Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресто ранного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:

ПРОЕКТ БІЗНЕС-ГОТЕЛЮ 4* НА 110 МІСЦЬ У ПЕЧЕРСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА

Студентки 2 курсу, 6-ї групи
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
спеціалізації
«Готельна і ресторанна справа» _____ Горобець Ірина Анатоліївна
підпис студента

Науковий керівник
д.т.н., доц. _____ Федорова Діна Володимирівна
підпис керівника

Науковий консультант
асистент _____ Плешкань Наталія Михайлівна
підпис консультанта

Науковий консультант
к.т.н., доц. _____ Медведєва Анжеліка Олександрівна
підпис консультанта

Гарант освітньої програми
д.е.н., проф. _____ Босовська Мирослава Веліксівна
підпис гаранта

Київ 2018

Київський національний торговельно-економічний університет

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

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

Затверджую
Зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу
проф. Бойко М.Г.
“__”_____2017 р.

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентові
Горобець Ірині Анатоліївні
(прізвище, ім’я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект бізнес-готелю 4* на 110 місць у Печерському районі м. Києва. 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 бізнес-готелю 4* на 110 місць у Печерському районі м. Києва, з урахуванням маркетингових, економічних, виробничих, ергономічних, екологічних, інженерних вимог щодо життєдіяльності об’єкта проектування

Об’єкт дослідження – процес проектування бізнес-готелю 4* на 110 місць у Печерському районі м. Києва

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади *проектування бізнес-готелю 4* на 110 місць у Печерському районі м. Києва.*4. Перелік графічного матеріалу, рис.: блок-схема приміщень 1 поверху та план приймально-вестибюльної групи, план житлового поверху.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Об'ємно-планувальне рішення	Плешкань Н.М.	5.02.2018 р.	5.02.2018 р.
Архітектура. Дизайн	Плешкань Н.М.	5.02.2018 р.	5.02.2018 р.
Ресторани. Бари	Медведєва А.О.	5.02.2018 р.	5.02.2018 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. РЕВЕНЬЮ 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)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____
(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента _____
(прізвище, ініціали)
може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми __Босовська М.В.
(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри ____Бойко М.Г._____
(підпис, прізвище, ініціали)

"_____"_____ 2018 р

ЗМІСТ

ВСТУП..... 8
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС 12
1.1. Концепція..... 12
1.2. Групи приміщень. Фронт офіс (Front office)..... 25
1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки..... 26
1.2.2. Житлова..... 27
1.2.3. Побутова, торговельна, дозвіллєво-анімаційна, спортивно-оздоровча 29
1.2.4. Культурно-дозвіллєва група приміщень 30
1.2.5. Фізкультурно-оздоровча група приміщень..... 31
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)..... 32
1.3.1. Адміністративна..... 32
1.3.2. Господарська та виробничо-побутова 33
1.4. Сервіс (Service)..... 34
1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)..... 34
1.4.3. Гест-Релейшн (Guest Relation). Рум-Сервіс (Room Service)..... 41
1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping) Клінінг (Cleaning) 44
1.4.5. Велнес (Wellness). Спа(Spa). Фітнес (Fitness)..... 48
1.4.6. Івент-Сервіс (Invent Service). Анімація (Animation). Конференц-сервіс (Conference) 48
1.5. Ресторани. Бари. (Food And Beverage (F&D) 50
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН..... 68
2.1 Об’ємно-планувальні рішення готелю 68
2.2 Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території..... 69
2.3 Характеритика будівлі..... 70
2.4 Інженерні системи..... 71
2.5 Дизайн 78

2.6 Кошторис 80
2.7 Охорона наколишнього середовища 81
2.8 Порядок здачі в експлуатацію об’єкта 83
2.9 Охорона праці 84
2.10. Електробезпека. Пожежна Безпека. Цивільний Захист 92
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬЮ МЕНЕДЖМЕНТ (REVENUE MANAGEMENT) 97
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура 97
3.2. Капітал 104
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду 105
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток 107
3.5. Ефективність інвестицій 123
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ 128
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ 131
ДОДАТКИ 136
ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ 174

ВСТУП

Актуальність теми. Динамічний розвиток готельного бізнесу, що відзначається високим ступенем інтернаціоналізації капіталу та міжнародним характером своїх операцій, є каталізатором економічного зростання, оскільки виступає каналом перерозподілу прибутків між країнами. Поглиблення спеціалізації підприємств гостинності взаємозалежно з створенням якісного готельного продукту , який зміг би задовільнити самих вимогливих туристів. Зважаючи на те, що основою туристичних потоків на території України є діловий туризм, обслуговування учасників ділових заходів потребує особливої уваги.

Національний готельний ринок, зокрема ринок ділового туризму, відзначається динамічним розвитком. Багато вітчизняних готелів в своїй рекламі стверджують, що вони здатні надати всі послуги, задля забезпечення всім необхідним учасників ділових заходів. Проте часто ці послуги зводяться до їх надання в невеликому приміщенні, що іменується бізнес-центром, де черговий секретар виконує мінімум необхідних послуг для бізнес-туристів. Проте, готелі ділового призначення, в складних економічних умовах, займають важливе місце у структурі туристичних суб'єктів, оскільки дозволяють забезпечити конкурентоспроможність країни на міжнародному туристичному ринку, що в свою чергу можна розглядати, як візитну картку міста та країни загалом [1].

Теоретико-методологічні аспекти ділового туризму та проблеми функціонування та розвитку готельного бізнесу вивчають та досліджують такі вчені: Бойко М. Г., Охріменко А. Г., Расулова А. М. [2,3]; Босовська М. В. [4]; Мальська М. П. розглядає організацію і технологію обслуговування гостей в готелі [5]; Пуцентейло П. Р. висвітлює питання економіки і організації туристичного і готельного підприємництва [6]; Роглєв Х. Й. характеризує основи менеджменту в готельному бізнесі, зокрема у засобах розміщення ділового призначення [7].

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування бізнес-готелю 4* на 110 місць у Печерському районі м. Києва, з урахуванням маркетингових, економічних, виробничих, ергономічних, екологічних, інженерних вимог щодо життєдіяльності об’єкта проектування.

Для досягнення цієї мети у проекті вирішуються наступні *завдання:*

- провести маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства у Печерському районі м. Києва і обґрунтувати місце розміщення готелю, здійснити ідентифікацію цільових груп споживачів;
- розробити загальну концепцію бізнес-готелю, концепцію дизайну, сервісу підприємства, визначити конкурентні переваги;
- розробити перелік основних і додаткових послуг бізнес-готелю: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування;
- розробити експлікацію приміщень бізнес-готелю;
- обґрунтувати вибір просторового рішення приміщень різного функціонального призначення при бізнес-готелю; організацію роботи структурних підрозділів, спроектувати процес обслуговування в бізнес-готелі на основі структурно-технологічних схем;
- визначити кадрове забезпечення сервісно-виробничого процесу;
- структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства при бізнес-готелі;
- розрахувати загальну площу об’єкта, вибрати форму будівлі та поверховість;
- визначити заходи забезпечення санітарно-гігієнічних норм у проектованому об’єкті;
- визначити інженерно-будівельне рішення об’єкта і розробити пропозиції щодо дизайну бізнес-готелю;
- розрахувати кошторис будівництва, експлуатаційні показники проекту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води);
- визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об’єкта; оцінити результативність діяльності; розробити штатний розпис;

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

Об'єкт дослідження – процес проектування бізнес-готелю 4* на 110 місць у Печерському районі м. Києва

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади проектування бізнес-готелю 4* на 110 місць у Печерському районі м. Києва.

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

Інформаційна база. Основними інформаційними джерелами, що були використані в процесі виконання випускного кваліфікаційного проекту є матеріали наведені в вітчизняній та закордонній літературі, законодавчих та нормативних актах, наукових працях вітчизняних та зарубіжних вчених та мережі Інтернет, статистичні дані, інтернет-сайти готелів. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і технік [8].

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

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

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

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. КОНЦЕПЦІЯ

Печерський район м. Києва розташований в центральній частині міста Києва на Печерський правому березі р. Дніпро.

Територія Печерського району займає 1955,48 га . На ній знаходяться [9]:

- 9 площ – Арсенальна, Слави, Печерська, Лесі Українки, Великої Вітчизняної війни, Івана Франка, Палац спорту, Бессарабська, площа біля Маріїнського палацу;
- 3 бульвари - Лесі Українки, Дружби Народів, М. Приймаченко;
- 207 вулиць, узвозів, проїздів, площ, провулків;
- 26 скверів, 7 парків - Хрещатий парк, Міський сад, Маріїнський парк, парк Вічної Слави, парк Аскольдова могила, Наводницький парк, Печерський ландшафтний парк.

Станом на 1 березня 2018 року, населення Печерського району становить 156 040 осіб, щ становить 5% від загальної кількості проживаючих у столиці [9].

Аналізуючи ринок готелів м. Києва, що обслуговують учасників ділових заходів можна зробити такі висновки:

- переважна кількість підприємств готельного господарства відповідають як найменше 4-х зіркам.
- готелі розташовують у центрі міста, для зручності, контингенту що обирають цей тип готелів.
- споживачі що обирають даний тип готелю переважно бізне-контенгент, що приїхали до міста у справах.
- перелік послуг окрім поселення, що надають готелі ділового призначення: надання конференц-залів, організація кава-брейків, обідів/вечерь/бізнес-ланчів, організація трансферів, надання необхідного обладнання для проведення конференцій.

За інформацією порталу conference@service.com.ua, зараз в м. Києві налічується 31 готель який надає послуги бізнес-туристам, аналіз послуг конференц-центрів при готелях наведено таблиця 1.1.

Таблиця 1.1

Характеристика конференц-послуг у бізнес-готелях в м. Києва

Назва готелю	Кількість конференц залів	Кількість місць при столах	Кількість театральних місць	Синхронний переклад	Звукозаписувальна техніка	Радіомікрофон	Відео-конференція
«Президент готель»	17	600	1645	+	+	+	+
«Royal Congress Hotel»	4	250	300		+	+	
«Прем'єр Готель Русь»	5	250	500	+	+	+	+
«Київ»	7	232	590		+	+	+
«Братислава»	8	120	350	+	+	+	+
Конгрес-готель «Пуща»	9	120	300	+	+	+	+
«Україна»	4	100	120	+	+	+	+
Парк-готель «Голосеево»	1	80	80		+	+	+
«Либідь»	4	80	120		+	+	
«Bavaria»	2	60	100		+	+	
Готельно-ресторанний комплекс «Terra Nova»	3	60	120		+	+	
Київський готель «МИР»	5	60	180	+	+	+	+
Готель «Софіївський Посаж»	3	60	180		+	+	
«Крещатик»	5	56	300	+	+	+	+
Бутік-готель «СЕЗОНИ SPA»	4	50	100	+	+	+	+
Готель «VISAK»	3	50	160		+	+	
«Гостинність»	4	60	600		+	+	+
«City Holiday Resort & Spa»	3	50	150		+	+	
«Мануфактура»	3	45	90	+	+	+	+
Арт-готель «Баккара»	2	40	70	+	+	+	+
Бутік-готель «Воздвиженський»	7	40	100	+	+	+	+
«Турист»	5	40	290		+	+	+
«Cityhotel»	4	40	70		+	+	
«Дніпро»	8	35	60		+	+	
Готельний комплекс «Дружба»	1	30	30		+	+	
«Royal Olympic Hotel»	1	30	60		+	+	
«Віта Парк Борисфен»	2	30	70		+	+	
Бізнес-готель «Florida»	1	25	40		+	+	+
«Адрія»	4	24	55		+	+	+
«Mercure Kyiv Congress»	6	600	1000	+	+	+	+

Готельне господарство Печерського району представлено 19 зареєстрованими підприємствами готельного господарства (див. табл 1.1).

Таблиця 1.2

Розподіл готелів Печерського району у м. Києві за категоріями станом на вересень 2018 р. [10,11]

№	Категорія готельного підприємства	Кількість готелів, од.	Кількість номерів, од.
1.	*****	-	-
2.	****	9	1877
3.	***	9	846
4.	**	1	22
5.	*	-	-

Відповідно до таблиці 1, у Печерському районі місті Києва функціонує 19 готелів із загальним номерним фондом 2680, де 67 % становить номерний фонд готелів 4 зірки.

У табл. 1.3 проаналізовано дислокацію готелів категорії 4* у Печерському районі м. Києва.

Таблиця 1.3

Дислокація готелів 4* у Печерському районі міста Києва [10,11]

№ п/п	Назва підприємства готельного господартсва	Адреса	Номерний фонд, од
1	President Hotel	Вул. Госпітальна 12	374
2	ALFAVITO Kyiv Hotel	вул. Предславинская 35-д,	251
3	Natsionalny Hotel	вул. Липська 5	75
4	Україна	вул.Інституцька 4	371
5	Грегуар Готель	вул. Велика Васильківська 67/7	45
6	BonApart Hotel	бул. Дружби народів 14/16	40
7	Park Inn by Radisson Kyiv Troyitska	вул. Велика Васильківська 55	196
8	Hotel Kyiv	вул. Грушевського 26/1	150
9	Aloft Kiev	вул. Еспланадна 17	310

Згідно аналізу ринку готельного господарства та інфраструктурних характеристик було запропоновано адресу: місто Київ, Печерський район вул. Мечникова 3Б (див. рис. 1.1.).

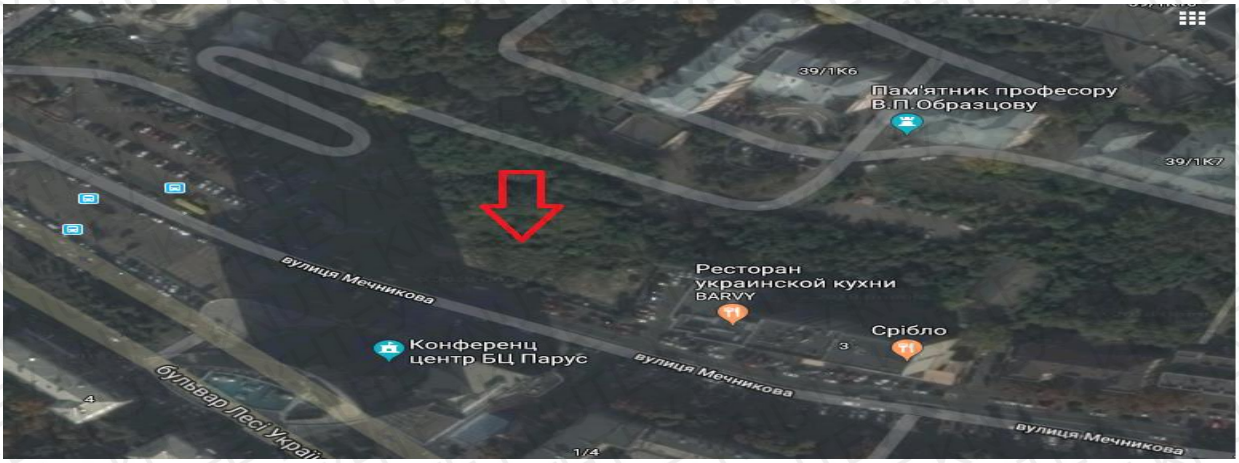


Рис. 1.1. Місце розміщення проектованого бізнес-готелю у Печерському районі м. Києва

Дане місце відповідає заявленим вимогам, є вільним для будівництва нової споруди, обрана ділянка для проектування бізнес-готелю знаходиться на відстані 39 км від міжнародного аеропорту «Бориспіль», 9 км від аеропорту «Київ», 5 км від центрального вокзалу та 15 хв ходи від центральної площі Києва — Майдану Незалежності.

Варто відмітити, що не зважаючи на кількість підприємств готельного господарства та враховуючи ділове завантаження Печерського району, обране місце цілковито відповідає вимогам. Для бізнес-готелю 4* на 110 місць запропоновано назву - готелю «Business Business Trend».

Для визначення перспектив розвитку бізнес-готелю, що проектується, з'ясовано існуючу забезпеченість в 2 км. зоні готелями та проведений їх аналіз (див. табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Функціональна характеристика конкурентів – готельних підприємств для проектованого бізнес-готелю 4* у Печерському районі в м. Києві

№ з/п	Назва закладу розміщення, категорія, адреса	Середня вартість номера стандарт за добу, грн	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкту
1	2	3	4	5	6
1.	President Hotel, м Київ,вул. Госпітальна 12	3500	374	610	Окремо стояча будівля, 10 поверхів. Послуги: ресторан, лоббі-бар,

Продовження таблиці 1.4

1	2	3	4	5	6
					кондитерська, 17 конференц-залів, 6 кімнат для переговорів, фітнес-зона, підземний паркінг, трансфер, пральня, факс, обмін валют, ксерокопіювання, Wi-Fi
2.	Aloft Kiev, м. Київ, Еспланадна 17	3100	310	520	Окремо стояча будівля, 24 поверхів. Послуги: ресторан, бар, буфет, фітнес-центр, дитяча кімната, 3 конференц-зали, трансфер, пральня, факс, обмін валют, ксерокопіювання, Wi-Fi

Отже, відповідно до таблиці 1.3 у проектованого бізнес-готелю 4* на 110 місць є тільки два прямих конкуренти. Розглянемо конкурентні переваги засобів розміщення Печерського району, оцінювання проводимо за десятибальною шкалою за версією hotels.ua, що здійснює on-line оцінку послуг готелів відповідно наданих відгуків споживачів, що скористалися послугами даного готелю (див. табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Результати оцінки конкурентів готелю

№ з/п	Показники	Назва готелю	
		President Hotel	**Aloft Kiev**
1	Місце розташування	8	9
2	Транспортна доступність	9	9
3	Екстер'єр та інтер'єр	7	9
4	Якість обслуговування	7	8
5	Асортимент додаткових послуг	8	9
6	Рівень ресторанного обслуговування	8	8
7	Система бронювання	7	8
8	Вартість проживання, цінові знижки, програми лояльності	6	6
9	Рівень безпеки туристів	7	9
	Середній бал	**7,4**	**8,3**

Проаналізувавши, дані табл. 1.5, можна зробити висновок, що прямі конкуренти бізнес-готелю мають багато сильних сторін господарської

діяльності та непозбавлені слабких сторін, які необхідно враховувати при проектуванні бізнес-готелю 4* «Business Trend на 110 місць.

Цільовий сегмент споживачів для готелю, що проектується є туристи, які перебувають в м. Києві з діловою метою. Зважаючи на це, було проведено опитування споживачів одного із прямих конкурентів, готелю «President Hotel». В опитуванні прийняло участь 180 осіб, що дозволило узагальнити інформацію (див. дод. Б)

Згідно дод.Б, 69 % респондентів прибули до столиці із діловою метою. Варто відмітити, що 80 % опитуваних користуються послугами готелів, а 39 % - звертають увагу саме на місце розташування. Проаналізувавши результати опитування, можна Врахування результати опитування, цільовою аудиторію проектованого готелю будуть: люди середнього віку, переважно чоловічої статі, що приїхали до міста з діловою метою.

Діловий туризм - один із напрямків сучасного туризму, що найбільш швидко розвивається останнім часом. Це один із найперспективніших напрямів сучасного туризму. Він є найбільш прибутковим і має величезне значення для приймаючої країни з економічної точки зору [12].

Щорічно в світі здійснюється більше 100 млн. бізнес-турів. Частка бізнес-туризму в світі, за оцінками експертів ВТО, становить майже 20%, а 50% доходів авіакомпаній та 60% доходів готелів становить обслуговування туристів саме цієї категорії [13]. На діловий туризм уже припадає $399 млрд. з $6,5 трлн. загальносвітового обороту туристичної галузі. За прогнозами Всесвітньої туристичної організації, протягом найближчих десяти років оборот ділового туризму збільшиться вп’ятеро - з $399 млрд. до $2 трлн., а кількість ділових поїздок потроїться - з 564 млн. заходів до 1,6 млрд. [14].

Підприємства готельного господарства ділового призначення повинні не тільки надавати в оренду конференц-зали, але і забезпечувати усім необхідним обладнання учасників ділових заходів. Окрім того, для всіх учасників ділових заходів готель, в якому вони перебуватимуть під час відрядження, повинен

надавати як комфортні умови для перебування, так і умови якісного виконання службових обов'язків поза офісом.

Турист у діловому відрядженні має вирішувати завдання поставлені на час ділової поїздки, крім того, вирішувати повсякденні поточні питання. Це означає, що в номері для такого споживача має бути облаштована робоча зона: просторий ергономічний робочий стіл з хорошим освітленням, наявність робочого крісла та письмового приладдя, комп'ютера із виходом в Інтернет, багатофункціонального телефону прямого зв'язку - є обов'язковими атрибутами.

Слід зазначити, що індустрія ділових зустрічей та пов'язаних з ними поїздок за останні роки виросла в самостійну сферу бізнесу. Організація ділових поїздок –складна справа, проте вже чимало національних організацій займаються цим бізнесом, що надає їм змогу напрацьовувати досвід. Цей факт разом із зростанням міжнародних контактів вітчизняних бізнесменів дає надію на повноцінний розвиток ділового туризму вже в недалекому майбутньому. Актуальність проблеми створення інфраструктури ділового туризму в Україні випливає з того, що вона буде значно сприяти всебічному розвитку міст зокрема і держави загалом. Дві третини міжнародних ділових заходів зараз проводиться в готелях, які мають власні ділові зони і зали для проведення засідань і переговорів, а саме в бізнес-готелях.

Основні потоки бізнес-туристів зосереджені у найбільших містах. Останнім часом спостерігається проведення конгрес заходів в інших регіонах і місцях. Це сприяє розвитку такого виду бізнес-туризму як MICE-tourism, який покликаний поєднувати справи і розваги, служити мотивацією і винагородою для кращих працівників підприємств і корпорацій. Ця абревіатура складається з декількох ключових слів, що позначають складові елементи ділового туризму: M - meetings (зустрічі), I - incentive (заходи), C -conference (конференції), E - exhibition (виставки) [15]. Попит на високоякісні послуги, пов'язані з MICE-туризмом постійно зростає. Саме тому доцільно впроваджувати нові послуги для категорії бізнес туристів. Дана цільова аудиторія обирає для своїх

подорожей спеціалізовані бізнес-готелі, обов'язковою складовою яких є диверсифікований бізнес- центр, що має надавати безліч ділових послуг з обов'язковою розважально- ознайомлювальною програмою [16].

