхати за допомогою такого транспорту: маршрутне таксі № 15, 24, 30, 43 та трамвай № 3, 4, 5, 6.

Обране для будівництва місце є дуже вигідним, оскільки воно знаходиться у безпосередній близькості до головних культурно-визначних місць, парків та центра Львова. На території Галицького району знаходиться: 295 закладів ресторанного господарства, 32 салони краси, 2 фітнес-центра, 23 галереї, 5 кінотеатрів, 11 театрів, 5 парків, 32 музеї і 60 інших визначних місць [4].

Готель буде розташований у культурному центрі Львова лише в 2 км від площі Ринок. Львівський оперний театр, костел Єзуїтів та Латинський кафедральний собор, міська Ратуша, Вірменська кафедра та багато інших унікальних пам'яток архітектури знаходяться на відстані пішої прогулянки від

готелю, завдяки чому він є ідеальним місцем, від якого можна розпочати знайомство з містом Львів.

Оцінка перспективного розташування готельного підприємства представлена у таблиці 1.2

Таблиця 1.2

Характеристика об'єктів, що генерують попит на послуги розміщення

Назва об'єкту	Адреса	Відстань до проєктованого закладу, км	Туристичний потік (основний)
Аеропорт «Львів»		7 км	2800
Залізничний вокзал		4 км	6500
Стадіон «Арена Львів»	Стрийська, 199	10 км	2500
Площа Івана Франка		12 км	1100
Музей Теодозії Бридж	Мартовича, 5	6 км	1600
Площа Євгенія Петрушевича		8 км	1700

Моніторинг ринку готельно-ресторанного бізнесу Галицького району міста Львів проводився за наступними напрямками: дослідження загальних тенденцій розвитку ринку; вивчення споживачів; вивчення товарів (послуг); вивчення конкурентів.

Для формування концепції готельного підприємства проаналізуємо конкурентне середовища досліджуваної території. Готельне господарства міста Львів достатньо різноманітне, готелі належать до усіх категорій і надають більше 6 тис. місць для розміщення гостей [8]. Однак, у цю статистику входять далеко не всі львівські готелі. Підрахувати точний обсяг ринку неможливо, оскільки не всі готельєри повідомляють про себе місцевій владі і не всі реєструються на українських і міжнародних сайтах. Наприклад, на сайті Львівської міськради зареєстровано 44 готелі і 21 хостел, на doroga.ua - 16 готелів та 13 хостелів, на booking.com - 53 готелі, 43 хостели, 37 апартаментів і п'ять гостьових будинків [9].

Особливості готельного ринку Львова:

- високий туристичний потенціал;
- мало придатних готельних ділянок в історичному середовищі;

- середня тривалість перебування — 3 доби.

Дослідимо існуючу забезпеченість Галицького району міста Львів готельними підприємствами в радіусі 2 км від місця будівництва (табл. 1.3). Оскільки, кількість готельних підприємств розташованих в центральній частині міста дуже велика для дослідження було обрано лише готелі категорії 4* [10-18].

Таблиця 1.3

Дислокація об'єктів готельного господарства Галицького району міста Львів

Назва закладу розміщення, категорія, адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкту
Готель 4* «Шопен», пл. Маланюка, 7	16 номерів: - іменний люкс «Шопен» - іменний люкс «Люїза» - 5 люкс - 2 напівлюкс - 3 двомісний стандарт - 3 одномісний покращ. - 1 одномісний стандарт	30	Ресторан «Шопен». Послуги: конференц-зал на 30 осіб та кімната для переговорів, обслуговування в номерах, бібліотека, бізнес-центр, Wi-Fi, паркінг, трансфер, оренда авто, послуги пральні/хімчистки, бронювання квитків, послуги перекладача і екскурсовода.
Готель 4* «Дністер», вул. Матейко, 6	165 номерів: - 12 люкс - 102 категорії «Прем'єр» - 29 категорії «Класік» - 22 стандарт	296	Ресторан «Дністер», бар «Панорама», кафе-бар, тераса. Послуги: 3 конференц-зали, 2 кімнати для переговорів екскурсії, кейтерінг, бізнес-центр, пральня та хімчистка, парковка, оренда транспорту, відділення банку, обслуговування в номерах, Wi-Fi
Готель 4* «Опера», пр. Свободи, 45	51 номер: - 4 одномісний стандарт - 8 одномісний покращений - 24 двомісний стандарт - 5 двомісний покращений - 5 напівлюкс - 5 люкс	90	Ресторан «Панорама», сніданки «шведський стіл» Послуги: конференц-зал до 50 осіб, трансфер, послуги перекладача і екскурсовода, бізнес-центр, кімната для переговорів, оренда авто з водієм, салон краси, Wi-Fi, послуги пральні та хімчистки, чистка взуття
Готель 4* «Atlas Deluxe», пр. Шевченка, 27	42 номери: - 14 стандарти - 16 стандарт покращен - 8 делюкс - 2 сімейний люкс - 1 президентський	74	Ресторан «Шкоцька», відкрита тераса, сніданок Послуги: трансфер, конференц-зал до 50 місць, фітнес-зала, сауна з джакузі, масаж, Wi-Fi, послуги пральні та хімчистки, паркінг, організація екскурсій

	люкс - 1 для молодят		
--	-------------------------	--	--

Продовження таблиці 1.3

Назва закладу розміщення, категорія, адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкту
Готель 4* «Швейцарський», вул. Князя Романа, 22	18 номерів: - 5 стандарт економ - 5 стандарт покращений - 3 напівлюкс - 3 люкс - 1 королівський люкс - 1 президентський апартамент	34	Ресторан «Валентино», сніданки «шведський стіл». Послуги: V.I.P. – трансфер, організація екскурсій, Wi-Fi, обслуговування в номерах, римська парна, конференц-зал , кімната для переговорів, оренда авто з водієм, салон краси, кур'єр послуги пральні та хімчистки.
Готель 4* «LH Hotel & SPA», вул. Петрушевича, 1	34 номери: - 9 люкс - 17 делюкс - 8 категорії стандарт	65	Ресторан, сніданки Послуги: фітнес та СПА клуб, басейн, зала для боксу, стоянка для автомобілів, конференц-зал до 50 осіб, Wi-Fi, обслуговування в номерах
Готель 4* «RIUS», вул. Гнатюка, 12а	52 номери: - 2 одномісних - 34 двомісних - 9 комфортів - 5 напівлюксів - 2 сімейних номери	102	Ресторан, сніданок Послуги: конференц-зал на 70 учасників, фітнес-кімната, бізнес-куток з бібліотекою, підземний паркінг, Wi-Fi, трансфер
Готель 4* «Reikartz Медіваль», вул. Друкарська, 9	38 номерів: - 6 класик - 4 класик Single - 8 класик Double - 6 стандарт - 7 стандарт Double - 4 суперіор - 4 напівлюкс - 3 люкс	68	Ресторан «Тлустий Гусак», лобі-бар, сніданок Послуги: трансфер, Wi-Fi, консьєрж, пральня, обслуговування в номерах
Бутік-готель 4* «Saint Feder», вул. Звенигородська, 3	12 номерів: - 4 стандарт двомісний - 7 комфорт двомісний - 1 люкс	24	Ресторан та тераса Послуги: конференц-зал, паркінг, room-service, трансфер, пральня, оренда обладнання, Wi-Fi

Дослідивши заклади готельного господарства, що знаходяться у 2 км від місця забудови, можна зробити висновок, що всі готелі є потенційними конкурентами, їх місткість коливається від 12 до 165 номерів, переважають готелі туристичного призначення. Всі підприємства гостинності, окрім готелю «Reikartz Медіваль» надають послуги з оренди конференц-зали.

Найбільшим конкурентом є готель «Швейцарський» 4*, який знаходиться найближче до місця забудови, проте має невелику місткість і готель «Дністер» 4*, який вже довгий час знаходиться на ринку готельних послуг і має своїх потенційних клієнтів, що регулярно користуються його послугами.

Проведемо дослідження конкурентів проектного готелю за основними показниками рейтингу, за якими більшість споживачів обирають готельне підприємство. Дані занесемо у таблицю 1.4. Оцінювання готельним підприємством конкурентів проводимо за п'ятибальною шкалою (1 – дуже погано, 2 – погано, 3 – задовільно, 4 – добре, 5 – дуже добре).

Таблиця 1.4

Результати оцінювання конкурентів готелю «Bohem Art Hotel»

Показники	Назва готелю								
	Готель «Шопен»	Готель «Дністер»	Готель «Опера»	Готель «Atlas Deluxe»	Готель «Швейцарський»	Готель «LH Hotel & SPA»	Готель «RIUS»	Готель «Reikartz Медіваль»	Бутік-готель «Saint Feder»
Місце розташування	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Транспортна доступність	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Екстер'єр та інтер'єр	5	5	4	5	5	4	4	4	4
Якість обслуговування	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Асортимент додаткових послуг	5	5	5	4	5	4	4	2	3
Рівень ресторанного обслуговування	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Система бронювання	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Електронна сторінка	5	5	5	5	5	5	5	4	4
Впровадження інновацій	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Вартість проживання, цінові знижки, програми лояльності	5	5	4	5	5	3	5	5	5
Рівень безпеки туристів	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Середній бал	4,6	4,6	4,5	4,5	4,6	4,3	4,5	4,2	4,3

Оцінювання конкурентів показало, що більшість підприємств мають достатньо високі оцінки, що створює для майбутнього готелю конкуренцію. При написанні концепції майбутнього готельного підприємства зважатимуть на концептуальні спрямування та додаткові послуги засобів розміщення, які функціонують неподалік проектного готелю.

Оскільки, проєктований готель планується розташувати в історичному центрі міста, концепція підприємства відображатиме мистецьку сторону Львова. Неймінг готелю звучатиме наступним чином «Bohem Art Hotel», а основна ідея створюватиме простір для творчості художників, скульпторів та музикантів, адже в засобі розміщення працюватиме картинна галерея, майстерня та зала для проведення тематичних заходів (майстер-класів з живопису, кіно-вечорів, музичних заходів). В готелі постійно діятиме виставка-продаж картин львівських художників.

Дослідження туристичного потоку Львову було проведено шляхом опитування та даних комунальної установи «Інститут міста» [19]. Основними питаннями були: мета поїздки, вік, соціальний статус, причини вибору Львова, тривалість перебування, витрати туристів у Львові за один день, проживання та проведення часу. Опитування було проведено безпосередньо у місті, серед туристів Львова. Загальна кількість опитуваних склала 1000 осіб. Аналіз анкетного опитування наводимо у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Дослідження потенційних споживачів готельних послуг міста Львів

Питання	Варіанти відповіді	Відсоток
1. Ваша мета поїздки до міста Львів?	а) відпочинок	50
	б) відвідування родичів	16
	в) ділова поїздка	14
	г) спорт	3
	д) лікувально-оздоровча	6
	е) освіта	5
	ж) інше	6
2. Вкажіть будь ласка Ваш вік	а) 18-25	32
	б) 26-35	36
	в) 36-45	20
	г) 46-55	8
	д) 55 і більше	4

Продовження таблиці 1.5

Питання	Варіанти відповіді	Відсоток
3. Місце Вашого постійного проживання?	а) Україна	82
	б) країни близького зарубіжжя	12
	в) країни дальнього зарубіжжя	6
4. Ваш соціальний статус?	а) студент	23
	б) працівник	20
	в) підприємець	25
	г) державний службовець	17
	д) домогосподарка	5
	е) пенсіонер	5
	ж) безробітний	1
5. Причини вибору Вами міста Львів для подорожі?	з) інше	4
	а) архітектура	29
	б) культура та традиції	26
	в) місто в якому не бував	13
	г) живить родичі та друзі	16
	д) помірна вартість подорожі	15
6. Тривалість Вашого перебування під час подорожі до м. Львів?	е) інше	1
	а) без ночівлі	5
	б) 1-2 дні	19
	в) 3 дні	52
	г) 4-6 днів	14
7. Де Ви залишаєтесь на ночівлю під час відвідування м. Львів?	д) тиждень	10
	а) готель	37
	б) хостел	19
	в) оренда квартири	28
8. Як Ви проводите свій вільний час у м. Львів?	г) родичі та знайомі	16
	а) відвідування ЗРГ	22
	б) екскурсії містом з гідом	12
	в) самостійні екскурсії	34
	г) відвідування музеїв, галерей	14
	д) відвідування релігійних об'єктів	18

Аналізуючи дані робимо висновок, що проєктований готель «Bohem Art Hotel» орієнтуватиметься на туристів, які приїхали до Львову задля відпочинку та з діловою метою, в середньому це – люди від 26 до 45 років, переважно підприємці та державні службовці.

Проектований готель позиціонуватиме себе як арт-готель, тобто готельний комплекс, в оформленні якого використано тематику різноманітних видів

мистецтва [20]. Позиціонування готелю «Bohem Art Hotel» як арт-готелю дозволить:

- здійснювати онлайн-бронювання готельних номерів через мережі дистрибуції та електронну сторінку готелю;
- укладати корпоративні угоди на проживання туристичних груп;
- використовувати картинну галерею, майстерню та залу для проведення тематичних заходів для залучення більшої кількості туристів, ознайомлення їх з мистецтвом українських митців.

Для залучення іноземних туристів, при проектуванні та визначенні функціональних характеристик арт-готелю 4* крім галузевих стандартів (ДСТУ 42 68:2004, ДСТУ 42 69:2004) керувалися рекомендаціям Асоціації Ділового Туризму щодо рангів готелів цього типу. Готель «Bohem Art Hotel» буде віднесено до рангу Deluxe, який пропонує високий стандарт проживання, надає послуги відповідно до мети задоволення потреб клієнта [21].

Резюмуючи результати маркетингового аналізу щодо обґрунтування проекту готелю категорії 4* у м. Львів, дозволяють зазначити про доцільність проектування арт-готелю. Реалізація концепції готелю дозволить:

- активізувати розвиток в'їзного та внутрішнього туризму;
- підвищити інвестиційну привабливість м. Львів;
- сформувати конкурентні переваги у порівнянні з конкурентами;
- збільшити кількість робочих місць та податкових надходжень до місцевого бюджету.

Місія готелю «Bohem Art Hotel» – надати кожному гостю можливість зануритися в атмосферу мистецтва, при цьому забезпечити обслуговування на високому рівні.

Для досягнення мети готелю потрібно: закріпити та розширити позиції готельному ринку, провести становлення та розвиток, посилити стимулювання збуту, проводити дії для збільшення прибутку.

Цілі проектного готелю «Bohem Art Hotel» проаналізовано та зведено на рис. 1.1.

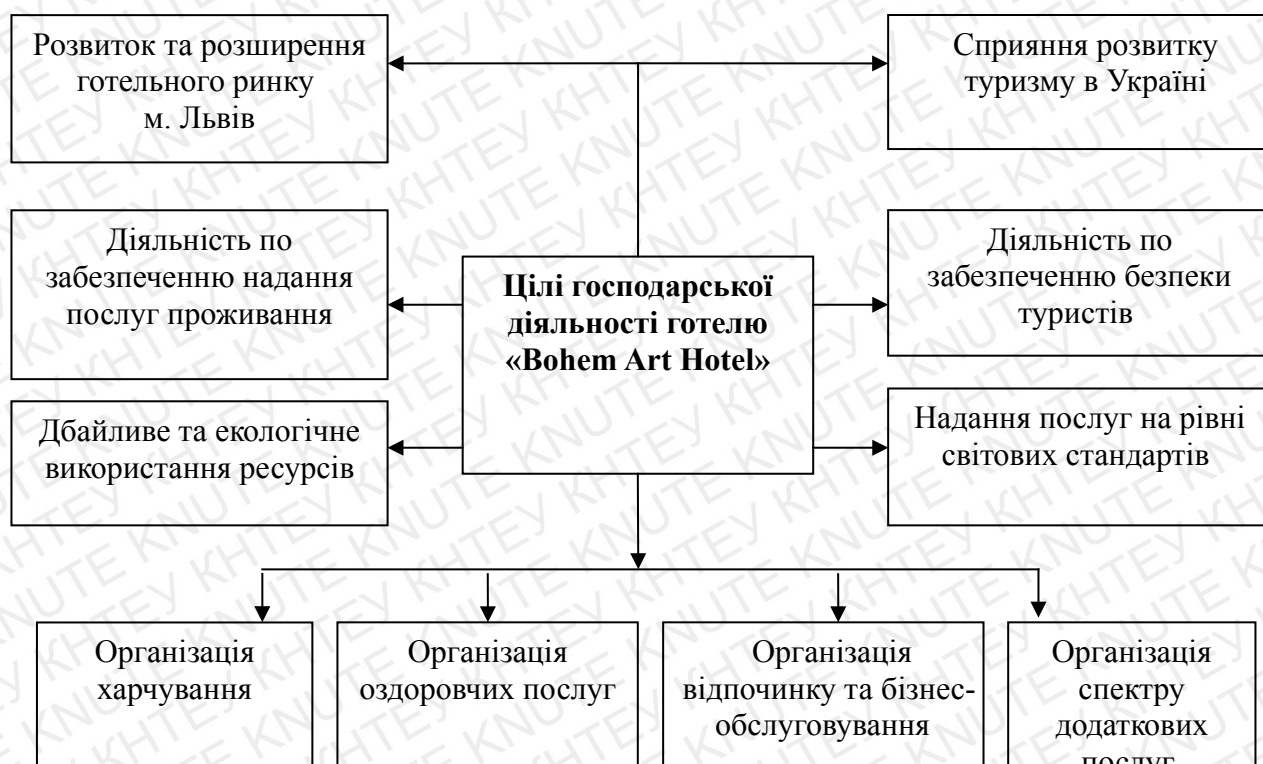


Рис. 1.1. Цілі господарської діяльності проєктованого готелю «Bohem Art Hotel»

У проєктованому арт-готелі 4* «Bohem Art Hotel» планується:

- місце для творчих людей, у складі картинної галереї, майстерні та зали для проведення тематичних заходів;
- тренажерна зала;
- конференц-зали на 16, 40 та 80 осіб;
- Спра-центр (обгортання, циркуляційний душ, косметологічний кабінет, масаж, сауна);
- трансфер та оренда автомобіля з водієм.

Готель «Bohem Art Hotel» виділятиметься серед конкурентів за рахунок унікальної колекції живопису та антикваріату в будівлі підприємства готельного господарства, вернісажам та авторським лекціям з мистецтва, музичним вечорам та незабутнім зустрічам з творчими людьми.

Під час розроблення концептуального рішення арт-готелю «Bohem Art Hotel» у місті Львів, було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень.

Прийняте концептуальне рішення проєктованого арт-готелю «Bohem Art Hotel» зводимо у таблиці 1.6 [22-25].

Таблиця 1.6

Концепція арт-готелю 4* «Bohem Art Hotel»

Ознаки концепції		Характеристика ознак			
Характеристика місця розташування					
Країна (місце) розташування		Україна			
Адміністративний вид території		м. Львів			
Адреса розташування готелю		Галицький район, вул. Короленка, 12			
Система проживання і харчування		Проживання та харчування, додаткові послуги			
Тип підприємства		Арт-готель			
Категорія		4*			
Кадровий склад		Директор готелю, заступники, керівники підрозділів, спеціалісти, обслуговуючий персонал			
Система управління		Лінійна			
Стиль управління		Демократичний			
Цільовий сегмент споживачів		Люди середнього віку, творчі люди, митці, бізнесмени та туристи, що приїждять до міста з метою відпочинку			
Спосіб організації, взаємозв'язку		Блочний			
Розміщення					
Вид	Готель				
Рівень комфорту	4*				
Місткість	42 номери, 70 місць				
Категорії номерів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Напівлюкс	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	14	24	2	1	1
Дизайнерський стиль	Авангард	Авангард	Авангард	Авангард	Авангард
Харчування					
Тип закладів	Ресторан «Aquarell»	Лобі-бар		Бар при тренажерній залі	
Організація харчування	Вільний вибір – авторське меню	Вільний вибір – європейське меню		Вільний вибір – безалкогольні напої, енергетичні коктейлі	
Кількість місць	60	10		6	
Режим роботи	7.00-24.00 (без вихідних)	Цілодобово (без вихідних)		9.00 – 21.00 (без вихідних)	
Форма обслуговування	Повне обслуговування офіціантами	Повне обслуговування офіціантами		Часткове обслуговування офіціантами	
Побутове обслуговування					
Тип	Пральня та хімчистка				
Режим роботи	8.00 – 22.00 (без вихідних)				
Конференц-сервіс					
Тип	Конференц-зали на 16, 40 та 80 осіб				

Продовження таблиці 1.6

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Режим роботи	Уточнюється з замовником

Дозвіллєсво-анімаційні послуги		
Тип	Майстерні	Зали для проведення тематичних заходів
Режим роботи	9.00 – 20.00 (без вихідних)	8:00-20:00 (без вихідних)
Споривно-оздоровчі послуги		
Тип	Спа-центр	Тренажерний зал
Режим роботи	9.00 – 20.00 (без вихідних)	Цілодобово (без вихідних)
Транспортні послуги		
Тип	Трансфер	Оренда авто
Режим роботи	Уточнюється з замовником	
Торгівля		
Тип	Картинна галерея	Сувенірна лавка
Режим роботи	9.00-19.00 (без вихідних)	9.00-19.00 (без вихідних)

Межі земельної ділянки готелю можна охарактеризувати наступним чином:

- відстань до аеропорту «Львів» – 8 км;
- відстань до залізничного вокзалу – 4 км;
- відстань до центру Львова – 800 м;
- відстань до стадіону «Арена Львів» – 10 км.

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Розрахунковий час у готелі – 12.00 година. Час заїзду – зручний для гостя, після 14.00 години, про що вказується при бронюванні номера. Така форма була обрана для зручності подальшого надання готельних послуг.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Інтер'єр арт-готелю «Bohem Art Hotel» буде виконано у стилі авангард. Авангард – це цілісна і гармонійна обстановка, що створюється шляхом використання найпередовіших матеріалів, експериментів з кольорами, нестандартними меблями та аксесуарами [26].

Характерними рисами авангарду в інтер'єрі проектного арт-готелю будуть [27]: **обігравання простору і об'єму** - просторі приміщення з нестандартним плануванням, зонування замість стін і дверей, використання подіумів, арок, сходів.

Колірна палітра - білий, синій, жовтий, коричневий.

Стіни – металізовані шпалери, декоративна штукатурка.

Стеля – натяжна стеля однотонного кольору.

Підлога – керамічна плитка з декором в приміщеннях для відвідувачів, паркет в номерах.

Меблі – дизайнерські меблі, геометричних та цікавих форм.

Освітлення – масивні люстри, торшери, великі панорамні вікна в вестибюлі, номерах люкс та апартамент.

Акcesуари – картини, масивні скляні вази з квітами, новинки техніки.

Матеріали для будівництва і оформлення інтер'єру приміщень – екологічно чисті, зручні в експлуатації та ергономічні в догляді.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

Приймально-вестибюльна та безпеки

До приміщень вестибюльної групи готелю «Bohem Art Hotel» належать вестибюль, приміщення для приймання та розміщення гостей, зберігання і транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати. Блок приміщень вестибюльної групи буде основною сполучною ланкою всіх груп приміщень.

У планувальній та функціональній організації готелю приміщення вестибюльної групи розташовані на першому поверсі й прилягають безпосередньо до головного входу [28]. Ці приміщення — основні в організації готелю, презентують його, формують перші візуальні враження клієнтів про заклад розміщення.

Вестибюль пов'язує вхід до закладу із входами до інших приміщень та пасажирських ліфтів; входів до санвузлів для відвідувачів, виходу на сходи. У вестибюлі передбачають такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху (маршрут транзитного руху до ліфтів та сходів, коридорів), екстенсивного пішохідного руху (пішохідні підходи до торговельних приміщень тощо); зона відпочинку та очікування.

Розташування функціональних зон у вестибюлі проєктованого арт-готелю буде за концентричним принципом розташування рецепції.

Служба прийому і розміщення знаходиться в головному вестибюлі біля входу, складається з двох частин: Front office, власне стійка, і Back office -

приміщення за стійкою, поза полем зору гостей. Ресепшн забезпечена різними інформаційними матеріалами і покажчиками.

Ліфти для пасажирів будуть згруповані по два швидкісних безшумних ліфти «KONE» (Фінляндія). Санвузли розташовують у вхідній частині зони обслуговування із виходом до вестибюля.