Для успішної реалізації організації обслуговування учасників ділових заходів, готельне підприємство повинно дотримуватися низки правил, що допоможе йому бути конкурентоспроможним на ринку готельних послуг (див. рис. 1.3)



Рис 1.3. Організація обслуговування учасників ділових заходів

Відповідно до рис. 1.3, готельне підприємство, що забезпечує проведення ділових заходів, повинно дотримуватися низки організаційних моментів у створенні та контролю за послугою.

Зважаючи на перспективність національного туристичного ринку, особливу та значущу увагу варто приділити залученню нових споживачів готельних послуг до даного сегменту засобів розміщення. Основними

інструментами залучення нових відвідувачів і утримання наявних стає: застосування індивідуального підходу до кожного клієнта, надання знижок на проживання і застосування різних програм лояльності, безкоштовні вранішні заїзди або пізні виїзди, різноманітні подарунки та дисконти, невеликі сувеніри для гостей. Крім того, варто звернути увагу на наступне [17,18]:

- використання сайтів-агрегаторів або надання інформації про готель і наявність номерів за допомогою пошукових систем, що допоможе забезпечити стабільне завантаження номерного фонду підприємства.
- надання знижок на проживання;
- безкоштовні вранішні заїзди або пізні виїзди;
- різноманітні PR-заходи, щодо формування іміджу готелю;
- застосування гнучкого індивідуального підходу до кожного клієнта;
- проведення MICE заходів у всіх сегментах;
- надання повного технічного обслуговування і сервісу.

Окрім того, ефективний економічний розвиток ділового туризму неможливий без вдосконалення старих та введення нових послуг, які можуть стати вирішальним чинником при виборі бізнес-готелю. Однією з таких послуг є business speed dating - це захід для швидкого знайомства і обміну контактами між підприємцями та бізнесменами [18,19]. Ця послуга буде абсолютно унікальною, оскільки жоден з готелів України не пропонує своїм туристам проведення business speed dating. На даний момент таку послугу можна замовити в спеціалізованих агентствах, кількість яких на українському ринку є мізерною. Даний формат зустрічей отримав досить широке поширення в Америці, Англії, країнах ближнього зарубіжжя. В основі її лежать популярні в усьому світі так звані «швидкі знайомства» для зайнятих чоловіків і жінок. У нашому світі час цінується дуже високо, а секрет величезної популярності спіддейтінг складається в перш чергу в економії часу. Швидкі знайомства speed dating пропонують унікальний шанс за один вечір зустрітися і поспілкуватися з 10-ти і більше людьми. На сьогоднішній день формат зустрічей Business Speed Dating набуває неабиякої популярності в Європі. Тому що Business Speed Dating

– це унікальний майданчик для ділових знайомств, платформа для ділового спілкування та встановлення особистих зв'язків у неформальній обстановці. Бізнес-експрес знайомства – це бізнес-відгалуження від традиційного спід дейтінг. Мета даного заходу - дати можливість кожному учаснику за короткий час познайомитися з великою кількістю цікавих і корисних для його бізнесу партнерів [19]. Механізм проекту збудований на основі класичних правил Speed Dating. Зустрічі організовуються в конференц-залах готелів або бізнес-центрів. За столиками сидять учасники по двоє навпроти один одного, знайомляться, спілкуються, обмінюються візитками. Класичний час, відведений на кожне бізнес-експрес-знайомство, 3 хвилини - по півтори хвилини на самопрезентацію для кожного учасника, після чого гравці однієї зі сторін пересідають за інший столик. Кожен учасник отримує органайзер, куди він і записує результати зустрічі [19]. Даний вид послуги вже відомий для іноземних бізнес-туристів, проте є новим для українців. Формат зустрічей є дуже зручним, а його висока ефективність дає змогу за декілька годин напрацювати чимало корисних знайомств.

Також, для залучення й утримання уваги споживачів готелю планується використання інноваційних технологій, а саме цифрові вивіски. Digital Signage – це новий канал комунікації з потенційним гостем. Дисплеї різного розміру й типу монтуються усередину стін і меблів, декоруються в елементи інтер'єру або встановлюються у вигляді окремих інформаційних стендів і кіосків. Оскільки, готель буде бізнес спрямування, то на табло можна буде розміщувати різноманітну інформацію, рекламні повідомлення та бізнес-об'яви.

Позиціонування готелю «Business Trend», як бізнес-готелю дозволить:

- здійснювати цілодобове бронювання готельних номерів, як в телефонному, так і в он-лайн режимі;
- здійснювати раннє он лайн-бронювання готельних номерів;
- укладати корпоративні договори на проживання та організацію ділових заходів;

- нівелювати вплив чинника сезонності, а саме забезпечення максимального завантаження готелю протягом року шляхом формування спеціальних пакетних пропозицій у низький сезон (акцій, знижок), а також широке використання засобів масової інформації для формування попиту на послуги і залучення клієнтів шляхом їх оповіщення про властивості та якості послуг, що надаються ;
- надання послуг конференц-обслуговування;
- організація розважального відпочинку для гостей;
- проведення конференцій, презентацій, виставок, кава-брейків, бенкетів, різноманітних святкових заходів.

Для залучення іноземних туристів, при проектуванні та визначенні функціональних характеристик готелю ділового призначення крім галузевих стандартів (ДСТУ 4268:2004, ДСТУ 4269:2004) керуватимуться рекомендаціями Асоціації Ділового Туризму щодо рангів готелів цього типу. Проектований готель буде віднесено до ранга «Superior Business» - готелі, які пропонують найвищий рівень обслуговування в сегменті ділового туризму.

Головною метою діяльності проектованого підприємства є – створення комфортних умов для праці та для відпочинку. Основними напрямами діяльності проектованого бізнес-готелю є:

- оренда офісних приміщень, конференц-залів та залів переговорів;
- облаштування приміщень для проведення ділових заходів (нарад, зустрічей) та виставок;
- організація ділових заходів (виставки, покази, семінари, тощо);
- забезпечення харчуванням споживачів в закладах ресторанного господарства готелю та в номерах (room service);
- розроблення асортименту додаткових послуг з організації дозвілля відповідно до дослідження основних потреб та вимог потенційних гостей;
- високий рівень якості обслуговування і якості послуг для задоволення потреб споживачів.
- розробка спеціальних корпоративних тарифів на проживання;

- надання послуг перекладача та секретаря;
- організація event-сервісу (бізнес-ланчі, кави-брейк, фуршети, бенкети, вечірки);
- комунікаційні послуги;
- послуги бізнес-центру (ксерокс, копіювання, друк документів, факс);
- трансфер та оренда авто;
- оренда мультимедійної техніки.

На основі встановлених цілей діяльності бізнес-готелю «Business Trend» в м. Києві сформовано основну концепцію діяльності - організація проживання гостей з можливістю максимально комфортних умов для роботи, для повноцінного відпочинку в бізнес-готелі 4* (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

Концептуальне рішення бізнес-готелю 4* «Business Trend» у Печерському районі м. Київ

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункта (території)	Печерський район
Адреса розташування готелю	вул. Мечникова, 3Б
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами
Тип підприємства	Готель для ділових туристів
Категорія	4*
Кадровий склад	1. Керівник підприємства 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6.Технічний персонал
Система управління	Лінійно-функціональна
Стиль управління	Демократичний
Цільовий сегмент споживачів	Ділові туристи
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	Блочний
Розміщення	

Продовження таблиці 1.6

Ознаки концепції	**Характеристика ознак**				
Вид	Готельне підприємство				
Рівень комфорту	Готель****				
Місткість	68 номери (110 місць)				
Категорії номерів	Номер І категорії одномісний	Номер І категорії двомісний	Напівлюкс	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	25	40	1	1	1
Дизайнерський стиль	Хай-тек	Хай-тек	Хай-тек	Хай-тек	Хай-тек
Харчування					
Тип закладів	Ресторан	Лобі-бар	Їдальня для персоналу		
Організація харчування	Вільний вибір	Вільний вибір	Комплексне меню		
Кількість місць	100	10	15		
Режим роботи	6.00-24.00 (без вихідних)	цілодобово (без вихідних)	08.00-22.00 (без вихідних)		
Форма обслуговування	часткове обслуговування (за участю офіціантів)	часткове обслуговування (за участю бармена, офіціантів)	Самообслуговування		
Дизайнерський стиль	Хай-тек	Хай-тек	Хай-тек		
Бізнес-послуги					
Тип	Конференц-зал (зал №1, зал №2)	Зала для нарад (кімната №1, кімната №2)	Бізнес-центр	Офісне приміщення	
Режим роботи	8.00-22.00	8.00-22.00	цілодобово	цілодобово	
Дизайнерський стиль	Хай-тек	Хай-тек	Хай-тек	Хай-тек	
Побутове обслуговування					
Тип	Режим роботи				
Пральня, хімчистка	7.00 – 18.00				
Салон краси	9.00-20.00				
Каса квитків на транспорт	9.00-17.00				
Каси театральні та на інші культурні і спортивні заходи	9.00-17.00				
Культурно-дозвіллєві послуги					
Тип	Режим роботи				
	по днях	по годинах			
Інтерактивна бібліотека	понеділок– неділя	10.00 – 20.00			
Рекреаційні послуги					
Тип	Режим роботи				
	Басейн	Тренажерна зала	Spa-центр	Солярій	
Режим роботи	8.00 – 20.00 (без вихідних)	7.00 – 20.00 (без вихідних)	9.00-20.00 (без вихідних)	7.00-22.00 (без вихідних)	

Продовження таблиці 1.6

Ознаки концепції		**Характеристика ознак**	
Торгівля			
Тип	Призначення	Режим роботи	
		по днях	по годинах
Торгівельні кіоски	Реалізація сувенірів	Понеділок - субота	10.00 - 20.00

Всі номери бізнес-готелю оснащені шумоізолюючими вікнами та сучасним обладнанням та технікою. Приміщення, які надають бізнес-послуги додатково звукоізольоване.

Під час розроблення концептуального рішення бізнес-готелю 4* «Business Trend» у Печерському районі м. Київ, було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень оскільки він є економічним при будівництві та технічній експлуатації.

Розрахунковий час у готелі – 12.00. Час заїзду – 14.00, про що вказується при бронюванні номера. Така форма була обрана для зручності подальшого надання готельних послуг. У вартість проживання кожного номеру входить: сніданок за типом «шведський стіл», паркінг, що хороняється, послуги Spa-центру (сауна, релакс-кімната та тренажерний зал), Wi-fi по всій території готелю, допомога з багажем, «вітальна» пляшка вина.

До складу проектованого готелю буде входити житлова частина, представлена готелем (****) на 68 номери, із загальною місткістю – 110.

1.2. Групи приміщень. Фронт офіс (Front office)

Фронт офіс – одна з найважливіших зон, її функціонування створює та підтримує організаційну структуру готельного комплексу [8].

Функціональна організація приміщень – це розташування приміщень та організація їх внутрішнього простору відповідно до участі у технологічних процесах підприємства готельного господарства.

Залежно від місткості бізнес-готелю 4* «Business Trend» були використані принципові схеми функціональної організації приміщень. Найголовнішими функціональними приміщеннями готельного комплексу є [20]:

- блок приміщень вестибюльної групи;

- блок житлової групи приміщень;
- блок адміністративної групи приміщень;
- блок приміщень харчування;
- блок підсобних і господарських приміщень;
- блок приміщень культурно-дозвіллєвого призначення;
- блок приміщень спортивно-рекреаційного обслуговування.

Усі вказані блоки приміщень будуть взаємозалежними з врахуванням специфіки функціонального процесу підприємства.

Фронт-офіс включатиме в себе відділ:

- бронювання,
- служби доставки багажу,
- відділ комутації,
- розрахунково-касовий відділ.

Служба фронт-офіс працюватиме в цілодобовому режимі, з денною, вечірньою та нічними змінами.

1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

Блок приміщень вестибюльної групи є основною сполучувальною ланкою всіх груп приміщень готелю. Він створює перше враження про готель. У цьому блоці здійснюються: прийом, оформлення і розміщення приїжджаючих, розрахунки з ними, видача різних довідок про готель, зберігання та транспортування багажу тощо [8,20].

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

Площі приміщень приймально-вестибюльної групи бізнес-готелю розраховані згідно вимог ДБН В.2.2. -20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». (табл. 1.7).

Таблиця 1.7

Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи бізнес-готелю «Business Trend»

Найменування приміщення	Площа, м^2
Вестибюль	121
Бюро прийому і реєстрації	14
Бюро бронювання	10
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	10
Кімната чергового адміністратора	12
Сєйфова	8
Швейцарська і приміщення носильників	8
Камера схову	11
Приміщення охорони	14
Приміщення посильних	8
Відділення зв'язку	12
Комора прибирального інвентарю	6
Медпункт	16
Санвузол загального користування	24
Разом, м^2	**282**

Отже, згідно таблиці 1.7, загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи готелю становитеме не менше 282 м^2.

1.2.2. Житлова

Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-якого типу. Ці приміщення складають більше 50% об'єму будівлі і являють собою житлові кімнати - номери, а також безпосередньо пов'язані з ними допоміжні і службові приміщення. До складу приміщень житлової групи готельного підприємства входять: житлові кімнати; коридори; вітальні, дитячі кімнати тощо; холи перед сходами та ліфтами; приміщення поповерхового обслуговування [8].

Номери розташовуються на житлових поверхах, де знаходяться також приміщення для чергового персоналу, що їх обслуговує, загальної горизонтальної комунікації, вітальні, ліфтові або сходово-ліфтові холи. Основні вертикальні комунікації (сходи і ліфти) часто поєднують у єдиний сходово-ліфтовий вузол, розташування якого залежить багато в чому від форми плану житлових приміщень.

В бізнес-готелі **** «Business Trend» будуть представлені такі категорії номерів: апартамент, люкс, напівлюкс, номер І категорії одномісний, номер І категорії двомісни. Загальна площа номерів бізнес-готелю «Business Trend» у Печерському районі м. Києва наведена у табл. 1.10. [21].

Таблиця1.10

Загальна площа номерів бізнес-готелю «Business Trend»

Категорія номера	Площа, м²					Кількість номерів	Загальна площа номерів
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна		
		основного	додаткового				
Апартамент	50	7	3	6	66	1	66
Люкс	35	4	3	4	46	1	46
Напівлюкс	26	4	3	3	36	1	36
Стандарт двохмісний	16	3	-	2	21	40	876
Стандарт одномісний	10	3	-	2	15	25	375
Разом, м²							**1399**

Залежно від площаді номерів визначається перелік обладнання та меблів які необхідно підібрати (дод.В).

Склад та нормативна мінімальна площа приміщень поверхового обслуговування розрахована згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» (табл.1.11).

Таблиця 1.11

Склад приміщень поверхового обслуговування бізнес-готелю «Business Trend»

Найменування приміщення	Площа приміщення, м²
Хол	80
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12
Приміщення старшої покоївки	12
Комора для брудної білизни	6
Комора для прибирального інвентарю	4
Кімната побутового обслуговування	8
Санвузол персоналу	4
Приміщення для чищення взуття	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Разом, м²	**144**

Отже, відповідно до таблиці 1.11, загальна площа приміщень поверхового обслуговування становитиме 144 м^2.

Приміщення поверхового обслуговування будуть розміщені блоками на кожному житловому поверсі бізнес-готелю.

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

У складі підприємства готельного господартсва передбачають, у відповідності з його ємністю приміщення побутового обслуговування, при проектуванні яких слід керуватися вимогами ДБН В.2.2-11 и ВСН54.

До приміщень побутового обслуговування в проектованому готелі відносяться: салон краси (перукарня), комплексний пункт театральна каса, торговельний кіоск з продажу преси і сувенірної продукції (див. табл. 1.12) [22].

Приміщення побутового обслуговування спроектовано відокремлено і розміщено безпосередньо при вестибюлі в готелі.

Таблиця 1.12

Склад і площа приміщень побутового обслуговування споживачів при бізнес-готелі 4* у Печерському районі м. Києва

Приміщення	Площа приміщення, м^2, не менше
Салон краси (перукарня вищої категорії, салон з косметичним кабінетом, приміщення для масажу, манікюру, педікюру)	30
Каса квитків на транспорт	6
Каса театральна та на інші культурні і спортивні заходи	6
Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання, прасування)	12
Торгівельні кіоски	8
Площа приміщень побутового обслуговування	**62**

Отже, мінімальна площа приміщень побутового обслуговування споживачів при бізнес-готелі 62 м^2.

Сувенірний та газетний кіоски працюють щоденно з 8:00 до 22:00. Салон краси та пункт обміну валют надають свої послуги з 8:00 до 21:00 кожного дня.

Пральня та хімчистка працюють з 7:00 до 22:00 щоденно. Каса квитків на транспорт з 7:00 до 23:00 без вихідних

1.2.4. Культурно-дозвіллєва група приміщень

Приміщення культурно-дозвільного призначення у бізнес-готелі «Business Trend» проектуватимуться згідно його концепції – а саме, підприємство готельного господарства ділового призначення з використанням сучасних комп'ютерних технологій і мистецтва (скульптури, картини, фотографії українських майстрів, жива музика в лобі-барі у вечірній час).

На другому поверсі готелю проектуватиметься інтерактивна бібліотека – це інтегровані відео та візуалізація, адаптація до будь-якого пристрою, онлайн-доступ, проста і якісна систематизація інформації.

В готелі передбачені три конференц-зали (зал №1,зал №2 та зал № 3) на 30, 60 та 100 місць зі всім необхідним обладнанням та дві кімнати для нарад. Конференц-зали будуть з'єднані з кімнатою для проведення фуршетів або кави-брейк. Конферен-зали матимуть зручні сполучення із виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства і їх можна буде використовувати для проведення різного роду бенкетів.

На першому поверсі готелю передбачено бізнес-центр. До послуг гостей об лаштовані робочі зони і можливість скористатись сканером, комп'ютером, факсом, копіювальною технікою тощо.

Для відпочинку готель пропонує споживачам більярдну залу, де встановлено два столи для гри в більярд на 8 та 11 футів, шкіряні дивани та сучасна музика.

Склад і площа приміщень культурно-дозвільного призначення повинні відповідати вимогам діючих нормативних документів, перелік приміщень цієї групи в проектованому об'єкті оформлено у вигляді табл. 1.13 [8,23].

Таблиця 1.13

Склад і площа приміщень культурно-дозвільного призначення при бізнес-готелі «Business Trend» у м. Києві

Приміщення	Площа приміщення, м^2
Інтерактивна бібліотека	20
Конференц-зал №1 на 30 місць	42
Конференц-зал №1 на 60 місць з кімнатою для кави-брейк	80
Конференц-зал №2 на 100 місць	140
Зала для нарад	16*2
Бізнес центр	30
Більярдна	24
Площа приміщень культурно-дозвільного призначення	**368**

Отже, площа приміщень культурно-дозвільного призначення при готелі «Business Trend» становить 368 м^2.

Конференц-зала та зала для нарад працюють з 8:00 до 22:00 щоденно або за вимогою. Бізнес-центр надає свої послуги з 7:00 до 23:00 без вихідних. Інтерактивна бібліотека функціонує щоденно, з 8:00 до 22:00. Режим роботи більярдної з 10:00 до 24:00 кожного дня.

1.2.5. Фізкультурно-оздоровча група приміщень

Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення будуть розміщуватись на другому поверсі основного корпусу готелю, а SPA-центр і басейн – на першому поверсі. Послуги оздоровлення та відпочинку в бізнес-готелі «Business Trend» надаватиме послуги: SPA-центру з масажним і косметологічним кабінетами, кабінетом обгортання, банним комплексом, тренажерним і фітнес залами (див. табл.1.14), розрахунок площі приміщень провели згідно нормтаивної документації [21,24].

Таблиця 1.14

Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення бізнес-готелю «Business Trend» у м. Києві

Найменування приміщення	Площа приміщення, м^2
Тренажерний зал	40
Кімната інструкторів	7
Приміщення для зберігання і ремонту тренажерів	10
Роздягальня (чоловіча та жіноча)	22

Продовження таблиці 1.14

Найменування приміщення	Площа приміщення, м^2
Вбиральні	8
SPA-центр, в т.ч.:	
Солярій	12
Сауна	20
Кабінет косметолога	17
Кабінет пілінгу та обгортання	18
Масажний кабінет	24
Підсобне приміщення	5
Басейн	135
Роздягальні з душовими і санвузлами	20
Господарська комора	4
Разом, м^2	**342**

Отже, рекомендована площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення при бізнес-готелі становить 342 м^2.

Режим роботи тренажерного зала та басейна з 06:00 до 24:00, SPA-центр функціонує з 07:00 до 22:00.

1.3. Групи приміщень. Бек офіс (Back office)

1.3.1. Адміністративна

Адміністративні приміщення бізнес-готель «Business Trend» проектуються поблизу службового входу. Вони будуть згруповані разом на першому поверсі проектованого готелю.

Всі адміністративні приміщення поєднуються в групи за функціональними ознаками:

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

Адміністративні приміщення проектують виходячи з нормативу 6 м^2 на одного працівника для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4 м^2 – для робочого місця, не обладнаного комп'ютером [8].

Склад і площу даних приміщень розміщують згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та організаційної структури підприємства (табл.1.15).

Таблиця 1.15

Склад і площа адміністративних приміщень бізнес-готелю 4* «Business Trend» в Печерському районі м. Києва

Найменування приміщення	Площа приміщення, м^2
Кабінет директора	12
Приймальня	8
Кабінет заступників директора	12
Кімната головного інженера	8
Відділ кадрів	10
Архів	12
Бухгалтерія	18
Планово-економічний відділ	10
Санвузли персоналу	6
Разом, м^2	**96**

Відповідно до таблиці 1.15, рекомендована мінімальна площа приміщень адміністративної групи у бізнес-готелі 4* становить 96м^2.

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

До приміщень господарського і складського призначення належать приміщення: побутового обслуговування, матеріального-технічного забезпечення, організації та проведення ремонтних робіт, інженерного устаткування, складські.

Склад і площу господарських та виробничих приміщень у бізнес-готелі визначимо згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі»; ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства» (див. табл. 1.16).

Таблиця 1.16

Склад і площа господарських приміщень проектованого готелю

№ пор.	Приміщення	Площа приміщення, м^2
1	**2**	**3**
1	Вузол зв'язку	20
2	Відділення чистої білизни	18
3	Відділення брудної білизни	10
4	Приміщення розбирання брудної білизни	8
5	Майстерня лагодження білизни	5
6	Склади прибирального інвентарю	4
7	Майстерні	70
8	Складські приміщення	90
9	Центральний диспетчерський пост	25
10	Служба прибирання території	12
	Площа господарських приміщень готелю	262

Отже, площа господарських приміщень бізнес-готелю становитиме 262 м^2, що оптимально забезпечить безперебійну роботу даних служб.

1.4. Сервіс (Service)

1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

Процес виробництва та організації надання готельних послуг визначається традиційним гостьовим циклом: *прибуття – проживання – виїзд* (див. рис. 1.4) [20].



Рис.1.4. Технологічний цикл обслуговування споживачів бізнес-готелю 4 «Business Trend» у Печерському районі м. Києва*

Попереднє замовлення місць, реєстрація при поселенні, розрахунок за проживання і надані послуги, оформлення виїзду здійснює служба прийому і

розміщення. До складу цієї служби входять черговий адміністратор, портьє, касир і паспортистка.

Технологіяний цикл бізнес-готелю починается з етапу бронювання. Для ефективності роботи була підібрана автоматизована система бронювання «AMADEUS» [26].

Ця система автоматизації діяльності засобів розміщення у своїй структурі поєднує відділи готелю, що знаходяться в оперативній взаємодії один з одним. Уся інформація знахо¬диться на центральному сервері підприємства і являє собою базу даних, об'єднуючу стандартний набір базових таблиць: номери, клієнти, бронь, рахунки, звіти [5].

"Amadeus" — провідна система бронювання, яка в режимі реального часу забезпечує доступ до ресурсів постачальників туристичних послуг (авіакомпаній, готелів, компаній із прокату автомобілів, страхових компаній та ін.) і розподіл цих ресурсів серед турагентств 139 країн, у тому числі України. Система "Amadeus" надає доступ до ресурсів 751 авіакомпанії, що перевищує 95 % світового ринку регулярних пасажирських авіаперевезень, а також 52 731 готелю, об'єднаних у 322 готельні ланцюги, 48 компаній з прокату автомобілів, і дає змогу працювати з продуктами туроператорів, залізниць, круїзних і страхових компаній [26].

Мережа "Amadeus" постійно вдосконалює тактику роботи на ринк інформаційних технологій. Представництва "Amadeus" знижують тарифи для своїх користувачів, щоб залучити менші турфірми та зробити систему доступною навіть невеликому агентству, яке тільки починає свою діяльність [26]. Саме тому ця система буде більш привабливою для проектованого бізнес-готелю.

Служба прийому та розміщення включає в себе працівників кількох посад [17]:

- черговий адміністратор;
- касир, що приймає оплату і виписує рахунок клієнтові;

- портьє - відповідальний за надання інформації гостю про функціональні підрозділи готелю, а так само за збір, підшивку і збереження інформації;
- телефонний оператор, що підтримує зв'язок з міжміськими і міжнародними телефонними станціями, фіксує телефонні дзвінки з номерів, контролюючий їх оплату, і який надає послуги з побудки;
- агент з бронювання місць;

Співробітники служби прийому та розміщення охайно вдягнені, мають бездоганний зовнішній вигляд, поводяться з клієнтами дуже ввічливо, виявляють максимальну доброзичливість, з гостями розмовляють тільки стоячи, прагнуть не змушувати гостей чекати.

Згідно з Правилами надання готельних послуг в Україні виконавець зобов'язаний забезпечити цілодобове оформлення споживачів, що прибувають у готель і відбувають з нього. Тому робота служби прийому та розміщення має змінний характер.

У бізнес-готелі «Business Trend» бронювання місць можна здійснити телефоном, факсом, поштою, інтернет-бронювання, централізоване бронювання. Окрім того готелем розроблена власна форма заявки на бронювання. Ця форма висилається, як правило, потенційним гостям при необхідності в розміщенні. Форма заявки на бронювання також розміщена на сайті готелю. Гостям потрібно заповнити графи бланка і переправити його в готель факсом, поштою, e-mail або з кур'єром. На заявку, отриману факсом, відповідь як позитивного, так і негативного змісту (відмова) дається обов'язково у письмовій формі протягом декількох годин. При відправці підтвердження бронювання в ньому вказується: ім'я і прізвище гостя; терміни розміщення; тип номера; ціна і послуги, що входять у вартість номера; номер броні; ім'я, прізвище і посада співробітника, що посилає підтвердження бронювання. В разі неможливості бронювання висилається ввічлива відмова, що містить вибачення, з вказівкою причини відмови.

Починаючи роботу, адміністратор має переглянути журнал із записами попередньої зміни. У цей журнал записується інформація про те, що відбулося за зміну, про потреби гостей, що звернулися в службу в цей період часу, але незадоволених з будь-яких причин. Перед початком роботи необхідно також переглянути інформацію про наявність вільних місць і заявки на поточні терміни. На підставі ряду документів адміністратор веде облік використання номерного фонду.

При прийомі гостя портьє повинен: перевірити всі умови попереднього бронювання; запропонувати клієнтові заповнити анкету; перевірити документи клієнта. До прибуття гостя служба прийому і розміщення отримує від служби бронювання оброблені заявки і складає карту руху номерного фонду, що допомагає вести облік вільних номерів у готелі. У більшості готелів облік вільних номерів проводиться автоматично з використанням спеціальних комп'ютерних програм. Відомості про наявність вільних місць у готелі і кількості проживаючих гостей служба прийому і розміщення чітко передає всім іншим службам готелю. Для зберігання ключів від номерів використовується стенд з пронумерованими відділеннями. У багатьох готелях використовуються електронні ключі.

Відразу після розміщення гостя в готелі розрахункова частина відкриває рахунок на ім'я клієнта. Зазвичай гість користується послугами різних готельних служб, пред'являючи при цьому або картку гостя, або називаючи номер кімнати. Ці служби подають інформацію про витрати гостя в розрахункову частину, яка включає їх у загальний рахунок. Наприкінці перебування гостя розрахункова частина розраховується з ним і подає інформацію про це в усі готельні служби.

Одна з функцій служби прийому - ведення картотеки гостей. На кожного гостя після його перебування в готелі заповнюється спеціальна картка, в якій міститься інформація, зібрана з усіх служб готелю, що мали з гостем контакт. При повторному приїзді гостя ця інформація дає можливість персоналу значно

підвищити якість обслуговування, дозволяє передбачати побажання і потреби гостя.

Однією з основних обов'язків нічного портьє є обхід будівлі в цілях перевірки справності сигналізації та безпеки готелю. Під час обходу нічний портьє забирає листи - замовлення сніданків в номер, які заповнюються клієнтами та вивішуються за двері. У нічний час відбувається не менше трьох таких обходів. Час кожного заноситься в спеціальний журнал.

Після того як зібрані всі аркуші - замовлення сніданків в номер, нічний портьє вводить в журнал інформацію про вид сніданків, їх вартості та кількості для кожного номера. До 6:00 ранку нічний портьє повинен підготувати до транспортування сніданки у вакуумних підносах до дверей номерів. До 7:00 здійснюється перезмінка, нічний портьє надає свій рапорт.

Бізнес-готель, який проектується у Печерському районі міста Київ прагне до мінімізації кількості посередників на шляху гостя. Спеціалізований провайдер готельних послуг дозволяє готелю вибирати оптимальні канали продажів і самостійно вирішувати, яких гостей він хотів би бачити в якості своїх клієнтів, і які канали продажів в який час використовувати для їх залучення.

Провайдер не нав'язує квот, відсотків комісії, методів роботи з каналами продажів, не бере відсоток від реалізованої броні. Завдання провайдера - надати відділу продажів готелю інструмент для самостійної роботи в електронних системах бронювання [27].

Підключення до глобальних каналах дистрибуції (GDS) за допомогою «безшовного» з'єднання дозволить готелю здійснювати продаж номерного фонду в системах Amadeus, Galileo, Sabre і WorldSpan. В результаті готель, використовуючи єдиний код GDS "MY", стає доступним для більш ніж 800 000 турагентств в усьому світі [27].

Підключення до інтернет-каналів дистрибуції (IDS) дозволяє здійснювати прямі продажі через тисячі найбільш популярних сайтів, таких як Expedia, Orbitz, Opodo, Travelocity і т.д. [27].

Система он-лайн бронювання (IBE) перетворює сайт бізнес-готелю в інтерактивний портал бронювання для індивідуальних (B2C) і групових клієнтів (B2C), туристичних агентств і корпоративних партнерів (B2B). Бізнес-готелю необхідно, щоб будь-який його гість ставав прямим клієнтом. Щоб досягти цього, потрібно надати клієнту можливість зручного бронювання. На це і спрямований сервіс он-лайн бронювання на сайті бізнес-готелю.

Гостю готелю після завершення його реєстрації надається електронний особистий кабінет, в якому він може самостійно управляти своїми бронями: вибирати оптимальний тариф з наданих готелем, змінити дати заїзду (за умови наявності номерів). Корпоративні клієнти готелю отримують можливість, працюючи по конфіденційним тарифами, самостійно бронювати номери для своїх співробітників [28].

Повна автоматизація процесів управління доходами і бронювання досягається завдяки інтеграції сервісу Karyon з системою управління готелем (PMS). Інформація про наявність номерного фонду, стан квот і тарифної політики цього готелю по всіх каналах продажів автоматично надходить в сервіс Karyon, в той час як броні, скасування і зміни, без участі оператора надходять в PMS готелю [29].

Хостинг системи, адміністрування, спілкування з іноземними туристичними організаціями, розподіл комісії сервіс Karyon бере на себе. Готелю не потрібно купувати додаткове обладнання, вдаватися до послуг висококваліфікованих IT-фахівців, наймати персонал до відділу бронювання.

Використання сервісу Karyon мінімізує залученість персоналу в процес бронювання - інформація доставляється безпосередньо в PMS готелю, таким чином виключаються можливі помилки, мінімізується собівартість броні, знижується навантаження на персонал і підвищується достовірність інформації про бронювання для гостя [29].

1.4.2. Реєстрація (Check-In) Розміщення *(*Accomodation). Виселення (Check-Out)

Служба прийому та розміщення бізнес-готелю «Business Trend» займається забезпеченням поселення, оплатою та послугами під час перебування у готелі.

Привітання персоналом гостей під час прибуття у готель — важливий момент виявлення гостинності та початку процесу реєстрації гостей. Черговий адміністратор з'ясовує реєстраційний статус гостя, повинен наголосити на особливостях додаткових послуг готелю. Окрім заповнення форм первинної технологічної документації (анкети проживаючого та реєстраційної картки для категорії гостей із забронюваними номерами), персонал рецепції попередньо визначає номер для поселення, тарифи, оформляє бухгалтерські бланки гостя, а також відповідно до замовлення узгоджує умови надання додаткових послуг іншими службами готелю [7 .

Якщо готель не може забезпечити поселення гостя через відсутність номерів або форс-можорні обставини, черговий адміністратор повинен повідомити про це гостя, вибачитись і запропонувати інший, найближчий із подібними умовами готель. Після згоди черговий адміністратор повинен зконтактуватись із готелем і визначити можливість задовольнити умови гостя.

Після визначення тарифу гість передплачує послуги, що узгоджує з черговим адміністратором або портьє. Передоплату зараховують в оплату готельних послуг під час остаточного розрахунку, коли гість вибуває з готелю.

Видача ключів від номера завершує процес реєстрації гостей у готелях. Водночас до його обов'язків належить дотримання строгого контролю за збереженням ключів — вагомого пункту гарантування безпеки перебування гостей та їхнього майна, іміджу готелю, після закінчення оформлення швейцар проводжає гостя до наданого йому номера, допомагаючи піднести багаж. Під час реєстрації багаж тих, що прибувають в готель знаходиться у холі. У номері коридорний показує гостю, як користуватися устаткуванням і розповідає

правила безпеки. Після реєстрації і безпосереднього заселення в номер відбувається обслуговування гостя в житловій частині готелю.

Оплату готельних послуг приймає касир служби прийому та розміщення. Після реєстрації гостя касир служби прийому та розміщення відкриває рахунок з користування номером та оплачує номер авансом. Портьє реєструє цю операцію і скеровує гостя до касира для обслуговування оплати. Якщо на час вибуття гість бажає продовжити термін перебування, він має внести передоплату, а також з'ясувати проблеми, пов'язані з витратами, що виникають з цієї причини.

Технологія оформлення від'їзду гостя пов'язана з такими діями касира служби прийому і розміщення [20]:

1. Якщо гість повідомляє про від'їзд, необхідно дізнатись про номер проживання;

2. Отримати особисті дані про гостя і перевірити його анкету;

3. Перевірити отримання гостем додаткових послуг у готелі, насамперед безпосередньо перед від'їздом;

4. Назвати суму оплати;

5. Прийняти оплату згідно з рахунком, зареєструвати її, зазначити час реєстрації у журналі обліку громадян, які проживають у готелі, анкеті проживаючого або реєстраційній картці.

Серед методів розрахунку в готелі використовують: готівку; пластикові картки; дорожні чеки; автоматизовану систему інтернет. Рішення про метод розрахунку приймає адміністрація готелю. Рахунок на оплату готельних послуг складають у двох примірниках: перший для гостей, другий для бухгалтерії готелю.

1.4.3. Гест-Релейшн (Guest Relation). Рум-Сервіс (Room Service)

При службі прийому та розміщення працюватиме гест-релейшн. Основними його функціями буде робота з гостями: відповіді на питання і прохання, виконання їх побажань, вирішення конфліктних ситуацій. Для цього

важливий хороший рівень англійської мови, щоб зрозуміти, знаходити відповідні слова та залагоджувати конфлікти.

Процес розміщення має характер циклічності та постійно пов'язаний з обслуговуванням гостя у готелі «Business Trend» (обслуговування за межами готелю, обслуговування у номері та обслуговування за межами номеру. Циклічний процес проживання гостей в готелі наведено на рис. 1.5.[8].

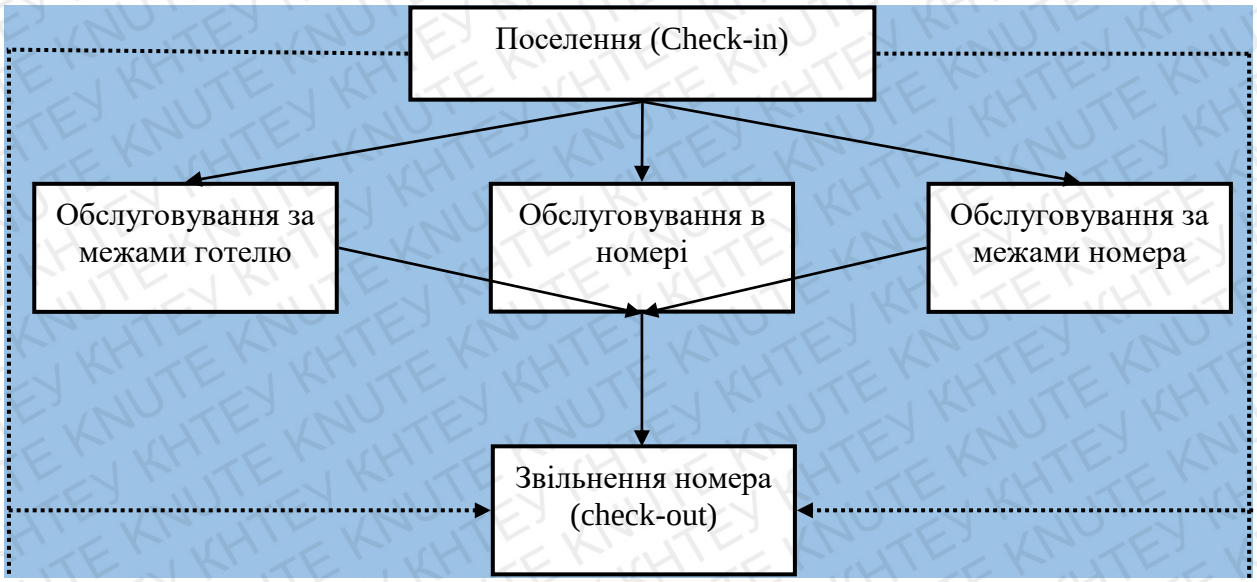


Рис.1.5. Циклічний процес проживання клієнтів в проектованому готелі «Business Trend»

При прибутті споживача, перш за все, еерсонал бізнес-готелю, повинен проявити гостиність привітавшись та розпочати процес реєстрації. Перш за все черговий адміністратор з'ясовує реєстраційний статус клієнта. Окрім заповнення форм первинної технологічної документації (анкети проживаючого та реєстраційної картки для категорії гостей із забронюваними номерами), персонал рецепції попередньо визначає номер для поселення, тарифи, оформляє бухгалтерські бланки клієнта, а також відповідно до замовлення узгоджує умови надання додаткових послуг іншими службами готелю [26].

В анкеті та реєстраційній картці (форма 1-Г та 2-Г) зазначається: прізвище, ім'я та по батькові; дата народження; місце народження; серія, номер паспорта, коли і ким виданий; адреса постійного місця проживання; мета приїзду; тривалість проживання. Черговий адміністратор називає ідентифікаційний код і код за ДКУД, назву готелю, номер кімнати, дату

прибуття та від'їзду. В реєстраційній картці інформацію заповнюють українською й англійською мовами. Після заповнення анкети проживаючого та реєстраційної картки клієнт обов'язково повинен їх підписати [20].

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

Готельні послуги будуть оплачуватися відповідно до єдиного розрахункового часу — 12 год поточної доби за місцевим часом. У випадку проживання у готелі менше доби, а також раннього заїзду або пізнього від'їзду готель самостійно визначає розмір оплати за надання послуг.

Оплату готельних послуг приймає касир служби прийому та розміщення. Він підпорядкований одночасно черговому адміністратору та фінансовому менеджеру.

Після реєстрації клієнта касир служби прийому та розміщення відкриває рахунок з користування номером. Після реєстрації клієнт повинен оплатити номер авансом. Портьє реєструє цю операцію і скеровує клієнта до касира для обслуговування оплати. Якщо на час вибуття клієнт бажає продовжити термін перебування, він має внести передоплату, а також з'ясувати проблеми, пов'язані з витратами, що виникають з цієї причини [20].

Серед методів розрахунку в готелі використовують: готівку; пластикові картки; дорожні чеки; автоматизовану систему Інтернет. Рішення про метод розрахунку приймає адміністрація готелю.

Основний обліковий документ експлуатації номерного фонду — щодобова карта руху номерів і місць готелю, форма 9-Г.

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

Видача ключів від номера завершує процес реєстрації гостей у бізнес-готелі «Business Trend». Здійснює цей процес, як уже згадувалось, портьє. Водночас до його обов'язків належить дотримання строгого контролю за

збереженням ключів — вагомого пункту гарантування безпеки перебування клієнтів та їхнього майна, іміджу готелю,

Ключовий момент у реалізації готельного продукту службою прийому та розміщення під час поселення — пропозиція вибору номера. Обслуговуючий персонал повинен запропонувати номер, водночас викликаючи позитивні емоції у споживача. Для цього черговий адміністратор і портьє повинні звати готельний продукт і вміти його ефективно подати. Доцільно запропонувати клієнтові на вибір декілька номерів, тобто надати вибір гостю, і допомогти обрати оптимальний варіант згідно з його побажаннями. Після цього необхідно схвалити вибір, наголосивши на перевагах над альтернативними аналогами. Якщо клієнт прибув у номер, черговий адміністратор або портьє має зателефонувати клієнту й поцікавитись, чи він задоволений.

Якщо готель не може забезпечити поселення клієнта через відсутність номерів або форс-можорні обставини, черговий адміністратор повідомляє про це клієнта, і пропонує інший, найближчий із подібними умовами готель.

В бізнес-готелі передбачена служба посильних грум-сервіс. Служба посильних виконує ряд важливих функцій: пояснює розташування всіх приміщень, подробиці роботи підприємства, проводить заключну перевірку номера при заселенні гостя.

1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping) Клінінг (Cleaning)

Жоден готель не може існувати без адміністративно господарської служби. У бізнес-готелі «Business Trend», дана структура працює цілодобово в три зміни. Прибирання проводиться 2 рази на день. Хаускіпінг- це служба, яка потребує суворого регламенту. Для всіх посад є чіткі інструкції.

Працівники служби використовують певні технології і працюють відповідно до стандартів. Сучасна, інноваційна технологія обслуговування вимагає чіткого порядку і досконалих способів збирання житлових і нежитлових приміщень [20]

Персонал повинен знати [8,20]:

- правила утримання номерів та інших приміщень бізнес-готелю;

- організаційну структуру готелю, структуру служби номерного фонду;

- обладнання, прилади, правила експлуатації і застосування;

- асортимент і характеристики витратних матеріалів;

- характеристики застосовуваних мийних засобів для чищення та інших хімічних речовин;

- види прибирання номерів, службових і загальних приміщень, а також нестандартні процедури збирання;

- системи охоронної сигналізації та правила роботи з ними.

Персонал повинен вміти:

- здійснювати прибирання номерів, службових і загальних приміщень відповідно до затверджених процедур і стандартів роботи;

- підтримувати в номерах необхідний санітарно гігієнічний стан і рівень комфорту в житлових і громадських приміщеннях;

- здійснювати зміну постільної білизни і рушників, поповнення необхідних запасів витратних матеріалів;

- надавати побутові послуги (послуги прання, хімчистки, по ремонту одягу та ін.)

- здійснювати контроль за якістю прибирання номерів, громадських приміщень.

За кількістю працівників у готелі служба обслуговування номерів найчисельніша — близько 50 % усього обслуговуючого персоналу.

Очолює службу обслуговування номерів менеджер. Менеджеру служби підпорядковані чергові на поверхах, старша покоївка, завідувач білизняною, покоївки, кастелянша, швачка, прибиральниці.

Основні обов'язки поверхового клінінгової служби бізнес-готелю:

1) підтримання необхідного санітарно-гігієнічного стану в гостьових кімнатах, службових і громадських приміщеннях;

2) здійснення підготовки номерів до заїзду клієнтів згідно з прийнятими в готелі стандартам;

3) надання вечірнього сервісу (підготовка зайнятих кімнат до нічного відпочинку гостей);

4) організація роботи, пов'язаної зі зберіганням, обліком, поповненням запасів миючих засобів, а також доглядом за інвентарем та обладнанням; надання послуг міні-бару.