З вестибюлю можна потрапити до приміщень побутового обслуговування та торгівлі, закладів ресторанного господарства.

Приміщення приймально-вестибюльної групи готелю «Bohem Art Hotel», враховуючи рекомендовані склад та площі приміщень згідно з ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» [29]. Дані зводимо у таблицю 1.7.

Таблиця 1.7

Склад приміщень приймально-вестибюльної групи

№ п/п	Назва приміщень	Площа, м ²
1.	Вестибюль	70
2.	Гардероб	8
3.	Бюро прийому і реєстрації	11
4.	Бюро бронювання	8
5.	Кімната чергового персоналу	8
6.	Службовий санітарно-технічний блок	7
7.	Кімната чергового адміністратора	12
8.	Сейфова	7
9.	Швейцарська і приміщення носильників	7
10.	Камера схову	9
11.	Приміщення охорони	8
12.	Приміщення посильних	8
13.	Відділення зв'язку	12
14.	Комора прибирального інвентарю	5
15.	Медпункт	12
16.	Санвузол загального користування	16
	Разом	208

Вхідна група арт-готелю оснащена автоматичними дверима. Вестибюль готельного підприємства це велике приміщення, без перегородок та стін, стіни покриті штукатуркою. Дизайн приміщення створюють розставлені по підлозі величезні картини, квіти у горщиках, світильники геометричних форм та різноманітні скульптури. В зоні відпочинку та очікування встановлені дивани оригінальних округлих форм, величезне дзеркало додає антураж.

Житлова

Блок приміщень житлової групи є основним у готелі. Приміщення житлової групи включають: номери всіх типів та категорій; коридори; вітальні; холи; приміщення побутового обслуговування на поверхах.

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 [30]. Основу приміщень житлової групи становлять номери, з якими безпосередньо пов'язані допоміжні і службові приміщення. В арт-готелі «Bohem Art Hotel» планується облаштувати 42 номери. Типи номерів готелю та їх співвідношення і площі, сантехнічне та електрообладнання номерів рекомендується проектувати згідно з ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення» [29, 31].

В проектованому арт-готелі будуть представлені такі категорії номерів: апартамент (двомісний), люкс (двомісний), напівлюкс (двомісний), номер І категорії (одномісний) та номер І категорії (двомісний). Розрахунок номерного фонду арт-готелю «Bohem Art Hotel» представлено у табл. 1.8.

Таблиця 1.8

Розрахунок номерного фонду арт-готелю «Bohem Art Hotel»

Категорія номера	Характеристика номера		Кількість номерів даної категорії, шт.	Загальна кількість місць, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартамент	2	2	1	2
Люкс	2	2	1	2
Напівлюкс	1	2	2	4
Номер І категорії одномісний	1	1	14	14
Номер І категорії двомісний	1	2	24	48
Всього				70

При виборі форми плану житлової частини готелю враховувались містобудівні особливості ділянки будівництва, її розмір і форма, санітарно-

гігієнічні, техніко-економічні і протипожежні вимоги. Форму плану житлової частини готелю проектують прямолінійної форми.

Площа номерів визначається в залежності від переліку обладнання та меблів, які необхідно підібрати. Корисна площа номеру, $S_{кор}$, m^2 , розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування за формулою 1.1. Підбір меблів та розрахунок площ номерів арт-готелю наводиться у додатку Б.

$$S_{кор} = \sum p \cdot S \quad (1.1)$$

де p – кількість одиниць обладнання даного виду (типу), шт.;

S – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, m^2 .

Розраховану загальну площу номерів арт-готелю «Bohem Art Hotel» наводимо у таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Загальна площа номерів арт-готелю 4* «Bohem Art Hotel»

Категорія номера	Площа, м²					Кількість номерів даної категорії	Загальна площа номерів, м²
	жит-лова	санвузлів		перед-покою	загальна		
		основного	додаткового				
Апартамент	64	10	3	3	80	1	80
Люкс	34	9		3	46	1	46
Напівлюкс	29	5		3	37	2	74
Номер I категорії одномісний	14	4		3	21	14	294
Номер I категорії двомісний	21	4		3	28	24	672
Загальна площа номерного фонду						42	1166

Номери арт-готелю «Bohem Art Hotel» обладнані безпроводниковим інтернетом Wi-Fi, набором особистої гігієни, можливістю індивідуально контролювати освітлення в кімнаті та кондиціонером, телевізором з плоским екраном з функцією побудки, телефоном з доступом до міжнародного зв'язку.

Дизайн номерів виконаний у стилі авангард. Освітлення здійснено за рахунок світильників у вигляді зооморфних скульптур. Інтер'єр номерів доповнено чорно-білими фотографіями, картинами сучасних художників, у номерах люкс та апартамент встановлені крісло-гойдалка

Номери умовно розділені на функціональні зони за рахунок колон або масивних ширм, що розділяють простір на зону вітальні із зручними м'якими меблями та спальню. У ширму вмонтована плазмова панель, яка обертається, її можна легко повернути екраном в вітальню або до спальної зони. У номерах встановлено ліжко розміру Queen Size та надається меню подушок (чотири в номері і додаткові - за запитом). У санвузлі встановлена раковина «Villeroy & Boch» у вигляді чаші, на поличках органічна косметика «Natura Siberica».

Проектування приміщень житлової групи, що включають коридори на поверхах, холи та вітальні, виконано відповідно до встановлених стандартів. На кожному поверсі знаходяться приміщення для побутового обслуговування, які знаходяться неподалік від поверхового холу. До приміщення них відносяться:

- приміщення обслуговуючого персоналу;
- приміщення для чистої білизни;
- приміщення для брудної білизни;
- резервний склад білизни;
- приміщення для зберігання прибирального інвентарю.

Склад приміщень побутового обслуговування арт-готелю «Bohem Art Hotel» зводимо у таблиці 1.10. Площі приміщень узгоджено з ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Таблиця 1.10

Склад приміщень побутового обслуговування

№ п/п	Назва приміщення	Площа, м ²
1.	Хол	30*2
2.	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10*2
3.	Приміщення старшої покоївки	12*2
4.	Комора для брудної білизни	6*2
5.	Комора для прибирального інвентарю	4*2
6.	Кімната побутового обслуговування	8*2
7.	Санвузол персоналу	4*2
	Разом	148

Отже, у арт-готелі «Bohem Art Hotel» планується два житлових поверхи, на кожному поверсі будуть розміщені приміщення побутового обслуговування.

Побутова, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

В арт-готелі «Bohem Art Hotel» виділено приміщення побутового призначення та торгівлі, до них відносяться: сувенірний кіоск, пральня та хімчистка, картинна галерея. Приміщення побутового призначення та торгівлі спроектовано відокремлено і розміщено при вестибюлі арт-готелю [32].

Склад та площу приміщень побутового призначення та торгівлі проєктованого арт-готелю зведено у таблиці 1.11, враховувались норми наведені у ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» [29].

Таблиця 1.11

Склад і площа приміщень побутового призначення та торгівлі

№ п/п	Назва приміщення	Площа, м ²
1.	Сувенірний кіоск	8
2.	Картинна галерея	60
3.	Пральня та хімчистка	12
	Разом	70

У процесі роботи галереї будуть представлені картини різних стилів, технік письма, скульптури, фотографії – як відомих українських, так і талановитих художників-класиків.

Оскільки готельне підприємство відноситься до арт-закладів, у готелі «Bohem Art Hotel» працюватиме три конференц-зали, обладнані майстерні для творчості та зали для проведення тематичних заходів (майстер-класів з живопису, кіно-вечорів, музичних заходів). Склад і площа дозвілєво-анімаційних приміщень арт-готелю «Bohem Art Hotel» наведена у таблиці 1.12.

Інтер'єр конференц-залів виконаний в чорно-білих тонах: панорамні вікна і продумане освітлення розширюють простір, роблячи його світлим і просторим. У залах є спеціальне обладнання: система звукопідсилення, фліпчарт, мікрофони, блокноти, ручки, доступ до швидкісного інтернету.

У арт-готелі працюватиме дві майстерні для творчості: одна обладнана всім необхідним для малювання, а в другій є можливість виробляти різноманітні аксесуари зі скла і дерева, ліпити глечики, свічки, шити ляльок.

Таблиця 1.12

Склад і площа приміщень дозвілєво-анімаційного призначення

№ п/п	Назва приміщення	Площа, м ²
1.	Ресепшн конференц-залу з гардеробом, зоною відпочинку та санвузлами	26
2.	Конференц-зал на 16 місць	27
3.	Конференц-зал на 40 місць	66
4.	Конференц-зал на 80 місць	122
5.	Майстерні для творчості	2*30
6.	Зали для проведення тематичних заходів	2*40
7.	Санвузли	14
	Разом	395

Для відпочинку і розваг, оздоровлення, зняття втоми і боротьбі зі стресами у арт-готелі «Bohem Art Hotel» передбачено тренажерний зал та Spa-центр. У Spa-центрі надаватимуться послуги з обгортання, циркуляційний душ, косметологічний кабінет, масаж та сауна. Склад і площі приміщень спортивно-оздоровчого призначення арт-готелю «Bohem Art Hotel» зводимо у таблицю 1.13.

Таблиця 1.13

Склад і площа приміщень спортивно-оздоровчого призначення

№ п/п	Назва приміщення	Площа, м ²
1.	Ресепшн Spa-центру з зоною відпочинку та санвузлами	12
2.	Сауна	
	- парна	14
	- кімната відпочинку	4
	- кімната для перевдягання з душовою	6
3.	Кабінет обгортання з роздягальною	28
4.	Циркуляційний душ з роздягальною	24
5.	Косметологічний кабінет	30
6.	Масажний кабінет на 4-ри кабінки з роздягальною	48
7.	Тренажерний зал	46
	- зберігання і ремонт тренажерів	6
	- кімната інструктора	8
	- роздягальні з душовими і санвузлами	18
	- господарська комора	6
	Разом	250

Тренажерний зал працюватиме цілодобово, оснащений професійними силовими і кардіо-тренажерами провідного світового виробника «Пресог». У залі створені всі умови для оптимальних занять фітнесом і ефективних тренувань.

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

Адміністративна

У планувальній структурі арт-готелю «Bohem Art Hotel» адміністративні приміщення плануємо розташувати на першому поверсі, що допомагає швидкому доступу та контролю за роботою основних служб готелю та взаємодії з клієнтами [33]. Площі адміністративних приміщень арт-готелю «Bohem Art Hotel» розраховували виходячи з нормативу 6 м² на 1 працівника, для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця, неоснащеного комп'ютером, з обов'язковим природним освітленням.

Склад приміщень адміністрації та їх площі визначали завданням на проектування з урахуванням рекомендацій ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» [29]. Дані заносимо у таблицю 1.14.

Таблиця 1.14

Склад і площа адміністративних приміщень

№ п/п	Назва приміщення	Площа, м ²
1.	Кабінет директора, з приймальною та залом для нарад	20
2.	Кабінет заступників директора	12
3.	Кабінет головного інженера	10
4.	Кабінет головного економіста	12
5.	Архів	10
6.	Бухгалтерія	18
7.	Відділ маркетингу та продажів	14
8.	Санвузли персоналу	6
	Разом	102

Господарська та виробничо-побутова

До господарських та виробничо-побутових приміщень арт-готелю «Bohem Art Hotel» належать складські приміщення зі збереження білизни, інвентарю, меблів, продовольчих товарів, специфічного обладнання з необхідними характеристиками температури та вологості повітря, майстерні та пральня.

Складські приміщення готелю будуть розміщені поблизу з виробничими приміщеннями, розвантажувальна площадка знаходитиметься з боку господарського подвір'я, її планується обладнати навісом і рампою.

Комори спроектовано без природного освітлення з північно-західного боку будівлі, майстерні - в центрі будівельного об'єму закладу. Господарські та виробничо-побутові приміщення арт-готелю проектуємо за вимогами ДБН В.2.2.-11-99. «Громадські будинки та споруди» [34]. Площі господарських та виробничо-побутових приміщень арт-готелю зводимо в таблицю 1.15.

Таблиця 1.15

Склад і площа господарських та виробничо-побутових приміщень

№ п/п	Назва приміщення	Площа, м ²
1.	Приміщення чергової зміни	7
2.	Вузол зв'язку	13
3.	Центральна білизняна	32
4.	Служба прибирання території	6
5.	Майстерні	40
6.	Складські приміщення	53
7.	Побутові приміщення виробничого персоналу	18
8.	Господарські	3*4
9.	Пральня	16
10.	Санвузли	8
	Разом	205

1.4. Сервіс

Бронювання. Дистрибуція

Бронюванням номерів арт-готелі «Bohem Art Hotel» займатиметься відділ служби прийому і розміщення. Забронювати номер можна через телефон, інтернет, пошту або канали дистрибуції. До відділі служби прийому і розміщення готелю надсилається лист-заявку на бронювання номеру. Кожна заявка на бронювання або ануляцію замовлення реєструється. Необхідна інформація для бронювання номеру у арт-готелі наведена на рис. 1.2 [28].

Після реєстрації... вляють тим же чином, яким вона була отримана.

На заявках... яково повинні бути приведені реквізити цієї організації (назва, адреса, телефон, факс, номер рахунку в банку).

Дата і час заїзду/від'їзду
Кількість гостей
Необхідні послуги харчування та додаткові послуги
Прізвище платника та вид оплати
Особливі побажання (трансфер, бронювання столика в ресторані, проживання з тваринами)

Рис. 1.2. Інформація необхідна для бронювання номеру у арт-готелі

Оплата проживання при поселенні в арт-готелі «Bohem Art Hotel»: готівкою або кредитною карткою, оплата за безготівковим розрахунком, передоплата кредитною карткою.

Для покращення обслуговування, зручності персоналу в систему управління арт-готелем «Bohem Art Hotel» буде впроваджено автоматизовану систему «ProHotel», за допомогою якої можна [35]:

- розробити план завантаженості номерного фонду;
- проводити розміщення гостей;
- слідкувати за роботою ресторанного господарства;
- надавати та систематизувати інформацію про гостя;
- завести особовий рахунок гостя;
- проводити індивідуальне та групове бронювання;
- управляти службою хаускіпінгу;
- відслідковувати рух готівки по касі;
- управляти заходами та додатковими послугами, які проводяться та надаються у готелі.

Також можна буде забронювати номер арт-готелю через глобальні системи резервування Amadeus, Galileo та Booking.

Для арт-готелю буде розроблена система дистрибуції, що надасть клієнту можливість зручного бронювання на сайті готельного підприємства. В арт-готелі «Bohem Art Hotel» впроваджена система он-лайн бронювання, що перетворює

сайт готелю в інтерактивний портал бронювання для індивідуальних і групових клієнтів, туристичних агентств і корпоративних партнерів.

Для бронювання номеру гостю готелю необхідно пройти реєстрацію на сайті засобу розміщення та створити електронний особистий кабінет, в якому можна самостійно управляти бронями, обирати оптимальний тариф, змінювати дату заїзду (за умови наявності номерів), користуватись спеціальними пропозиціями підприємства.

Реєстрація. Розміщення. Виселення.

Реєстрацією, розміщенням та виселенням гостей арт-готелю «Bohem Art Hotel» керує служба прийому та розміщення.

Технологічні процеси служби прийому і розміщення наступні [30]:

- розміщення гостей - процес, що складається з декількох операцій: зустрічі, реєстрації гостя, вручення ключа і супроводу в номер.
- зустріч - трансфер, попередня реєстрація.
- реєстрація - анкета, карта гостя; найбільш важлива частина процедури реєстрації - контакт з гостем.
- вручення ключа - у готелі виконується міжнародна вимога: «політика нерозголошення номера кімнати» як захід безпеки.
- супровід у номер - посильний.
- надання додаткових послуг.
- організації виїзду і розрахунку після виїзду.

Прийом гостя здійснюється в два етапи: зустріч (може здійснюватись супроводжувальними особами, водіями або швейцарами у місці прибуття гостя (аеропорт, вокзал) або безпосередньо біля будівлі готелю та прийом (реєстрація документів гостя) [32].

Після визначення тарифу клієнт передоплачує послуги, що узгоджує з адміністратором. Передоплату зараховують в оплату готельних послуг під час остаточного розрахунку, коли клієнт вибуває з готелю.

Оплату приймає касир служби прийому та розміщення, він підпорядкований одночасно адміністратору.

Після реєстрації клієнта касир служби прийому та розміщення відкриває рахунок з користування номером.

Видача ключів від номера завершує процес реєстрації гостей, здійснює цей процес адміністратор. Водночас до його обов'язків належить дотримання строгого контролю за збереженням ключів — вагомим пункту гарантування безпеки перебування клієнтів та їхнього майна, іміджу готелю,

Рахунок на оплату готельних послуг складають у двох примірниках: перший для гостей, другий для бухгалтерії готелю.

При поселенні туристської групи до готелю її керівник пред'являє адміністраторові направлення туристської фірми (документ, що підтверджує право проживання даної групи в готелі і гарантуючий, що оплата зроблена) і список групи, оформлений відповідно до вимог паспортного режиму. Видача ключа від номера завершує процедуру реєстрації. У деяких готелях гостю просто вручають карту готелю і ключ.

Агент служби прийому і розміщення після виписки гостя переводить номер у статус вільного і повідомляє відділ хаускіпінг про від'їзд клієнта.

Гест-релейшн. Рум-сервіс

Для покращення роботи арт-готелю передбачається посада гест-релейшн — це співробітник служби прийому та розміщення, який відповідатиме на запитання клієнтів та допомагає в вирішенні проблемних ситуацій [36]. Гест-релейшн володіє трьома іноземними мовами: англійською, німецькою та польською.

Додатковою послугою проєктованого арт-готелю «Bohem Art Hotel» буде Room Service — замовлення їжі в номеру або розташовані при засобі розміщення розважальні заклади.

Замовлення на послуги приймає співробітник служби — order taker по телефону, також погоджується спосіб приготування страви, час подачі, вид сервіровки, особливості обслуговування [37]. Приймавши замовлення order taker

попереджує гостя про час приготування страв. Усі замовлення на обслуговування в номерах реєструються в комп'ютерній системі. Запис ведеться в такій послідовності: номер кімнати, час виконання, кількість гостей, асортимент страв і напоїв, особливості приготування. Разом із замовленням гість отримує чек, який сплачує при виїзді з готелю, картку з побажаннями приємного апетиту і проханням повідомити, коли можна прибрати посуд.

Хаускіпінг. Клінінг

Служба хаускіпінг є найважливішою в готелі, оскільки персонал саме цієї служби працює у постійному контакті з гостями і виконує всі функції, пов'язані з їхнім безпосереднім обслуговуванням. Організаційна структура служби хаускіпінг в арт-готелі «Bohem Art Hotel» наведена на рис. 1.3.



Рис. 1.3. Організаційна структура служби хаускіпінг

Основна задача служби - чистота і порядок, згідно з очікуваннями клієнта, надання послуг у номерах, забезпечення необхідного санітарно-гігієнічного стану та комфорту номерів, приміщень загального користування (вестибюль, хол, коридор, сходові, ліфтові зони та ін.), контролю за станом обладнання номерів, постільною білизною [28].

Перелік функціональних обов'язків персоналу служби хаускіпінг наводимо у таблиці 1.16.

В арт-готелі покоївки працюватимуть за індивідуальним методом під час прибирання номерів.

Таблиця 1.16

Функціональні обов'язки персоналу служби хаускіпінг [32]

Посада	Обов'язки
Менеджер номерного фонду	Контролює ведення значного обсягу технічної документації пов'язаної з обігом білизни, хімічних засобів догляду за приміщеннями та засобів гігієни, інвентарю, технологічної побутової техніки. Координує роботу працівників служби, складає графіки роботи, відповідає за стан меблів, обладнання у номерах, громадських та службових приміщеннях, дбає про естетичну привабливість номерів готелю.
Старша покоївка	Делегує виробничі завдання керівника служби, координує роботу колективу покоївок, здійснює контроль за станом приміщень
Покоївка	Покоївка здійснює прибирання, провітрювання номерів, санвузлів, зміну постільної білизни, контролює наявність у санвузлах необхідних засобів гігієни, перевіряє стан меблів, технічний стан побутової техніки
Прибиральниця	Забезпечує дотримання у належному санітарному стані приміщень загального користування - вестибюль, холи, коридори, сходові зони, ліфти, санвузли, службові приміщення, прилеглої до готелю території. В обов'язки прибиральниць входить миття стін, вікон, дверей, чищення і дезинфекція обладнання санітарних вузлів загального користування.

Клінінг

Проектований арт-готель «Bohem Art Hotel» під час своєї роботи користуватиметься послугами клінігової компанії «Чиста оселя» [38]. Клінінгова компанія здійснюватиме прибирання після будівництва, генеральні прибирання, миття фасаду - раз у місяць.

Клінінг прилеглої території, щоденний та щотижневий клінінг проводитимуть служби готелю: хаускіпінг та служба благоустрою території. У таблиці 1.17 наведені засоби та обладнання за допомогою яких проводиться клінінг арт-готелю, складено на основі джерела 37.

Таблиця 1.17

Обладнання, інвентар та мийні засоби для клінінгу

Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
Клінінгове обладнання		
Машина BD 40/12 C Вр Pack	Для вологого прибирання підлоги	1

Пароочисник sg 4/4	Для чищення килимів та м'яких меблів	4
Пилосос NT 48/1	Для сухого прибирання підлоги	5
Підмітальна машина KM 35/5C	Для підмітання підлоги в цехах ресторану	1
Апарат високого тиску BDP 43/450 c	Для сухого прибирання твердих поверхонь	1
Magic System 710S Safety	Возик для покоївки	10
STH 10.76 W	Снігоприбиральна машина	1
Інвентар		
C-006	Швабри (моп мотузковий)	20
B-040	Візки для прибирання	10
Vikan	Набір для миття вікон	6
Повітродувка LB 850 BP	Для прибирання листя	1
Lysoform	Коплект для підмітання	10
Бак сміттевий 35 л	Для збору сміття всередині	10
Бак сміттевий 120 л	Для вивезення сміття з готелю	3
Тип 99932	Санітарні пакети	500
FRA - 10360	Відро	15
Миючі засоби		
Поліроль Marmo e Granito	Для полірування мармурових і гранітних поверхонь	35 (35л)
Миючий засіб Parquet Clean	Для дерев'яних поверхонь	30 (30 л)
Миючий засіб Azzuro	Для мармурової підлоги	35 (35л)
Кремний засіб Dal	Для миття ванн та душів	20 (20 л)
Миючий засіб WC Rein	Для унітазів і пісуарів	40 (40 л)
Миючий засіб Decalc	Для видалення мінеральних і вапняних відкладень	60 (60 л)
Концентрат Glasstek	Для очищення вітражних вікон	15(15 л)
Концентрат Ratio	Для миття твердих підлогових поверхонь	15(15 л)

Велнес. СПА. Фітнес

Проектування приміщень для Spa та Wellness послуг передбачає створення комфортних умов для гостей готелю, можливість оздоровлення, відпочинку та гарного вигляду.

У арт-готелі «Bohem Art Hotel» передбачений тренажерний зал та Спа-центр, який складається з сауни, циркуляційного душу, кабінету обгортання, косметологічного та масажного кабінетів. Відвідування Спа-центру оплачуватиметься окремо від проживання, в залежності від обраної послуги та її тривалості, послуги тренажерного залу – безкоштовні для гостей арт-готелю.

Тренажерний зал обладнаний професійним кардіо-обладнанням та силовими тренажерами: бігові доріжки; шведська стінка; велотренажери та еліптичні тренажери; килимки для вправ з розтягування та пресу.

Під час тренувань гості готелю можуть звернутись до професійних тренерів або ж замовити індивідуальну програму тренувань. Перелік обладнання для організації надання Spa та фітнес послуг наводимо у таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

Перелік обладнання для організації надання Spa та фітнес послуг

Комплекс послуг	Обладнання	Кількість
Фітнес послуги	Бігова доріжка Precor C954I	6
	Еліптичний тренажер Precor EFX 532I	4
	Скам'я Precor 113 Adjustable Decline Bench	3
	Тренажер адаптивний Precor AMT 885 Open Stride	3
	Тренажер силовий Precor DSL0606 згинання ніг лежачи	2
	Тренажер силовий Precor DSL0204 біцепс сидячи	2
	Степпер Precor CLM 835	2
	Велотренажер UBK 835	4
Масажні послуги	Масажний стіл Snteratletika ST701	4
	Шафа для препаратів V-3011B	4
	Ширма для масажного кабінету 4-х секційна	4
Послуги обгортання	Кушетка для обгортання Softpack	2
Косметологічний кабінет	Кушетка стаціонарна Beauty Queen	2
	Візок косметологічний M-3030	2
	Косметологический комбайн мод. 1008	2
Циркуляційний душ	Установка циркуляційного душу Meden Inmed Orkan	2
Послуги сауни	Електрокам'янка Helo Cup 45 D	1

У косметичному кабінеті надаватиметься широкий асортимент процедур у догляді за обличчям та тілом, а саме: скрабування, чистка обличчя та тіла, епіляція, програми догляду за обличчям та тілом, косметичний масаж обличчя, маски різного типу, грязьові та трав'яні ванни.