Процес прибирання номерів в здійснюється покоївками на поверсі, залежно від кількості номерів працює 1-3 покоївки. Завантаженість 13-18 номерів/зміну для однієї покоївки [20]. Форма організації діяльності служби покоївок у бізнес-готелі індивідуальна. Індивідуальна організація роботи передбачає замкнутий технологічний цикл, виконання всіх операцій у номері однією покоївкою.

Початок робот покоївки починається з отримання бланку в якому ведеться запис про завантаженість номерів. Всі номери на поверсі діляться на види – зайняті, номери на виїзді, заброньовані номери (частіше всього вже чисті). Процес прибирання починається з номерів на виїзд, далі зайнятих номерів і потім заброньованих номерів (якщо в'їзд передбачається в найближчий час, то ці номери прибираються навпаки після номерів на виїзді) [7,20].

Якщо номер на виїзді, то процес прибирання починається з перевірки всіх шаф, полиць, ванної кімнати чи не залишилися там речі гостя. Далі перевіряється світло, справність електроприладів та санітарного вузла. Після всієї перевірки покоївка може приступати до безпосереднього прибирання. Спочатку змінюється брудна білизна та рушники, потім прибирається санвузол, витирання пилу з усіх меблів, сухе прибирання підлоги, а потім вологе. Лише після повного прибирання кімнати покоївка розміщує весь асортимент товарів та рекламну продукцію, які мають бути в номері (миючі засоби, швейний набір, лопатка для взуття та ін.) [7,20].

Якщо номер зайнятий, тоді проводиться швидке прибирання номеру: перестилання білизни, заміна рушників та поповнення асортименту обов'язкового товару в номері.

Щодо заброньованих номерів та номерів, які стоять пусті, то вони прибираються не кожного дня і процес прибирання обмежується лише сухим витиранням пилу та вологим прибиранням підлоги.

Кожного дня номери перевіряються керівниками служби обслуговування номерного фонду.

Не зважаючи на наявність власної служби, до генерального прибирання бізнес-готель «Business Trend» планує залучити професійні клінінгові компанії, в тому числі і спеціального призначення, для чищення вентиляцій та прилеглої території (див. табл. 1.17). Багато робіт складно виконувати самотужки, тому доцільно звертатися до фахівців, щоб почистити ковролін, упорядкувати мармур і фасад будівлі. Утримування власної служби прибирання готелю в Києві вимагає чималих часових і грошових витрат. Щоденне й генеральне прибирання готелю із залученням клінінгової компанії має багато переваг. Гарантією високої якості надаваних послуг є обов'язковий багатоступінчастий контроль над діями професійних прибиральників.

Таблиця 1.17

Клінінгові компанії міста Києва

№	Клінінгова компанія	Адреса
1.	«Укрклиндом»	м. Київ, вул. Вереснева, 26, оф. 14 ***mail@ukd.com.ua***
2.	«CleaningServices»	м. Київ, ул. Вышгородская, 45 http://www.cleaning-services.kiev.ua/
3.	«Клінінг плюс»	м. Київ, вул.Академіка Вільямса, 3/7 info@cleaningplus.com.ua
	«Impel Griffin»	м. Київ, Очаківська вулиця 5/6 https://www.griffin.ua

Усі співробітники обраних клінінгових компаній, яким поручається прибирання готелю, мають спеціальну підготовку й уміють швидко адаптуватися до різних об'єктів. Професійні навички допомагають ефективно використовувати величезний арсенал чистящих засобів та прибирального

обладнання, тому що генеральне прибирання готелю — це досить специфічна процедура, що вимагає грамотного підходу.

1.4.5. Велнес (Wellness). Спа(Spa). Фітнес (Fitness)

Зона відпочинку та оздоровлення бізнес-готелі «Business Trend» категорії 4* представлена наявністю SPA-кабінету, масажного кабінету, сауни, та фітнес-центру в готелі.

У SPA-кабінеті пропонуються процедури пілінгу, обгортання, грязьові та трав'яні ванни тощо. У масажному кабінеті надаються такі види масажу: класичний масаж, антицелюлітний масаж, медовий масаж, аромомасаж, стоун-терапія та ін. Сауна представлена російською лазнею та фінською сауною.

Окрім того, у готелі функціонує тренажерний зал. Тренажерний зал обладнаний професійним високотехнологічним кардіо-обладнанням та силовими тренажери марки technogym та precor: бігові доріжки, велотренажери та еліптичні тренажери, а також килимки для вправ з розтягування та пресу. Професійні тренери допоможуть освоїти правильну техніку виконання вправ і скласти індивідуальну програму тренувань. Гості готелю можуть користуватись послугами тренажерного залу безкоштовно.

Послуги басейну також надаються безкоштовно, для споживачів готельних послуг, басейн розрахований на 10 осіб одразу перебуваючи у ньому. У басейні підтримується оптимальний мікроклімат, вода підігрівається до температури від +24 до +28°С, працює сучасна система очищення. На постійній основі працюють позмінні тренери.

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

Для організації івент-сервіс буде ведено в штансаду івент-менеджера, який займається організацією різного роду подій, що безпосередньо буде організовувати різноиатнітні конференції, семінари та інші заходи в бізнес-готелі «Business Trend» категорії 4*.

Для проведення конференцій, семінарів, презентацій, ділових зустрічей в готель готелі буде запропоновано конференц-зали та переговорні кімнати з усім необхідним обладнанням, а саме:

- фліп-чарт,
- мультимедійний проектор.

В ресторані можливо буде замовити організацію:

- кава-брейків або фуршетів,
- трансфери по місту,
- організація кава-брейків, обідів, коктейлів та банкетів,
- кейтерінгу та тематичних вечірок.

Крім того, оренда конференц-залу включає в себе: систему звукопідсилення; фліпчарт; радіомікрофон; блокноти і ручки (до 50 шт.); мінеральна вода (до 30 пл.); доступ до швидкісного Wi -Fi Інтернету.

Планова кількість працівників конференц- та івент-сервісу наведена у таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

Необхідний персонал конференц- та івент-сервісу

Посада	Кількість, осіб
Менеджер конференц-сервісу	1
Технік	2
Водій	2
Перекладач	2
Секретар	2
Організатор свят	1
Флорист	1
Дизайнер	1
Технічний працівник	2
Фотограф	1
Разом	**15**

Даний штат дозволить готелю організовати заходи під ключ, а саме: послуги флориста, розроблення сценарію, технічне забезпечення (звукове устаткування, світлове устаткування, проекційний екран з мультимедійним проектором, звукорежисер, DJ, караоке), оформлення приміщення (сцени), відеозйомка, фотозйомка, костюми та всі необхідні реквізити.

1.5. Ресторани. Бари. (Food And Beverage (F&D)

При бізнес-готелі 4* «Business Trend» на 110 місць, що проектується, згідно концептуального рішення передбачається ресторан вищого класу «Laven» європейської кухні на 100 місць, який буде розташовано на першому поверсі, лобі бар на 15 місць у вестибюлі готелю та їдальня для працівників готелю на 15 місць.

Для того, щоб заклади ресторанного господарства ресторан при бізнес-готелю 4* «Business Trend» не були закладами внутрішнього користування, спроектовано окремі входи «з вулиці», що потенційно збільшує кількість відвідувачів, які не є постояльцями, до 70% загальної аудиторії.

Харчування в бізнес-готелю на 110 місць буде представлено включеним до вартості номеру сніданком, шведський стіл, з 7.00-11.00 ранку проходитеме в ресторані, меню наведено у табл.1.19 [30,31,32,33].

Таблиця 1.19

Меню сніданок шведський стіл бізнес-готелю 4* «Business Trend»

Меню шведського столу	Вихід стандартної порції, г
1	**2**
Холодні страви	
Салат Морський (креветки тигрові, кальмар,тунець, лимон, соус бальзамік)	100
Салат м'ясний (язик, телятина, огірки свіжі, гриби мариновані, вишні, майонез)	100
Салат із свіжих овочів (помідори, огірки, редис)	100
Асорті овочеве (помідори, огірки, перець болгарський, петрушка)	100
Мясне плато гастрономічне (шинка куряча, хамон із телятини, ковбаса с/к)	75
Сирне плато (чеддер, дорблю, камамбер, пармезан,)	75
Вершкове масло	15
Йогурт із злаками	125
Йогурт лісові ягоди	125
Сир кисломолочний	100
Сметана	100
Основні страви	
Стейк лосося	100
Телятина запечена	100
Сосиски відварні	50
Тушковані боби в томатному соусі	150
Запечені міні спаржа з томатами	150
Овочі на грилі (цукіні, баклажани, помідори, перець болгарський)	100

Продовження таблиці 1.19

Меню шведського столу	Вихід стандартної порції, г
1	**2**
Вівсяна каша на молоці	150
Омлет з овочами (помідори, перець, шампіньйони)	150
Млинці з м’ясом	120
Вареники з картоплею та грибами	120
Майонез	25
Кетчуп	25
Гірчиця	10
Сухі сніданки	
Мюслі, вівсяні пластівці, кукурудзяні пластівці	50 50 50
Холодне молоко	100
Родзинки	10
Цукати	10
Асорті із горіхів	10
Мед	10
Солодкі страви	
Запіканка з сиру кисломолочного	120
Млинці з вишнями	130
Млинці з маком	
Фруктове асорті (яблука, апельсини, банани, виноград)	100
Джем із лісових ягід	25
Напої	
Кава чорна	100
Чай чорний, зелений	200
Лимон	7
Цукор	15
Вершки пакетовані	15
Аперитиви (Ставлять після напоїв)	
Фреш апельсиновий	150
Сік томатний	150
Сік мультифруктовий	150
Вода мінеральна «Моршинська» б/г	250
Вода мінеральна «Моршинська» газ	250
Молоко гаряче	25
Борошняні кондитерські вироби	
Круасан із шоколадом	45
Круасан із заварним кремом	45
Мафін із смородиною	50
Брауні шоколадний	60
Хлібобулочні вироби	
Хліб житній	30
Багет	50
Булочка європейська	50

З 11.00-12.00 перерва для підготовки закладу для відвідування гостями та мешканцями міста. З 12.00-24.00 годин ресторан «Laven» працюватиме як загальнодоступний заклад ресторанного господарства за меню а-ля карт (табл.1.20) [30,31,32,33].

Таблиця 1.20

Меню ресторану «Laven»

Найменування страви	Вихід страви, г
1	**2**
Холодні закуски	
Тартар з морських гребінців із крутонами та томатною сальсою	160
Тартр із тунця із житніми крутнами та лаймом	150
Севіче із дорадо із манго та авкодо	150
Тартар із телятини із томатами канкасе то тостами	170
Карпачо із тялятини та пармезаном та тостами	120
Паштет із фуагри та буряковим мармеладом	120
Хумус (нутовий) із кедровими горішками та лавашем	170
Салат із спаржи з лососем та руколой(спаржа, рукола, філе лосося, маслини, оливкока олія)	150
Салат «НІСУАЗ» (Свіжий тунець, зелений салат, солодкий перець, томати та перепелині яйця з анчоусами)	150
Салат-жульєн з кальмаром (Смажений кальмар у поєднанні з бебі-шпинатом та ароматним беконом з перцем конфі під лимонною заправкою)	180
Салат із індичкою гриль, карамелізованою грушою, виноградом та мікс салатом	180
Салат з копченим артишоком, телятиною і сиром Дор-блю	160
Мікс-салат із помідарами, редисом та свіжими огірками	150
Капрезе (помідори, сир моцорела, базилік)	100
Салат із кіноа, зеленою спаржею та авакадо	150
Гарячі закуски	
Фрікасе з мідіями та гарбузом (мідії, сир «Пармезан», помідори Черрі, маслини)	250
Гусяча печінка з яблуками в стилі Екс ан Прованс	120
Сир брі запечений з білим вином, часниковими чіпсами, тостами й цибулевим конфітюром	250
Супи	
Марсельський рибний суп	250
Курячий бульйон та равіолі із сиром філадельфія	250/50
Класичний цибулевий суп з грінками та сирним чіпсом	250
Гаспачо з рожевих томатів з грінкою з овочевим тартаром	200/20
Основні страви	
Рибні страви	
Стейк на пару із лосося та спаржею	160/80
Філе дорадо смежене із бейбі овочами	100/200
Смажений тунець у кунжуті з овочевим гратенем	150/100
Сібас смажений на грилі із овочевою пастою	130/90

Продовження таблиці 1.20

1	2
Мікс із морепродуктів на грилі з соусом песто (Креветки Джамбо, морські гребінці, кальмари, смажені на грилі, подаються з соусом Песто)	250/20
М'ясні страви	
Телятина запечена із овочевими спагеті	150/100
Каре ягняти під вишневим соусом та картопляним пюре	130/20
Каре свинини Иль –де –Франс	160
Фрікассе з фермерського курчати з кус-кусом	130/60
Качина ніжка конфі на пюре з білої селери	200/100
Перепілка с картоплею Пай та соусом Барбекю	1 шт /50
Куряча печінка з карамелізованими яблуками та малиновим соусом	150/60
Лінгвіні з фуа-гра та білими грибами	150/50
Гарніри	
Овочі на грилі (цукіні, баклажани, помідори, перець болгарський)	250
Картопляне пюре	150
Рис відварний	150
Борошняні та кондитерські вироби	
Круасани з ванільним кремом	100
Круасани з абрикосовим джемом	100
Чизкейк	130
Лимоний тарт	140
Еклери із ванільним, цитрусовим та полуничним кремом	150
Десерти	
Крем-брюле із малиною	150/30
Класичне Тірамісу	150
Пана-кота шоколадна із полуничним чатні	130/50
Ванільний мус із ожиною та бісквітною крихтою	120/20
Сорбет в асортименті (лимоний, малиновий, апельсиновий)	50
Морозиво в асортименті (ванільне, шоколадне, лісові ягоди)	50
Гарячі напої	
Чайна карта	
Чай чорний	250/500
Чай чорний з бергамотом	250/500
Чай зелений «Сенча»	250/500
Чай зелений «Китайський жасмін»	250/500
Чай липовий	250/500
Чай обліпиховий	1250/500
Кавова карта	
Кава «Еспрессо»	40
Кава «Американо»	150
Кава «Еспрессо з вершками»	40/20
Кава «Американо з молоком»	150
Кава «Латте»	180
Кава Каппучіно	150
Холодні напої	
Лимонад цитрусовий власного виробництва	250

Продовження таблиці 1.20

1	2
Лимонад базиліковий	250
Фанта, Кока-Кола, Спрайт	250
Мінеральні води	
Моршинська сильногазована	500
Моршинська негазована	500
Боржомі	500
Сік в асортименті (яблучний, апельсиновий, вишневий, томатний, виноградний)	200

Меню бару ресторану «Laven» наведено у табл. 1.21.

Таблиця 1.21

Барна-карта ресторану «Laven»

Алкогольні напої	Вихід, мл
Міцні напої	
Горілка	
Ціпоро	500/100/50
Ракія	500/100/50
«Хлібна сльоза»	500/100/50
Неміров «LEX»	500/100/50
Немирів «Медова з перцем»	500/100/50
Аперитиви	
Кампарі	50/500
Абсент Ксента	50/500
Бехерівка	50/500
Егермейстер	50/500
Віскі	
Джек ДеніелсТеннесі	50/500
ДюарсУайтЛейбл	50/500
Джоні Уокер	50/500
ДюарсСігначер	50/500
Ром	
БакардіСуперіор	50/500
БакардіБлек	50/500
Гавана Клаб 3 роки	50/500
Гавана Клаб 7 років	50/500
Коньяк	
«Сараджішвілі»*****	500/100/50
Тбілісі***	500/100/50
Гремі****	500/100/50
Варціхе*****	500/100/50
Арарат наїрі*****	500/100/50
Лікери	
Бейліз	50/100/500
Малібу	50/100/500
Калуа	50/100/500

Продовження таблиці 1.21

Алкогольні напої	Вихід, мл
Самбука	50/100/500
Вермути	
Мартіні Бьянко	50/100/500
Мартіні Россо	50/100/500
Мартіні Екстра Драй	50/100/500
Вина	
Ігристі вина	
Поль Роже Пюр, ЕкстаБрют	0.75
Теттанже Ноктюрн (напівсухе)	0.75
Артемівське червоне н/солодке	0.75
Ж. Лассаль, БрютРозе (рожеве)	0.75
Червоні вина	
«Каберне» червоне, сухе	0,75
«Вівліяхора» червоне, напівсолодке	0,75
«Керовасілу» червоне, напівсолодке	0,75
Білі вина	
«Цинандалі» біле, сухе	0,75
«Вівліяхора» біле, сухе	0,75
«Малагузья», біле, напівсухе,	0,75
«Шардоне» біле, напівсолодке	0,75
Пиво	
CoronaExtra	0,33
StellaArtois	0,33
Klausthaler (Безалкогольне)	0,33

Також ресторан буде обслуговувати харчування в номерах бізнес-готелю 4* «Business Trend», в кожному номері готелю буде представлене електронне меню служби «Room Service», яке включатиме в себе страви з ресторану, щза своїм змістом меню буде меншим, скороченим (по три страви кожної категорії). Меню розрахункового дня служби «Room Service» оформлено у вигляді таблиці аналогічно до меню ресторану «Laven» (дод. Г). Алкогольні напої будуть реалізуватись через міні-бар в номері та барі ресторану, лобі-бар.

Лоббі-барі при бізнес-готелю 4* «Business Trend» працюватиме цілодобово, меню закладу представленно у табл. 1.22 [30,31,32,33].

Таблиця 1.22

Меню лобі-бару при бізнес-готелі 4* «Business Trend»

Група страв	Вихід страв, г
Холодні закуски	
Тартар із морських гребінців з соком лайма та кімчі	150
Тартар із телятини із томатами канкасе	160
Салат із руколою та королівськими креветками	170
Салат із маринованим тунцем під цитрусовим соусом	120
Салат із тунцем кускусом під горіховим соусом	150
Салат із вяленной качиною грудинкою та свіжою грушею та сиром "Дор блю"	150
Салат Цезарь (салат Айсберг, філе куряче смажене на грилі, помідори черц сир пармезан, крутони, класичний соус з анчоусами)	170
Салат асорті (бебі шпинат, помідори чері, виноград, сир дор блю, запечений перець, ростбіф)	200
Салат з листям шпинату, с запеченим гарбузом та горіхами кеш'ю	150
Баклажани з начинкою із волоського горіха та кінзи	120
Печені овочі із овечою бринцою	150
Запечений інжир із козячим сиром	120
Гарячі напої	
Чайна карта	
Англіскій сніданок	200
Кардамон	200
Ерл Грей	200
Чай трав'яний	200
М'ятний лист	200
Квіти ромашки	200
Липовий	200
Кавова карта	
Еспресо	30
Американо	100
Кава Лате	180
Кава Мокко	200
Кава по-львівські	160
Кава по-віденські	160
Капучіно	200
Фрапучіно	180
Кава по-східному	55
Холодні напої	
Морс із свіжопротертої малини (або журавлини, полуниці, калини)	250/500/100
Боржомі (стекло)	250
Бонаква Газована, негазована	250
Сік-фреш апельсиновий	300
Сік-фреш яблучний	300
Сік-фреш грейфруктовий	300
Сік – фреш ананасовий	300
Сік Сандора (апельсиновий, вишневий, яблучний)	250/500

Продовження таблиці 1.22

Група страв	Вихід страв, г
Алкогольні напої	
Аперитив	
Мартіні Бьянко (Італія)	50/100/750
Noilly Prat (сухий вермут, Франція Нойлі Пат Марсел'ян)	50/100/750
Pernod (анісова настоянка з кропом, 40% спирт, Франція)	50/100/750
Ricard (настоянка з анісу, солоду з травами, 45% спирт, Франція) Рікар	50/100/750
Горілка	
Хортиця ISE	50/100/500
Хортиця Платінум	50/100/500
Хортиця Срібна	50/100/500
Хортиця Преміум	50/100/500
Ром	
Кептен Морган Оріджинал Спайсед голд	50/100/500
Кептен Морган Ямайка ром	50/100/500
Кептен Морган Блек Спайсед	50/100/500
Віскі	
Дж. Уолкер Блек Лейбл	50/100/500
Дюарс Уайт Лейбл	50/100/500
Чівас Рігал 12 років	50/100/500
Білі вина	
Піно Грі Вьєй Вінь. Бомен. 2005 (сухе)	50/100/750
Рислінг Хаулер. 2006 (сухе)	50/100/750
Мускат Хаулер. 2006 (сухе)	50/100/750
Гевюрцтрамінер Вьєй Вінь. Бомен. 2005 (напівсухе)	50/100/750
Барон де Балуа Вин де Пэй Блан Муале 2005 (напівсолодке)	50/100/750
Мутон Каде Резерв Сотерн (солодке)	50/100/750
Червоні вина	
Барон де Ліріндо (напівсухе)	50/100/750
Бургунь Піно Нуар. Стефан Брокар. 2004 (сухе)	50/100/750
Домен де Джастіс Бордо Суперіор. 2005 (сухе)	50/100/750
Шасань-Монтраше. Жозеф Друні. 2004 (сухе)	50/100/750
Барон де Ліріндо (напівсолодке)	50/100/750
Ігристі вина	
Гоне-Медевіль брют розе (Франція)	50/100/750
Дом Перінйон 1995 (Франція)	50/100/750
Шохлен Бріллант (безалкогольне, Німеччина)	50/100/750
Коктейлі	
Шоти	
Хіросіма	55
Пуля	50
Б-52	50
Флешбек	50
Російсько-японська війна	50
Шутер дрінкс	
Хрещений батько	60
Космополітан	140
Маргарита	100
Полунична Маргарита	110

Продовження таблиці 1.22

Група страв	Вихід страв, г
Дайкірі	80
Банановий дайкірі	110
Манхеттен	150
Лонги	
Мохіто	330
Лонг Айленд Айс-ті	215
Текіла Санрайс	230
Піна-колада	220
Май тай	220
Секс на пляжі	170
Блакитна лагуна	170
Мрія Акапулько	220
Роял лимонад	210
Мілано	220
Зелена фея	190

Організація харчування працівників всіх служб та бізнес-готелю 4* «Business Trend» відбувається в їдальні для працівників за попередньо складеним комплексним меню (додаток Б).

Організація сервісно-виробничого процесу

Структуризацію сервісно-виробничого процесу проводять за допомогою схеми технологічного процесу ЗРГ (рис.1.2) [34].

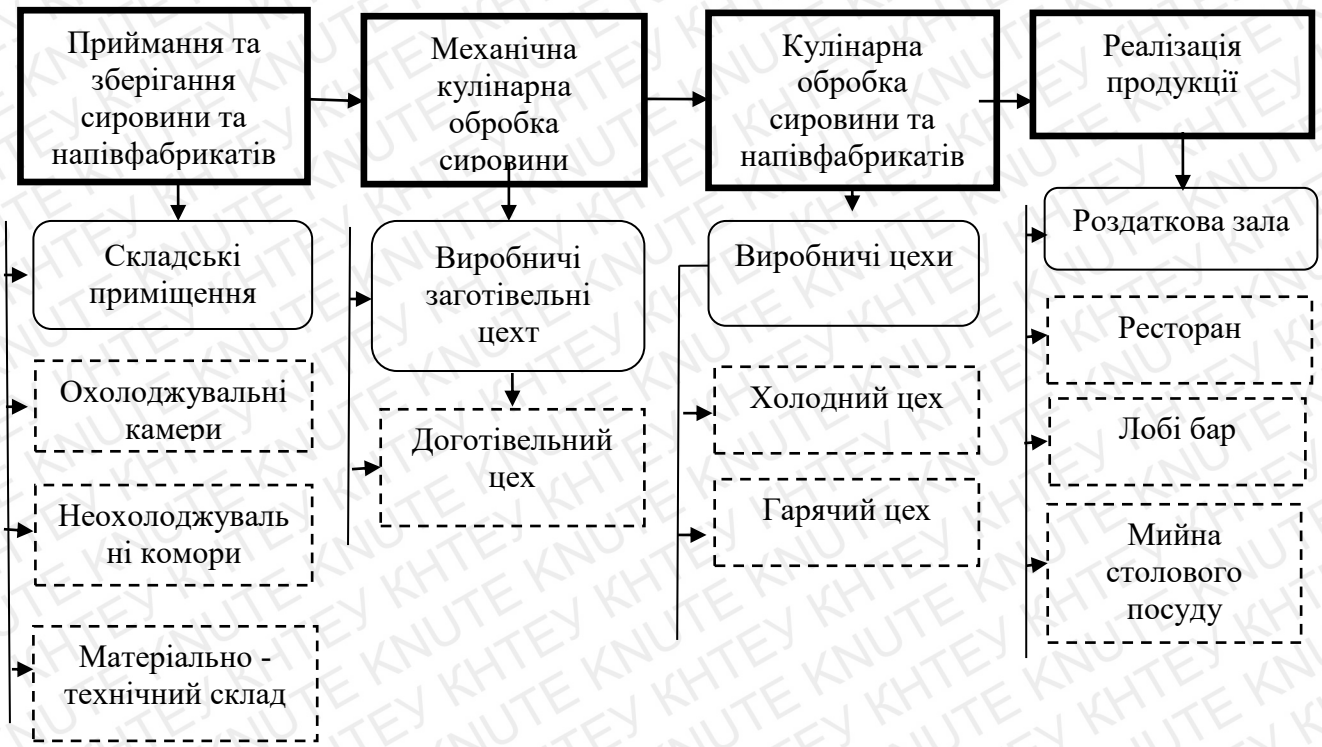


Рис. 1.2 Схема виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства

Заклади ресторанного господарства при бізнес-готелі мають вищу категорію комфорту. Просторове забезпечення сервісного процесу закладів ресторанного господарства наведено на рис. 1.3 [34].



Рис. 1.3. Просторове розміщення сервісного процесу ЗРГ що проектується

Приміщення для споживачів

Користуючись [34,35,36] розрахуємо площі приміщень ЗРГ бізнес-готелю 4* «Business Trend» табл 1.24.

Таблиця 1.24

Площі приміщень для відвідувачів закладів ресторанного господарства при бізнес-готелю 4* «Business Trend» на 110 місць

№	Приміщення	S приміщень, м^2
	Ресторан «Laven»	
1	Торгівельна зала	210
2	Вестибюль	35
3	Аванзала	10
4	Гардероб	9
5	Туалетна з убиральнею чоловіча	12
6	Туалетна з убиральнею жіноча	12
7	Кімната для паління	8
	Лобі-бар	
1	Торгівельна зала	30
	Приміщення для офіціантів та бармена	9
	Їдальні для працівників	
1	Торгівельна зала	25
	Всього	**360**

Отже, площа приміщень для відвідувачів закладів ресторанного господарства при бізнес-готелю на 110 місць складає 350 м^2.

Інтер'єр закладів харчування бізнес-готелю 4* «Business Trend» підкреслюватиме загальну концепцію закладу.

Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

Виробничий процес у закладах ресторанного господарства моделюють на підставі добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день.

Розрахунок оборотності місця за 1 годину здійснюється за формулою [34] (1.1): нумерація формул перевірити

$$\eta = \frac{60}{\tau} \quad (1.1)$$

де, η – оборотність місця, разів/год;

τ – тривалість відвідування, хв.

Розрахунок кількості відвідувачів здійснюється за формулою (1.2) [34]:

$$n = m \times \eta \times k \quad (1.2)$$

де, n – кількість відвідувачів за годину, осіб;

m – кількість місць у залі, місць;

k – коефіцієнт заповнення зали.

У таблиці 1.25 представлено графік завантаження торговельної зали ресторан «Laven» на 100 місць. При складанні графіків враховано режим роботи закладу, середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем, приблизний коефіцієнт завантаження в кожну годину роботи підприємства [34].

Таблиця 1.25

Прогнозована добова динаміка завантаження

ресторан «Laven» 100 місць

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
1	2	3	4	5
07:00 – 11:00	Сніданок (шведський стіл)			88
12:00 – 13:00	40	1,5	0,1	15
13:00 – 14:00	40	1,5	0,2	30
14:00 – 15:00	60	1	0,5	50
15:00 – 16:00	40	1,5	0,1	15
16:00 – 17:00	30	2	0,1	20

Продовження таблиці 1.25

1	2	3	4	5
17:00 – 18:00	40	1,5	0,1	15
18:00 – 19:00	40	1,5	0,1	15
19:00 – 20:00	60	1	0,3	30
20:00 – 21:00	60	1	1	100
21:00 – 22:00	60	1	0,3	30
22:00 – 23:00	60	1	0,2	20
Усього за день:			**Шведський стіл**	**88**
			Відвідувачі ресторану	**340**
Денна оборотність місця, рази				**3,4**

За результатами проведених розрахунків, (табл. 1.25) визначено, що загальна кількість споживачів ресторану за сніданком буде складати 88 осіб, що становить 80% від кількості міць в готелі, з 12:00 до 23:00 кількість відвідувачів становить 340 особи, а оборотність місця в залі за день – 3,4.

Найбільша завантаженість залу спостерігається у вечірні години, адже протягом цього часу організовується розважальна програма для гостей ресторану.

Графік завантаження лоббі-бару на 10 місць при бізнес-готелі 4* «Business Trend» представлено у таблиці 1.26.

Таблиця 1.26

Прогнозована динаміка завантаженості лобі-бару

Години роботи	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
08:00-10:00	1	0,7	7
10:00-12:00	2	0,3	6
12:00-14:00	2	0,3	6
14:00-16:00	2	0,1	2
16:00-18:00	2	0,1	2
18:00-20:00	1	0,2	2
20:00-22:00	1	0,2	2
22:00-00:00	2	0,3	6
00:00-02:00	2	0,3	6
02:00-04:00	2	0,2	4
04:00-06:00	2	0,6	6
06:00-08:00	1,5	0,1	2
Загальна кількість відвідувачів за день			**50**
Денна оборотність місця, рази			**5,0**

Загальна кількість гостей лоббі-бару за день становить 50 осіб, отже денна оборотність місця – 5,0 разів.

Після визначення денної кількості споживачів в закладах ресторанного господарства при бізнес-готелю 4* «Business Trend» на 110 місць необхідно визначити прогнозовану кількість страв, що реалізуються протягом робочого дня.

Кількість страв, які реалізовуються за день, $N_{стр}$, шт., визначається за формулою [34]:

$$N_{стр} = N*m$$

де N – загальна денна кількість відвідувачів торговельного залу проектованого закладу;

m – коефіцієнт споживання групи страв.

Визначивши загальну кількість страв кожної групи для ресторану французької кухні «Laven», результати наводимо у табл. 1.27.

Таблиця 1.27

Коефіцієнт споживання групи страв у ресторані «Laven»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, шт.
Холодні закуски	1,9	646
Гарячі закуски	0,3	102
Супи	0,18	61
Основні страви	1,2	408
Гарніри	0,3	102
Десерти	0,4	136
Гарячі напої	0,5	170
Кондитерські та борошняні вироби	0,5	170
Холодні напої	0,6	204
Алкогольні напої	0,6	204
Всього		2203

Дані таблиці 1.27 з визначеною денною кількістю страв, що виробляються у ресторані «Laven», дає підстави для розроблення виробничої програми ресторану. Денна виробнича програма ресторану представлена в додатку Д.

Виробнича програма розрахункового дня шведської лінії ресторану «Laven» представлена у додатку Ж.

Асортиментний склад продукції та розрахунок загальної кількості страв у лобі-барі при при бізнес-готелю 4* «Business Trend» наведені у табл. 1.28.

Таблиця 1.28

Коефіцієнт споживання групи страв лоббі-бару на 10 місць

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, шт.
Холодні стрви	1,9	95
Гарячі напої	1,5	75
Холодні напої	1,1	55
Міцні напої	0,4	20
Коктейлі	0,4	20
Всього		265

На основі розрахунків складено денну виробничу програму дня лоббі-бару оформлено у вигляді таблиці (додаток З).

Сировинне забезпечення виробничої програми

Основою розрахунку кількості сировини Q є денна виробнича програма і норма витрат продуктів на одну порцію за формулою (1.3):

$$Q = \frac{n * g_p}{1000} \qquad (1.3)$$

де

n – кількість порцій (виробів), шт.;

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

На основі розрахунків складаємо таблицю добової потреби закладу ресторанного господарства у сировині, продуктах (напівфабрикатах, купівельних товарах) за товарними групами (додаток К).

Склад та площа: виробничих, складцьких, адміністративно-побутові приміщень, проектовани закладів ресторанного господарства при бізнес-готелі 4* на 110 місць наведено у табл. 1.28.

Таблиця 1.28

Експлікація приміщень ЗРГ при бізнес-готелю 4* «Business Trend»

№	Найменування приміщень	Площа, м^2
Виробничі приміщення		
1	Холодний цех	22
2	Доготівельний цех	25
3	Гарячий цех	35
4	Приміщення завідуючого виробництва	4
5	Мийна кухонного посуду	5
6	Мийна столового посуду та сервізна	10
7	Роздаткова	6
Складські приміщення		
8	Приміщення охолоджувальних камер	22
9	Комора вино-горілчаних продуктів	10
10	Комора сухих продуктів	10
11	Комора та мийна тари	8
12	Білизняна та інвентарна	6
13	Завантажувальна	10
Адміністративно-побутові приміщення		
14	Контора	6
15	Приміщення для офіціантів та адміністратору	12
16	Гардероб жіночий з душовими кабінами	12
17	Гардероб чоловічий з душовими кабінами	12
18	Санвузли для персоналу	6
19	Приміщення для музикантів	6
20	Приміщення комірника	6
Разом		**233**

Площа виробничих приміщень ЗРГ бізнес-готелю 4* «Business Trend» складає 233 м^2.

Сервіс

Організація процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства при бізнес-готелю 4* «Business Trend» розроблено фірмовий сервіс відповідно до вибраної концепції.

Якісний і кількісний склад меблів, за допомогою яких здійснюється обслуговування споживачів у проектованих закладах ресторанного господарства при готелі наводимо у таблиці 1.29.

Таблиця 1.29

Характеристика меблів для ЗРГ при бізнес-готелі 4* «Business Trend»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
	Ресторан на 100 місць		
Стіл 2-місний	800 х 800	Для споживання страв споживачами	5
Стіл 4-місний	1200 х 800	–*–	15
Стіл 6-місний	900 х 1500	–*–	5
Крісла	600×600	Для сидіння гостей	110
Візок офіціантський	400×700	Для обслуговування	2
	Лобі-бар на 10 місць		
Стіл 2-місний	800 х 800	Для споживання страв споживачами	5
Крісла	600×600	Для сидіння гостей	10
Барні табурети	∅400	Для сидіння гостей	2

В закладах ресторанного господарства при бізнес-готелі на 110 місць буде застосовуватись індивідуальний метод обслуговування офіціантами. Цей метод передбачає здійснення офіціантом усіх операцій та елементів обслуговування споживачів на визначеній ділянці зали. Застосовуватиметься різне сервірування столів залежно від виду та характеру обслуговування. Додаткова сервіровка столу офіціантами здійснюватиметься залежно від прийнятого замовлення. Форма одягу персоналу буде класичного стилю.

Розрахунок кількості офіціантів проводимо за формулою [34]:

$$N_{оф} = N_1 / P, \qquad (1.4)$$

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

N_1 – кількість споживачів, яких може обслугувати один офіціант, (8–12 чол.);

Р – місткість зали, місць.

Для ресторану на 100 місць кількість офіціантів у зміну складає = 100/12=8 осіб, для лобі-бару на 10 місць= 10/12=1, загальна кількість офіціантів для роботи закладів ресторанного господарства складає 9 осіб при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 18 осіб.

Кількість обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.30 слід зазначити, що обслуговуючий персонал працюватиме два через два дні.

Таблиця 1.30

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ЗРГ при бізнес-готелю 4* «Business Trend»

Посада	Розряд	Кількість персоналу	
		Ресторан	Лоббі-бар
Адміністратор залу		2	-
Офіціант	4	16	2
Гардеробник		2	-
Бармен – касир	5	2	2
Мийник столового посуду		3	
Прибиральник залів		2	
Паркувальник		2	
Туалетник		2	
Разом		35	

Для організації шведського столу в ресторані виділятиметься частина залу. На видному місці розташовуватиметься інформація про режим роботи шведського столу, вартість сніданку (обіду, вечері), про асортимент продукції [36,37].

З 11:00 гостей будуть обслуговувати офіціанти за меню вільного вибору.

Зустріч відвідувачів ресторану починається від вхідних дверей. Першим хто зустрічає гостей є хостес, який запропонує залишити свій верхній одяг у гардеробі, де зустрічає гардеробника: приймає від відвідувачів верхній одяг [36,37].

Обслуговування відвідувачів починається з їхньої зустрічі й розміщення. У ресторанах відвідувачів зустрічає адміністратор. Він перевіряє бронювання столиків, проводжає гостей до місця й представляє їм їхнього офіціанта. Порядок обслуговування наступний: зустріч гостей при вході в зал; вітання; супровід гостей до столу; допомога гостям у розміщенні за столом [36,37].

Оплата отриманої продукції та послуг проводитиметься як готівкою, так і за безготівковим розрахунком, для постійних клієнтів передбачатимуть знижки.

Особливості обслуговування в номерах готелю

В бізнес-готелю 4* «Business Trend» буде спеціальна служба з відповідною назвою "Roomservice", яка прийматиме замовлення на подавання сніданку чи страв протягом дня до номерів готелю.

Організація обслуговування у номері готелю складається з таких етапів: приймання замовлення на обслуговування; передання замовлення на виробництво; організація роботи з підготовки предметів сервірування для виконання замовлення; отримання готової до споживання продукції із виробництва; транспортування предметів сервірування та замовленої продукції до номера готелю; дотримання офіціантом правил поведінки, правил етикету перед дверима номера та в номері замовника; вибір місця, зручного для прийняття їжі; сервірування місця для прийняття їжі; дотримання офіціантом правил подавання страв з використанням різноманітних способів їх подавання за проханням замовника; дотримання офіціантом правил прибирання посуду і розрахунку зі споживачем у номері готелю [36,37].

До послуг, що надаються бізнес-готелю 4* «Business Trend», буде входити бронювання столиків у ресторані за бажанням мешканців, організація бенкетів, обслуговування конференцій тощо.

Обслуговування в конференц-залах здійснюватиметься тільки за бажанням учасників і буде організовуватись у фіксований термін часу. Обслуговування буде здійснюватись під час перерви на каву-брейк ("Coffeebreak"). Буде організовано бригаду офіціантів, які спеціалізуються на обслуговуванні подібних заходів.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1 Об'ємно-планувальні рішення готелю

За допомогою ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» в залежності від категорії та місткості майбутнього закладу підібрано склад і площі приміщень підприємства готельного господарства, що проектується (додаток Л). Корисна площа бізнес-готелю 4* на 110 місць «Business Trend» у Печерському районі м. Києва складає 3615м^2.

Робоча площа закладу розраховується за формулою [8]:

$$S_р=S_k*K_1, \quad (2.1)$$

де S_k – корисна площа закладу;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, K_1 = 1,10–1,25.

Отже, **$S_р$ = 3615* 1,25 = 4519 м^2.**

Для врахування площі конструктивних елементів будівлі (стін, сходів, вентиляційних шахт, ліфтів тощо) визначають загальну площу закладу за формулою [8]:

$$S_{заг}=Sp*K_2, \quad (2.2)$$

де $S_р$ – робоча площа закладу;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі, K_2 = 1,03–1,15.

Отже, **$S_{заг}$ = 4519*1,08 = 5152м^2.**

Бізнес-готель 4* «Business Trend» у Печерському районі м. Києва який проектується налічуватиме п'ять поверхів, на першому поверсі буде знаходитись: група приміщень: приймально вестибюльна, адміністративних, культурно-дозвільного призначеннята, побутового обслуговування, номер, номер для людей з обмеженими можливостями та заклади ресторaного господартсва: ресторан, лобі-бар та їдальня для працівників.

На другому поверсі група приміщень: фізкультурно-оздоровчого призначення та госопдарські, склади прибирального інвентарю та складські приміщення розміщено на цокольному поверсі.

Житлова група приміщень буде розміщена з третього по пятий поверх, приміщення поверхового обслуговування будуть спроектовані на третьому та пятому поверсі.

2.2 Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Бізнес-готель 4* «Business Trend» на 110 місць буде запроектовано по вул. Мечникова 3Б, Печерського района м. Києва.

Готель знаходиться на відстані 39 км від міжнародного аеропорту «Бориспіль», 9 км від аеропорту «Київ», 5 км від центрального вокзалу та 15 хв ходи від центральної площі Києва — Майдану Незалежності.

Перебування в бізнес-готель 4* «Business Business Trend» надає чудову можливість оглянути багато пам'яток столиці України, пройти головною вулицею – Хрещатиком, відвідати видатні історичні місця Києва: Київську Фортецю, Софіївський Собор, Михайлівський Собор, Андріївську церкву, Історичний музей, Володимирську гірку, Бесарабську площу та ін.

Бізнес-готель 4* на 110 місць розташований поряд зі станцією метро «Кловська» (5 хвилин ходи).

Розташування готелю у центрі міста зумовила необхідність органічної відповідності готелю архітектурному ансамблю вулиці, і в той же час виконувати функцію самореклами.

Згідно з прийнятим рішенням загальна площа першого поверху бізнес-готель 4* на 110 місць складає 1962 м^2 з другого по п'ятий – 765 м^2 та 130 м^2 цокольний поверх.

Архітектурний стиль забудови мікрорайону – функціоналізм та конструктивізм. Район здебільшого забудований 5-9 поверховими будівлями.

Площа ділянки під будівництво, визначається за формулою [8]:

$$S_д = n_з * N, \quad (2.3)$$

де $n_з$ – норматив площі земельної ділянки, м^2;

N – кількість місць у готелі.

$n_з$ = 30м^2; N =110 місць.

Площа ділянки під будівництво:

$$S_д = 30*110= 3300 м^2$$

Рельєф ділянки забудови спокійний, нахил –10% у бік вул. Мечнікова. Тип ґрунту глиняний. Глибина промерзання ґрунту 0,6 м. [8]

зона озеленення визначається за формулою [8]:

$$S_{оз} = S_д*0,55 \quad (2.4)$$

$$S_{оз}= 3300*0,55 = 1815 м^2$$

На ділянці будівництва вирізняють такі зони: упоряджені майданчики перед входом у готель та ресторан площею 90 м^2, майданчики для тимчасового паркування автомобілів неподалік від входу на 7 місць. Також спроектована стоянка для автомобілів гостей готелю на 40 місць. Облаштовано розвантажувальний майданчик загальною площею 200 м^2, а також майданчик для сміттєзбірників на відстані 10 м від готелю площею 40 м^2.

2.3 Характеритика будівлі

Бізнес-готель 4* «Business Trend» на 110 місць у Печерському районі м. Києва, що проектується, є будівлею, яка відповідає таким вимогам [8,21,39,40]:

- за призначенням – громадською спорудою;
- за містобудівними вимогами – місцевого значення;
- за довговічністю – II ступеню с терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю – II ступеню;
- за поверховістю – середньоповерхова;
- за конструктивною схемою – неповний каркас.

Проектована будівля бізнес-готелю 4* «Business Trend» відповідає усім вимогам, які висувають до громадських споруд за ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень», а також ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Характеристика окремих конструктивних елементів споруди бізнес-готель 4* на 110 місць наводиться у вигляді таблиці (див. додаток М).

2.4 Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

Характеристика зовнішніх інженерних мереж, що забезпечуватимуть належне функціонування бізнес-готель 4* «Business Trend» на 110 місць у Печерському районі м. Києва:

- Мережа енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №544 ПАТ "Київенерго" по вул. Мечникова 5Б (ЛЕП).
- Мережа водопостачання – міський водогін (діаметр) 1000 мм проходить між вул. Шовковична та будинком № 50 по вул. Дарвіна на відстані 100 м від межі території забудови.
- Мережа каналізації – районний колектор (діаметр) 1500 мм проходить між бульваром Лесі Українки та будинком № 2 по вул. Мечникова на відстані 200 м від межі території забудови. Дощова каналізація – приймач дощових вод на вул. Мечникова на відстані 100 м від ділянки будівництва.
- Мережа теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ-№ 3 (діаметр) 1000 мм проходить між бульваром Лесі Українки та будинком № 6 по вул. Шпитальна на відстані 300 м від межі території забудови.