У кабінеті обгортання пропонуватимуть обгартування водоростями, гарячим шоколадом, мінеральною гряззю, медом, ефірними маслами.

Масажний кабінет пропонує такі види масажу: класичний масаж; медовий масаж; аромомасаж; стоун-терапія; лікувальний масаж; дитячий масаж.

Надання Spa та фітнес послуг у арт-готелі надаватимуться спеціалістами, які мають спеціальну освіту та досвід роботи.

Івент-сервіс. Анімація

Арт-готель «Bohem Art Hotel» надаватиме послуги з івент-сервісу та забезпечуватиме гостей готельного підприємства цікавою анімацією.

Івент-сервіс арт-готелю займатиметься проведенням весіль, днів народжень, святкових заходів, конференцій, симпозіумів, виставок, концертів, показів мод тощо. Івент-сервіс готельного підприємства організовувати весь захід до найдрібніших моментів: вибір місця проведення; прикрашання місця проведення; розроблення сценарію заходу; утвердження меню; фото та відео зйомки; музичний супровід та анімаційне супроводження; сервірування столів та забезпечення необхідними меблями; підбір персоналу та обслуговування гостей; перевезення до місця призначення; прибирання.

Необхідний перелік меблів та приміщення, які прийматимуть участь в обслуговуваннях типових івентів арт-готелю зведені у таблицю 1.19.

Таблиця 1.19

Перелік меблів та приміщення, які прийматимуть участь в обслуговуваннях типових івентів арт-готелю

Назва івент-заходу	Перелік приміщень	Обладнання
Виставка картин	Вестибюль Хол Картинна галерея	Стенди виставкові (3 шт.) Столи фуршетні (10 шт.)
Арт-зустрічі	Вестибюль Хол Зала для проведення тематичних заходів	Стенди виставкові (3 шт.) Стільці (50 шт.) Столи фуршетні (15 шт.) Проектор (1 шт.) Мікрофон (1 шт.)
Конференції	Вестибюль Хол Ресепшн при конференц-залі Конференц-зала	Стільці (80 шт.) Інтерактивна дошка (1 шт.) Трибуна (1 шт.) Технічне обладнання

Проводитимуть регулярні арт-зустрічі із відомими людьми світу мистецтва, живопису, музики, бізнесу, науки. Гости готелю завжди можуть безкоштовно відвідувати виставки в галереї та арт-зустрічі.

У готелі проводитимуться майстер-класи з малювання, по виготовленню аксесуарів із скла і дерева, свічок, ліплення глечиків, шиття ляльок.

1.5. Ресторани. Бари.

Заклади ресторанного господарства арт-готелю «Bohem Art Hotel» представлені рестораном, лобі-баром та баром при тренажерному залі. Структура закладів ресторанного господарства арт-готелю наведена в таблиці 1.20.

Таблиця 1.20

Структура закладів ресторанного господарства арт-готелю

Заклад ресторанного господарства	Кількість місць	Режим роботи	Вид обслуговування
Ресторан «Aquarell»	60	З 7.00-10.00 «шведська лінія» для гостей готелю, з 11.00-24.00 працює за замовленням меню «а ля карт» (без вихідних)	Сніданок – «шведський стіл»; обід, вечеря – «а ля карт»
Бар при тренажерній залі	6	З 9.00 по 21.00 (без вихідних)	Вільний вибір напоїв «а ля карт»
Лобі-бар	10	Цілодобово (без вихідних)	Вільний вибір страв і напоїв «а ля карт»
Їдальня для персоналу	15	З 7.00 по 9.00 – сніданок з 13.00 по 15.00 – обід з 18.00 по 20.00 – вечеря	Комплексні сніданки, обіди та вечері

Ресторан «Aquarell» розташований в будівлі арт-готелю на першому поверсі. Вхід до ресторану спроектовано з вулиці та з готелю. Ресторан відноситься до вищого класу, пропонує скуштувати страви авторської кухні та поринути у світ пізнання нових смаків та ароматів. У вартість проживання включено сніданки за типом «шведського столу».

Бар розташований при тренажерному залі та розрахований на 6 осіб. У барі можна відпочити після активного тренування або випити фреш чи смузі для поповнення організму корисними речовинами.

Лобі-бар знаходиться на першому поверсі готелю, працюватиме цілодобово, щоб гості готельного підприємства, туристи могли провести дружню чи ділову зустріч за чашкою ароматної кави, випити смачні коктейлі або спробувати страви європейської кухні.

Прийшовши до ресторану «Aquarell», споживачі потрапляють до групи вестибюльних приміщень, а саме гардеробної, де вони можуть залишити верхній

одяг, та санвузлів. У ресторані передбачена аванзала для зустрічі споживачів та очікування столика. З вестибюлю гості закладу потрапляють до торгівельної залу ресторану, де можуть замовити страви і послуги для відпочинку та харчування. Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «Aquarell» наведено на рис. 1.4 [42].

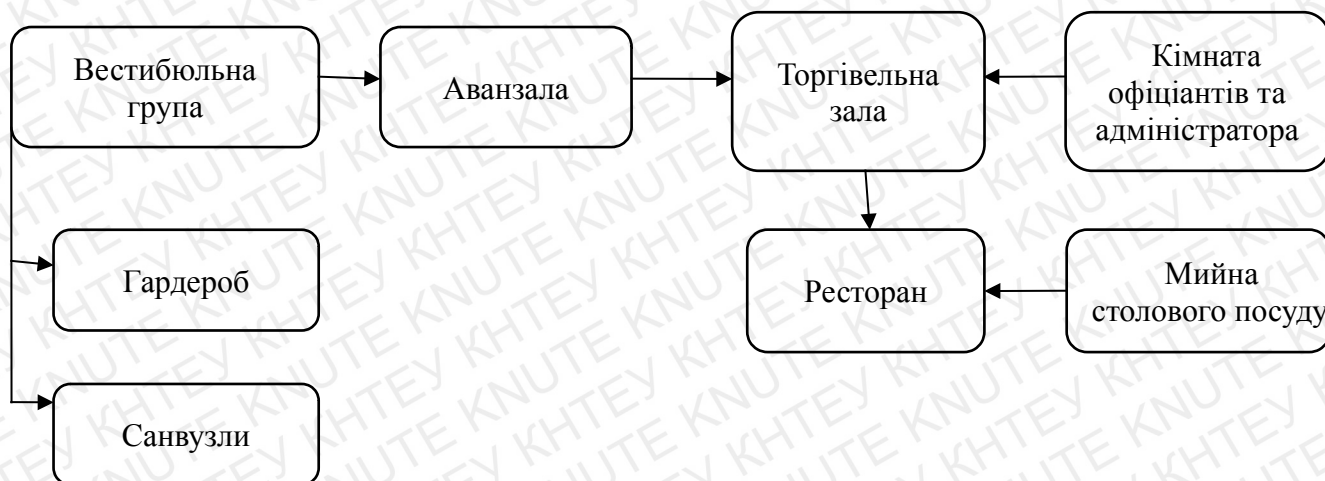


Рис. 1.4. Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «Aquarell»

Вестибюль – це перше приміщення, куди потрапляють відвідувачі і де починається їх обслуговування. У вестибюлі розміщено інформацію про послуги, які надає заклад, передбачається розміщення гардеробу і санвузлів для відвідувачів. Площу вестибюлю приймаємо з розрахунку $0,3 \text{ м}^2$ на одного споживача:

$$S_{\text{вестибюлю}} = 60 \cdot 0,3 = 18 \text{ м}^2$$

Площу гардероба визначаємо з розрахунку $0,1 \text{ м}^2$ на одного споживача в годину максимального завантаження.

$$S_{\text{гардеробу}} = 50 \cdot 0,1 = 5 \text{ м}^2$$

Площа санвузлів для відвідувачів ресторану – 12 м^2 .

Аванзала – приміщення для збирання, очікування і відпочинку гостей, учасників святкових заходів. Площу аванзали приймаємо з розрахунку $0,2 \text{ м}^2$ на одного споживача:

$$S_{\text{аванзалу}} = 60 \cdot 0,2 = 12 \text{ м}^2$$

При проектуванні залу ресторану «Aquarell» площу зали розраховуємо виходячи з норм площі на одне місце за формулою:

$$S=P*W \quad (1.2)$$

де P – кількість місць у залі;

W – норма площі на одне місце

Згідно СНіП 2.08.02.89 норма площі на одне місце для проектних закладів становить, згідно норм площі для споживачів, для ресторану приймаємо 2,0 м² на одного споживача, для лобі-бару та бару при тренажерному залі приймаємо 2,2 м. До складу зали включають такі зони: естрада – 10 м², танцювальний майданчик – 12 м². Загальна площа ресторану становить:

$$S_{\text{залу ресторану}}=60*2+10+12=142 \text{ м}^2$$

$$S_{\text{залу лобі-бару}}=10*2,2=22 \text{ м}^2$$

$$S_{\text{залу бару}}=6*2,2=13 \text{ м}^2$$

Інтер'єр залу оформлюємо відповідно до обраної концепції – у стилі авангард.

Підбір меблів відповідає загальній ідеї закладу та запитам потенційних відвідувачів. Залу ресторану обладнано аудіо- та відеотехнікою. Проходи в залі (мінімальні відстані між торцями столів чи стільцями, які висунуті у робочий стані) наступні:

- основний – 1,2-1,5 м;
- додатковий (розподілення потоків) – 0,9-1,2 м;
- підхід до місць – 0,8 м.

Для організації шведського столу в торговельній залі ресторану спеціально виділено частину зали з необхідним обладнанням: охолоджуючі столи та марміти для подавання гарячих страв. Окремо передбачено стіл для подавання сухих сніданків, фруктів, десертів та напоїв. На приставних столах обладнання для приготування тостів та грінок.

Відстань між шведською лінією та зоною приймання їжі в ресторанній залі не менше 1,5 м.

Пропонований в меню асортимент страв на сніданок включає в себе холодні та гарячі закуски, сухі сніданки (мюслі, пластівці), кисломолочні продукти (йогурти), каші, овочі (свіжі), фрукти, напої, свіжу випічку [41].

Форма обслуговування в торговельній залі – з частковим обслуговуванням офіціантами, оскільки офіціанти беруть участь в прибиранні використаного посуду, підносять необхідні столові прибори, обслуговують гарячими напоями.

Після завершення сніданку гостями, прибирають стіл та сервірують для наступних гостей згідно з правилами сервіровки.

В ресторані «Aquarell» передбачається повне обслуговування офіціантами за індивідуальним методом. Обслуговування відбувається за наступною послідовністю [40]:

- подача меню;
- прийом замовлення (час очікування становить не більше 10–15 хвилин);
- виконання замовлення (офіціант одержує й подає послідовно холодні солодкі страви, гарячі солодкі страви, кондитерські вироби).
- розрахунок з відвідувачами;
- прибирання столу від посуду, наборів відбувається безперервно.

При подаванні страв офіціанти у ресторані та лобі-барі використовуватимуть американський спосіб – при повсякденному обслуговуванні та французький при бенкетному.

Термін «порядок обслуговування» означає послідовність дій, починаючи із прибуття гостей у заклад ресторанного господарства [42]. Послідовність дій обслуговуючого персоналу повинна враховувати всі нюанси, щоб задовольнити запити кожного відвідувача.

У таблиці 1.21 наведена поелементарна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства.

Таблиця 1.21

**Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування
закладів ресторанного господарства**

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Зона первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	• Вестибюль • гардероб верхнього одягу • санвузли	• гардеробна стійка • полиця для зберігання засобів гігієни • санітарні прилади • стійка адміністратора • м'які меблі	• адміністратор • гардеробник • гість
Зона послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	• Торговельна зала ресторану, лобі-бару, бару при тренажерній залі • барна стійка	• устаткування шведської лінії • меблі та обладнання залу, барної стійки • меню вільного вибору, бенкетне меню, барна карта • столовий посуд, столові набори, столова білизна • елементи інтер'єру	• адміністратор • офіціант • бармен • сомельє • гість
Допоміжна зона	Забезпечення процесу обслуговування	• Торговельні зали • роздаткова • сервізна мийна столового посуду • приміщення офіціантів	• торговельно-технологічне устаткування зали ресторану, лобі-бару та бару при тренажерній залі • устаткування для забезпечення видовищних заходів	• адміністратор • офіціант • бармен • сомельє • гість •
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля, проведення святкових заходів	• Торговельна зала • естрада • танцювальний майданчик	• меблі та обладнання залу; • технічне устаткування • декорації	• адміністратор • музиканти • гість

В торговельній залі закладів ресторанного господарства знаходитиметься барна зона, де споживачі зможуть випити каву, сік, фреші, алкогольні та слабоалкогольні напої. Бар оснащено кавоваркою, льодогенератором, соковижималкою, холодильником, сокоохолоджувачем, барною ванною, умивальником. Устаткування для барної зони закладів ресторанного господарства наведено в табл.1.22. Також в залі виділено площу для підсобного приміщення бару, де зберігатиметься продукція бару. Площа приміщення становить 6 м².

Таблиця 1.22

Устаткування барної зони закладів ресторанного господарства

Вид устаткування	Модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	

Вид устаткування	Модель	Кількість,	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
Барний універсальний комбайн	Kenwood FP920	шт.	390	535	-
Кавоварка	Remo-FX5138K	1	465	510	-
Автоматизоване робоче місце офіціанта	R-Keeper™ V6	1	400	400	-
Льодогенератор	ZV15 Convito	1	390	460	-
Холодильна шафа для напоїв	Global G850	1	850	500	0,43
Соковижималка для цитрусових	Kenwood JE 810	1	400	230	-
Винна шафа	Liebherr wkess 553	1	450	560	0,25
Кавомолка	Ceado E6P	1	220	360	-
Ванна барна	BT-106/20	1	1000	600	0,6
Сокоохолоджувач	Inoxtech ZCF302	1	580	430	-
Раковина для миття рук	OZTI056A8	1	400	350	0,14
Площа устаткування					1,42

Площа барної зони становить:

$$S=1,42/0,35=4 \text{ м}^2$$

Кількість офіціантів для повсякденного індивідуального обслуговування у залі закладів ресторанного господарства визначаємо за формулою:

$$N_{of}=P/N_l \quad (1.3)$$

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

N_l – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант, (12 осіб);

P – кількість споживачів у години максимального завантаження зали, осіб.

Результати визначення загальної кількості обслуговуючого персоналу закладів ресторанного господарства при арт-готелі зводимо у таблицю 1.23.

В ресторані «Aquarell» планується організувати дві бригади офіціантів по 5 осіб, які очолює адміністратор. Режим роботи зміни офіціантів та адміністратора через два дні. Офіціанти будуть забезпечені допоміжними столами, всім необхідним інвентарем та посудом, що дає можливість якісного обслуговування споживачів.

Таблиця 1.23

Кількісний склад обслуговуючого персоналу закладів ресторанного господарства при арт-готелі

Посада	Розряд	Кількість, осіб		
		Ресторан	Лобі-бар	Бар при тренажерній залі
Гардеробник	-	2		
Адміністратор зали	-	2		
Офіціант	3-5	10	2	2
Бармен	4-5	2	2	2
Сомельє		2		
Прибиральник зали	-	2		
Музиканти	-	4		

Для ресторану розроблено меню сніданку за типом «шведського столу» (додаток В) та меню авторської кухні (додаток Г). Меню лобі-бару наведено у додатку Д, бару при тренажерній залі у додатку Е.

Відповідно до типу підприємства та його потужності, розрахунки починають із визначення кількості споживачів методом складання графіків завантаження залів або використання показників обертання місць протягом дня. Розрахунок завантаження торгівельної зали ресторану «Aquarell» здійснюємо за формулою 1.4.

$$N = \frac{60}{t} * k * n \quad (1.4)$$

де N - кількість споживачів у торгівельній залі за 1 год., осіб;

n – кількість місць в торговельній залі закладу;

t – середня тривалість відвідування одним споживачем закладу, хв.;

k – коефіцієнт заповнення зали, частка від одиниці

Динаміка завантаженості торгівельної зали розрахована у таблиці 1.24.

Провівши маркетингові дослідження у місті Львів визначено, що середню заповненість готелів у місті складає 70%, Тобто, кількість споживачів від загальної кількості проживаючих у готелі під час сніданку за типом «шведський стіл» в проєктованому ресторані «Aquarell» становить: $70 * 0,7 = 49$ осіб.

Таблиця 1.24

Прогнозована динаміка завантаженості ресторану «Aquarell» на 60 місць

Години роботи	Тривалість	Оборотність місця	Наповненість	Кількість
---------------	------------	-------------------	--------------	-----------

	відвідування, хв	за годину, рази	зали, частка одиниці	відвідувачів
07:00-10:00	Шведська лінія			49
11:00-12:00	60	1	0,1	6
12:00-13:00	60	1	0,3	18
13:00-14:00	60	1	0,5	30
14:00-15:00	90	0,7	0,1	4
15:00-16:00	90	0,7	0,2	8
16:00-17:00	90	0,7	0,2	8
17:00-18:00	90	0,7	0,5	21
18:00-19:00	100	0,6	0,7	25
19:00-20:00	100	0,6	0,9	32
20:00-21:00	120	0,5	0,6	18
21:00-22:00	90	0,7	0,5	21
22:00-23:00	90	0,7	0,2	8
23:00-24:00	90	0,7	0,1	4
Загальна кількість відвідувачів на день				205
Денна оборотність місця, рази				3,4

Кількість відвідувачів розрахункового дня в ресторані «Aquarell» при арт-готелі становить 205, оборотність місця при цьому склала 3,4, що відповідає орієнтовним показникам господарської діяльності аналогічних типів закладів ресторанного господарства. Найбільша завантаженість ресторану спостерігається у обідні та вечірні години.

Розрахунок загальної кількості страв і напоїв для виробничої програми при організації сніданку за типом «шведського столу» в арт-готелі з кількістю гостей 49 осіб. Розрахунок загальної кількості страв для всіх гостей проводимо наступним чином: рибна нарізка – вихід порції на одного гостя становить 50 г, на всіх гостей – $50 \cdot 49 = 2450$ г; вихід стандартної порції становить 150 г; отже, потрібно $2450 / 150 = 16$ порцій.

Виробнича програма сніданку за типом «шведського столу» розрахована у таблиці 1.25.

Таблиця 1.25

Виробнича програма сніданку за типом «шведського столу»

Назва страви	Вихід стандартної порції, г	Вихід порції на одного гостя, г	Загальна кількість порцій, шт.
Холодні закуски			

Рибна нарізка (сьомга, палтус, оселедець)	150	50	16
Овочеве асорті (помідори, огірки, перець салатний)	150	50	16
Салат з помідорами, огірками	50	17	17
Салат з телятиною та запеченими овочами	50	17	17
М'ясне асорті (салямі, балик, бастурма)	150	50	16
Сирна нарізка (пармезан, рокфор, дор блю)	150	50	16
Масло вершкове (формоване)	30	10	16
Йогурт	100	33	16
Гарячі закуски			
Ковбаски домашні	60	20	16
Яєчня глазунья з двох яєць	80	26	16
Омлет з пряним лососем та томатами	150	50	16
Омлет з болгарським перцем, пармезаном та беконом	150	50	16
Яйця пашот на тостах з сиром брі	120	40	16
Млинці з м'ясом	100	33	16
Вівсяна каша з курагою та фініками	180	60	16
Вівсяна каша з яблуками і родзинками	180	60	16
Страви з додаванням молока			
Вівсяні пластівці	100	33	16
Мюслі	100	33	16
Кукурудзяні пластівці	100	33	16
Молоко	150	50	16
Солодкі страви			
Мафін шоколадний/з чорницею	80	27	17
Оладки з яблук	100	33	16
Млинці з яблуками та корицею	80	27	17
Фрукти (яблука, ківі, апельсини, банани)	40/20/20/20	33	16
Гарячі напої			
Чай чорний	200	66	16
Чай зелений	200	66	16
Кава	100	33	16
Хлібобулочні вироби			
Хліб білий	30	10	16
Хліб житній	30	10	16
Круасан з начинкою	60	20	16
Булочка з кунжутом	60	20	16

Визначаємо загальну кількість страв, які реалізують у залі ресторану. Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховуємо на підставі прогнозування завантаженості торгової зали закладу ресторанного господарства при арт-готелі шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали:

$$n = N * m \quad (1.5)$$

де n - загальна кількість страв, порцій;

N - кількість відвідувачів, осіб;

m - коефіцієнт споживання групи страв.

Асортиментний склад продукції у ресторані «Aquarell» при арт-готелі наведено в табл.1.26.

Таблиця 1.26

Погруповий розподіл страв у проектованому ресторані «Aquarell»

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв групи
Фірмові страви	0,2	41
Холодні закуски	1,9	390
Гарячі закуски	0,4	82
Супи	0,18	37
Основні страви	1,2	246
Гарніри	0,3	62
Соуси	0,2	41
Солодкі страви	0,4	82
Гарячі напої:	0,4	82
- чай	0,6	49
- кава	0,4	33
Холодні напої:	0,6	123
- фруктові води	0,2	25
- мінеральні води	0,2	25
- напої власного приготування	0,3	37
- соки	0,3	37
Напої алкогольні:	0,8	164
- пиво	0,05	8
- вино	0,2	33
- горілка	0,05	8
- шампанське	0,2	33
- вермути	0,2	33
- коньяк	0,26	43
- лікери	0,06	10
Загальна кількість		1300

На основі меню та розрахованої кількості спожитих страв за день складаємо виробничу програму для ресторану «Aquarell» (додаток Є).

Сировинне забезпечення виробничої програми

На основі денної виробничої програми ресторану «Aquarell» проводимо розрахунки сировинного забезпечення виробничої програми:

$$Q = \frac{n \times g_p}{1000} \quad (1.6)$$

де Q – кількість сировини, кг.

n – кількість порцій (виробів), шт.

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

Кількість денної сировини, яка необхідна ресторану «Aquarell» для виконання виробничої програми відображено в додатку Ж.

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Сировина до закладу ресторанного господарства прийматиметься децентралізованим шляхом і зберігатиметься у приміщення завантажувальної [38]. Структурований сервісно-виробничий процес наведений на рис. 1.5.