Інженерні характеристики закладу

Витрати електроенергії

Загальні витрати електроенергії бізнес-готелем 4* «Business Business Trend» на 110 місць у Печерському районі м. Києва Р визначаються за укрупненим показником $Р_{жN}$(ДБН В.2.5–23 – 2010) [8].

$$P = (P_{ж.} \cdot N + P_{з.р.г.} \cdot N_1 + P_{р.т.} \cdot S_{р.т.} + P_{в.} \cdot N_2 + P_{фо} \cdot S_{фо} + P_{а.} \cdot S_{а.} + P_{г.} \cdot N_{г.}) \cdot T, \quad (2.5)$$

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

N – кількість місць у готелі, місць;

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

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

$P_{рт}$ – питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібної торгівлі, кВт/м^2;

$S_{рт}$ – площа підприємств роздрібної торгівлі, м^2;

$P_{фо}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м^2;

$S_{фо}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м^2;

$P_г$ – питоме навантаження від функціонування приміщень відкритої автостоянки, кВт/місце;

$N_г$ – кількість місць у гаражі, місць;

Т – кількість робочих днів готелю на рік, діб;

$P_{жN}$=((0,5*110)+(1,03*100+10+15)+(0,15*62)+(0,15*356)+(0,05*47))*365=

= 90812,00 кВт

Витрати тепла на опалення

Розрахунок витрат тепла на опалення бізнес-готелю 4* «Business Trend» на 110 місць у Печерському районі м. Києва, Гкал, проведено за формулою [8]:

$$Q_0 = q_{á} \cdot V_{á} \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_1, \quad (2.6)$$

де qб – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°С, Гкал/(м3 · °С); (qб = 3,5254 · 10-7);

R_1 – 1,17;

T_0 – 4490 год;

t – 17,2 °С.

$Q_{б\ бізнес\text{-}готелю}$= 3,5254*10^{-7}* 19388,70*4490*17,2*1,17= 525,57Гкал

$V_б$ – будівельний об'єм будівлі, м^3, визначений за формулою 2,7 [8]:

$$V_{б} = S_{Б} \cdot (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + h_3), \quad (2.7)$$

де $S_{Б}$ – площа і-го поверху будівлі готельного комплексу, м^2;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м^2;

h_2 – висота перекриття, 0,3м^2;

h_3 – висота покрівлі, 0,8 м^2;

n – кількість поверхів будівлі;

$$\mathbf{V_{б.\ бізнес\text{-}готелю} = (765*(4*3,3+5*0,3+0,8)) + (1962*(1*3,3+1*0,3)) + +(130*(3,3+0,3)) = 19388,70 м^3}$$

Витрати теплоти на вентиляцію, Гкал [8]:

$$\mathbf{Q_{в\ бізнес\text{-}готелю} = 6,9819*10^{-7} *47691,60*4490*17,2 = 2571,52 Гкал.}$$

Забезпечення приміщень бізнес-готелю 4* «Business Trend» на 110 місць у Печерському районі м. Києва припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи бізнес-готелем

Приміщення	Площа $S_{пр}$, м²	Висота $H_{пр}$, м	Об'єм V, м³	Витрати повітря на вентиляцію, м³/год	
			$V=S_{пр}*H_{пр}$	припливну	витяжну
Приймально-вестибюльна група	285	3,3	940,5	3762	1881
Приміщення поверхового обслуговування номерів	192	3,3	633,6	2534,4	5068,8
Житлова група	1399	3,3	4616,7	18466,8	36933,6
Приміщення побутового обслуговування споживачів і торгівлі	62	3,3	204,6	818,4	1636,8
Приміщення культурно-дозвіллєвого призначення	368	3,3	1214,4	4857,6	9715,2
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	356	3,3	1174,8	4699,2	9398,4
Група адміністративних приміщень	96	3,3	316,8	1267,2	2534,4
Група господарських приміщень	262	3,3	864,6	3458,4	20750,4
Група приміщень закладів ресторанного господарства	593	3,3	1956,9	7827,6	46965,6
Загальна площа	**3613**		**11922,90**	**47691,60**	**134884,20**

Витрати води

Розрахунок витрат холодної води бізнес-готелем 4* «Business Business Trend» на 110 місць у Печерському районі м. Києва, визначено за формулою [8]:

$$B_{заг} = \frac{q_u^{tot} \cdot U}{1000} \cdot T + B_n, \qquad (2.8)$$

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

U – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

$В_п$ – витрати води на поливання території.

$В_{заг.\ бізнес\text{-}готелю}$ = ((110*250)+(100+10+15*12)+(45*16)+(18*290)+(4*60)+ +(22*50))/1000 *365+1549=14349 м^3

У тому числі гарячої води бізнес-готелем 4* «Business Trend» на 110 місць у Печерському районі м. Києва [8]:

$$B_{заг} = \frac{q_u^h * U}{1000} * T \quad , \qquad (2.9)$$

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

$В_{заг.\ бізнес\text{-}готелю}$= ((110*150)+(100+10+15*4)+(45*7)+(18*190)+ +(4*35)+(22*30))/1000*365=7739,83 м^3

Витрати води на полив території бізнес-готелем 4* «Business Trend» на 110 місць у Печерському районі м. Києва, м^3, визначають за формулою [8]:

$$B_n = \frac{B_к \cdot S_д \cdot \tau \cdot T_n}{710} \quad , \qquad (2.10)$$

де $B_к$ – норма витрат води одним поливним краном, за годину, м^3 *($B_к$ = 1,08 м^3/год);*

S_n – площа ділянки яку поливатимуть, м^2*;*

t – час роботи поливного крану за добу, год *(2 – 3 год);*

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

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

$В_{п.\ бізнес\text{-}готелю}$ =1,08*1815*3*187/710=1549 м^3

Об'єм стічних вод $В_{стічн}$, м^3.

$$В_{стічн.\ бізнес\text{-}готелю} = p * В_{заг} \qquad (2.11)$$

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

$В_{стічн.\ бізнес\text{-}готелю}$= 0,85*4061,36 = 6997 м^3

Інженерні системи проектованого закладу

Система опалення. бізнес-готеля 4* «Business Trend» на 110 місць у Печерському районі м. Києва, буде спроектовно системи опалення згідно зі ДБН В.2.5-67:2013 [8,39,40].

Теплопостачання передбачено від зовнішнього джерела – ТЕЦ № 3. Температура теплоносія на вході становить 85–90°С. У бізнес-готелі 4* «Business Trend» на 110 місць у Печерському районі м. Києва буде передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП), обладнаний приладом обліку теплоспоживання марки: Landis+Gyr Ultraheat T230.

Резервна опалювальна система бізнес-готелю 4* на 100 місць складатиметься з генератора тепла – електричного котла потужністю 600 кВт, марки Jaspi FIL-SPL 600.

У бізнес-готелі 4* «Business Trend» передбачене використання центрального опалення з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску марки Calgoni Alpa PRO з нижнім розведенням трубопроводів.

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

Система вентиляції (згідно із ДБН В.2.5-67:2013). Повітря з житлових приміщень бізнес-готеля 4* «Business Trend» на 110 місць у Печерському районі м. Києва видалятиметься через санітарні вузли.

У кожному приміщені санітарного вузла проектом бізнес-готеля 4* на 110 місць передбачено індивідуальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в атмосферу.

Індивідуальні витяжні канали та збірні вентиляційні шахти передбачені в будівельних конструкціях бізнес-готеля 4* «Business Trend» на 110 місць у Печерському районі м. Києва. Проектом передбачено приплив повітря до житлових кімнат; витяжку − із санітарних вузлів та ван. Повітроводи центральної вертикальної системи припливної вентиляції бізнес-готеля 4* «Business Business Trend» запроектовано із сталевих труб.

У приміщенях закладів ресторaного господарства передбачені місцеві вентеляційні відсмоктувачі.

Система водопостачання. Водозабезпечення бізнес-готеля 4* «Business Trend» на 110 місць у Печерському районі м. Києва здійснюється від міського.

В бізнес-готелі 4* «Business Trend» на 110 місць у Печерському районі м. Києва влаштований водомірний вузол із встановленням кмбінованих лічильникв на холодну та гарячу воду марки WPVD DN 150.

У бізнес-готелі 4* «Business Trend» організовано об'єднану тупикову, просту систему водопостачання з верхнім розведенням, що відповідає вимогам ДБН В.2.5-64:2012.

Система поділяється на: потипожежну (ДБН В.1.1-7-2002, ДБН В.2.5-64:2012) – з оцинкованих труб Ø 100 мм з встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з оцинкованих труб Ø 20 мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу – з оцинкованих труб Ø 20 мм з підключенням до технологічного устаткування.

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

Система каналізації. У бізнес-готелі 4* «Business Trend» організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову, виробничу системи каналізації відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012.

Внутрішня каналізація будівлі складається з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб ∅ 50 мм; стояків, які виконуються з чавунних труб ∅ 100 мм;

У бізнес-готелі 4* «Business Trend» на 110 місць передбачено систему сміттєвидалення, що передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів бізнес-готелю спеціалізованим автотранспортом підприємства «UMWELT Ukraine» з частотою 1 раз на день.

Система електропостачання. У бізнес-готелі 4* «Business Trend» на 110 місць здійснюватиметься від трансформаторної підстанції потужністю 350 кВт,

підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита бізнес-готеля 4* «Business Trend» на 110 місць який буде розміщено в електрощитовій на цокольному поверсі готелю, в закладі прокладається чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В. В

У бізнес-готеля 4* «Business Trend» пердбачена система автономного електропостачання, що включає рідкопаливний генератор марки Dalgakiran DJ BS-ME, максимальною потужністю 12,2 кВт, систему стабілізації напруги марки Volter 22У пром .

Блискавкозахист будівелі бізнес-готеля 4* «Business Trend» виконано відповідно до ДСТУ Б В.2.5-38:2008 шляхом заземлення блискавкоприймачів, функцію яких виконують металеві покрівлі будинків. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будинків та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій. У бізнес-готеля 4* «Business Trend» планується встановити комбіновану систему сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Датчики автоматичної охоронної сигналізації бізнес-готеля 4* «Business Trend» встановлені на вікнах та дверях, сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони бізнес-готеля 4* «Business Trend». Датчики пожежної сигналізації встановлені у разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться також на центральний пост районної пожежної частини.

Радіотрансляція мережі. Системою міської радіотрансляційної мережі планується забезпечити такі приміщення закладу: вестибюль, робочі кабінети адміністрації та персоналу, складські приміщення, холи, торгівельна зала ЗРГ.

До ліній міського телефонного зв'язку будуть підключені наступні приміщення в закладі: житлові номери, вестибюль, робочі кабінети адміністрації та персоналу, торгівельна зала ресторану.

У всіх приміщеннях бізнес-готеля 4* «Business Trend» передбачається встановлення роутерів Wi-Fi для бездротового підключення до всесвітньої мережі Інтернет.

Вертикальний транспорт. Для ефективного використання будівлі бізнес-готеля 4* «Business Trend» забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено два пасажирський ліфти.

2.5 Дизайн

Зовнішня архітектурна композиція

Оформлення фасаду будівлі бізнес-готеля 4* «Business Trend», планується виконати за сучасними технологіями будівництва. Дизайн фасаду будівлі бізнес-готеля 4* «Business Trend» полягатиме у використані природних матереалів світлих кольорів. Зовнішня легкість та функціональність конструкції дозволить будівлі будівлі бізнес-готеля 4* «Business Trend» природно вписатися в навколишню архітектуру та природне середовище.

Головнийта додатковий вхід до будівлі бізнес-готеля 4* «Business Trend», будуть виконані із сузільного скла.

Зовнішній фасад будівлі бізнес-готеля 4* «Business Trend», у темні часи доби буде підсвічуватися неоновим лампами.

Заходи з благоустрою бізнес-готеля 4* «Business Trend» будуть реалізовані в таких елементах: огородження території комбіноване, матеріал - комбінація таких матеріалів дерево, природний камінь, залізобетонні конструкції, зелені насадження. Вимощення підходів, під'їздів, доріжок, тротуарів облицьовувальною плиткою темних шоколадних кольорів, озеленення здійснено шляхом влаштування універсальних газонів, дерев (лип та туй), та квітів.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Інтер'єр бізнес-готеля 4* «Business Trend», буде викононно відповідно до обраної концепції в єдиному стиилі хай-тек.

Вестибюльна бізнес-готеля 4* «Business Trend» на 110 місць буде обладнано стійкою рецепції із темного дерева, стіна за рецепцію буде виконана

із верникального озеленення, м'якими меблями білого кольору, журнальні столики, що створюють зони відпочинку гостей бізнес-готеля 4* «Business Trend».

Дизайн ресторану бізнес-готеля 4* «Business Trend» буде виконано в білих та чорних кольорах, одна із стін в закладі буде виконано із верникально озеленення. Меблі виконані із дерева білих кольорів столи квадратної на круглої форми на 2, 4 та 6 осіб розставлені групами у центрі зали і вздовж стін.

Житлова частина бізнес-готеля 4* «Business Trend» на 110 місць буде виконана до обраної концепції, усі номери викоані у сірій гамі кольорів одна із сніт виконана із білої, меблювання номеру використовуються спеціальні готельні меблі з дерева чорного кольору: ліжко, диван, приліжкові тумбочки, стіл, шафа та стільці. У кожному номері бізнес-готеля 4* «Business Trend» буде розміщено ноутбук.

Санітарний вузол номеру бізнес-готеля 4* «Business Trend» сполучений, обладнаний душовою кабіною, умивальником, унітазом, а також сушаркою для рушників. Над умивальником розташовані дзеркало, поличка для туалетного приладдя, держак рушника, штепсельна розетка для електробритв. Стіни приміщення обкладені однотонною кахельною плиткою.

Паспорт проекту

Будівельно – технічні показники проекту заведено до табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Будівельно-технічні показники проекту

№ пор.	Показник	Од. вимірюня	Значення
1	**2**	**3**	**4**
1	Площа ділянки під будівництво Sд	$м^2$	3300,00
2	Площа будівлі готельного комплексу Sпов	$м^2$	1962
3	Коефіцієнт забудови Кз		0,43
4	Площа озеленення Sоз	$м^2$	1815,00
5	Коефіцієнт озеленення Коз		0,55
6	Загальна площа готельного комплексу Sзаг	$м^2$	5152
7	Корисна площа готельного комплексу Sк	$м^2$	3615
8	Будівельний об'єм готельного комплексу Vб	$м^3$	19388,70
9	Вартість будівництва (капітальні вкладення) $В_{А+Б}$	тис. грн	964507,52

Продовження таблиці 2,5

1	2	3	4
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість одного місця	тис. грн	8768,25
11	Вартість 1 м^2 загальної площі	тис. грн	187,21
12	Вартість 1 м^3 об'єму будівлі	тис. грн	49,75

Отже, вартість: одного місця, бізнес-готелю на 110 місць складає 8768,25 тис. грн., 1 м^3 об'єму будівлі бізнес-готеля 4* «Business Trend» - 49,75 тис. грн.

2.6 Кошторис

Попередню вартість будівництва бізнес-готеля 4* «Business Trend» на 110 місць в Печерському районі м. Києва розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт [8]:

$$B_{збр} = S_{заг} * Y * Кт * Ік * Ір \qquad (2.12)$$

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

$S_{заг}$ – загальна площа готельного комплексу, м^2;

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

$К_Т$ – територіальний поправочний коефіцієнт

$І_К$ – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./$;

$$B_{зб.р\ бізнес\text{-}готеля} = (5152*2000*1*28,17)/1000 = 290263,68 \text{тис. грн.}$$

Вартість загально будівельних робіт з будівництва бізнес-готеля 4* «Business Business Trend» за укрупненим показником, який приймають за середньо ринковою вартістю робіт (згідно з досвідом вітчизняних та зарубіжних будівельних компаній) внесено до таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Зведений кошторис бізнес-готеля 4* «Business Trend»

№ глави	Стаття витрат	Співвідношення вартості	Витрати, тис. грн.
1	2	3	4
Розд. А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготування території будівництва	1,5% вартості будівництва	7638,52
2	Основні об'єкти будівництва у тому числі:		
2.1	Загально будівельні роботи	57%	290263,68

Продовження таблиці 2.6

1	2	3	4
2.2	Електротехнічні роботи	6%	30554,07
2.3	Сантехнічні роботи	5%	25461,73
2.4	Зв'язок і сигналізація	3%	15277,04
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	29%	147678,01
Разом за гл. 2		100%	509234,53
3	Об’єкти підсобного та обслуговуючого призначення	3%, гл. 2	15277,04
4	Об’єкти енергетичного господарства	0,8%, гл. 2	4073,88
5	Об’єкти транспортного господарства та зв’язку	0,3 %, гл 2	1527,70
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепло- та газопостачання	6%, гл.2	30554,07
7	Благоустрій і озеленення території	3%, гл.2	15277,04
Разом за гл. 1-7			583582,77
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,5%, сума за гл.1-7	2917,91
9	Інші роботи та витрати	6%, сума за гл.1-7	35014,97
Разом за гл. 1-9			621515,65
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об’єкта, що базується, та авторський нагляд	2%, сума за гл.1-7	11671,66
11	Підготування експлуатаційних кадрів	0,5%, сума за гл.1-9	3107,58
12	Проектні та вишукувальні роботи	8%, сума за гл.1-7	46686,62
	Сумарна базисна вартість будівництва		682981,50
Розд. Б. Кошти на компенсацію витрат, пов’язаних з ринковими умовами будівництва			
1	Обов’язкові платежі (податки та збори)	42% , сума за гл.1-9	261036,57
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	3% базисної вартості	20489,45
Разом за розд. Б			281526,02
Капітальні витрати за проектом		$В_{А+В}$	964507,52

Отже, капітальні витрати за проектом на будівництво бізнес-готеля 4* «Business Trend» становитимуть 964507,52 тис. грн.

2.7 Охорона наколишнього середовища

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект готелю повинен відповідати екологічним вимогам. 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). Таку заяву складають замовник і виконавець ОВНС.

Оцінюють екологічність проектних рішень будівель готелів за двома напрямами:

- екологічність умов проживання і виробничої діяльності персоналу;
- вплив будівлі на навколишнє середовище.

До складових розділу ОВНС належать такі:

- підстави для виконання ОВНС;
- фізико-географічні особливості району та майданчика (траси) будівництва об’єкта проектування;
- загальна характеристика об’єкта проектування;
- оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє природне середовище;
- оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє соціальне середовище;
- оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє техногенне середовище;
- комплексні заходи забезпечення нормативного стану навколишнього середовища і його безпеки;
- оцінювання впливу на навколишнє середовище під час будівництва;
- заява про екологічні наслідки діяльності.

У системах холодопостачання застосовуються озонобезпечні холодоагенти.

Передавальні антени встановлено згідно з вимогами ДСПіН 239.

Потужність поглинутої в повітрі дози (ППД) гамма-випромінювання у приміщеннях готелів, які здаються в експлуатацію, не повинна перевищує 73 пГр/с (30 мкР/год), у тих, що експлуатуються, – 122 пГр/с (50 мкР/год).

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

2.8 Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Бізнес-готель 4* «Business Trend» на 110 місць є підприємством з приватною формою власності. Здача в експлуатацію бізнес-готеля 4* «Business Trend» відбувається відповідно до вимог Постанови КМУ від 8.10.2008 р. № 923 (зі змінами і доповненнями від 20.05.2009 р. Постанова КМУ № 534):

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

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

До заяви додаються:

1) проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку;

2) акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генпроектувальною та генпідрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією (у разі, коли об'єкт застрахований).

Акт готовності об'єкта до експлуатації підлягає за письмовим зверненням замовника погодженню протягом 10 робочих днів виконавчим комітетом сільської, селищної або міської ради, або місцевою державною адміністрацією та органами, до повноважень яких згідно із законом належить участь у прийнятті закінчених будівництвом об'єктів в експлуатацію (далі – уповноважений орган).

На закінченому будівництвом на об'єкті повинні бути виконані всі передбачені проектною документацією та державними стандартами,

будівельними нормами і правилами роботи, а також змонтоване і випробуване обладнання.

2.9 Охорона праці

Згідно із Законом України «Про охорону праці» на проектованому підприємстві буде створено систему управління охороною праці. В бізнес-готелі 4* «Business Trend», створюється система управління охороною праці (НПАОП 0.00-4.21-04), профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07) (комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07).

Документація при організації служби охорони праці

Зазначимо перелік документації при організації системи управління охороною праці бізнес-готеля 4* «Business Trend» (табл.2.6)

Таблиця 2.6

Перелік документації при організації системи управління охороною праці

Служба охорони праці	1. Наказ власника чи керівника про створення служби охорони праці № 12 від 11.10.2018
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника чи керівника №14 від 11.10.18 (типове положення НПАОП 0.00-4.21-04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника чи керівника № 15 від 14.10.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.12-05)
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці пр. № 16 від 14.10.2018
	2.Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №16 від 15.10.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	Розпорядницька:
	Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 17 від 15.10.2018
	Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника чи керівника № 17 від 16.10.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.11-07)
	Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № 18 від 16.10.2018
	Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника чи керівника № 19 від 21.10.2018
	Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника чи керівника №19 від 21.10.2018
	Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 21.10.2018

Продовження табдиці 2,6

.	Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
	Звітна документація форми офіційної статистичної звітності
	Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи плани, схеми)

Уся документація буде зберігатися в службі охорони праці бізнес-готеля 4* «Business Trend»» в належному стані, зручному для використання при необхідності або у випадку контролю підприємства органами державного нагляду.

Умови праці в бізнес-готелі 4* «Business Trend» затверджені згідно наказу виконавчого директора, відповідають усім вимогам з охорони праці.

Систему управління охороною праці в бізнес-готеля 4* «Business Trend» наведено у додатку Р, план заходів наведено в додатку С.

Вимоги до ділянки та території бізнес-готеля 4* «Business Trend»

Територія бізнес-готеля 4* «Business Trend» прибиратиметься 2 рази протягом дня, у теплу пору року поливатиметься водою для запобігання пилоутворення, а у холодну пору року планується очищення доріжок від снігу та посипання сольовим розчином для боротьби з ожеледдю.

У північно-західній частині ділянки на відстані 15 м. від будівлі бізнес-готеля 4* «Business Trend» облаштовано площадку із асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників обмежена по периметру бордюром і зеленими насадженням.

Протипожежні розриви між будівлею бізнес-готеля 4* «Business Trend» та прилеглими до нього спорудами складають 25 м. Проектом передбачено під'їзд пожежних автомашин до бізнес-готеля 4* «Business Trend» у південно-західній частині ділянки.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту бізнес-готеля 4* «Business Trend» буде розміщено на першому поверсі.

Матеріали для внутрішнього оздоблення приміщень бізнес-готеля 4* «Business Trend» вибиратимуть з таких, що мають гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи, для застосування в будівництві житлових будинків.

Номери бізнес-готеля 4* «Business Trend» на 110 місць розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту та інженерного обладнання бізнес-готеля 4* «Business Trend», ізольовані від шумів і запахів із приміщень закладу ресторанного господарства. У жилих приміщеннях бізнес-готеля 4* на 110 місць дотримуються гігієнічних нормативів та чинників, що створюються джерелами, розміщеними у громадських приміщеннях.

При плануванні житлових номерів бізнес-готеля 4* «Business Trend» передбачено дотримання мінімальних розривів: відстань від ліжок до зовнішніх стін готелю – 0,5 м; від ліжок до опалювальних приладів – не менше 0,7 м; між узголів'ями двох ліжок – не менше 0,4 м; ширина центрального проходу між ліжками – не менше 0,6 м.

Для харчування персоналу бізнес-готеля передбачена їдальня з розрахунку одночасної мінімальної посадки 30 % персоналу найбільшої зміни, розташована на першому поверсі.

У таблиці 2.7 наведено площу та об'єм виробничих, приміщень поверхового обслуговування, закладів ресторанного господарства та адміністративних приміщень на одне робоче місце.

Таблиця 2.7

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

Приміщення	Чисельність працівників зміни	На одного працівника	
		площа, $м^2$	об'єм, $м^3$
1	**2**	**3**	**4**
Кабінет директора	1	12,0	39,6
Приймальня	2	8,0	26,4
Кабінет заступників директора	2	6,0	19,8
Кімната головного інженера	1	8,0	26,4
Відділ кадрів	2	5,0	16,5
Архів	2	6,0	19,8
Бухгалтерія	3	6,0	19,8

Продовження таблиці 2.7

1	2	3	4
Планово-економічний відділ	2	5,0	16,5
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	5	4,8	15,8
Приміщення старшої покоївки	2	12,0	39,6
Кімната побутового обслуговування	2	8,0	26,4
Холодний цех	2	11,0	36,3
Доготівельний цех	3	8,3	27,39
Гарячий цех	3	11,7	38,61
Приміщення завідуючого виробництва	1	4,0	13,2
Мийна кухонного посуду	1	5,0	16,5
Мийна столового посуду та сервізна	2	5,0	16,5

Обслуговуючий персонал бізнес-готеля 4* «Business Trend» буде забезпечений спецодягом і дотримуватиме правил особистої гігієни, що передбачено трудовим договором.

Планується проведення гігієнічного навчання персоналу бізнес-готеля 4* «Business Trend» при вступі до роботи і періодичне навчання з частотою один раз в пів року. Особи, що не пройшли навчання, до роботи не допускаються.

Обслуговуючий персонал бізнес-готеля 4* «Business Trend», що приймає, видає, сортує чисту білизну, медичні працівники, будуть забезпечені санітарним одягом – білими халатами та відповідним спецодягом у кількості два комплекти на одного працівника і проходитиме обов’язкові медичні обстеження.

Таблиця 2.8

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях

Найменування приміщень	Найменування речовин	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони мг/м3	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Гарячий цех	Акролеін	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати оболонку дихальних шляхів та очей	Витяжні системи

Продовження таблиці 2.8

Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, комора і мийна тари	Окис вуглецю	4	Те саме	20	Може мати загальну токсичну дію	Витяжні системи, вуглецеві маски
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	Те саме	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Марлеві пов'язки
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	Те саме	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Марлеві пов'язки
Мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, комора і мийна тари	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнює шкіру і слизову оболонку очей, виявляє помірні кумулятивні властивості	Марлеві пов'язки та витяжні системи
Житлові приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнює шкіру і слизову оболонку очей, виявляє помірні кумулятивні властивості	Витяжні системи
Житлові, підсобні приміщення приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, заклади ресторанного господарства	Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизові оболонки	5	Подразнює шкіру, слизові оболонки очей	Витяжні системи
Житлові приміщення	Пил бавовняний лляний, вовняний, пуховий або ін. (з домішкою диоксида кремнію понад 10%)	4	Те саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фикликати фіброзні процеси	Витяжні системи

В усіх приміщеннях бізнес-готеля 4* «Business Trend» щоденно здійснюватиметься вологе прибирання. У всіх адміністративних та приміщеннях для персонала розташовані медичні аптечки першої допомоги.

Бізнес-готелі 4* «Business Trend» буде укладено угоди про здійснення профілактичного оброблення приміщень проти комах і гризунів з періодичністю раз на рік та за необхідності у час виявлення проблеми.

Заземлені конструкції, що розміщуються у приміщеннях бізнес-готеля 4* «Business Trend» (батареї опалення, водопровідні труби), надійно захищені водостійкими та вогнестійкими матеріалами.

Температура, вологість і швидкість руху повітря - ці параметри мають сильний вплив на стан людини, її працездатність і регулюватимуться за допомогою системи опалення. Температура повітря в житлових номерах знаходитиметься в межах не нижче 22 - 24 °С, вологість повітря в теплий період року 40-60%, у холодний - не більше 60%, швидкість руху повітря в холодний період - 0,1 м/с, у теплий - до 0,2 м/с.

Загальне оцінювання умов праці в бізнес-готеля 4* «Business Trend» здійснено на підставі аналізу окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу (СанПиН 42-121-4719-88).

Оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря в робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної роботи занесені в табл. 2.10 (відповідно до ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень).

Таблиця 2.10

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Виробниче приміщення	**Холодний період**			**Теплий період**		
	температура	**відносна вологість**	**швидкість руху, м/с**	**температура**	**відносна вологість**	**швидкість руху, м/с**
1	2	3	4	5	6	7
Торгівельні зали	18-20	60 – 40	0,3	21 – 23	60 – 40	0,2
Доготівельний цех	17-19	60 - 40	0,2	20 – 23	60 – 40	0,3
Гарячий цех	19-21	60 - 40	0,2	22 – 25	60 - 40	0,3
Холодний цех	17-19	60 - 40	0,1	22 – 25	60 - 40	0,2
Мийна кухонного посуду	17-19	60 - 40	0,2	21 – 23	60 - 40	0,3

Продовження таблиці 2.10

Мийна столового посуду та сервізна	17-19	60 - 40	0,1	21 – 23	60 - 40	0,2
Роздавальня	17-19	60 - 40	0,1	21 – 23	60 - 40	0,2
Гардероб для відвідувачів	18-20	60 - 40	0,2	21 – 23	60 - 40	0,3
Кабінет генерального директора	21-23	40–60	0,1	22 – 24	40–60	0,2
Адміністрація	22-24	40-60	0,1	22 – 24	40-60	0,2

Для забезпечення необхідних за нормативами параметрів мікроклімату бізнес-готеля 4* «Business Trend» передбачено:

1. У гарячому цеху, крім загальної вентиляції, використовується місцева, над секційно-модульним обладнанням встановлено вентиляційні відсоси, які призначені для видалення пару.

2. Раціональне розміщення устаткування - основні джерела теплоти розміщено безпосередньо біля зовнішніх стін будівлі і в один ряд на такій відстані один від одного, щоб теплові потоки від них не перехрещувались на робочих місцях.

3. Ефективне планування і конструкторське рішення виробничих приміщень.

4. Раціоналізація режимів праці й відпочинку, перерви.

5. Удосконалення технологічних процесів та устаткування – впровадження нових технологій та обладнання, які не пов'язані з необхідністю проведення робіт в умовах інтенсивного нагріву дасть можливість зменшити виділення тепла у виробничі приміщення.

6. Використання засобів індивідуального захисту - спецодяг буде повітро- та вологопроникним (бавовняним, з льону, грубововняного сукна), матиме зручний покрій.

Характеристику системи освітлення для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт (ДБН В.2.5-28-2006). Природне і штучне освітлення у бізнес-готеля 4* «Business Trend» наводять у табл. 2.11.

Таблиця 2.11

Норми та якісні показники освітлення бізнес-готеля 4*

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		штучного, лк	природного (коефіцієнт природного освітлення), %
Житлові кімнати	Суміщене	300	1,5
Вестибюль	Суміщене	200	1,5
Загальні вітальні, холи, аванзал, лобі - бар	Суміщене	200	1,5
Адміністративні приміщення, приміщення обслуговування відвідувачів	Суміщене	400	1,5
Сходи, загальні коридори, господарські приміщення	Штучне	150	-
Загальні санітарні вузли, санітарні вузли в номерах	Суміщене	150	1,5
Душові для персонала	Суміщене	75	1
Приміщення обслуговуючого персоналу	Суміщене	150	1,5
Складські приміщення	Штучне	75	-
Виробничі приміщення	Суміщене	300	0,9
Технічні приміщення	Штучне	50	-

При проектуванні бізнес-готеля 4* «Business Trend» на 110 міць передбачено встановлення у виробничій будівлі інших видів освітлення (аварійного, евакуаційного тощо).

Для охоронного освітлення площадок бізнес-готеля 4* «Business Trend» застосовується освітленість 2 лк, для робочого освітлення – 5 лк. Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщеннях 4 лк, на відкритих площадках – 3 лк.

Допустимий рівень шуму, що створюється в жилих приміщеннях системами вентиляції та іншим інженерно-технічним обладнанням (ліфти, насоси, електродвигуни, трансформатори тощо), становитиме 25-37 дБ.

Допустимий рівень шуму у виробничих та інших підсобних приміщеннях в бізнес-готеля 4* «Business Trend» з робочими місцями з постійним перебуванням людей не перевищуватиме 50 дБ.

2.10. Електробезпека. Пожежна Безпека. Цивільний Захист

Приміщення бізнес-готеля 4* «Business Trend» належать до таких категорій небезпеки ураження електричним струмом:

- приміщення особливо небезпечні, електрощитова, теплопункт, вентиляційна, виробничі приміщення закладів ресторанного господарства;
- приміщення з підвищеною небезпекою адміністративні та фізкультурно оздоровчі;
- приміщення без підвищеної небезпеки житлові кімнати, конгрес зали, вестибюль.

Згідно з НПАОП 40.1-1.21-98 «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів») в бізнес-готеля 4* «Business Trend» розроблені заходи із електробезпеки.

Захисне заземлення виконано відповідно до ГОСТ 12.1.009-76, 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;
- 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 більше 42 В змінного і більше 110 В постійного струму.
- металоконструкції виробничого обладнання, на якому є споживачі електроенергії.

Пожежна безпека

У проекті бізнес-готеля 4* «Business Trend» пропонується оснастити адресною системою автоматичної пожежної сигналізації номери готелю, адміністративні приміщення, виробничі та приміщення по поверхового обслуговування; житлові поверхи готелю, виробничі, адміністративні та складські приміщення планується забезпечити переносними вогнегасниками.

Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводять на пульт централізованого пожежного спостереження, розміщеного у приміщенні служби охорони бізнес-готеля та до районої пожежної частини.

Висота будівлі бізнес-готеля становить 16,5 м, тому предбачено встановлення автоматичної спринклерної установки водяного пожежогасіння.

Необхідну кількість вогнегасників та їх перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників, у бізнес-готеля 4* «Business Trend» їх тип та кількість наведено у табл. 2.9.

Таблиця 2.9

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Коридори на поверхах	Д	Порошковий вогнегасник об’ємом 5 л	16
Приміщення поповерхового обслуговування	Д	Порошковий вогнегасник об’ємом 5 л	6
Приймально-вестибюльна група приміщень	Д	Порошковий вогнегасник об’ємом 5 л	4
Приміщення побутового обслуговування і торгівлі	Д	Порошковий вогнегасник об’ємом 5 л	2
Лоббі-бар	Д	Порошковий вогнегасник об’ємом 5 л	1
Ресторан	Г, Д	Порошковий вогнегасник об’ємом 5 л	10
Приміщення культурно-дозвіллєвого призначення	Г	Порошковий вогнегасник об’ємом 5 л	4
Адміністративно-побутові приміщення	Д	Порошковий вогнегасник об’ємом 5 л	3
Господарсько-виробничі приміщення	Г	Порошковий вогнегасник об’ємом 5 л	4

Евакуація людей

На випадок виникнення пожежі у проекті бізнес-готеля 4* «Business Business Trend» розроблено план евакуації людей додаток, Кількість евакуаційних виходів з будівлі бізнес-готеля становить 7 штуки. План евакуації наведено у дод. Т.

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення бізнес-готеля 4* «Business Trend» безпосередньо назовні або на сходову клітку становить 14 м. Евакуаційні шляхи забезпечують у випадку виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться у приміщеннях бізнес-готеля 4* протягом 20- 25 хв.

Номери бізнес-готеля 4* «Business Trend» обладнувато системою оповіщення про пожежу в бізнес-готеля буде встановлено люмінесцентну систему світлових покажчиків (напрямок руху, місця паркування, назва залів, пожежні гідранти тощо).

Цивільний захист.

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

Начальником цивільного буде головний інженер бізнес-готеля 4* «Business Trend», який несе повну відповідальність за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також проведенням рятувальних і інших невідкладних робіт.

Керівництво бізнес-готеля 4* забезпечуватиме своїх працівників засобами індивідуального і колективного захисту за рахунок підприємства, організовує проведення евакуаційних заходів, створює сили для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій; забезпечує їх готовність до практичних дій; виконує інші заходи щодо цивільного захисту і несе пов'язані з ними матеріальні і фінансові витрати в об'ємах, передбачених законодавством.

Наказом начальника цивільного захисту бізнес-готеля 4* «Business Trend» № 11 від 09.10.2018 р. призначаються заступники з евакуації, з інженерно-

технічної частини, з матеріально-технічного постачання, заступник з оперативних питань.

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

Для організації та проведення спеціальних заходів цивільного захисту у бізнес-готеля 4* створюються служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів. В бізнес-готеля 4* «Business Trend» будуть створені такі служби:

1. Служба зв'язку, сповіщення і інформації - створюється на базі вузла зв'язку готелю. Начальником служби є начальник цього вузла. На неї покладається: організація своєчасного оповіщення про загрозу надзвичайних ситуацій, організація зв'язку і підтримка її в постійній готовності, постійне інформування працівників і мешканців готелю про ситуацію, що склалася.

2. Служба охорони громадського порядку – створюється 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 проведення рятувальних робіт.

3. Протипожежна служба – створюється на базі підрозділів відомчої пожежної охорони. Ця служба розробляє протипожежні профілактичні заходи та здійснює контроль за їх проведенням, забезпечує постійну готовність сил і засобів служби, організовує локалізацію і гасіння пожеж.

4. Аварійно-технічна служба – створюється на базі виробничого і технічного відділів або відділу головного інженера. Начальником служби є начальник відділу, на базі якого створена служба. Вона розробляє та проводить попереджувальні заходи, які підвищують стійкість основних споруд, займається розбиранням завалів і порятунком людей.

5. Транспортна служба – створюється на базі транспортних цехів, відділів і гаражів готелю. Служба розробляє та здійснює заходи щодо забезпечення

евакуації працівників і мешканців готелю. Вона організовує підвезення сил і засобів до осередків ураження. Проводить роботи зі знезараження транспорту.

6. Служба матеріально-технічного постачання – створюється на базі відділу матеріально-технічного забезпечення готелю. Вона розробляє плани матеріально-технічного постачання. Своєчасно забезпечує формування всіма видами матеріально-технічних засобів, організує ремонт техніки і майна. Забезпечує продовольством і предметами першої необхідності працівників у готелі і в місцях розосередження.

План заходів з цивільного захисту бізнес-готеля 4* «Business Trend» наведено у додатку Ф.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬЮ МЕНЕДЖМЕНТ (REVENUE MANAGEMENT)

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Організації зі здобуттям статусу юридичної особи функціонують відповідно до законодавства. Проектований бізнес-готель 4* «Business Trend» буде створений на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді приватного акціонерного товариства ПАТ. Основними критеріями для поділу акціонерних товариств на публічні та приватні є [45]:

- здатність акцій вільно обертатись. Публічне акціонерне товариство може здійснювати як закрите (приватне) розміщення акцій, так і публічне (відкрите) розміщення. Приватне акціонерне товариство може здійснювати лише закрите розміщення акцій;

-акціонери публічного акціонерного товариства можуть відчужувати належні їм акції без згоди інших акціонерів та товариства, при цьому статутом приватного акціонерного товариства може бути передбачено переважне право акціонерів та самого товариства на придбання акцій цього товариства, що пропонуються їх власником до продажу третій особі.

Переваги ведення бізнесу шляхом створення акціонерного товариства [45]:

-акціонерне товариство – є зручний спосіб залучення інвестицій;

-можливість отримання доходів у вигляді дивідендів;

-акції дають право на участь у розподілі майна АТ при його ліквідації;

-можливість власників простих акцій брати участь в управлінні АТ;

-акції, як і інші активи, можуть бути наданні в заставу, використовуватися в інших операціях їхнього власника;

-акціонери не відповідають за зобов’язаннями акціонерного товариства і несуть ризики збитків, пов’язаних з діяльністю товариства у межах вартості належних їм акцій;

-обсяг відповідальності самого акціонерного товариства за власними зобов`язаннями обмежується лише належним йому майном;

-при успішній діяльності АТ ринкова вартість його акцій може значно перевищувати номінальну.

Створення акціонерного товариства шляхом заснування передбачає такі етапи [45]:

-прийняття зборами засновників рішення про створення акціонерного товариства та про закрите (приватне) розміщення акцій;

-реєстрація Державною комісією з цінних паперів та фондового ринку (ДКЦПФР) випуску акцій та видача тимчасового свідоцтва про реєстрацію випуску акцій;

-присвоєння акціям міжнародного ідентифікаційного номера цінних паперів;

-укладення з депозитарієм цінних паперів договору про обслуговування емісії акцій;

-закрите (приватне) розміщення акцій серед засновників товариства;

-оплата засновниками повної номінальної вартості акцій;

-затвердження установчими зборами товариства результатів закритого (приватного) розміщення акцій серед засновників товариства, затвердження статуту товариства, а також прийняття інших рішень, передбачених законом;

-реєстрація товариства та його статуту в органах державної реєстрації;

-подання Державній комісії з цінних паперів та фондового ринку звіту про результати закритого (приватного) розміщення акцій;

-реєстрація Державною комісією з цінних паперів та фондового ринку звіту про результати закритого (приватного) розміщення акцій, отримання свідоцтва про державну реєстрацію випуску акцій;

-видача засновникам товариства документів, що підтверджують право власності на акції.

Перше розміщення акцій товариства є виключно закритим (приватним) серед засновників.

ПАТ «Business Trend» буде створено на основі установчого договору і статуту. Виконавчим органом проектованого бізнес-готелю 4* «Business Trend» є Правління або інший орган, передбачений статутом, на чолі з Головою Правління.

Для створення акціонерного товариства необхідно надати такі документи:

-копія свідоцтва про державну реєстрацію засновника;

-копія статуту;

-копія довідки з Єдиного державного реєстру підприємств та організацій України (довідки «статистики»);

-копія паспорту, довідки про ідентифікаційний номер керівника (директора) засновника та документи, що підтверджують його повноваження;

-виписку з Єдиного державного реєстру юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців, чинну на дату подання документів для реєстрації випуску акцій, та довідку про взяття на облік в податковій інспекції за формою 4ОПП (у разі наявності серед засновників товариства юридичних осіб–резидентів, подаються по кожному із засновників), або копія легалізованого витягу з торговельного, банківського або судового реєстру або реєстраційного посвідчення місцевого органу влади іноземної держави про реєстрацію юридичної особи-нерезидента, засвідчену нотаріально;

-проміжна фінансова звітність за звітний період, що передував кварталу, в якому подаються документи для реєстрації випуску акцій, у складі балансу та звіту про фінансові результати (окремо по кожному із засновників);

-аудиторський висновок та довідка про фінансовий стан у разі наявності засновників товариства – юридичних осіб (окремо по кожному із таких засновників);

-аудиторський висновок щодо спроможності засновника – юридичної особи сплатити внески до статутного капіталу товариства (окремо по кожному із засновників);

-довіреність від кожного із засновників на представників нашої компанії.

документ, що підтверджує право використання певного приміщення (наприклад, договір оренди, купівлі-продажу, свідоцтво про право власності).

Додатково визначають:

-види діяльності (КВЕД), які буде здійснювати товариство;

-мету діяльності;

-персональний склад органів управління;

-розмір статутного капіталу;

-вид акцій;

-кількість та номінальну вартість акцій;

-порядок формування статутного капіталу;

-розподіл статутного капіталу між засновниками.

Реєстр погоджувальних процедур діяльності бізнес-готель 4* «Business Trend», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Реєстр погоджувальних процедур діяльності бізнес-готель 4* «Business Trend»

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
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 в органах статистики	Управління статистикою м. Київ

Продовження таблиці 3.1

Назва процедур	**Назва державного органу, що має надати дозвіл**
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	«Ощадбанк»

Місією діяльності ПАТ «Business Trend» є задоволення потреб споживачів у якісному та комфортному відпочинку, забезпеченні потреб у реалізації бізнес-послуг.

Організаційна структура готельного підприємства формується виходячи з вимог довготривалого забезпечення його конкурентоспроможності, економічної ефективності, доцільності і раціональної кооперації. В рамках організаційної структури підприємства виділяються дві основні складові: структура управління та виробнича структура. Структура управління закріплюється Статутом підприємства і документально оформлюється спеціальними положеннями про різні підрозділи (служби) підприємства, посадовими інструкціями для керівників всіх рівнів управління [8,46].

Управління бізнес-готель 4* «Business Trend» вирішено за лінійно-функціональною структурою. За такої структури управління всю повноту влади має лінійний керівник, що очолює колектив. Розроблювати конкретні питання і готувати відповідні рішення, програми, плани йому допомагає спеціальний апарат, що складається з функціональних підрозділів (управлінь, відділів, бюро) [46].

Лінійно-функціональна структура управління бізнес-готелем 4* «Business Trend» наведена на рис. 3.1.