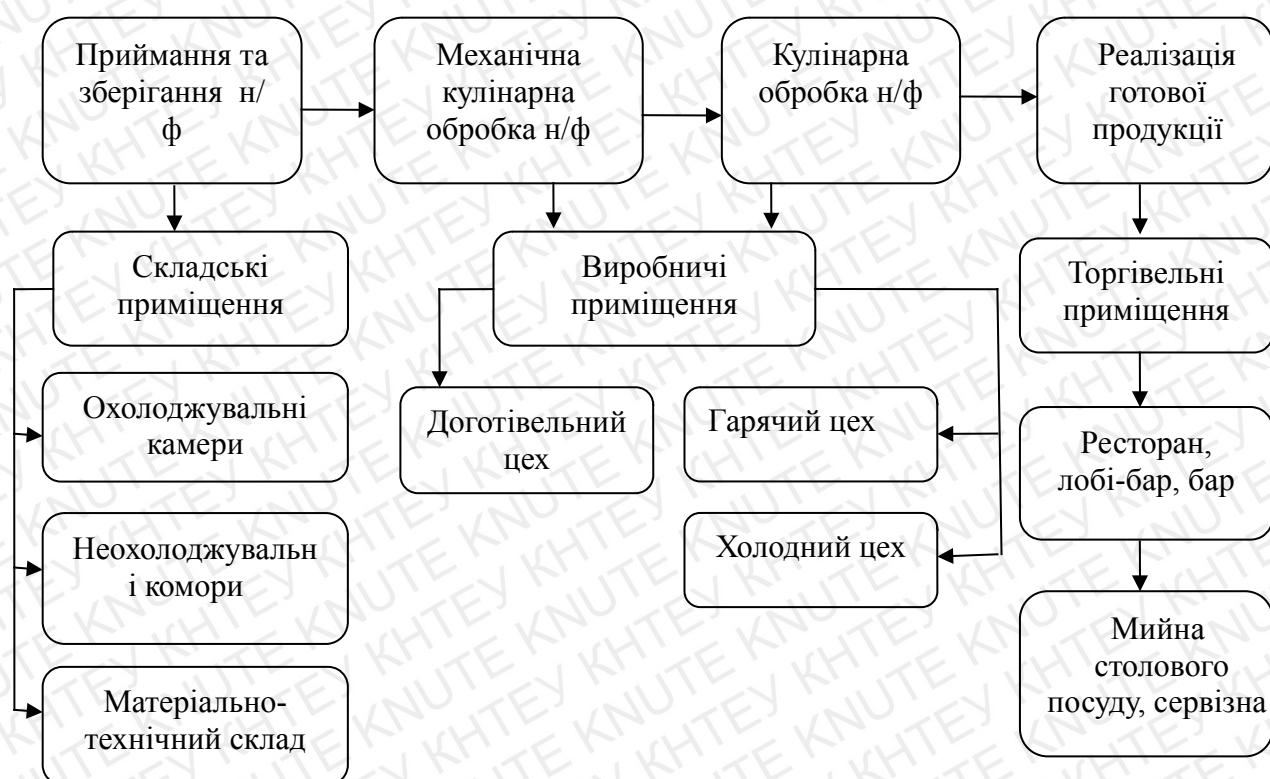


Рис. 1.5. Схема виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства при арт-готелі [42]

Процес виробництва готових страв у проектованому закладі ресторанного господарства відбувається у гарячому та холодному цехах. У гарячому цеху завершується технологічний процес приготування страв. На основі меню та денної кількості порцій складаємо виробничу програму гарячого цеху ресторану «Aquarell» (табл. 1.27).

Таблиця 1.27

Виробнича програма гарячого цеху

Назва виробу, страви	Кільк. порцій, шт.	Кіл-ть людино- хвилин	Загальні витрати часу
Ароматний суп з телятиною, овочами	11	1,3	14,3
Філе сібаса з грейпфрутом і коренеплодами	9	1,2	10,8
Медальйони з телятини з томатами гриль під сиром	7	1,3	9,1
Креветки в часниковому соусі з томатами	14	1,2	16,8
Мідії у винному соусі	19	1,2	22,8
Ковбаски з телятиною та бринзою	21	1,4	29,4
Ковбаски з індичкою та гарбузовим насінням	17	1,4	23,8
Баклажани запечені з бринзою, томатами і песто	11	1,0	11,0
Суп з перепілкою та італійською локшиною	7	1,3	9,1
Рибний суп з креветками і лососем	11	1,2	13,2
Зелений борщ з яйцем пашот	10	1,3	13,0
Крем-капучино з печеного гарбуза	9	1,3	11,7
Парова форель з зеленою спаржею та дор-блю	13	1,2	15,6
Судак гриль з антї пасті з печених овочів	17	1,2	20,4
Судак у сирній скоринці на смажених овочах	15	1,3	19,5
Форель з яблуками	9	1,2	10,8
Сьомга запечена з креветками та вершковим сиром	12	1,2	14,4
Котлети із щуки, запечені під сирним кремом	11	1,3	14,3
Філе телятини на вершковому шпинаті з грибами	19	1,2	22,8
Телятина гриль на соусі пармезан з овочами-гриль	11	1,3	14,3
Стейк рібай з пряним овочевим соте	9	1,2	10,8
Філе - міньйон з грибними тортелліні	14	1,2	16,8
Свинні ребра, запечені в соусі бурбон	11	1,3	14,3
Томленая теляча щока з картопляним пюре і кіноа	13	1,3	16,9
Фарширована куряча ніжка з ягідним соусом	10	1,3	13,0
Курча в оливковому маринаді на вугіллі	15	1,3	19,5
Качка по-пекінськи з шафранним різотто і грибами	13	1,2	15,6
Кролик у вершковому соусі з трюфелем	11	1,3	14,3
Стагетті чотири сири з томатами	12	1,1	13,2
Равіолі з лісовими грибами на сметанному соусі	9	1,4	12,6
Разотто з морепродуктами	14	1,2	16,8
Різотто з пармою і білими грибами	8	1,2	9,6
Запечена картопля з розмарином	13	1,0	13,0
Шпинат, тушкований у білому вині, з маслом	16	1,0	16,0
Овочі-гриль з пармезаном	18	1,0	18,0
Дикий відварений рис	15	1,0	15,0
Тар-тар (до морепродуктів)	12	1,1	13,2
Барбекю (до свинини, курки)	20	1,1	22,0
Шампань (до риби)	9	1,1	9,9
Шоколадний фондан	8	1,3	10,4
Маршмелоу, запечений на шоколадно ганаші	10	1,0	10,0
Разом			618,0

Чисельність персоналу визначають на основі виробничої програми цеху на розрахунковий день та діючих норм на виготовлення одиниці продукції:

$$N_{яв} = \frac{n \cdot K_{Tm} \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda} = \frac{H \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda} \quad (1.6)$$

де H - норма часу на виробництво;

T – тривалість робочого дня цеху, год.;

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

Визначення спискової чисельності робітників здійснюють по формулі:

$$N_{cn} = N_{яв} \cdot \rho \quad (1.7)$$

де ρ – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу.

Чисельність виробничого персоналу гарячого цеху склала.

$$N_{яв} = 618 \cdot 100 / (9 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 1,7$$

$$N_{cn} = 1,7 \cdot 1,58 = 3 \text{ особи}$$

Виробнича програма холодного цеху наведена у таблиці 1.28.

Таблиця 1.28

Виробнича програма холодного цеху

Назва виробу, страви	Кільк. порцій, шт.	Кіл-ть людино- хвилин	Загальні витрати часу
Салат з ростбіфом, овочами та мусом із сиру	6	0,9	5,4
Вершково-мангова панна-кота	8	1,0	8,0
Брускети з лососем, томатом та соусом песто	35	0,8	28,0
Тар-тар з тунця, лосося і креветок	48	0,9	43,2
Карпаччо з лосося з апельсиново-гірчичним соусом	21	0,9	18,9
Олів'є з лососем, гребінцем і креветками	26	0,9	23,4
Салат з морепродуктів під легким дресінгом	38	0,9	34,2
М'ясний салат з імбирною телятиною	24	0,8	19,2
Цезар з курячим стейком і яйцем пашот	23	0,8	18,4
Зелений салат з качкою, смаженим камамбером	20	0,9	18,0
Салат з курячої печінки з грибами та каштанами	15	0,9	13,5
Грецький салат з трьома видами томатів	22	0,9	19,8
Салат із овочів з м'ятою та сметанним соусом	18	0,8	14,4
Карпаччо з телятини з пармезаном і маслом	31	0,9	27,9
Тар-тар з телятини з корнішонами, каперсами	12	0,8	9,6
Паштет із печінки цесарки в вишневій глазури	27	1,1	29,7
Сет сирів з горіхами та медом	30	0,8	24,0
Крем-брюле зі смаком манго і кокоса	7	1,1	7,7
Морозиво власного приготування	12	1,2	14,4
Сорбети власного приготування	9	1,0	9,0
Разом			386,7

Чисельність виробничого персоналу холодного цеху становить:

$$N_{яв.} = 386,7 * 100 / (9 * 1,14 * 3600) = 1,1$$

$$N_{сн.} = 1,1 * 1,58 = 2 \text{ особи}$$

Після визначення окремих приміщень закладу ресторанного господарства та згідно з нормативами, розраховуємо його загальну площу (табл. 1.29).

Таблиця 1.29

Площа приміщень закладу ресторанного господарства

Найменування приміщень	Площа, м ²
Для відвідувачів	
Вестибюль	18
Аванзала	12
Гардероб	5

Продовження таблиці 1.29

Найменування приміщень	Площа, м ²
Санвузли	12
Торговельна зала ресторану (з барною зоною та приміщенням бару)	152
Торговельна зала лобі-бару (з барною зоною та приміщенням бару)	32
Торговельна зала бару при тренажерному залі (з барною зоною та приміщенням бару)	23
Виробничі	
Доготівельний цех	24
Холодний цех	18
Гарячий цех	30
Мийна столового посуду	14
Сервізна	9
Мийна кухонного посуду	8
Приміщення завідуючого виробництвом	6
Роздавальня	16
Складські	
Охолоджувальні камери для зберігання:	
- м'ясна та риби	6
- молочних продуктів і жирів, гастрономії	6
- овочів, фруктів, ягід, зелені, овочів	6
Комора сухих продуктів	11
Комора вино-горілчаних виробів	9
Комора та мийна тари, інвентарю	7
Завантажувальна	14
Приміщення комірника	6
Адміністративно-побутові	
Кабінет директора	6
Бухгалтерія	10
Гардероб для персоналу	26
Їдальня для персоналу	40
Білизняна	8
Приміщення для персоналу	8

Приміщення для офіціантів	14
Загальна площа	556

Загальна площа закладів ресторанного господарства при арт-готелі «Bohem Art Hotel» складає 556 м².

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

На основі ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», СНиП II-Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования» та проведених розрахунків визначаємо склад та площі приміщень проектного арт-готелю 4* «Bohem Art Hotel», дані заносимо у таблицю 2.1 [29, 43].

Таблиця 2.1

Площі приміщень арт-готелю 4*«Bohem Art Hotel»

№п/п	Назва приміщення	Площа, м²
ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ		
Приміщення приймально-вестибюльної групи		
17.	Вестибюль	70
18.	Гардероб	8
19.	Бюро прийому і реєстрації	11
20.	Бюро бронювання	8
21.	Кімната чергового персоналу	8
22.	Службовий санітарно-технічний блок	7
23.	Кімната чергового адміністратора	12
24.	Сейфова	7
25.	Швейцарська і приміщення носильників	7
26.	Камера схову	9
27.	Приміщення охорони	8
28.	Приміщення посылних	8
29.	Відділення зв'язку	12
30.	Комора прибирального інвентарю	5
31.	Медпункт	12
32.	Санвузол загального користування	16
Разом		208
Номерний фонд		

33.	Апартамент	1 номер	80	80
34.	Люкс	1 номер	46	46
35.	Напівлюкс	2 номери	37	74
36.	Номер I категорії одномісний	14 номерів	21	294
37.	Номер I категорії двомісний	24 номери	28	672
Разом				1166
Приміщення побутового обслуговування персоналу				
38.	Хол		2 поверхи	30
39.	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни		2 поверхи	10
40.	Приміщення старшої покоївки		2 поверхи	12
41.	Комора для брудної білизни		2 поверхи	6
42.	Комора для прибирального інвентарю		2 поверхи	4
43.	Кімната побутового обслуговування		2 поверхи	8

Продовження таблиці 2.1

№п/п	Назва приміщення		Площа, м²
44.	Санвузол персоналу	2 поверхи	4
Разом			148
Приміщення побутового призначення та торгівлі			
45.	Сувенірний кіоск		8
46.	Картинна галерея		60
47.	Пральня та хімчистка		12
Разом			70
Приміщення дозвілсько-анімаційного призначення			
48.	Ресепшн конференц-залу з гардеробом, зоною відпочинку та санвузлами		26
49.	Конференц-зал на 16 місць		27
50.	Конференц-зал на 40 місць		66
51.	Конференц-зал на 80 місць		122
52.	Майстерні для творчості		2*30
53.	Зали для проведення тематичних заходів		2*40
54.	Санвузли		14
Разом			395
Приміщення спортивно-оздоровчого призначення			
55.	Ресепшн Spa-центру з зоною відпочинку та санвузлами		12
56.	Сауна		
	- парна		14
	- кімната відпочинку		4
	- кімната для перевдягання з душовою		6
57.	Кабінет обгортання з роздягальною		28
58.	Циркуляційний душ з роздягальною		24
59.	Косметологічний кабінет		30
60.	Масажний кабінет на 4-ри кабінки з роздягальною		48
61.	Тренажерний зал		46
	- зберігання і ремонт тренажерів		6
	- кімната інструктора		8

	- роздягальні з душовими і санвузлами	18
	- господарська комора	6
	Разом	250
	Адміністративні приміщення	
62.	Кабінет директора, з приймальнею та залом для нарад	20
63.	Кабінет заступників директора	12
64.	Кабінет головного інженера	10
65.	Кабінет начальника відділу кадрів	12
66.	Архів	10
67.	Бухгалтерія	18
68.	Відділ маркетингу та продажів	14
69.	Санвузли персоналу	6
	Разом	102
	Господарські та виробничо-побутові приміщення	
70.	Приміщення чергової зміни	7
71.	Вузол зв'язку	13

Продовження таблиці 2.1

№п/п	Назва приміщення	Площа, м²
72.	Центральна білизняна	32
73.	Служба прибирання території	6
74.	Майстерні	40
75.	Складські приміщення	53
76.	Побутові приміщення виробничого персоналу	18
77.	Господарські	3*4
78.	Пральня	16
79.	Санвузли	8
	Разом	205
	Технічні приміщення	
80.	Електрощитова	8
81.	Теплопункт	8
82.	Вентиляційні камери	20
	Разом	36
	РАЗОМ ПЛОЩА ГОТЕЛЮ	2580
	ЗАКЛАД РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
	Приміщення для відвідувачів	
83.	Вестибюль	18
84.	Аванзала	12
85.	Гардероб	5
86.	Санвузли	12
87.	Торговельна зала ресторану (з барною зоною та приміщенням бару)	152
88.	Торговельна зала лобі-бару (з барною зоною та приміщенням бару)	32
89.	Торговельна зала бару при тренажерному залі (з барною зоною та приміщенням бару)	23
	Разом	254
	Виробничі приміщення	
90.	Доготівельний цех	24

91.	Холодний цех	18
92.	Гарячий цех	30
93.	Мийна столового посуду	14
94.	Сервізна	9
95.	Мийна кухонного посуду	8
96.	Приміщення завідуючого виробництвом	6
97.	Роздавальня	16
Разом		125
Складські приміщення		
98.	Охолоджувальні камери для зберігання:	
	- м'ясна та риби	6
	- молочних продуктів і жирів, гастрономії	6
	- овочів, фруктів, ягід, зелені, овочів	6
99.	Комора сухих продуктів	11
100.	Комора вино-горілчаних виробів	9
101.	Комора та мийна тари, інвентарю	7
102.	Завантажувальна	14

Продовження таблиці 2.1

№п/п	Назва приміщення	Площа, м ²
103.	Приміщення комірника	6
Разом		65
Адміністративно-побутові приміщення		
104.	Кабінет директора	6
105.	Бухгалтерія	10
106.	Гардероб для персоналу	26
107.	Їдальня для персоналу	40
108.	Білизняна	8
109.	Приміщення для персоналу	8
110.	Приміщення для офіціантів	14
Разом		112
РАЗОМ ПЛОЩА ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА		556
ВСЬОГО ПЛОЩА АРТ-ГОТЕЛЮ		3136
КОРИСНА ПЛОЩА АРТ-ГОТЕЛЮ (без врахування технічних приміщень)		3100

Згідно таблиці 2.1 проводимо розрахунок загальної площі арт-готелю «Bohem Art Hotel». Для врахування площ коридорів та технічних приміщень визначаємо робочу площу закладу за формулою 2.1.

$$S_p = S_k * K_l \quad (2.1)$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу;

S_k – корисна площа закладу;

K_l – коефіцієнт збільшення площі, що для готелю складатиме 1,2.

Для врахування площі конструктивних елементів будівлі (стін, сходів, вентиляційних шахт, ліфтів) арт-готелю визначаємо загальну площу підприємства за формулою 2.2.

$$S_{заг}=S_p*K_2 \quad (2.2)$$

де K_2 – коефіцієнт збільшення площі для готелю складає 1,12.

Оскільки для приміщень господарського та виробничо-побутового призначення не обов'язково потрібне денне освітлення, розмістимо їх на цокольному поверсі:

$$S_{цок. пов}=(205+40)*1,2*1,12=329 \text{ м}^2$$

Плануємо, що в на першому поверсі проектного готельного підприємства розміститься:

- приміщення приймально-вестибюльної групи;
- приміщення побутового обслуговування та торгівлі;
- приміщення закладу ресторанного господарства (окрім бару при тренажерному залі та їдальні для персоналу).

Площа I-го поверху складатиме:

$$S_{I пов}=(208+70+493)*1,2*1,12=1035 \text{ м}^2$$

Другий поверх арт-готелю складатиметься з:

- адміністративних приміщень;
- спортивно-оздоровчі приміщення;
- бар при тренажерному залі;
- анімаційно-дозвілевого призначення.

$$S_{II пов}=(102+395+250+23)*1,2*1,12=1035 \text{ м}^2$$

Житловий поверх арт-готелю «Bohem Art Hotel» матиме площу:

$$S_{жит. пов}=(1166+148)*1,2*1,12=1766/2=883 \text{ м}^2$$

Проектований арт-готель «Bohem Art Hotel» – чотирьох поверхове готельне підприємство, всі його приміщення розміщені в одній будівлі.

Загальна площа арт-готелю «Bohem Art Hotel» складає:

$$S_{заг}=329+2*1035+2*883=4165 \text{ м}^2$$

Приміщення для відвідувачів розміщуються у надземних поверхах та мають природне освітлення. Зона обслуговування розміщується з боку головного фасаду.

Складські приміщення спроектовано ближче до виробничих, розвантажувальну площадку – з боку господарського подвір'я, обладнано навісом.

Групу приміщень для споживачів спроектовано в безпосередній близькості від головного входу в будівлю та ізольовано від виробництва. Санвузли розміщено у вестибюльній групі приміщень із виходом у вестибюль. Розміщення адміністративно-побутових приміщень спроектовано ближче до службового входу.

Основними засобами, що забезпечують вертикальні зв'язки в готелі, є сходи. Місця розташування сходів визначені при зонуванні будівлі так, щоб вони доповнювали стильовий образ закладу, не порушували зв'язків у технологічному процесі.

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Арт-готель «Bohem Art Hotel» планується побудувати у Галицькому районі міста Львів по вулиці Короленка, 12. Готель буде розташований у культурному центрі Львова лише в 2 км від площі Ринок. Львівський оперний театр, костел Єзуїтів та Латинський кафедральний собор, міська Ратуша, Вірменська кафедра та багато інших унікальних пам'яток архітектури знаходяться на відстані пішої прогулянки від готелю, завдяки чому він є ідеальним місцем, від якого можна розпочати знайомство з містом Львів.

Готель знаходитиметься на відстані 8 км від аеропорту «Львів», 4 км від залізничного вокзалу і 10 км від стадіону «Арена Львів». До арт-готелю можна буде доїхати за допомогою такого транспорту: маршрутне таксі № 15, 24, 30, 43 та трамвай № 3, 4, 5, 6.

Будівля арт-готелю представляє собою складну об'ємно-просторову композицію з простих геометричних форм. Для будівництва фасаду використано два матеріали: керамічну цеглу та дерев'яний каркас. Вікна у готелю виконані з

металопластику, панорамні та розміщені не тільки на стінах, а й покрівлі будівлі. Фасад прикрашений трикутними еркерами. Покрівельне покриття - металочерепиця.

Згідно з прийнятими рішеннями, площа з першого по другий поверх становить 1035 м², а з третього по четвертий - 883 м², цокольний поверх - 329 м².

Архітектурний стиль забудови Галицького району м. Львів – постмодернізм, район забудовано пам'ятками архітектури та 5-ти поверховими будівлями. Рельєф ділянки забудови – спокійний, рівний, типи ґрунтів – суглинкові, глибина промерзання ґрунту – 0,61 м.

Площу ділянки під будівництво арт-готелю визначаємо за формулою:

$$S^0 = n^3 * N \quad (2.3)$$

де S^0 – площа ділянки під будівництво, м²;

n_z – норматив площі земельної ділянки, 50 м²/місце;

N – кількість місць у готелі, 70 місць.

$$S^0 = 50 * 70 = 3500 \text{ м}^2.$$

На ділянці будівництва плануємо розмістити [42]:

- готельне підприємство (площа I-го поверху) – 1035 м²;
- упоряджені майданчики перед входом у приміщення громадського та житлового призначення площею $S_{ум} = 14 \text{ м}^2$;
- зону озеленення загальною площею $S_{оз} = 1925 \text{ м}^2$, яка становить 55% від площі ділянки будівництва (формула 2.4):

$$S_{оз} = S^0 * 0,55 = 3500 * 0,55 = 1925 \text{ м}^2 \quad (2.4)$$

- зелену захисну смугу шириною 2 м;
- автостоянка для машин відвідувачів на 18 місць, площею 438 м².

Розрахунок стоянки для легкових автомобілів проводимо за формулою 2.5:

$$S_{ac} = \frac{70 * 25 * 25}{100} = 438 \quad (2.5)$$

де N – кількість місць у готель, 70 місць;

n_{ac} – норматив площі автостоянки на 1 машино-місце, 25 м²;

ρ – норматив кількості машино-місць на автостоянці для типу та категорії закладу, 25 % для готелів 4*.

- ширина проїздів на автостоянці з одnobічним рухом складає 3,6 м, з рухом автомобілів в одному напрямку без зустрічних потоків і перетинань. Автостоянка готелю відноситься до автостоянок малої місткості та передбачає роздільні в'їзди-виїзди шириною 3,5 м кожний. Відстань від автостоянки до будівлі готелю не перевищує 150 м;

- розворотний майданчик площею $S_{pm} = 144 \text{ м}^2$;
- проїзди на територію шириною 8 м (до розвантажувального майданчика та автостоянки);
- господарські та технічні споруди площею $S_{etc} = 30 \text{ м}^2$;
- основний підхід до закладу шириною 6 м;
- пішохідні доріжки шириною 2,2 м.

2.3. Характеристика будівлі

Проектований готель «Bohem Art Hotel» є будівлею, що відповідає таким вимогам [44]:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – Unіc (міського значення);
- за довговічністю – II ступеню с терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю – II ступеню;
- за поверховістю – малоповерховий;
- за конструктивною схемою – повний каркас.

Характеристику окремих конструктивних елементів будівлі арт-готелю згідно з отриманим завданням на проектування наведено в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів будівлі		
№	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
Підземна частина		
1.	Фундамент	Стіни зовнішні – стрічковий збірний; Глибина закладання 1,4 м;

		Матеріал – бетонні блоки; Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці; Стіни внутрішні – стрічковий збірний; Глибина закладання 1,2 м; Матеріал – бетонні блоки; Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці; Колони – стаканного типу; Глибина закладання 1,4 м; Матеріал – залізобетонні блоки, стаканного типу; Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці
Надземна частина		
2.	Стіни	Стіни зовнішні – самонесучі Матеріал – цегла, будівельн. розчин М50, товщина 380 мм. Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції Матеріал – цегла, будівельний розчин М50 Товщина 120 мм
3.	Колони	Матеріал – залізобетон Розміри перерізу – 400 ммх400 мм Крок сітки колон – 6х3,6 та 6х7,2 м

Продовження таблиці 2.2

№	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
4.	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон Форма перерізу - тавровий Матеріал – залізобетонні, висота 280 мм
5.	Перекриття	Тип – збірні, плити пустотні; Матеріал – залізобетон; Висота 250 мм.
6.	Покрівля	Тип – суміщена; Форма – плоска; Структура: металочерепиця, тришарова поліетиленова гідроізоляція (15 мм), латування, дерев'яні крокви, мауерлат (200 мм), утеплювач (утеплювач Rockmin 100 мм), пароізоляція Rockwool (20 мм), монолітне перекриття (380 мм), цегляна кладка
7.	Сходи, ліфтові шахти	Сходи – 1 основний марш, 1 допоміжний марш Ліфти – 2 пасажирських, розміри 1800х1200х2100, 1 вантажопідйомний, розміри 1200х2200х2100 Тип шахти – цегляна
8.	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні; Матеріал віконного блоку – металопластик; Засклення – склопакет двохкамерний; Розміри 2500х1700 мм, кількість – 200 штук; Розміри 1200х1300 мм, кількість – 50 штук; Відстань від полу до підвіконня 900 мм; Під вікнами встановлюються водовідливи.
9.	Двері	Призначення - внутрішні; Тип дверного блоку - одноствулкові; Тип дверних полотен - глухі; Матеріал дверного блоку - дерево;

		Розміри 800x2100 мм, 390 шт; Призначення - зовнішні; Тип дверного блоку – двостулкові; Матеріал дверного блоку – металопластик; Розміри 2400x1800мм, кількість 2 шт; Завантажувальні: розміри 2000x2100 мм; Матеріал – залізо, кількість 1 шт.; Вхідні до готелю: 2000x3000 мм; Матеріал: скло; кількість 1 шт.
--	--	---

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

В арт-готелі «Bohem Art Hotel» передбачено влаштування наступних систем: електричної, теплопостачання, водопостачання та каналізації, міської радіотрансляційної мережі, міського телефонного зв'язку, встановлення систем супутникового, внутрішнього зв'язку. У таблиці 1.4 наведено перелік підключень готелю до міських комунікацій.

Таблиця 2.3

Підключення арт-готелю «Bohem Art Hotel» до міських комунікацій

Тип комунікацій	Підключення	Місце знаходження
Електрична мережа	Підключення до трансформаторної підстанції	По вул. Лисенка, 6
Теплопостачання	Автономне	Газовий котел Baxi POWER HT 1.320
Водопостачання	Підключення до міського водогону d=1000 мм	По вул. Просвіти на відстані 80 м від межі території забудови
Каналізація	Підключення до районного колектора d=1000 мм	По вул. Просвіти на відстані 50 м від межі території забудови
Телефонний зв'язок	Підключення до лінії телефонного зв'язку «УкрТелеком»	
Інтернет	Підключення у провайдера послуг «Фрінет»	

Інженерні характеристики закладу

1. Загальні витрати електроенергії арт-готелем визначають відповідно до ДБН В.2.5-23-2010 «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення» (формула 2.6) [45]:

$$P_{жN} = (P_{ж} * N + P_{зрг} * N_1 + P_{р.т.} * S_{р.т.} + P_{\phi o} * S_{\phi o} + P_{в} * N_2 + P_{г} * S_{г}) * T \quad (2.6)$$

де $P_{ж}$ – питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, з кондиціонуванням повітря - 0,5 кВт;

N – кількість місць у готелі, максимальна міткість 70 місць;

$P_{зрг}$ – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, частково електрифіковані – 0,8 кВт;

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства: ресторан – 60 місць, лобі-бар – 10 місць та бар при тренажерному залі – 6 місць;

$P_{р.т}$ – питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібною торгівлі, 0,6 кВт/м²;

$S_{р.т}$ – площа підприємств роздрібною торгівлі, 70 м²;

$P_{фо}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, з кондиціонуванням повітря 0,15 кВт/м²;

$S_{фо}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, 250 м²;

$P_{в}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень видовищного призначення, з кондиціонуванням повітря 0,15 кВт;

N_2 – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення, конференц-зали – 136 місць, майстерні - 50 місць, зали для проведення тематичних заходів – 70 місць;

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

$S_{г}$ – кількість місць у гаражі, 18 машиномісць;

T – кількість робочих днів готелю на рік, готель працюватиме без вихідних і святкових днів, тому 365 днів.

$$P_{жN} = (0,5 \cdot 70 + 0,8 \cdot 76 + 0,6 \cdot 70 + 0,15 \cdot 250 + 0,15 \cdot 256 + 0,05 \cdot 18) \cdot 365 = 78329 \text{ кВт}$$

2. Розрахунок витрат теплоти на опалення арт-готелю проводимо за формулою 2.7 [42]:

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

де q_0 – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м³ будівлі на 1 °С, Гкал; ($q_0 = 3,5254 \times 10^{-7}$ - $3,2674 \times 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_0 \rightarrow \min$);

V_0 – будівельний об'єм будівлі, м³, який визначаємо за формулою 2.8:

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

де S_0 – площа і-го поверху будівлі, з I по II - 1035 м², з III по IV - 883 м², цокольний поверх - 329 м²;

n – кількість поверхів;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м;

h_2 – висота перекриття, 0,3 м;

h_3 – висота покрівлі, дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару при суміщеній покрівлі ($h_3=0,4-0,6$ м). При наявності горищного поверху – 1/3 висоти поверху в гребені ($h_3 \approx 1,7$ м).

Об'єм чотирьох поверхового арт-готелю «Bohem Art Hotel» складає:

$$V_0 = 329 \cdot (3,3 + 0,3) + 1035 \cdot (2 \cdot 3,3 + 2 \cdot 0,3 + 1,7) + 883 \cdot (2 \cdot 3,3 + 2 \cdot 0,3) = 16754 \text{ м}^3$$

R_l – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

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

Значення параметрів T_0 , Δt , R_l для міста Львова становлять:

$$R_l = 1,28;$$

$$T_0 = 4560 \text{ год};$$

$$\Delta t = 16,5^\circ\text{C}.$$

$$Q_0 = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot 16754 \cdot 4560 \cdot 16,5 \cdot 1,28 = 569 \text{ Гкал}.$$

3. Витрати тепла на вентиляцію готелю визначаємо за формулою 2.9:

$$Q_v = q_v \cdot V \cdot T_0 \cdot \Delta t \quad (2.9)$$

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

V – об'єм повітря, яке надається припливною вентиляцією.

Забезпечення арт-готелю «Bohem Art Hotel» припливною та витяжною вентиляційними системами розраховуємо у таблиці 2.4.

Об'єм повітря для припливної вентиляції, м³/год, визначається за формулою:

$$V_n = \sum V_{np} \quad (2.10)$$

де V_{np} – будівельний об'єм приміщень, м^3 , який розраховуємо за формулою:

$$V_{np} = S_{np} \cdot h_{np} \quad (2.11)$$

де h_{np} – висота приміщення, м;

S_{np} – площа приміщення, м^2 .

Об'єм повітря для витяжної вентиляції визначається за формулою 2.12:

$$V_{\text{в}} = \Sigma V_{np} \cdot 2(6) \quad (2.12)$$

де коефіцієнт 2 використовуємо для приміщень для відвідувачів, а 6 для виробничих приміщень.

$$Q_{\text{в}} = 6,4832 \cdot 10^{-7} \cdot 34636,8 \cdot 4560 \cdot 16,5 = 1690 \text{ Гкал.}$$

Таблиця 2.4

Розрахунок вентиляційної системи готелю «Bohem Art Hotel»

Приміщення	Площа, м^2	Висота, м	Об'єм, м^3	Витрати повітря на вентиляцію, м^3	
				Припливна	Витяжна
Приймально-вестибюльна група	208	3,3	686,4	2745,6	1372,8
Номерний фонд	1166	3,3	3847,8	15391,2	7695,6
Приміщення побутового обслуговування і торгівлі	70	3,3	231,0	924,0	462,0
Спортивно-оздоровчі приміщення	250	3,3	825,0	3300,0	1650,0
Дозвілево-анімаційні приміщення	395	3,3	1303,5	5214,0	2607,0
Адміністративні приміщення готелю	102	3,3	336,6	1346,4	673,2
Душові та санвузли для персоналу готелю	26	3,3	85,8	-	514,8
Складські приміщення готелю	53	3,3	174,9	699,6	1049,4
Зала ресторану	152	3,3	501,6	2006,4	1003,2
Зала лобі-бару	32	3,3	105,6	422,4	211,2
Зала бару при тренажерному залі	23	3,3	75,9	303,6	151,8
Вестибюль та аванзал ЗРГ	40	3,3	132,0	528,0	264,0
Виробничі цехи ЗРГ	72	3,3	237,6	950,4	1425,6
Складські приміщення ЗРГ	45	3,3	148,5	594,0	891,0
Душові та санвузли для персоналу ЗРГ	26	3,3	85,8	-	514,8
Адміністративні приміщення ЗРГ	16	3,3	52,8	211,2	105,6
Разом			8830,8	34636,8	20592,0

4. Розрахунок витрат води.

Загальні витрати води арт-готелем визначають за формулою 2.13.

$$B_{\text{заг}} = (q_u^{\text{tot}} \cdot U / 1000) \cdot T + B_{\text{п}} \quad (2.13)$$

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

U – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готелю за рік;

B_n – витрати води на поливання території.

Витрати гарячої води розраховують за формулою 2.14.

$$B_{\text{гар}} = (q_u^h * U / 1000) * T \quad (2.14)$$

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

$$B_{\text{гар}} = ((100 * 70 + 7 * 7 + 3 * 256 + 30 * 22) / 1000) * 365 = 3094 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, м^3 , розраховані за формулою 2.15:

$$B_n = B_k * S_o * \tau * T_n / 710 \quad (2.15)$$

де B_k – норма витрат води одним поливним краном, $1,08 \text{ м}^3/\text{год}$;

τ – час роботи поливного крану за добу, 2 год;

T_n – період поливу території протягом року, 187 діб;

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

$$B_n = 1,08 * (3500 - 1035) * 187 * 2 / 710 = 1402 \text{ м}^3.$$

$$B_{\text{заг}} = ((200 * 70 + 16 * 7 + 10 * 256 + 50 * 22) / 1000) * 365 + 1402 = 7889 \text{ м}^3.$$

Стічні води розраховують за формулою 2.16:

$$B_{\text{стіч}} = p * B_{\text{заг}} \quad (2.16)$$

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

$$B_{\text{стіч}} = 0,85 * 7889 = 6705 \text{ м}^3/\text{рік}.$$

У арт-готелі «Bohem Art Hotel» потреба в енергоресурсах складала: електроенергія - 78329 кВт; опалення - 569 Гкал; холодна вода - 7889 м^3 ; гаряча вода - 3094 м^3 .

Інженерні системи проектного готелю

Система опалення

Система опалення в арт-готелі влаштована згідно з ДБН В2.5-67:2013 [46]. Теплопостачання передбачається від внутрішнього (автономного) джерела газового котла Вахі POWER HT 1.320. Температура теплоносія на вході становитиме $85-90^\circ\text{C}$. В арт-готелі передбачено індивідуальний тепловий пункт, обладнаний приладом обліку

теплоспоживання марки «Суперком-01-1 » та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання.

Для внутрішньої системи опалення треба передбачити використання води з температурою 60-70°C.

Для всіх приміщень запроектована система центрального опалення з нижньою розводкою. В якості опалювальних приладів використовуються секційні радіатори фірми «NovaFlorida» з діагональним підключенням. У приміщеннях: вестибюлю готелю та ресторану, фойє конференц-залу влаштовано повітряну систему опалення з автоматичною системою управління для підтримки у робочий час розрахункової температури 18-20°C і відносної вологості повітря у межах 30-60%.

Раз на рік проводитиметься профілактичний огляд, ремонт і випробування системи опалення з оформленням акта.

Система вентиляції

Систему вентиляції арт-готелю «Bohem Art Hotel» розробляємо згідно ДБН В.2.5-67:2013 [46]. Видалення повітря з житлових приміщень виконано через санітарні вузли. Витяжна вентиляція житлових приміщень передбачена із механічним спонуканням. У кожному приміщенні санвузла проектом передбачено індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в атмосферу.

Витяжні вентилятори центральних систем встановлено на рівні верхнього технічного поверху. Вони передбачені для безперервної цілодобової роботи з автоматичним перемиканням і вмиканням резерву.

Індивідуальні витяжні канали і збірні вентиляційні шахти виконуватимуть у будівельних конструкціях. Повітроводи з оцинкованої сталі прокладатимуть у приміщеннях вестибюлю, конференц-залів, спортивних та адміністративних приміщень над підвісною стелею з можливістю доступу до ремонту.

Витяжні вентиляційні системи з природним спонуканням, а також системи, в яких вентилятори вмикаються періодично, запроектовано з викидом повітря з південного боку будівлі над покрівлею у місцях, де неможливе виникнення зон вітрового підпору.

Вентиляція приміщень громадського, виробничого і господарського призначення запроектовано окремо від вентиляції номерів.

Для зменшення шуму передбачають спеціальне приєднання вентилятора до повітропроводу. Між вихідним отвором вентилятора та повітропроводом завжди рекомендують розташовувати антивібраційну прокладку. Вона запобігає передачі вібрації від вентилятора до стінок каналу.

Для забезпечення комфортних умов перебування відвідувачів у приміщеннях арт-готелю «Bohem Art Hotel» встановлені місцеві, рециркуляційні цілорічної дії системи кондиціонування повітря, які призначені для підтримання температурного, вологісного режиму і фільтрації повітря.

Раз на рік проводиться профілактичний огляд, ремонт і випробування системи вентиляції з оформленням акта.

Система водопостачання.

Водозабезпечення систем арт-готелю «Bohem Art Hotel» здійснюється від міського «Львівводоканал». На вводі системи у готель влаштований водомірний вузол із встановленням водоочищувальної установки для очищення загального об'єму води від механічних забруднень розміром часточок більше 0,1 мм, лічильника марки «ЕТК–АМ Chekker» та насосної установки «KSB Hyamat» для подачі води у випадку зниження тиску у зовнішній мережі нижче 0,1 МПа. У готелі організовано об'єднану тупикову просту систему водопостачання з верхнім розведенням, що відповідає вимогам ДБН В.2.5-64:2012 [47].

Система поділяється на: протипожежну (ДБН В.1.1-7-2002, ДБН В.2.5-64:2012) [47, 48]:

- з оцинкованих труб $\varnothing$ 200 мм із встановленням пожежних кранів;
- господарсько-побутову – з оцинкованих труб $\varnothing$ 100 мм з підключенням до змішувачів та кранів;
- виробничу – з оцинкованих труб $\varnothing$ 120 мм з підключенням до технологічного устаткування.

Для ремонту діляниць водопровідної мережі передбачаємо встановлення запірної арматури у колодязі за 120 м від місця вводу системи в будівлю, перед місцями приєднання технологічного і сантехнічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення встановлюється централізована від нагрівача у тепlopункті із циркуляцією у стояках, що передбачає температуру у трубопроводі на рівні не нижче 40°C з оцинкованих труб $\varnothing$ 100 мм.

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

Система каналізації.

В арт-готелі «Bohem Art Hotel» організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації відповідно вимог ДБН В.2.5-64:2012, включатиме дві самостійні системи - побутову та виробничу [47]. Внутрішня каналізація будівлі складатиметься з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб 50 мм; стояків з чавунних труб 100 мм. На підприємстві влаштовані трапи: в заготівельних цехах 50 мм, у доготівельних цехах 50 мм, в мийних 100 мм.

Внутрішня каналізаційна мережа монтується із чавунних, пластмасових, азбестоцементних труб. Сталеві труби застосовуються для прокладки коротких відвідних ліній від умивальників, мийок, ванн і т.д.

Зовнішня каналізація включатиме сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів) і дощову каналізацію, яку треба виводити у вуличну мережу.

Місцеві очисні установки в закладі обслуговуються штатом самого підприємства за регламентом, специфічним для кожної установки в залежності від прийнятої технології очищення і конструкції очисних споруд.

У місцях зосередження приймачів стічних вод передбачають стояки. Стояки розміщують біля колон, що обгороджують конструкцій по можливості ближче до приймачів, у які надходять найбільш забруднені стоки, і з таким розрахунком, щоб довжина труб, що відводять, була мінімальною.

Внутрішні водостоки відводять дощову і талу воду з покрівлі по трубопроводах, розташованих усередині будинку. Із внутрішніх водостоків вода потрапляє в зовнішні мережі дощової каналізації (закритий випуск) або на тротуари (відкритий випуск).

Зовнішня каналізація включає сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів) із щоденним графіком вивезення підрядником «ГрінЕра Україна», а також дощову каналізацію, яку виведено у дворову мережу.

Система електростачання.

Електростачання арт-готелю здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 220 кВт, під'єднаної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту. Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного в електрощитовій арт-готелю, прокладається чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В. Електрощитова розташовується на цокольному поверсі готелю. В електрощитовій на головному розподільному щиті розміщуються загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів.

У номерах згідно з вимогами ДСТУ 4269-2003 передбачені розетки 220В для підключення міні-бару та інших побутових приладів і розетка в санвузлі, яка підключається через пристрій захисного відключення 10 мА, призначену для фена та електробритви [23].

Електроосвітлення приміщень готелів та прилеглої до них території виконано у відповідності з вимогами ДБН В.2.5-28-2006 [49]. Керування освітлення може бути ручним. В місцях встановлення комп'ютера використані без відблисків лампи.

Всі номери готелю обладнані пристроями енергозбереження, які встановлені при вході в номер і керуються картами магнітно-карткового замка.

В арт-готелі передбачена система автономного електростачання, що включає твердопаливний генератор марки ATMOS DC 32 GS Generator, потужністю 32 кВт, систему стабілізації напруги, що включає інвертор, реле постійного струму та запобіжник.

Електричні мережі поділені на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити силової та освітлювальної мережі виконані окремо. Групові щити силової мережі розташовані поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною схемою, силова – за радіальною. Керування освітленням

проектується дистанційним. У загальних приміщеннях готеля передбачене освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту.

Блискавкозахист будівель виконано відповідно до ДСТУ Б В.2.5-38:2008 шляхом заземлення блискавкоприймачів, функцію яких виконують металеві покрівлі будинків [50]. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будинків та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

Системи сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій.

В арт-готелі «Bohem Art Hotel» встановлена комбінована система сигналізації (пожежну і охоронну) згідно з ВБН В.2.5-78.11.01-2003 [51]. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах, дверях та інших елементах будівлі. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлені у житлових приміщеннях, коридорах, поверхових холах, закладах ресторанного господарства, складах та майстернях. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

У готелі передбачена система відеоспостереження на основі встановлених відеокамер чорно-білого зображення марки «Gazer CF224 HD». Відеокамери передбачається встановити на в'їзді на автомобільну стоянку, переходу від стоянки до засобу розміщення, у головного та службового входу готелю, у вестибюлі та ресепшені, в ліфтах, в розвантажувальній зоні продуктів та майна, холі конференц-залу.

Номери арт-готелю обладнано електронними картковими замками з енергонезалежною пам'яттю мінімум на 500 подій, захищеною від систематичного повторювання подій, функцією антипаніки, автономним енергозабезпеченням, функцією антивіджиму заціпки. Системи зв'язку та сигналізації нежитлових приміщень, що розташовуються у будинках готелів, виконуватимемо згідно з ДБН В.2.2-9 [52].

Номери арт-готелю передбачається обладнувати міні-сейфами, які матимуть енергонезалежну пам'ять мінімум на 100 подій та електронний пристрій для відчинення в екстреній ситуації.

Системою міської радіотрансляційної мережі планується забезпечити такі приміщення закладу: вестибюль, робочі кабінети адміністрації та персоналу, складські приміщення, холи, торгівельні зали ресторану, лобі-бару та бару при тренажерному залі. До ліній міського телефонного зв'язку будуть підключені наступні приміщення в закладі: вестибюль, робочі кабінети адміністрації та персоналу, торгівельна зала ресторану, лобі-бару та бару при тренажерному залі.

В готелі передбачене влаштування наступних систем: міського телефонного зв'язку, супутникового телебачення, швидкісного Інтернету. Системою швидкісного інтернету Wi-Fi забезпечені такі приміщення закладу: номери готелю, приймально-вестибюльні приміщення, приміщення конференц-залів, приміщення анімаційно-дозвілевого призначення, торгівельні зали закладів ресторанного господарства.

До ліній міського телефонного зв'язку підключені наступні приміщення в закладі: адміністративні приміщення готелю та закладу ресторанного господарства, приймально-вестибюльні приміщення, номери. Передбачається отримання десять телефонних номерів у міському телефонному вузлі «УкрТелеком».

У структурі випускного кваліфікаційного проекту розробляється завдання на проектування (додаток К).

Автоматизація інженерного обладнання.

В арт-готелі «Bohem Art Hotel» передбачена система автоматичного регулювання роботи інженерних систем. Із засобів локальної автоматики - датчиків, за допомогою вбудованих інтерфейсів дані передаватимуться на єдиний сервер диспетчеризації (персональний комп'ютер), розміщений у приміщенні кабінету головного інженера.

Інформація про все підключене до системи диспетчеризації обладнання буде виводитися на монітор комп'ютера. Вся інформація оброблятиметься і залежно від виду сигналу формуватимуться тривожні, аварійні або системні повідомлення, які зберігатимуться у архіві тривалого зберігання.

Вертикальний транспорт.

В арт-готелі «Bohem Art Hotel» передбачається влаштування 2 пасажирських ліфтів, 1 вантажопідійомний (без оператора для транспортування персоналу та багажу). Зовнішні розміри кабіни пасажирського ліфту 1800x1200x2100, вантажопідійомність 350 кг та 1 вантажопідійомний ліфт з зовнішніми розмірами кабіни 1200x2200x2100, вантажопідійомністю 500 кг.

2.5. Дизайн

Передбачається встановлення таких рекламних засобів: Дальній рекламний засіб – біг-борд розташований на відстані 1,5 км від арт-готелю, по вул. Просвіти. Розміри біг-борда складають 3x6 м, на ньому зображено проєктований готель (фасад, номери I категорії, перелік додаткових послуг, адресу та схему проїзду).

Ближній рекламний засіб – банер знаходиться в 500 м від готелю, розмірами 3,1x1,4 м, з зображенням готелю «Bohem Art Hotel» (номери I категорії, перелік додаткових послуг, адреса та контактна інформація).

При вході на територію арт-готелю розміщено два сіті-лайти, в 50 метрах від засобу розміщення, розмірами 1,2x1,8 м. На першому сіті-лайті зображено арт-готель «Bohem Art Hotel» (фасад, номери та ціни, контактну інформацію та напрямок руху до готелю), на другому сіті-лайті представлено фото закладів ресторанного господарства при готелі (торговельну залу, режим роботи, контактну інформацію, кулінарне спрямування).

Безпосередньо біля центрального входу в арт-готель розміщена вивіска з назвою, типом та категорією підприємства. Вивіска освітлюватиметься у вечірній час, за рахунок галогенних світильників.

Заходи з благоустрою реалізовані у таких елементах: огороження території у вигляді декоративного металевих паркану висотою 1,8 метра; вимощення підходів, під'їздів, доріжок, тротуарів із асфальту та декоративної плитки; влаштування зони відпочинку для гостей з лавками та декоративним фонтаном; озеленення у вигляді: газонів, карликових дерев, вічнозелених кущів та квітів; штучне освітлення території шляхом встановлення наземних ліхтарів.

Інтер'єр приміщень для обслуговування гостей

Вхідна група арт-готелю оснащена автоматичними дверима. Вестибюль готельного підприємства це велике приміщення, без перегородок та стін, стіни покриті штукатуркою. Дизайн приміщення створюють розставлені по підлозі величезні картини, квіти у горщиках, світильники геометричних форм та різноманітні скульптури. В зоні відпочинку та очікування встановлені дивани оригінальних округлих форм, величезне дзеркало додає антураж.

Номери арт-готелю «Bohem Art Hotel» обладнані безпроводниковим інтернетом Wi-Fi, набором особистої гігієни, можливістю індивідуально контролювати освітлення в кімнаті та кондиціонером, телевізором з плоским екраном з функцією побудки, телефоном з доступом до міжнародного зв'язку.

Дизайн номерів виконаний у стилі авангард. Освітлення здійснено за рахунок світильників у вигляді зооморфних скульптур. Інтер'єр номерів доповнено чорно-білими фотографіями, картинами сучасних художників, у номерах люкс та апартамент встановлені крісло-гойдалка.

Номери умовно розділені на функціональні зони за рахунок колон або масивних ширм, що розділяють простір на зону вітальні із зручними м'якими меблями та спальню. У ширму вмонтована плазмова панель, яка обертається, її можна легко повернути екраном в вітальню або до спальної зони.

У номерах встановлено зручне ліжко розміру Queen Size та надається меню подушок (чотири в номері і додаткові - за запитом).

У санвузлі встановлена раковина «Villeroy & Boch» у вигляді витонченої чаші, на поличках представлена органічна косметика «Natura Siberica».

Основні розраховані показники проекту арт-готелю наводимо у табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Паспорт проекту

Найменування показника	Показник	Одиниця виміру	Значення показника
Площа ділянки під будівництво	S_0	м ²	3500
Площа будівлі закладу	S_b	м ²	1035
Коефіцієнт забудови	K_z		0,3
Площа озеленення	S_{oz}	м ²	1925
Коефіцієнт озеленення	K_{oz}		0,55
Загальна площа закладу	S_z	м ²	4165
Корисна площа закладу	S_k	м ²	3100

Найменування показника	Показник	Одиниця виміру	Значення показника
Будівельний об'єм закладу	V_6	м ³	16754
Вартість будівництва	B_{A+B}	тис. грн.	620674,7
Питомі показники капітальних витрат			
Вартість 1 місця		тис. грн.	8866,8
Вартість 1 м ² загальної площі		тис. грн.	149,0
Вартість 1 м ³ об'єму будівлі		тис. грн.	37,0

2.6. Кошторис

Попередню вартість будівництва арт-готелю «Bohem Art Hotel» розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт по формулі 2.17:

$$B_{зБР} = S_{заг} * Y * K_T * I_K \quad (2.17)$$

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

$S_{заг}$ – загальна площа готелю, 4165 м²;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, для готелю категорії 4* - 2000 у.о.;

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт, для м. Львів складає 0,94;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./дол.США, на 20.08.2018 становить 28,01 грн.

$$B_{зБР} = 4165 * 2000 * 0,94 * 28,01 = 219323902 / 1000 = 219323,9 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загальнобудівельних робіт арт-готелю «Bohem Art Hotel» розраховуємо у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Зведений кошторисний розрахунок

№ глави	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис. грн
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	1% по гл. 2	3847,8
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	57%	219323,9
2.2	Електротехнічні	6%	23086,7
2.3	Сантехнічні	5%	19238,9
2.4	Зв'язок та сигналізація.	3%	11543,4
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	29%	111585,8
Разом за главою 2			
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	2% гл.2	7695,6
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,6% гл.2	2308,7
5	Об'єкти транспортного господарства та	0,3% гл. 2	1154,3

	зв'язку.		
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	2% гл. 2	7695,6
7	Благоустрій і озеленення території.	1% гл. 2	3847,8
Разом за главами 1-7			411328,5
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,5% гл.1-7	2056,6
9	Інші роботи та витрати.	3,7% гл.1-7	15219,2
Разом за главами 1-9			428604,3
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	8226,6
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,6% гл.1-7	1714,4
12	Проектні та вишукувальні роботи.	4% гл.1-7	10283,2

Продовження таблиці 2.6

Усього. Базисна вартість будівництва.			448828,5
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	47% гл.1-9	162869,6
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	4% від суми базисної вартості	8976,6
Всього по розділу Б			171846,2
Разом вартість будівництва			620674,7

Вартість загально будівельних робіт арт-готелю «Bohem Art Hotel» складає шістсот двадцять мільйонів шістсот сімдесят чотири тисячі сімсот гривень.

2.7. Охорона навколишнього середовища

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект арт-готелю повинен відповідати екологічним вимогам [53]. Відповідність проекту забезпечується шляхом розроблення і погодження у складі проектної документації матеріалів оцінювання впливу на навколишнє середовище (ОВНС).

Виконують ОВНС та готують відповідні матеріали організації, які мають належну ліцензію на основі заяви про наміри (згідно з вимогами ДБН А.2.2-1-2003) [54]. Таку заяву складають замовник і виконавець ОВНС, яка наведена у додатку Л.

Територія арт-готелю «Bohem Art Hotel» буде утримуватися в чистоті: на території планується обладнати майданчики з цементу для встановлення сміттєзбірників, контейнерів для збору відходів. Сміттєзбірники будуть

регулярно очищатися при заповненні не більше 2/3 їх об'єму та щоденно хлоруватися.

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції не повинен забруднювати навколишнє середовище. В закладі ресторанного господарства в мийних відділеннях будуть встановлені жировловлювачі, в доготівельному цеху – крахмаловідстійники, в холодному та гарячому – димовловлювачі, місцева витяжна вентиляція з очисними фільтрами.

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Порядок здачі об'єкту в експлуатацію наведений у ДБН А 3.1-3-94 Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів [55]. Відповідно до вимог ДБН А 3.1-3-94 здача в експлуатацію будівлі арт-готелю «Bohem Art Hotel» відбувається у такому порядку.

Завершені будівництвом об'єкти приймають в експлуатацію на підставі свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил, що видається інспекцією державного архітектурно-будівельного контролю.

Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву, зразок якої представлено у додатку М.

До заяви додають: - проектну документацію, затверджену в установленому законодавством порядку; акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генеральною проектувальною та генеральною підрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією. Акт готовності об'єкта до експлуатації підлягає за письмовим зверненням замовника погодженню протягом 10 робочих днів виконавчим комітетом міської ради, або місцевою державною адміністрацією та органами, до повноважень яких згідно із законом належить участь у прийнятті завершених будівництвом об'єктів в експлуатацію.

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

будівельного контролю. Замовник зобов'язаний забезпечити усунення зазначених у зауваженнях недоліків. Заяву разом з документами, що додаються до неї, реєструють у журналі реєстрації виданих свідоцтв і відмов у їх видачі.

2.9. Охорона праці

Арт-готель «Bohem Art Hotel» на 70 місць 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 приділяється велика увага. В арт-готелі проводяться заходи щодо профілактики травматизму, створення нормальних санітарно-гігієнічних умов, електробезпеки, навчання персоналу.

Згідно з Законом України «Про охорону праці» директором підприємства створюється система управління охороною праці на підприємстві (табл.2.7).

Таблиця 2.7

Системи управління охороною праці в арт-готелі

Кількість працюючих у готелі, осіб	Система управління охороною праці
68 осіб	Служба охорони праці (НПАОП 0.0-4.21-04), керівником якої буде призначено інженера з охорони праці та пожежної безпеки; профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07) (комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07))

Для нормального функціонування служби охорони праці, у таблиці 2.8 визначаємо перелік документації для організації системи управління охороною праці арт-готелю «Bohem Art Hotel». У додатку Н наводимо план заходів з охорони праці готельного підприємства.

Таблиця 2.8

Перелік документації при організації системи управління охороною праці

Служба з охорони праці	1. Наказ власника про створення служби з охорони праці № 1 від 15.08.18
	2. Положення про службу з охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника № 2 від 15.08.18 (НПАОП 0.00-421.04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника № 3 від 15.08.18 (НПАОП 0.00-4.12-05)
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол № 14 від 16.08.18

Для всіх підприємств	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №5 від 16.08.18 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 6 від 17.08.18
	2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом № 7 від 17.08.18 (НПАОП 0.00-4.11-07)
	3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника № 8 від 19.08.18
	4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника № 9 від 19.08.18

Продовження таблиці 2.8

	5. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника № 10 від 20.08.18
	6. Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 20.08.18
	7. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
	8. Звітна документація форми офіційної статистичної звітності
	9. Облікова документація (журнали, переліки, графіки, протоколи, плани)

Територія арт-готелю «Bohem Art Hotel» прибиратиметься 3 рази на протязі дня; влітку поливатиметься водою для запобігання пилоутворенню, а взимку посипатиметься технічною сіллю, проводитиметься регулярно прибирання льоду.

У північно-східній частині ділянки облаштовано площадку з асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників, яка обмежена по периметру бордюром і зеленими насадженнями. Площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту.

Відстань від сміттєзбірників до будівлі готелю та зони відпочинку становить 100 м.

Протипожежні розриви між готелем та прилеглими будівлями становлять 10 м. Проектом передбачено під'їзд пожежних автомобілів до будинку готелю у південній частині ділянки, а також до пожежних гідрантів, основних евакуаційних виходів з будівлі, входів, що ведуть до ліфтів, з режимом роботи «Транспортування пожежних підрозділів».

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту та закладу ресторанного господарства розміщені на першому поверсі. Складські, підсобні та технічні приміщення розташовані в цокольному поверсі, мають відокремлений зв'язок із будівлею готелю через службовий вантажний ліфт, що забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу, гостей і відвідувачів блоків громадського призначення.

Номери розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту, інженерного обладнання готелю та інших чинників, ізольовані від шумів і запахів із кухні. У жилих приміщеннях готелю дотримуються гігієнічних нормативів щодо вентиляції, кондиціонування та прибирання, а також розташування меблів, обладнання та деталей інтер'єру.

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

Таблиця 2.9

Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки шкідливих речовин в арт-готелі «Bohem Art Hotel»

Приміщення	Речовина	Клас небезпек	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
1	2	3	4	5	6	7
Житлові приміщення, приміщення громадського призначення, виробничі приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Захист органів дихання, шкіри і очей – в захисному одязі, захисних окулярах типу ПО-2, ПО-3 або моноблок, у респіраторі типу “пелюстка”.
Житлові приміщення	Пил бавовняний вовняний, пуховий (з домішкою диоксиду кремнію понад 10%)	4	Таке саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	Вентиляція приміщень, сухе та вологе прибирання
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні	0,2	Може подраз-	Інтенсивна місцева

			дихальні шляхи		новати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	вентиляція робочої зони та загальна вентиляція приміщення
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Окис вуглецю	4	-	20	Може мати загальну токсичну дію	Природна механічна вентиляція, кондиціонування, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані, рукавиці гумові, фартух прогумований з нагрудником

Продовження таблиці 2.9

1	2	3	4	5	6	7
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	-	6	Алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	-	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані
Мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Інтенсивна місцева вентиляція, засоби індивідуального захисту

Для запобігання дії цих факторів ризику в обслуговуванні гостей в арт-готелю «Bohem Art Hotel» здійснюються наступні заходи [56]: здійснюється регулярний контроль за вмістом шкідливих хімічних речовин у повітрі, воді, ґрунті, продуктах харчування та інших біологічних середовищах; застосовуються препарати для дезінфекції та дезінсекції в суворій відповідності з інструкцією.

Площа приміщення на одного працюючого згідно із санітарними нормами становить не менше 4,5 м², об'єм 15 м³. Площа та обсяг приміщень, які передбачено на одне робоче місце наведено у таблиці 2.10.

Таблиця 2.10

Площа та обсяг виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце

Приміщення	Кількість працюючих у зміну	На одного працюючого	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Виробничі приміщення готелю			
Майстерні	4	10	33
Вузол зв'язку	1	13	43
Центральна білизняна	4	8	26
Пральня	2	8	26
Адміністративні приміщення готелю			
Кабінет директора	2	10	33
Кабінет заступників директора	2	6	20
Кабінет головного інженера	1	10	33
Кабінет начальника відділу кадрів	1	12	40
Архів	1	10	33
Бухгалтерія	3	6	20
Відділ маркетингу та продажів	2	7	23
Приміщення поповерхового обслуговування			
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для білизни	1	10	33
Виробничі приміщення ЗРГ			
Доготівельний цех	2	12	40
Холодний цех	1	18	59
Гарячий цех	3	10	33
Мийна столового посуду	1	14	46
Сервізна	1	9	30
Мийна кухонного посуду	1	8	26
Адміністративні приміщення ЗРГ			
Кабінет директора	1	6	20
Бухгалтерія	2	6	20
Кабінет комірника	1	6	20
Кабінет зав. виробництвом	1	6	20

У відповідності до ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі» у таблиці 2.11 надано вимоги щодо температурного режиму у жилих та адміністративно-побутових приміщеннях арт-готелю «Bohem Art Hotel» [29].

Таблиця 2.11

Норми мікроклімату у приміщеннях готелю «Bohem Art Hotel»

Приміщення	Холодний період року			Теплий період року		
	Темпера-тура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с	Темпера-тура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
Майстерні, вузол зв'язку, центральна білизняна, пральня	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Кабінет директора, кабінет заступників	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

директора, головного інженера, начальника відділу кадрів, бухгалтерія, відділ маркетингу та продажів, архів, приміщення виробничого персоналу						
---	--	--	--	--	--	--

Продовження таблиці 2.11

Приміщення	Холодний період року			Теплий період року		
	Температура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с	Температура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
Торгівельна зала ресторану, лобі-бару та бару при тренажерному залі, виробничі цехи ЗРГ	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Мийні столового та кухонного посуду	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Приміщення для персоналу ЗРГ, кабінет директора, завідувача виробництвом, бухгалтерія, приміщення комірника	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

В закладі робітники при влаштуванні на роботу обов'язково проходять медичний огляд. Медичний контроль за станом здоров'я проводять періодично залежно від характеру дослідження [57]. Для миття рук у кожному виробничому відділенні є умивальник з холодною і гарячою водою, а також мило і рушник.

Належні умови освітлення приміщень та робочого місця у арт-готелі «Bohem Art Hotel» наведено у таблиці 2.12.

Таблиця 2.12

Норми та якісні показники освітлення приміщень арт-готелю

Виробничі приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне (коефіцієнт), %
Вестибюль готелю	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Житлові приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Коридори готелю	Штучне освітлення	200	-
Дозвіллієво-анімаційні та спортивно-оздоровчі	Суміщене: природне, штучне	200	0,9

Господарсько-виробничі приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Адміністративні, побутові та технічні	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Торгівельні зали ЗРГ, виробничі цехи ЗРГ	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Мийна столового та кухонного посуду	Штучне освітлення	200	-
Технічні приміщення	Штучне освітлення	200	-

У приміщеннях готелю наявне природне (не менш одного вікна) і штучне освітлення, що забезпечує освітленість цілодобово при лампах розжарювання - 100 лк, при люмінесцентних лампах - 200 лк, у коридорах – комбінуються природне та штучне освітлення.

Основними джерелами шуму та вібрації на підприємстві є настільне та підлогове устаткування, вентиляційних систем. Зниження шуму та вібрації, що впливають на людину, здійснюються наступним чином:

1. установкою агрегатів механізмів на спеціальні амортизатори, плаваючі фундаменти;
2. облицюванням приміщень і цехів звукоізолюючими матеріалами, використанням для стін і стелі вентиляційних камер звукопоглинаючих матеріалів (азбестової плити та скловати, повстини, перфорованого картону);
3. локалізацією шуму і вібрації шляхом високоякісного виготовлення, монтажу та ремонту обладнання і балансування частин, що обертаються;
4. застосування гнучких вставок, що відокремлюють агрегати і апарати від систем трубопроводів;
5. поліпшенням обслуговування і ремонту діючого обладнання, заміною машин, механізмів та апаратів, що морально застаріли;
6. вибором раціонального режиму праці і відпочинку, скороченням часу знаходження у шумних умовах, лікувально-профілактичними заходами, якщо необхідно;
7. забезпечення двигунів холодильного обладнання звуковіброізолюючими пристроями або фундаментом.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Електроустановки, які використовуються у арт-готелі «Bohem Art Hotel» відповідають вимогам Правил будови електроустановок, Правил технічної експлуатації електроустановок споживачів і Правил техніки безпеки під час експлуатації електроустановок споживачами.

Основними заходами для попередження електротравматизму у готелі є [58]:

- забезпечення недоступності струмопровідних частин обладнання для випадкового доторкання;
- підведення електроенергії до технологічного обладнання кабелем у трубі необхідного діаметру під поверхнею підлоги;
- устаткування силових ліній рубильниками розриву для термінового відключення обладнання. Вони розміщуються у легкодоступних місцях;
- відповідність виконання пускорегулюючої апаратури, яка встановлюється у вологих, запилених приміщеннях з середовищем, шкідливо діючим на контакти до умов навколишнього середовища;
- занулення (заземлення) електрообладнання;
- живлення ручних світильників у приміщеннях з підвищеною небезпекою, напругою яка не перевищує 36 В.

До роботи з електроустановками допускаються особи, не молодші 18 років, які пройшли інструктаж і навчання безпечним прийомам праці, які підтвердили знання правил безпеки стосовно виконуваної роботи й пройшли інструктаж щодо займаної посади.

Захисне заземлення. Відповідно до ГОСТ 12.1.009-76, захисне заземлення – це навмисне електричне з'єднання з землею чи її еквівалентом металевих неструмовідних частин електроустановок, які можуть опинитись під напругою. Захисному заземленню підлягають:

- електроустановки напругою 380 В і більше змінного струму і 440 В і більше постійного струму незалежно від категорії приміщень (умов) щодо небезпеки електротравм (в готелі встановлено електроплити, розраховані на потужність 380 В);

- електроустановки напругою більше 42 В змінного струму і більше 110В постійного струму в приміщеннях з підвищеною і особливою небезпекою електротравм, а також електроустановки поза приміщеннями.

Відповідно до зазначеного заземлюються:

- неструмовідні частини електричних машин, апаратів, трансформаторів;
- каркаси розподільчих щитів, шаф, щитів управління, а також їх знімні частини і частини, що відкриваються, якщо на них встановлено електрообладнання напругою > 42 В змінного і > 110 В постійного струму;
- металоконструкції виробничого обладнання, на якому є споживачі електроенергії.

Пожежна безпека

З точки зору пожежної небезпеки приміщення готелю «Bohem Art Hotel» характеризуються за ДБН В.1.1-7-02. «Державні будівельні норми України. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва» та ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» [29, 59]. Ступінь вогнестійкості будівлі готелю відповідає II. Для запобігання поширення вогню, повідомлення про пожежу та її ліквідації була обрана сучасна автоматизована система пожежогасіння на базі спринклерної водяної установки.

Арт-готель відноситься до громадських будівель, в приміщеннях будуть розташовані порошкові та вуглекислотні вогнегасники, їх кількість наведена у таблиці 2.13.

Таблиця 2.13

Тип та кількості вогнегасників для приміщень арт-готелю

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Вестибюль готелю	В	ВП-5	2
Пожежний пост	В	ВП-5	1
Коридори готелю (один поверх)	В	ВП-5	5
Сауна	В	ВП-5	1
Складські приміщення	В	ВП-5	1
Завантажувальна	В	ВП-5	1
Доготівельний цех	Д	ВВК-5	1
Холодний цех	Д	ВВК-5	1

Гарячий цех	Г	ВБК-5	1
Коридор ресторану	Д	ВБК-5	2
Мийна столового посуду	Д	ВП-10	1
Мийна кухонного посуду	Д	ВП-10	1
Торговельна зала ресторану	В	ВП-5	2
Торговельна зала лобі-бару	В	ВП-5	1
Торговельна зала бару	В	ВП-5	1
Вестибюль ресторану	В	ВП-5	1

Для забезпечення евакуації в готелі «Bohem Art Hotel» необхідно [60]: встановити кількість, розміри, і відповідне конструктивне виконання евакуаційних шляхів і виходів; забезпечити можливість безперешкодного руху людей по евакуаційним шляхами; організувати при необхідності управління рухом людей по евакуаційним шляхам (світлові покажчики, звукове та мовне оповіщення). План евакуації представлений у додатку П.

В готелі «Bohem Art Hotel» передбачені:

- коридори із мінімальної шириною проходу 1,8 м;
- двері, що відкриваються назовні для людини, що спрямовується покинути приміщення із мінімальною шириною 0,65 м;
- кількість евакуаційних виходів із будови становить 3 шт.

Евакуаційні шляхи забезпечують у випадку виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться в приміщеннях будівель і споруд, протягом необхідного часу евакуації, який становить не більше 30-45 сек.

Цивільний захист

На виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у проєктованому готелі за типовою структурою створюють систему цивільного захисту. План заходів з цивільного захисту та охорони праці арт-готелю «Bohem Art Hotel» наведено в додатку Р.

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

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

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

Наказом начальника цивільного захисту готелю № 14 від 21.07.2017 р. призначаються заступники з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання, оперативних питань.

Органом управління цивільним захистом є штаб цивільного захисту, який очолює начальник штабу; одночасно він є першим заступником начальника цивільного захисту готелю. Штаб цивільного захисту організовує і забезпечує безперервне управління цивільним захистом на об'єкті [61].

Для організації та здійснення спеціальних заходів цивільного захисту в готелі створюють служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів.

До основних служб цивільного захисту належать такі:

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

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

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

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

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

- транспортна служба. Створюють на базі транспортних цехів, відділів і гаражів готелю. Функції служби: розробляє та здійснює заходи забезпечення евакуації працівників і мешканців готелю; організовує підвезення сил і засобів до осередків ураження; знезаражує транспорт.

- служба матеріально-технічного постачання. Створюють на базі відділу матеріально-технічного забезпечення готелю. Функції служби: розробляє плани матеріально-технічного постачання; забезпечує формування всіх видів матеріально-технічних засобів; організовує ремонт техніки і майна; забезпечує продовольством і предметами першої необхідності працівників готелю та в місцях розосередження.

Посади керівників служб зазначають згідно з розробленим для проектового готелю штатного розпису. Кожна служба має формування забезпечення – команди, групи, дружини, ланки.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Головною складовою при відкритті нового підприємства гостинності є вибір його організаційно-правової форми. Проектований арт-готель 4* «Bohem Art Hotel» за формою власності плануємо оформити як товариство з обмеженою відповідальністю.

Товариство з обмеженою відповідальністю (скорочено «ТОВ») — [організація](#), [суб'єкт господарювання](#), [статутний капітал](#) якої поділений на частки, розмір яких встановлюється [статутом](#) товариства [62].

Сутність товариства з обмеженою відповідальністю полягає в тому, що учасники такого товариства відповідають за його зобов'язаннями в обмеженому об'ємі. Назва товариства з обмеженою відповідальністю не означає обмеження відповідальності товариства як суб'єкта господарського права якимись певними розмірами майна або грошових коштів. Натомість ідеться про обмеження відповідальності учасників, які несуть ризик [збитків](#) у межах їх внесків до статутного капіталу, які вони можуть втратити. При цьому додаткові вимоги до учасників не висуваються, стягнути з учасників додаткові суми (на відміну від [повного](#) чи [командитного товариства](#)) не можна.

Основними перевагами обраної організаційної структури є тісні відносини учасників, закритий характер співпраці. Для конкретизації форми власності новоствореного підприємства гостинності, у табл. 3.1 наведемо його коротку характеристику.

Таблиця 3.1

Характеристики форми власності готелю «Bohem Art Hotel»

Організаційно-правова форма підприємства	Установчі документи	Виконавчі органи	Назва капіталу	Порядок формування капіталу
Товариство з	Установчий	Колегіальний	Статутний	Сума часток учасників, яка

обмеженою відповідальністю (ТОВ)	договір, статут	(дирекція), або одноосібний (директор)	капітал	повинна становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам
----------------------------------	-----------------	--	---------	--

Склад пакетної документації необхідний для створення суб'єкта господарювання у відповідності до чинного законодавства України наступний:

- Наказ про призначення директора товариства, який у своєму складі містить наказ про створення юридичної особи.

- Статут складається з таких пунктів: (назва та місцезнаходження товариства, юридичний статус товариства, мета, предмет діяльності товариства, статутний капітал, майно товариства, права і обов'язки учасника, права і господарська діяльність товариства, управління і контроль діяльності товариства, контроль за діяльністю директора, трудовий колектив і оплата праці, зовнішньоекономічна діяльність, розподіл прибутків товариства і відшкодування збитків, реорганізація і припинення діяльності товариства, вирішення спорів та інші умови.

- Реєстраційна картка встановленого зразка розроблюється відповідно до форми 1.

- Документ, що свідчить про сплату внеску в статутний капітал ТОВ представлений у вигляді квитанції або платіжного доручення.

Після оформлення документації проводимо підготовку реєстру погоджувальних процедур діяльності арт-готелю «Bohem Art Hotel», що обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства гостинності (табл. 3.2) [42].

Таблиця 3.2

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Bohem Art Hotel»

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в районній державній адміністрації	Київська районна адміністрація
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна фіскальна служба м. Київ

Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності	Київський відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у м. Київ
Взяття на облік в Пенсійному фонді	Управління Пенсійного фонду України у м.Київ

Продовження таблиці 3.2

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Київська виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності
Взяття на облік в Центрі зайнятості	Центр зайнятості
Реєстрація ТОВ в органах статистики	Управління статистикою м. Київ
Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД	55.10.0 Діяльність готелів 55.30.1 Діяльність ресторанів 55.40.0 Діяльність барів
Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення	Управління МВС України у м. Київ
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	Банк «Аваль»

Перелік документів, що надаються заявником для сертифікації послуг проєктованого арт-готелю (формування справи): свідоцтво про державну реєстрацію юридичної особи; договір на оренду нежитлових приміщень або свідоцтво про власність; свідоцтво ППН; коди статистики ОКПО; висновок органів держсанепіднагляду; погоджений асортиментний мінімум; висновок органу Держпожнагляду; карта реєстрації ККМ; документ про повірку і таврування вимірювальних приладів.

Арт-готель 4* «Bohem Art Hotel» діє на основі статуту. **Статут підприємства** - це зібрання обов'язкових правил, що регулюють його взаємовідносини з іншими суб'єктами господарювання, а також індивідуальну діяльність [63]. Розроблений статут арт-готелю представлений у додатку С.

Важливим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом арт-готелю є **Положення про структурний підрозділ**, на підставі якого організовують повсякденну діяльність структурного підрозділу, оцінюють результати його роботи, складають посадові інструкції, визначають завдання,

функції, права, обов'язки та відповідальність персоналу. Положення про структурний підрозділ готелю наведено у додатку Т.

Діяльність проектового арт-готелю «Bohem Art Hotel» вирішено організувати за лінійною структурою управління, відповідно до якої накази передаються безпосередньо від керівника до підлеглого, а далі до інших підлеглих (рис. 3.1).

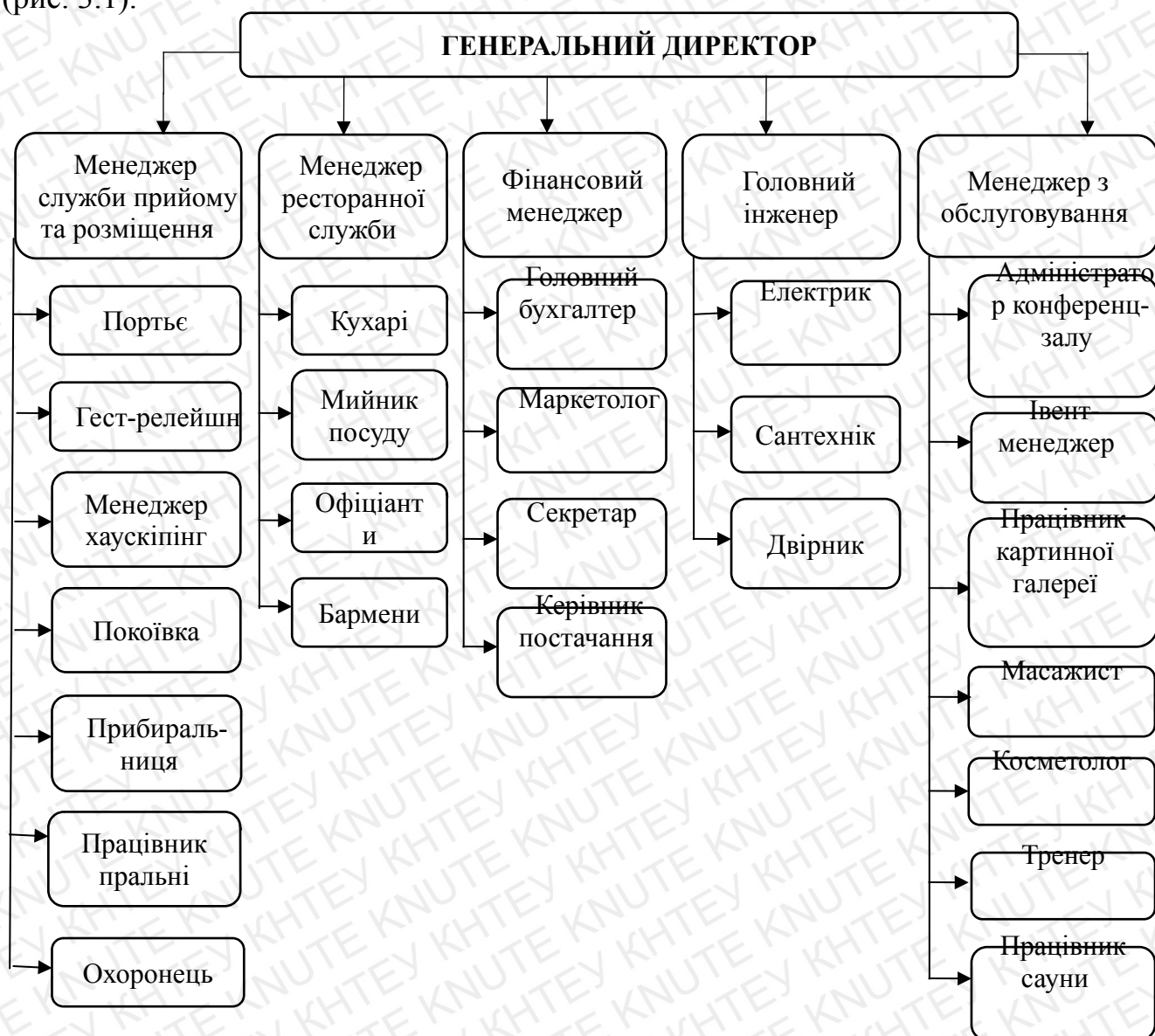


Рис. 3.1. Структура управління арт-готелем «Bohem Art Hotel»
за лінійним типом

Лінійні зв'язки в готелі показують рух управлінських рішень і інформації, що виходять від особи, яка відповідає за діяльність відповідного структурного підрозділу. Обрана структура характеризується тим, що на чолі кожного

структурного підрозділу знаходиться керівник, наділений усіма повноваженнями для здійснення необхідних функцій управління.

Перевагами лінійної структури управління є оперативність та конкретність поставлених задач, можливість керівника відповідного структурного підрозділу особисто контролювати основні процеси на підприємстві [64]. Відповідно до розробленої організаційної структури арт-готелю «Bohem Art Hotel» кожна із діючих служб має свою організаційну структуру та завдання.

Бухгалтерія відповідає за своєчасне складання бухгалтерської звітності, балансів, рахунків, прибутків і збитків, дотримання фінансової дисципліни, дотримання ціноутворення і правильності складання тарифів, аналізує фінансово-господарську діяльність, формує фінансово-господарські плани і кошториси за встановленими формами, здійснює облік, введення в експлуатацію та списання матеріальних цінностей, облік коштів у встановленому порядку.

До служби прийому та розміщення входять бронювання, реєстрація, розподіл номерів, надання гостям різних інформаційних послуг, приймання оплати за проживання, ведення документації та інші додаткові послуги. У службі прийому та розміщення передбачено такі посади: менеджер з розміщення, портсь, оператор служби бронювання, гест релейшн та служба безпеки.

Служба хаускіпінг займається цілодобовою підтримкою номерів, приміщень для відвідувачів та виробничих приміщень в належному стані. Керівником служби виступає менеджер служби, якому підчиняються покоївки та прибиральниці.

Головний інженер очолює роботу технічної служби, служби благоустрою території. Основна мета служби – встановлення, забезпечення функціонування, ремонт та експлуатація сучасного високотехнологічного обладнання. Технічна служба представлена електриком, сантехніком, двірником.

Службою ресторанного господарства керує менеджер, який забезпечує організацію харчування гостей готелю протягом доби, обслуговування бенкетів, святкових заходів. До складу служби входять кухарі, мийники посуду, офіціанти та бармени.

Менеджер з обслуговування керуватиме спортивно-оздоровчою, анімаційно-дозвілевою та побутовою службами. У його підпорядкуванні івент-менеджер, адміністратор конференц-залу, працівник картинної галереї, масажист, косметолог, тренер та банщик.

3.2. Капітал

Основною метою формування капіталу арт-готелю «Bohem Art Hotel» є забезпечення фінансування необхідного для здійснення господарської діяльності та подальшого ефективного використання активів.

В проектованому підприємстві готельного господарства відповідно до його організаційної структури буде пайовий капітал [62]. Механізм формування та поповнення пайового капіталу буде шляхом перерахування коштів (або внесення наявних коштів) на розрахунковий рахунок готелю. Статутний капітал товариства з обмеженою відповідальністю підлягає сплаті учасниками товариства до закінчення першого року з дня державної реєстрації товариства.

Необхідний розмір статутного капіталу проектового арт-готелю «Bohem Art Hotel» від засновників-фізичних осіб становить 330000 тис.грн, юридичних осіб — 309295 тис. грн. Всього статутний фонд становить 639295,0 тис. грн.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основними видами діяльності арт-готелю 4* «Bohem Art Hotel» є [42]:

- надання послуг з тимчасового розміщення (проживання);
- надання та організація послуг харчування;
- надання додаткових послуг: спортивно-оздоровчого, анімаційно-дозвілевого, побутового та торгового призначення.

Для визначення обсягів діяльності готелю «Bohem Art Hotel» обґрунтуємо планові обсяги послуг з тимчасового розміщення.

Обґрунтування обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення на плановий період визначимо методом прямих розрахунків з урахуванням планової

пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів проектованого арт-готелю «Bohem Art Hotel» та планового коефіцієнта його завантаженості за формулами 3.1 та 3.2:

$$PC = \sum_{i=1}^n H_i \cdot M_i \cdot D \quad (3.1)$$

де $Q_{пл}$ - обґрунтування обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення на плановий період;

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

$$Q_{пл} = PC \cdot K_{з.і.} \quad (3.2)$$

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

Оскільки кількість робочих днів арт-готелю «Bohem Art Hotel» – 365, плануємо у міжсезоння та сезон – 120 робочих днів, а в високий сезон – 125. Завантаженість номерного фонду визначаємо на рівні 0,5 – у міжсезоння, 0,6 – в сезон та 0,7 – у високий сезон. Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення арт-готелю на 42 номери представлено у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення в арт-готелі

«Bohem Art Hotel» на плановий рік

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-днів			
			між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
Апартамент	1	2	120	125	120	0,5	0,7	0,6	120	175	144	439
Люкс	1	2	120	125	120	0,5	0,7	0,6	120	175	144	439
Напівлюкс	2	4	120	125	120	0,5	0,7	0,6	240	350	288	878
Стандарт одномісний	14	14	120	125	120	0,5	0,7	0,6	840	1225	1008	3073
Стандарт двомісний	24	48	120	125	120	0,5	0,7	0,6	2880	4200	3456	10536

Разом	42	70	120	125	120	0,5	0,7	0,6	4200	6125	5040	15365
--------------	-----------	-----------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	-------------	-------------	-------------	--------------

Планова пропускна спроможність закладів ресторанного господарства, обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду готелю, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ЗРГ в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення в регіоні його функціонування.

При плануванні обсягу реалізації послуг харчування у ЗРГ при готелі приймаємо за умову обов'язковості організації сніданків для гостей готелю за типом «шведського столу», обслуговування за меню вільного вибору ресторану «Aquarell», бару при тренажерному залі та лобі-бару, бенкетне обслуговування.

Приймаємо, що незалежно від сезону планова структура замовлень сніданків буде 100%, оскільки сніданок за типом «шведського столу» входить у вартість проживання. Планування кількості замовлення послуг ЗРГ на плановий рік наведено у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг готелю, людинодні	4200	6125	5040	15365
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданок за типом «шведського столу»	100	100	100	
2.2. Обслуговування за меню вільного вибору	70	90	80	
2.3. Бенкетне обслуговування	30	50	40	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)				
3.1. Сніданок за типом «шведського столу»	4200	6125	5040	15365
3.2. Обслуговування за меню вільного вибору	2940	5512,5	4032	12484,5
3.3. Бенкетне обслуговування	1260	3062,5	2016	6338,5

Крім доходів від номерного фонду в проектованому арт-готелі «Bohem Art Hotel» планується можливість від отримання доходів – тренажерного залу, сауни, Спра-центру, оренди конференц-зали та картинної галереї.

Обґрунтування обсягу реалізації додаткових послуг розраховуємо за формулою 3.3 [42].

$$ПС = \sum_{i=1}^n \varphi p_i * M_i * N / t_i * D_i \quad (3.3)$$

де $Ч_{pi}$ – кількість приміщень i -го типу в експлуатації у плановому періоді;

M_i – кількість місць у приміщенні i -го типу у плановому періоді;

D_i – кількість днів роботи приміщення у плановому році;

N – тривалість робочого часу приміщення;

t_i - тривалість однієї процедури.

У таблиці 3.5 проводимо розрахунки прогнозованих обсягів діяльності для арт-готелю «Bohem Art Hotel» на плановий рік.

Таблиця 3.5

Прогнозовані обсяги діяльності арт-готелю «Bohem Art Hotel»

Додаткові послуги	$Ч_{pi}$, од.	M_i , місць	D_i , днів	N , год	t_i , год	Всього, од.
Тренажерний зал	1	22	365	12	1	669,2
Сауна	1	6	365	12	2	365,0
Спа-центр	1	30	365	12	1	912,5
Обсяг реалізації оздоровчих послуг						1946,7
Оренда конференц-зали	1	96	365	10	4	14016,0
Оренда картинної галереї	1	50	365	11	2	3318,2
Обсяг реалізації івент- послуг						17334,0

Результати розрахунку розрахунків планового обсягу реалізації послуг арт-готелю «Bohem Art Hotel» подано у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Прогнозування обсягів діяльності арт-готелю за центрами доходів

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
Обсяг реалізації послуг готелю, од.	4200	6125	5040	15365
Обсяг реалізації послуг з організації харчування, од.	2940	5512,5	4032	12484,5
Обсяг реалізації послуг з бенкетного обслуговування, од.	1260	3062,5	2016	6338,5
Обсяг реалізації оздоровчих послуг, од.	389,3	876,0	681,3	1946,7
Обсяг реалізації івент-послуг, од.	3466,8	7800,4	6067,0	17334,0

Кількісні параметри обсягів діяльності арт-готелю будемо використовувати для планування доходів та витрат.

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Доходи

В основу проектування доходу (виручки) від реалізації номерів в перший рік експлуатації готельного підприємства слід покласти планові показники сезонності та структури попиту, рівня використання номерного фонду за категоріями номерів по місяцям року та в середньому за рік, орієнтуючись на результати аналізу аналогічних показників конкуруючих підприємств [64].

Проектування доходів від експлуатації номерного фонду готелю «Bohem Art Hotel» здійснюється методом прямих техніко-економічних розрахунків, з врахуванням планової кількості туристів та інших відвідувачів, які будуть обслуговані, тривалості їх перебування, структури попиту на окремі категорії номерів, відпускну вартості послуг, взаємовідносин з партнерами по бізнесу та надання комерційних знижок.

Основним джерелом отримання доходів готелю є доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення, які розраховують за формулою 3.4:

$$Днф = \sum_{i=0}^n H_i M_i D K_{zi} \quad (3.4)$$

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

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;

K_{zi} – коефіцієнт завантаження номерів i -ї категорії.

Для розроблення цінової політики проектованого арт-готелю «Bohem Art Hotel» проведено маркетингове дослідження засобів розміщення, які знаходяться в Галицькому районі міста Львів. Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначали за аналоговим методом від ціни прямих конкурентів підприємства [67]. При цьому основна увага зверталась на готелі-конкуренти «Шопен» та «Швейцарський».

Дані з орієнтовними цінами арт-готелю на плановий рік наводимо у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Орієнтовні ціни на номери арт-готелю «Bohem Art Hotel» на плановий рік

Категорія номерів	Ціна за місце у номері (за добу), грн.		
	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон
Апартамент	9200	9800	9500
Люкс	5200	5800	5500
Напівлюкс	3000	3500	3200
Стандарт одномісний	1900	2300	2100
Стандарт двомісний	2100	2500	2300

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей в арт-готелі «Bohem Art Hotel» розраховано у таблиці 3.8 [42].

Таблиця 3.8

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей в арт-готелі «Bohem Art Hotel»

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино/днів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	міжсезон	високий сезон	сезон	разом	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11=8+9+10
Апартамент	120	175	144	439	9200	9800	9500	1104	1715	1368	4187
Люкс	120	175	144	439	5200	5800	5500	624	1015	792	2431
Напівлюкс	240	350	288	878	3000	3500	3200	720	1225	921,6	2866,6
Стандарт одномісний	840	1225	1008	3073	1900	2300	2100	1596	2817,5	2116,8	6530,3
Стандарт двомісний	2880	4200	3456	10536	2100	2500	2300	6048	10500	7948,8	24496,8
Разом	4200	6125	5040	15365				10092	17272,5	13147,2	40511,7

Товарообіг закладу ресторанного господарства при готелі як планується буде складатися з двох основних складових:

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

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на рік здійснюється виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності

відпочивальників готелю залежно від рівня завантаженості номерного фонду. Розрахунки приведені у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Обсяг доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ при готелі

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданок за типом «шведського столу»	(входить у вартість проживання)			
1.2. Обслуговування за меню вільного вибору	2940,0	5512,5	4032,0	12484,5
1.3. Бенкетне обслуговування	1260,0	3062,5	2016,0	6338,5
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Сніданок за типом «шведського столу»	(входить у вартість проживання)			
2.2. Обслуговування за меню вільного вибору	350	400	370	
2.3. Бенкетне обслуговування	600	700	650	
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданок за типом «шведського столу»	(входить у вартість проживання)			
3.2. Обслуговування за меню вільного вибору	1029,0	2205,0	1491,8	4725,8
3.3. Бенкетне обслуговування	756,0	2143,8	1310,4	4210,2
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	1785,0	4348,8	2802,2	8936,0

Планування операційних доходів від надання додаткових послуг здійснюється за обсягом реалізації послуг, розрахунок наведений у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Планування обсягу доходів від реалізації додаткових послуг арт- готелю

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
<i>Обсяг реалізації додаткових платних послуг, од.</i>				
Обсяг реалізації послуг тренажерного залу	133,8	301,1	234,2	669,2
Обсяг реалізації послуг сауни	73	164,3	127,8	365
Обсяг реалізації послуг Сpa-центру	182,5	410,6	319,4	912,5
Обсяг реалізації послуг конференц-зали	2803,2	6307,2	4905,6	14016
Обсяг реалізації послуг картинної галереї	663,6	1493,2	1161,4	3318,2
<i>Середньозважена ціна додаткових послуг, грн.</i>				
Послуги тренажерного залу	90	100	90	
Послуги сауни	120	160	140	
Послуги Сpa-центру	130	180	150	
Послуги конференц-зали	250	300	280	
Послуги картинної галереї	90	100	90	
<i>Доходи від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн</i>				
Послуги тренажерного залу	12,0	30,1	21,1	63,2
Послуги сауни	8,8	26,3	17,9	52,9
Послуги Сpa-центру	23,7	73,9	47,9	145,5
Послуги конференц-зали	700,8	1892,2	1373,6	3966,5

Послуги картинної галереї	59,7	149,3	104,5	313,6
Доходи від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн	805,1	2171,8	1565,0	4541,8

Зв'язок між очікуваними майбутніми вигодами і витратами впливають на вибір клієнтами готелю та їх задоволення від перебування. Проте для вироблення правильної цінової політики необхідні аналіз і відстеження послуг, що пропонують конкуренти. У таблиці 3.11 наводимо аналіз діяльності готелів конкурентів з проєктованим засобом розміщення [42].

Таблиця 3.11

Оцінка діяльності конкурентів з метою превентивного коригування ціни на послуги арт- готелю «Bohem Art Hotel»

Готельні підприємства	Пропускна спроможність	Асортимент основних послуг	Асортимент додаткових послуг	Якість обслуговування	Цінова політика
«Шопен»	↑↑	=	↑	↑	↑
«Bohem Art Hotel»	↑↑	=	↑	=	↓
«Швейцарський»	↓	=	↑	↑	↑↑

Аналізуючи таблицю 3.11 можемо зробити висновок, що найближчим конкурентом проєктовану арт-готелю є готель «Швейцарський». Порівняння показників роботи арт-готелю «Bohem Art Hotel» та готелю «Швейцарський» наводимо у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Показники діяльності готелів

Готель	Середня ціна номера (ADR)	Відношення ADR	Денна виручка, грн.	Частка собівартості в ціні, %	Валовий прибуток, грн.	Відношення валового прибутку готелів
«Bohem Art Hotel»	3960	1,21	115723	30	81495,1	1,32
«Швейцарський»	4800		87915	30	61911,9	

Аналізуючи таблицю 3.12 бачимо, що в готелі «Швейцарський» на 21% вища ціна на номери, при цьому у проєктованому арт-готелі «Bohem Art Hotel»

денна виручка і валовий прибуток вищі на 32%. Це можна обґрунтувати більшою кількістю номерів у проекті арт-готелю та нижчою ціною ніж у конкурентів.

Заключний етап обґрунтування операційних доходів підприємства на плановий рік – узагальнення отриманих результатів розрахунку, які проводимо в таблиц 3.15.

Таблиця 3.15

**Планування обсягу операційних доходів арт-готелю «Bohem Art Hotel»
на плановий рік**

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	10092,0	17272,5	13147,2	40511,7
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	1785,0	4348,8	2802,2	8936,0
3. Дохід від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн	805,1	2171,8	1565,0	4541,8
Разом: основні операційні доходи готелю, тис. грн	12682,1	23793,1	17514,4	53989,5
4. Інші операційні доходи, тис. грн.	1268,2	2379,3	1751,4	5398,9
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	13950,3	26172,4	19265,9	59388,4

Далі необхідно визначити обсяги та структуру основних засобів. На баланс підприємства основні засоби зараховуються за первісною вартістю (вартістю придбання основних фондів Джерелом інформації слугують показники питомих капітальних вкладень у будівництво і «прайс-листи» підприємств, що спеціалізуються на продажу обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства.

Нарахування амортизації нематеріальних активів здійснюється із застосуванням методів, визначених у статті 145 Податкового Кодексу України [68]. Для виконання розрахунків узагальнено та використано дані з архітектурно-будівельного розділу та здійснено оцінювання вартості необоротних активів, об'єднавши їх за такими видами основних засобів:

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

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

Розрахунок планової суми амортизації за кожним видом основних засобів та інших необоротних активів, проводили за допомогою прямолінійного методу. Дані зведено у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Планова сума амортизації за видами основних засобів та інших необоротних активів арт-готелю «Bohem Art Hotel»

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Будівлі	620674,7	30	18808,3
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	12413,5	5	2482,7
3. Інші	6206,7	4	1551,7
Разом	639295,0		22842,7

Оплата праці.

Планування чисельності персоналу закладу готельного господарства здійснюється за такими категоріями:

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

При плануванні чисельності персоналу повинен бути визначений його якісний склад (рівень кваліфікації, освіти) [69]. При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування використовують формулу 3.5:

$$Ч_{сн} = Q_p / H_{обс} * K_{зам} \quad (3.5)$$

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

Q_p - об'ємні параметри об'єкта обслуговування;

$H_{обс}$ - норма обслуговування;

$K_{зам}$ – коефіцієнт заміщення, здійснює коригування явочної чисельності працівників із урахуванням відпусток, листків непрацездатності, інших неявок на роботу з поважних причин, приймаємо на рівні 1,1.

Розрахунок чисельності покоївок в арт-готелі 4* «Bohem Art Hotel» наведено у таблиці 3.17 [42].

Таблиця 3.17

Розрахунок чисельності покоївок в арт-готелі «Bohem Art Hotel»

Категорія і місткість номерів	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
А	1	2	3 = 1:2	4	5 = 3+4	6 = 5* $K_{зам}$
Апартамент	1	3	0,3	0,5	0,8	1
Люкс	1	4,5	0,2	0,5	0,7	1
Напівлюкс	2	4,5	0,4	0,5	0,9	1
Стандарт одномісний	14	7	2,0	0,5	2,5	3
Стандарт двомісний	24	6,5	3,7	1	4,7	5
Разом	42			3,0		11

У додатку Ф розроблено штатний розпис планового фонду оплати праці працівників готелю 4* «Bohem Art Hotel».

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду оплати праці визначається розмір премій для окремих категорій працівників та база їх нарахування, відповідно до обраної системи оплати праці:

- для адміністративно-управлінського персоналу визначаємо розмір премії на рівні – 30%;
- для основного персоналу – на рівні 30%;
- для допоміжного персоналу – 10%.

Розрахунок преміальної частини фонду оплати праці наведено у табл. 3.18.

Таблиця 3.18

Преміальна частина фонду оплати праці арт-готелю на плановий рік

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, грн.	Розмір премій на рік	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	48000	20	9600
Основний персонал	197920	30	59376

Допоміжний персонал	56380	10	5638
Разом	302300		74614

Плановий фонд оплати праці арт-готелю «Bohem Art Hotel» на рік, з урахуванням основної та додаткової заробітної плати проводимо у таблиці 3.19.

Таблиця 3.19

Розрахунок фонду оплати праці у арт-готелі на плановий рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	302,3
Місячний фонд додаткової заробітної плати	74,6
Разом місячний фонд оплати праці	376,9
Річний фонд основної заробітної плати	3627,6
Річний фонд додаткової заробітної плати	895,4
Разом річний фонд оплати праці	4523,0
Участь працівників у доходах	678,4

Узагальнення чисельності працівників, фонду оплати заробітної праці персоналу підприємства та відсоткової структури наводимо у таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

План з праці арт-готелю «Bohem Art Hotel» на плановий рік

Показники	Умовні позначки	На плановий рік
Планова чисельність працівників, усього	осіб	68
у т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	7
основний операційний персонал	осіб	47
допоміжний персонал	осіб	14
Фонд основної заробітної плати	тис. грн.	3627,6
у т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн.	576,0
основний операційний персонал	тис.грн.	2375,0
допоміжний персонал	тис.грн.	676,6
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	1573,8
- річний фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	895,4
- участь працівників у доходах	тис. грн.	678,4
Загальний фонд оплати праці, усього	тис.грн.	5201,4
Структура фонду оплати праці:		
- основна заробітна плата	%	69,7
- додаткова заробітна плата	%	30,3

Узагальнюючи отримані дані, робимо висновок, що кількість персоналу арт-готелю «Bohem Art Hotel» на плановий рік становить 68 осіб, загальний фонд заробітної плати, враховуючи премії та доплати склад 5201,4 тис. грн.

Витрати.

В план операційних витрат арт-готелю «Bohem Art Hotel» включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та надання їм усіх складових основних і додаткових послуг. Зведений план операційних витрат готелю та його структурних підрозділів розраховується за наступними операційними статтями витрат [42]:

Стаття 1: Витрати на закупівлю сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції, покупних товарів, що були реалізовані ЗРГ. Обґрунтування обсягів реалізації закладу ресторанного господарства, що проектується, проводяться на основі денного обсягу реалізації з урахуванням розробленого плану-меню (додаток X). Витрати на сировину закладу ресторанного господарства арт-готелю на плановий рік склали 4370,1 тис.грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці: основна та додаткову заробітну плату, інші заохочувальні та компенсаційні виплати – 5201,4 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок (ЄСВ) - сплачується суб'єктами господарювання – фізичними та юридичними особами, що мають найманих працівників. Для готельних підприємств встановлено ставку розмірі 22% від загального фонду оплати праці, тобто 1144,3 тис. грн

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів і нематеріальних активів – розраховуються відповідно до положень Податкового Кодексу України, 22842,7 тис.грн.

Стаття 5. Витрати на ресурсне забезпечення, в тому числі на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення арт-готелю на плановий рік наведено в табл.3.21.

Таблиця 3.21

Витрати на ресурсне забезпечення арт-готелю «Bohem Art Hotel»

Види витрат	Умовні позначки	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергії	кВт	78329	1,68	131,6
Опалення	Гкал	569	1416,9	806,2
Холодна вода	м ³	7889	18,5	145,9
Гаряча вода	м ³	3094	83,1	257,1

Разом				1340,9
Витрати до ремонтного фонду – 0,8% від доходів готелю				428,9
Разом за статтею				1769,8

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. Розрахунок суми зносу спеціального одягу арт-готелю на рік здійснюється у таблиці 3.22.

Таблиця 3.22

Розрахунок суми зносу спецодягу персоналу у готелі на плановий рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	7	1	3000	21,0
Основний операційний персонал	47	2	1000	94,0
Разом				115,0

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат, визначається у табл. 3.23.

Таблиця 3.23

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на плановий рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
<i>Заклад ресторанного господарства</i>					
Порцеляновий та фарфоровий посуд	76	3	228	42	9,6
Столові набори	76	3	228	28	6,4
Скляний посуд	76	3	228	40	9,1
Металеві набори	76	2	152	30	4,6
Столова білизна	40	2	80	400	32,0
<i>Готель</i>					
Постільна білизна	70	2	140	800	112,0
Рушники	70	4	280	100	28,0
Спортивний інвентар	18	2	36	300	10,8
Іграшки у дитячу кімнату	10	3	30	200	6,0

Прилади для конференц-залу	60	2	120	300	36,0
Разом					254,4

Загальні витрати за статтею складають: $115,0 + 254,4 = 369,4$ тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень розраховувати не будемо, оскільки витрати цієї статті не плануються.

Стаття 8. Податки, збори та інші обов'язкові платежі:

- збір за першу реєстрацію транспортного засобу – 1,5 тис. грн.
- витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 8,6 тис. грн.
- збір за провадження торговельної діяльності та діяльності з надання платних послуг – 7,2 тис. грн.
- транспортний податок рік 15,0 тис. грн.
- збір за місця для паркування транспортних засобів – 1,5 тис. грн.

Разом по статті 8 – 33,8 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування не плануються, оскільки для доставки продуктів та необхідного інвентарю будуть залучені компанії-постачальники з власним автотранспортом.

Стаття 10. Витрати на охорону готелю не плануємо, оскільки в готелі працюватимуть охоронці.

Стаття 11. Витрати матеріалів підрозділів оздоровчо-рекреаційного призначення, приймають 300 грн на кожного гостя, оскільки місткість готелю 70 осіб, витрати становлять - 21,0 тис. грн.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати не плануємо.

Стаття 13. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів, поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 10% від постійних витрат готелю – 2324,6 тис. грн.

Стаття 14. Фінансові витрати розраховувати не будемо, оскільки не передбачаємо залучення кредитних засобів в банківських установах.

Зазначені кошториси та розрахунки покладають в основу поточних витрат діяльності арт-готелю «Bohem Art Hotel» у таблиці 3.24, проводимо розподіл на умовно-змінні та умовно-постійні [42].

Таблиця 3.24

Зведений кошторис операційних витрат арт-готелю «Bohem Art Hotel»

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1.	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	4370,1	ЗВ
2.	Витрати на оплату праці	5201,4	ЗВ
3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1144,3	ЗВ
4.	Амортизаційні відрахування	22842,7	ПВ
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	1769,8	ЗВ
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	369,4	ПВ
7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	33,8	ПВ
9.	Витрати на транспортування		ЗВ
10.	Витрати на охорону		ПВ
11.	Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	21,0	ЗВ
12.	Інші адміністративно-управлінські витрати	-	ЗВ
13.	Інші поточні витрати діяльності	2324,6	ПВ
14.	Фінансові витрати	-	ПВ
	Разом поточні витрати:	38077,1	
	▪ умовно-змінні	12506,6	
	▪ умовно-постійні	25570,5	

Разом поточні витрати склали - 38077,1 тис. грн., із них умовно-змінні - 12506,6 тис. грн., умовно-постійні - 25570,5 тис. грн.

Прибуток

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

відтворення. Маржинальний запас стійкості – це процентне співвідношення планового річного обсягу доходів до доходу в точці беззбитковості діяльності. Розрахунки планового маржинального прибутку арт-готелю наведено у табл. 3.25.

Таблиця 3.25

Маржинальний прибуток арт-готелю «Bohem Art Hotel» на плановий рік

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	табл. 3.15	59388,4
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	табл. 3.15	40511,7
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	табл. 3.15	8936,0
1.3. Дохід від реалізації додаткових послуг	табл. 3.15	4541,8
1.4. Інші операційні доходи	табл. 3.15	5398,9
2. Податок на додану вартість	20%	11877,7
3. Чистий дохід	рядок 1-рядок 2	47510,8
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	3.25	12506,6
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	3.25	4370,1
4.2. Інші змінні витрати	3.25	8136,5
5. Маржинальний прибуток	рядок 3-рядок 4	35004,2
6. Постійні витрати	3.25	25570,5
7. Прибуток (збиток)	рядок 5-рядок 6	9433,7

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю (табл. 3.26) [42].

Таблиця 3.26

Цільовий прибуток арт-готелю «Bohem Art Hotel» на плановий рік

№ пор.	Показник	Алгоритм розрахунку	Значення	Розрахунок
1	Операційні доходи готелю, тис. грн	табл. 3.26		59388,4
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %		13	
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	п. 1*п.2/100		7720,5

Алгоритм прямого розрахунку результативних показників операційної діяльності арт-готелю «Bohem Art Hotel» на перший рік його функціонування наданий у таблиці 3.27 [70].

Таблиця 3.27

**Планування основних результатів діяльності арт-готелю
«Bohem Art Hotel» на плановий рік**

№	Стаття	Алгоритм	Розрахунок,
---	--------	----------	-------------

пор.		розрахунку	тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	табл. 3.26	59388,4
2	Умовно-змінні витрати	табл. 3.26	12506,6
3	Умовно-постійні витрати	табл. 3.26	25570,5

Продовження таблиці 3.27

4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	табл. 3.26	9433,7
5	Податок на прибуток	18%	1698,1
6	<i>Чистий прибуток можливий</i>	п. 4 – п. 5	7735,6
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6/рядок 1)*100	13,0
8	<i>Чистий прибуток цільовий</i>	табл. 3.27	7720,5
9	<i>Чистий прибуток плановий</i>	Обирають між необхідним та можливим за системою діагностики	7735,6

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

За розрахунками, наведеними в таблиці 3.28, бачимо, що можливий прибуток (7735,6 тис. грн.) більший за необхідний (7720,5 тис.грн.), що свідчить про те, що розроблені параметри проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки. Можливий прибуток приймаємо як остаточний.

Для визначення ефективності операційної діяльності розраховуємо відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів готелю та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік, оцінити достатність обсягів отриманих доходів та прибутків (табл. 3.28) [42].

Таблиця 3.28

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування арт-готелю «Bohem Art Hotel»

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Значення
Рентабельність операційної діяльності (P_{PD}), %	$P_{PD} = \Pi / D * 100$	Π – чистий прибуток, тис. грн.; D – дохід від операційної діяльності, тис. грн.	$P_{PD} = \frac{7735,6}{59388,4} = 13,0\%$

Рентабельність операційних витрат ($P_{ПВ}$), %	$P_{ПВ} = \Pi / ПВ * 100$	ПВ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	$P_{ОВ} = \frac{7735,6}{38077,1} = 20,3\%$
Рентабельність основних витрат ($P_{ОВ}$), %	$P_{ОВ} = \Pi / ОВ * 100$	ОВ – операційні витрати, тис. грн.	$P_{ОФ} = \frac{7735,6}{639295} = 1,21\%$

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності готелю на подальші роки функціонування. Податок на прибуток визначаємо за діючим Податковим кодексом. Для умовного прикладу приймаємо ставку податку на прибуток – 18% [70]. Середньорічні темпи зростання чистого доходу від реалізації послуг приймаємо на рівні 9% [42].

Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для арт-готелю приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 26%).

Планові показники діяльності проектного готелю «Bohem Art Hotel» на подальші роки функціонування подано у таблиці 3.29.

Таблиця 3.29

Планування основних результатів діяльності готелю «Bohem Art Hotel» на подальші роки функціонування

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	Тис. грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
1-й	47510,8	9	12506,6	25	25570,5	9433,7	7735,6
2-й	51786,7	9	12946,7	25	25570,5	13269,5	10881,0
3-й	56447,5	9	14111,9	25	25570,5	16765,1	13747,4
4-й	61527,8	9	15382,0	25	25570,5	20575,4	16871,8
5-й	67065,3	9	16766,3	25	25570,5	24728,5	20277,4
6-й	73101,2	9	18275,3	25	25570,5	29255,4	23989,4
7-й	79680,3	9	19920,1	25	25570,5	34189,7	28035,6
8-й	86851,5	9	21712,9	25	25570,5	39568,1	32445,9
9-й	93799,6	9	23449,9	25	25570,5	44779,2	36719,0
10-й	102241,6	9	25560,4	25	25570,5	51110,7	41910,8
11-й	110420,9	9	27605,2	25	25570,5	57245,2	46941,1
12-й	119254,6	9	29813,7	25	25570,5	63870,5	52373,8
13-й	128795,0	9	32198,7	25	25570,5	71025,7	58241,1
Разом	1078482,8		270249,6		332416,5	475816,7	390169,7

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів: чистий приведений дохід, індекс дохідності, індекс рентабельності, період окупності. *Чистий приведений дохід* розраховують за формулою:

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

де *ЧПД* - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду *t*.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розробленому інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.30 [42].

Таблиця 3.30

**Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом
арт-готелю «Bohem Art Hotel»**

Роки	Капітальні інвестиційні витрати за проектом, <i>IB</i>	Чистий прибуток по проекту по роках, амортизаційні відрахування, <i>ЧГП</i>	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом,	Чистий приведений дохід <i>ЧПД</i>
1	2	3	4=3.1+3.2	5 = гр.3/(1+i)	6 = 5-2
1-й	639294,9	30578,3	30578,3		
2-й		33723,7	64302,0		
3-й		36590,1	100892,1		
4-й		39714,5	140606,6		
5-й		43120,1	183726,7		
6-й		46832,1	230558,8		
7-й		50878,3	281437,1		
8-й		55288,6	336725,6		
9-й		59561,7	396287,3		
10-й		64753,5	461040,8		
11-й		69783,8	530824,5		
12-й		75216,5	606041,0		
13-й		81083,8	687124,8		
Разом	639294,9	687124,79	687124,8	654404,6	15109,7

Припустимо, що дисконтна ставка становить 1,05%. Чистий прибуток по проекту по роках наведений з урахуванням амортизаційних витрат. Аналізуючи таблицю 3.31 бачимо, що дисконтований грошовий потік за 13 років експлуатації проекту становитиме 654404,6 тис. грн.

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

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

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

KGP – кумулятивний грошовий потік.

Показник «індекс дохідності» також може бути використаним як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту. Якщо значення індексу дохідності менше чи дорівнює одиниці, незалежний інвестиційний проект не повинен реалізовуватися, у зв'язку з тим, що не може принести додаткових інвестиційних доходів. У нашому прикладі індекс дохідності (ID) дорівнює:

$$ID = \frac{654404,6}{639294,9} = 1,02$$

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

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) розраховується за формулою:

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

де IP - індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

$ЧП$ - середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

Середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$\text{ЧП} = 390169,7 / 13 = 30013,1 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$\text{ІР} = 30013,1 / 639294,9 * 100 = 4,7\%.$$

Таким чином, рівень рентабельності інвестиційного проекту арт-готелю дорівнює 4,7%.

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

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

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

$\text{ЧП} \text{ } p.$ - середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою:

$$\text{ПО} = \text{ІВ} / \sum_{t=1}^n \frac{\text{ЧП}_t}{(1+i)^n \cdot t} \quad (3.10)$$

Показник періоду окупності проекту складає:

$$\sum_{t=1}^n \frac{\text{ЧП}}{(1+i)^n \cdot t} = 654404,6 / 13 = 50338,8 \text{ тис. грн.}$$

$$\text{ПО} = \frac{639294,9}{50338,8} = 12,7 \text{ років}$$

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить покрити всі капітальні витрати арт-готелю «Bohem Art Hotel», становить 12,7 років.

ВИСНОВКИ

У випускній кваліфікаційній роботі сформовано практичні рекомендації, щодо розроблення бізнес-плану проекту готелю 4* на 70 місць у м. Львів. Отримані результати підтверджують актуальність проблематики дослідження, а реалізація мети та поставлених завдань дозволяє зробити такі висновки:

1. За результатами дослідження м. Львова, станом готельного господарства та аналізом потенційних споживачів готельних послуг, з'ясовано, що є необхідність в проектуванні засобу розміщення. Визначено майбутню геолокацію підприємства гостинності, яка знаходиться у Галицькому районі міста Львів по вулиці Короленка, 12. Оскільки, місто Львів є місцем творчих людей та новаторів, вважаємо актуальним будівництво арт-готелю, основна концепція якого буде направлена на розвиток мистецтва за рахунок, проведення вернісажів, виставок та авторських лекцій з мистецтва, музичних вечорів та зустрічей з творчими людьми.

2. Розроблено концепцію проектованого 4* арт-готелю «Bohem Art Hotel», який пропонуватиме 42 комфортабельних номери для проживання, послуги харчування у ресторані «Aquarell», лобі-барі та барі при тренажерному залі, додаткові послуги: картинну галерею, майстерні та зали для проведення тематичних заходів, тренажерну залу, конференц-зали на 16, 40 та 80 осіб, Spa-центр, трансфер та оренда автомобіля з водієм.

3. Визначено відповідно до нормативних документів площі приймально-вестибюльної, житлової, побутового обслуговування і торгівлі, спортивно-оздоровчої, анімаційно-дозвілєвої, адміністративної, господарсько-виробничої групи приміщень. Охарактеризовано процес бронювання у готельному підприємстві, поселення та виселення гостей. Визначено основні клінінгові, велнес та анімаційні послуги, які надає арт-готель «Bohem Art Hotel».

4. Проаналізовано роботу закладів ресторанного господарства

проектованого арт-готелю. Розроблено меню, спрогнозовано добову динаміку завантаженості ресторану «Aquarell», складено виробничу програму.

5. Визначено загальну площу арт-готелю «Bohem Art Hotel», яка склала 4165 м², розраховано поверховість проектного підприємства: – один підземний та чотири надземних поверхи.

6. Розраховано експлуатаційні показники проекту, а саме витрати на електроенергію, теплоносії, холодну та гарячу воду. Кошторис будівництва арт-готелю 4* «Bohem Art Hotel» на 70 місць склав 620674,7 тис. грн. Розроблено заходи з охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки, охорони навколишнього середовища та цивільного захисту.

7. Визначено і обґрунтовано організаційно-правовий статус проектного готельного підприємства, який буде товариством з обмеженою відповідальністю. Побудовано органи управління і визначено завдання вирішення для кожної структурної одиниці. Складено організаційну схему арт-готелю за лінійною структурою.

8. Обґрунтовано операційні доходи об'єкта від реалізації послуг з тимчасового розміщення, послуг закладів ресторанного господарства та інших операційних доходів, які становлять 59388,4 тис. грн.

9. Сплановано поточні витрати арт-готелю 4* «Bohem Art Hotel», які склали 38077,1 тис. грн. Сформувано операційний прибуток за перший рік створення готельного підприємства 7735,6 тис. грн. Оцінено ефективність капітальних вкладень та визначено термін окупності проекту, який склав – 12,7 років, тому вважаємо, що у розробленому проекті закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Остапенко Я.О. Статистичний аналіз підприємств готельного господарства та прогнозування його розвитку / Я.О. Остапенко // Глобальні та національні проблеми економіки. – 2015. – Вип. 8. – С. 1216-1221.
2. Давидова, О.А. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України / О. А. Давидова // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2017. – № 2, т. 2. – С. 257-260.
3. Пандяк І. Готельне господарство Львова: історичні передумови, сучасний стан, тенденції розвитку / Пандяк І. // Вісник Львівського університету. Серія географічна. – Вип. № 47. – 2014 р.
4. Львів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D1%8C%D0%B2%D1%96%D0%B2>
5. [Lviv.Travel](http://lviv.travel) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://lviv.travel/>
6. Львів туристичний: як змінилося місто у 2017 році. Основні показники [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://city-adm.lviv.ua/news/tourism/244922-lviv-turystychnyi-iak-zminylosia-misto-u-2017-rotsi-osnovni-pokaznyky>
7. Google карта [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.google.com.ua/maps/>
8. Львівська міська рада [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://city-adm.lviv.ua/>
9. Гірняк Л.І., Мосінг М.Т. Розвиток готельного господарства у Львові: тенденції та перспективи / Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг. - 2017 р. - 368 с. - С.297-299.
10. Офіційна сторінка «Шопен» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.chopinhotel.com.ua/index.php/ru/>

11. Офіційна сторінка «Дністер» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://dnister-hotel.phnr.com/>
12. Офіційна сторінка «Опера» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.panoramahotellviv.com>
13. Офіційна сторінка «Atlas Deluxe» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://atlasdeluxe.com/ru>
14. Офіційна сторінка «Швейцарський» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://swiss-hotel.virtual.ua/ru/>
15. Офіційна сторінка «LH Hotel & SPA» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://lhhotel.com.ua/spa-fitness/>
16. Офіційна сторінка «RIUS» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rius-hotel.lviv.ua/ua/hotel/rius-hotel-lviv/>
17. Офіційна сторінка «Reikartz Медіваль» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://reikartz.com/ru/>
18. Офіційна сторінка «Saint Feder» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.stfeder.com/about-hotel>
19. Інститут міста [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://city-institute.org/index.php/uk/>
20. Коваленко О.В. Концептуальні готельні комплекси України та світу: сучасний стан та перспективи розвитку / Молодий вчений . - №1 (41). – 2017. – С. 612 – 615.
21. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва / Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 344 с.
22. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
23. ДСТУ 4269:2003. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
24. ДСТУ 4269:2003. «Вимоги до готелів усіх категорій».
25. ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».

26. Стиль авангард в дизайні інтер'єру [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://artinterior.ua/istorichni-stili/stil-avangard-design-interiors/?lang=uk>
27. Авангард: життя на передовій дизайну [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.remontbp.com/avangard-zhizn-na-peredovoj-dizajna/>
28. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учб. л-ри, 2012. – 472 с.
29. ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»
30. Організація готельного господарства: підручник / Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
31. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення»
32. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. / Г.Я. Круль. – К.: Центр учб. л-ри, 2011. – 368 с.
33. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
34. ДБН В.2.2.-11-99. «Громадські будинки та споруди».
35. Система автоматизації [Електронний ресурс]. – Режим доступу: «ProHotel» <http://tpit.com.ua/prohotel.html>
36. Guest Relation - зв'язки з громадськістю [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://work-in-turkey.io.ua/s105730/guest_relation_-_svyazi_s_obshchestvennostyu
37. Організація готельного господарства. Навч. посіб. для студ. напряму підготовки 6.140101 ден. та заоч. форм навчання / С.В. Шепелєва, Г. В. Руденко. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. – 448 с.
38. Чиста оселя [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://chystaoselya.com/?gclid>
39. Професійна хімія і техніка для клінінгу і пралень [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://profhim.in.ua/uk/>

40. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов. - К.: Інкос, 2007 – 280 с.
41. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навч.посіб.-К.: В-во Ліра-К, 2016.
42. HoReCa: навч. посіб.: у 3т. Т. 1. Готелі /[А.А. Мазаракі, С.Л Шаповал, С.В. Мелниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі.- 2-ге. Вид., виправл. І доповн.- Київ:Київ.. нац.торг.-екон. Ун-т,2017.-412с.
43. СНиП II-Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования»
44. Конструктивні елементи будівель [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tehbud.com/node/2>
45. ДБН В.2.5-23-2010 «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення»
46. ДБН В.2.5-67:2013. «Опалення, вентиляція та кондиціонування»
47. ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація»
48. ДБН В.1.1-7-2002 «Пожежна безпека об'єктів будівництва»
49. ДБН В.2.5-28-2006 Природне і штучне освітлення
50. ДСТУ Б В.2.5-38:2008 Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд
51. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення
52. ДБН В.2.2-9-99 Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди
53. Про охорону навколишнього природного середовища: Закон України від 25.06.1991 № 1264-XII
54. ДБН А.2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд
55. ДБН А 3.1-3-94 Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів
56. Гандзюк М.П., Желібо Е.П., Халимовський М.О. Основи охорони праці: Підручник. — К.: Каравела, 2005. — 393 с.

57. Ярошевська В.М., Чабан В.Й. Охорона праці в галузі. - Навч. посібник. — К.: Професіонал, 2004. — 288 с.
58. Основи охорони праці: Підручник. 21ге видання, доповнене та перероблене. / К. Н. Ткачук, М. О. Халімовський, В. В. Зацарний, Д. В. Зеркалов, Р. В. Сабарно, О. І. Полукаров, В. С. Коз'яков, Л. О. Мітюк. За ред. К. Н. Ткачука і М. О. Халімовського. — К.: Основа, 2006 — 448 с
59. ДБН В.1.1-7-02. «Державні будівельні норми України. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва»
60. Про пожежну безпеку (довідково-інформац. матеріали): На допомогу керівнику, власнику, орендарю. — К., 2002. — 224 с.
61. Васійчук В.О. Основи цивільного захисту: Навч. посібник / В.О. Васійчук, В.Є Гончарук, С.І. Качан, С.М. Мохняк.- Львів: вид-во Нац-го уні-ту «Львівська політехніка», 2010.- 417с.
62. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 №2275-VIII
63. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. Навч. посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 344 с.
64. Ткаченко Т. І., Міска В.Г., Каролоп О.О. Економіка готельного та ресторанного господарства. Опорний конспект лекцій. — К.: КНЕУ, 2006. — 193 с.
65. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу. Навчальний посібник.- К.:Центр учбової літератури, 2007. — 224с.
66. Кузнецова Н. М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства - Навч. посібник, <http://buklib.net/books/21976/>
67. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
68. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
69. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
70. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.

ДОДАТКИ