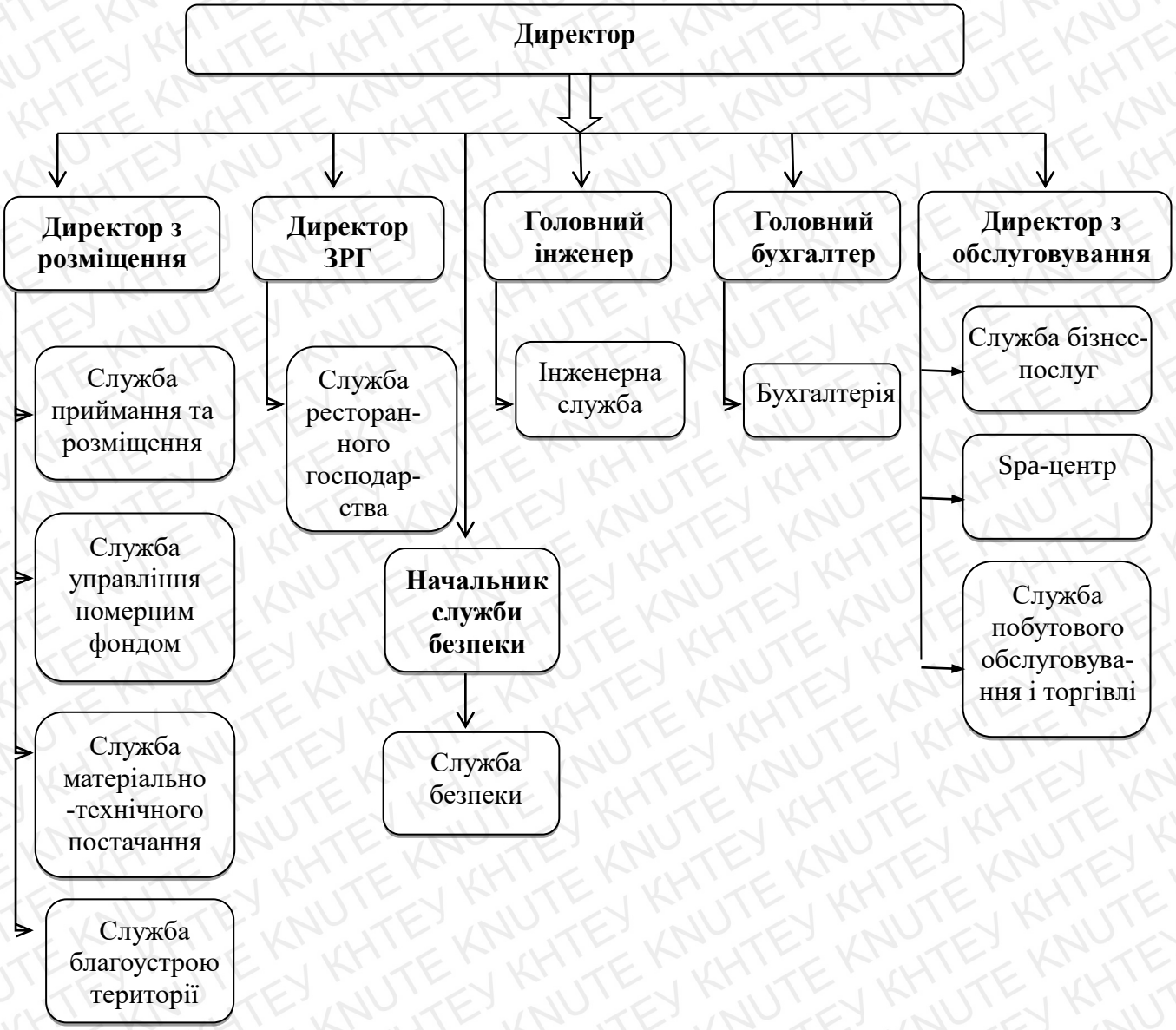


Рис. 3.1. Структура управління бізнес-готелем 4 «Business Trend»*

Вищий рівень управління готелем представлений генеральним директором, що приймає загальні рішення стратегічного характеру. Такі рішення належать до категорії загальних, від яких залежать розмір підприємства, вибір місця для його будівництва, архітектура та інтер'єр, обладнання, підбір персоналу [8,46].

Оперативне управління готелем здійснює директор, якому підпорядковуються всі служби підприємства, він скеровує, контролює та координує їх діяльність з метою одержання максимально можливого ефекту на кожній ділянці підприємства. Контроль за роботою персоналу всіх рівнів є однією з основних функцій керівника підприємства [8,47].

Готель в своєму складі має такі служби: службу прийому та розміщення; службу ресторанного господарства; службу з обслуговування - Spa-центр, служба надання бізнес-послуг, служба побутового обслуговування і торгівлі, службу безпеки, бухгалтерію, інженерну службу та допоміжні служби. Основні служби проектованого бізнес-готель 4* «Business Trend» наведено у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Основні служби бізнес-готель 4* «Business Trend»

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Адміністратив-на служба	Вирішення питань з управління, чіткого дотримання та виконання всіх обов'язків персоналу, перспективного та оперативного планування, маркетингу	Директор, директор з розміщення, директор ЗРГ, фінансовий директор, директор з обслуговування, секретар, маркетолог, інженер з охорони праці, головний економіст,
Бухгалтерія	Аналіз результатів господарської і фінансової діяльності, забезпечення рентабельності готельного підприємства, підбір персоналу	Головний бухгалтер, бухгалтер, касир
Служба управління номерним фондом	Приймання і оброблення заявок, складання необхідної документації: графіку заїзду на день, місяць, квартал, рік), карти руху номерного фонда	Директор з розміщення, завідувач номерним фондом, покоївка, кости-лянка, прибиральник
Служба приймання та розміщення та бронювання	Приймання гостя, оформлення гостя, виписка рахунків, ведення карти гостя; Збут готельного продукту, вивчення динаміки попиту на готельні послуги, аналіз заповнення номерів,	Директор з розміщення, адміністратор, агент із бронювання номерів, носій багажу, посильний,
Служба ресторанного господарства	Організація виробничих та допоміжних процесів приготування страв, організація обслуговування гостей в торгівельній залі ресторану,бару, організація складського	Директор ЗРГ, зав. виробництвом, кухарі, адміністратор, офіціант, бармен, сомельє, мийник
Spa-центр	Надання послуг Spa-центру, басейну і тренажерного залу	Директор з обслуговування, адміністратор Spa-центру, працівник сауни, масажист, косметолог, інструктор з фітнесу
Служба надання бізнес-послуг	Забезпечення гостей готелю необхідними засобами комунікації, оренда конференц-залів та бізнес-центру	Директор з обслуговування, адміністратор конференц-залу, перекладач, секретар, конференц-асистент, менеджер івент-сервісу

Продовження таблиці 3.2

Служба побутового обслуговування і торгівлі	Забезпечення гостей готелю необхідними послугами хімчистки одягу, надання торговельних послуг	Директор з обслуговування, продавці, працівник пункту прийому хімчистки, бібліотекар
Служба безпеки	Забезпечення особистої безпеки гостей і збереження їх власності, приймання належних запобіжних заходів для захисту гостей та персоналу від грабежу, шахрайства	Начальник служби безпеки, охоронці
Технічна служба	Підтримання складних інженерних систем в робочому стані і їх ремонт	Головний інженер, сантехнік, електрик

Основними завданнями служби прийому та розміщення є прийом та реєстрація гостей, їх розміщення в заброньованих і підготовлених до заселення номерах та обслуговування.

В проектованому бізнес-готелі 4* «Business Trend» службою прийому і розміщення керує директор з розміщення, йому підпорядковуються адміністратори та завідуюч номерним фондом, у свою чергу адміністратору підпорядковані: агент із бронювання номерів, носій багажу, посильний, касир, швейцар, гест-релейшн. Завідувач номерним фондом керує покоївками, кастелянкою та прибиральниками приміщень.

Посадові вимоги до працівників служби прийому та розміщення бізнес-готелі 4* «Business Trend» наведено у дод. Х.

Організація харчування в готелі здійснюється службою ресторанного господарства та складається з двох підрозділів: виробничого та організаційно-обслуговуючого. Керівництво службою ресторанного господарства здійснюватиме директор ЗРГ, якому підпорядковані завідуючий виробництвом та адміністратор ресторану.

3.2. Капітал

Капітал підприємства характеризує загальну вартість засобів у грошовій, матеріальній і нематеріальній формах, які інвестуються у формування його активів [46]. Статутний фонд характеризує початкову суму власного капіталу

підприємства, інвестовану у формування його активів для початку здійснення господарської діяльності. Його розмір визначається статутом підприємства.

Сума акцій акціонерів рівної номінальної вартості, але не менше суми, еквівалентної 1250 мінімальним заробітним платам. Мінімальний розмір статутного капіталу ПАТ «Business Trend» становитиме 4750 000 тис. грн.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основою економічного обґрунтування параметрів створення готелю є розроблення виробничої програми, у тому числі за основними центрами відповідальності та сервісу та обсягів діяльності, які визначатимуть дохідну та витратну складові проекту [47].

Основними видами діяльності проектованого готелю є: надання послуг з тимчасового розміщення; надання та організація послуг харчування; надання бізнес-послуг, послуг спортивно-оздоровчого, культурно-дозвілєвого, побутового та торгового призначення [46].

Для визначення обсягів діяльності бізнес-готелю 4* «Business Trend» обґрунтуємо планові обсяги послуг з тимчасового розміщення. Виробничо-експлуатаційна програма готелю – це кількість номерів та місць у них, які надаються для проживання гостям у плановому періоді з урахуванням середнього терміну проживання [48].

У процесі розроблення експлуатаційної програми засобу розміщення визначають такі показники [8]:

- планову кількість номерів певного типу і категорії в експлуатації;
- планову пропускну спроможність;
- плановий коефіцієнт завантаження номерного фонду.

Обґрунтування обсягу реалізації послуг, $Q_{пл}$, з тимчасового розміщення на плановий період визначемо методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готелю та планового коефіцієнта його завантаженості за формулами [8]:

$$ПС = \sum_{i=1}^{П} Н_i \cdot М_i \cdot Д \qquad (3.1)$$

де $Н_і$ – кількість номерів і-го типу і категорії в експлуатації у плановому році;

$М_і$ – кількість місць у номері і-го типу і категорії у плановому році;

Д – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

$$Q_{пл}=ПС*К_{з.і.} \quad (3.2)$$

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

У таблиці 3.3 розраховуємо плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення бізнес-готелі 4* «Business Trend».

Таблиця 3.3

Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення бізнес-готелю 4* «Business Trend» на плановий рік (людино-діб)

Категорії і місткість номерів	Кіль-кість номерів	Кіль-кість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-діб			
			між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
А	**1**	**2 =1·М і**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 = 2·3·6**	**10 = 2·4·7**	**11 = 2·5·8**	**12 = 9 + 10 + 11**
Апартамент	1	2	115	130	120	0,6	0,8	0,7	138	208	168	514
Люкс	1	2	115	130	120	0,6	0,8	0,7	138	208	168	514
Напівлюкс	1	2	115	130	120	0,6	0,8	0,7	138	208	168	514
Стандарт двохмісний	40	80	115	130	120	0,6	0,8	0,7	5520	8320	6720	20560
Стандарт одномісний	24	24	115	130	120	0,6	0,8	0,7	1656	2496	2016	6168
Разом	**67**	**110**	**115**	**130**	**120**	**0,6**	**0,8**	**0,7**	7590	11440	9240	28270

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 [47].

При плануванні обсягу реалізації послуг харчування у ЗРГ при готелі приймаємо за умову обов'язковість організації сніданків для гостей готелю за

типом шведського столу, іншу частину виробничої програми ЗРГ складає обсяг виробництва страв за вільним вибором (табл.3.4).

Таблиця 3.4

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ при бізнес-готелі

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	7590	11440	9240	28270
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки*	10	40	25	
2.2. Меню вільного вибору	30	70	50	
2.3. Кейтерінг (банкети)	10	30	20	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)				
3.1. Сніданки	759	4576	2310	7645
3.2. Меню вільного вибору	2277	8008	4620	14905
3.3. Кейтерінг(банкети)	759	3432	1848	6039

*Room-service (додаткові послуги із замовення сніданків до номеру)

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

Доходи готелю – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку заклад отримує у результаті надання комплексу послуг для гостей у різних структурних господарських підрозділах підприємства. Основну частину доходів бізнес-готелю 4* «Business Trend» забезпечують доходи від основної діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності ($Д_{о.д}$) готелю поділяють на чотири основні групи за джерелами походження [8]:

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

Дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою [8]:

$$Д_{од} = Д_{нф} + Д_{зрг} + Дм + Д_{ін} \quad (3.5)$$

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії по сезонах року. Розрахунок планового доходу від реалізації послуг з

тимчасового розміщення гостей у бізнес-готелі 4* «Business Trend» у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у бізнес-готелі 4* «Business Trend»

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (*Qпл*), людино/діб				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	міжсезоння	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	138	208	168	514	6000	6500	6200	828	1352	1042	3222
Люкс	138	208	168	514	5000	6000	5500	690	1248	924	2862
Стандарт одномісний	138	208	168	514	4000	4800	4600	552	998	773	2323
Стандарт двохмісний	5520	8320	6720	20560	3200	3800	3500	17664	31616	23520	72800
Номер для інвалідів	1656	2496	2016	6168	2800	3500	3000	4637	8736	6048	19421
Разом	**7590**	**11440**	**9240**	**28270**	-	-	-	**24371**	**43950**	**32306**	**100628**

Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ при готелі на плановий рік проводимо у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ бізнес-готелю 4* «Business Trend» на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки	759	4576	2310	7645
1.2. Меню вільного вибору	2277	8008	4620	14905
1.3. Кейтерінг(банкети)	759	3432	1848	6039
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Сніданки	120	180	140	
2.2. Меню вільного вибору	400	500	450	
2.3. Кейтерінг(банкети)	850	1200	1000	
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки	91	824	323	1238
3.2. Меню вільного вибору	911	4004	2079	6994
3.3. Кейтерінг(банкети)	645	4118	1848	6612
Разом доходи тис. грн.	**1647**	**8946**	**4250**	**14844**

У проектованому готелі «Business Trend» надаватимуться наступні платні послуги: бізнес-послуги конференц-залу, залу для нарад, бізнес-центру, послуги салону краси, SPA-центру, сауни, масажного кабінету, театральної каси, каси з продажу квитків на транспорт, кіосків з продажу сувенірів та преси, пункту пральні і хімчистки. Послуги басейну, тренажерного залу надаватимуться безкоштовно, а послуги інструктора зі складання індивідуальних тренувань надаватимуться за окрему плату. Для готелів 4* середній рівень інших операційних доходів становить 10% від загального обсягу доходів від операційної діяльності.

Планування обсягу операційних доходів готелю «Business Trend» розраховуємо в таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Планування обсягу операційних доходів готелю «Business Trend» на плановий рік

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	24371	43950	32306	100628
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	1647	8946	4250	14844
3. Дохід від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн	1921	3723	2729	8372
Разом: основні операційні доходи готелю, тис. грн	27939	56619	39285	123843
4. Інші операційні доходи, ти. грн	2794	5662	3928	12384
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	**30733**	**62281**	**43213**	**136227**

Основні засоби

Далі розраховуємо обсяги та структуру основних засобів готелю «Business Trend». Нарахування амортизації нематеріальних активів здійснюється із застосуванням методів, визначених у статті 145 Податкового Кодексу України [49].

Визначення складу і первісної вартості основних засобів наведено у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Склад, первісна вартість та термін експлуатації основних засобів

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	619378,1
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	139847,2
2.1. Холодильне обладнання	28845,0
2.2. Механічне обладнання	37122,3
2.3. Теплове обладнання	60989,2
2.4. Торговельне обладнання	12553,7
2.5. Вимірювальні прилади	337,0
3. Меблі, інше офісне обладнання	29126,4
4. Автотранспорт	8433,2
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	760,1
6. Телефони	215,2
Усього	**797760,22**

Розрахунок суми амортизації по кожному виду основних засобів та по закладу в цілому буде здійснюватись за прямолінійним методом. Визначення суми амортизації готелю наведено у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
1. Будівлі, споруди	619378,1	47	13178,3
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	139847,2	-	
2.1. Холодильне обладнання	28845,0	5	5769,0
2.2. Механічне обладнання	37122,3	5	7424,5
2.3. Теплове обладнання	60989,2	5	12197,8
2.4. Торговельне обладнання	12553,7	5	2510,7
2.5. Вимірювальні прилади	337,0	5	67,4
3. Меблі, інше офісне обладнання	29126,4	5	5825,3
4. Автотранспорт	8433,2	5	1686,6
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	760,1	5	152,0
6. Телефони	215,2	5	43,0
Усього	**797760,22**		**48854,7**

Персонал та оплата праці

Розробка плану з праці готелю «Business Trend» включає вирішення наступних завдань [8]:

- розробка штатного розпису підприємства;
- вибір форм та систем оплати праці для кожної категорії працюючих;
- обґрунтування посадових окладів та тарифних ставок;
- наявність доплат та надбавок по кожному працівникові;
- формування системи додаткового стимулювання праці.

Діапазон посадових окладів працівників готелю «Business Trend» передбачений Єдиною тарифною сіткою оплати праці.

Механізм матеріального стимулювання працівників готельного господарства діє через форми і системи оплати праці, які використовуються для різних категорій працівників готелю, а також через систему компенсаційних доплат та стимулюючих надбавок до посадових окладів, передбачених Законом України «Про оплату праці» [8]. При плануванні чисельності персоналу повинен бути визначений його якісний склад (рівень кваліфікації, освіти). При обгрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування ($Ч_{сп}$), використовують формулу 3.3 [8]:

$$Ч_{сп} = Q_р / Н_{обс} * К_{зам} \quad (3.3)$$

де $Q_р$ - об'ємні параметри об'єкта обслуговування;

$Н_{обс}$ - норма обслуговування;

$К_{зам}$ – коефіцієнт заміщення.

Чисельність покоївок готелю «Business Trend» розраховуємо у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Розрахунок чисельності покоївок готелю «Business Trend»

Категорія і місткість номерів	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньо-облікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
А	**1**	**2**	**3 = 1:2**	**4**	**5 = 3+4**	**6 = 5* $К_{зам}$**
Апартамент	1	4,5	0,22	0,5	0,8	1

Продовження таблиці 3.10

Люкс	1	4,5	0,44	0,5	0,7	1
Стандарт одномісний	1	6,5	2,15	0,5	0,7	1
Стандарт двохмісний	40	6,5	3,85	1,5	7,7	8
Номер для інвалідів	24	6,5	0,15	0,5	3,9	4
Разом	**67**		**6,82**	**3,50**	**13,9**	**15**

Розробку плану з праці у готелі здійснювали з урахуванням кваліфікації працівників та характеру робіт, що виконуються, розміру мінімальної заробітної плати на початок календарного року, та тарифного коефіцієнта, за яким встановлюється посадовий оклад (табл 3.11) [8].

Таблиця 3.11

Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Business Trend» на плановий рік

Назва служби	Посада	Кількість штат-них одиниць	Посадовий оклад, грн.	Доплати та надбавки, грн.			Заробітна плата, грн.	Місячний фонд заробітної плати, грн.
				категорія	звання	інше		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Адміністра-тивно-управлінсь-ка служба	Генеральний директор	1	10800	500	500		11800	11800
	Директор з розміщення	1	9100	500			9600	9600
	Директор ЗРГ	1	9100	500			9600	9600
	Директор з обслуговування	1	9100	500			9600	9600
	Секретар	1	4000				4000	4000
	Разом	5	33600	2000	500		44600	44600
Бухгалте-рія	Головний бухгалтер	1	8500	500			9000	9000
	Бухгалтер-касир	1	5500				5500	5500
	Разом	2	10500	500			14500	14500
Служба приймання та розміщення	Адміністратор	2	6400				6400	12800
	Фахівець з бронювання	2	5400				5400	10800
	Гест-релейшен	2	4200				4200	8400
	Разом	6	12600				16000	32000

Продовження таблиці 3.11

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Служба управління номерним фондом	Завідуюч номерним фондом	1	6400				6400	6400
	Покоївка	15	4200				4200	63000
	Кастелянка	2	3800				3800	7600
	Прибиральники приміщень	2	3800				3800	7600
	Разом	19	19700				18200	84600
Служба матеріально-технічного постачання	Завідувач складом	2	5500			500	5500	11000
	Водій	1	5500			500	5500	5500
	Разом	3	11000			1000	11000	165000
Spa центру	Інструктор з фітнесу	1	5400				5400	5400
	Адміністратор Spa центру	1	5600				5600	5600
	Масажист	1	5000				5000	5000
	Разом	3	16000				16000	16000
Служба побутового обслуговування і торгівлі	Перукар	2	4200				4200	8400
	Майстер манікюру	2	4200				4200	8400
	Косметолог	2	4200				4200	8400
	Продавець	2	3800				3800	7600
	Працівник пункту прийому хімчистки	1	3800				3800	3800
	Разом	9	20200				20200	36600
Культурно-дозвілєва служба	Адміністратор конференц-залу	1	5500				5500	5500
	Перекладач	1	5500				5500	5500
	Секретар	1	4400				4400	4400
	Конференц-асистент	1	4400				4400	4400
	Менеджер івент-сервісу	1	4600				4600	4600
	Технік	1	4400				4400	4400
	Працівник бібліотеки	1	3800				3800	3800
	Разом	7	32600				32600	32600
Інженерна служба	Головний інженер	1	7000	500			7500	7500
	Електрик	1	4500				4500	4500
	Сантехнік	1	4500				4500	4500
	Разом	3	16000	500			16500	16500
Служба охорони	Охоронець	2	5200			1000	6200	12400
	Разом	2	5200				6200	12400

Продовження таблиці 3.11

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Пральня	Працівник пральні	1	3800				3800	3800
	Прасувальник	1	3800				3800	3800
	Разом	2	7200				7200	7200
Служба садово-паркового господарства	Робітники з благоустрою території	2	3800				3800	7200
	Разом	2	3800				3800	7200
Разом персонал готелю		61	177900	2500	500	1000	192300	454700
Служба ресторанного господарства	Завідувач виробництвом	1	7500	500	500		8500	8500
	Шеф-кухар	2	7500	500			8000	16000
	Кухарі	6	5400				5400	32400
	Мийник посуду	3	3800				3800	11400
	Прибиральники приміщень	2	3800				3800	7600
	Адміністратор	2	5500				5500	11000
	Бармен-касир	4	4600			300	4900	19600
	Офіціанти	14	4600			300	4900	68600
	Прибиральники приміщень	2	3800				3800	7600
	Туалетник	2	3800				3800	7600
	Працівники служби Room service	2	4200				4200	8400
Разом по службі харчування		**40**	**54500**	**1000**	**500**	**600**	**56600**	**198700**
Разом по готелю		**101**	**232400**	**3500**	**1000**	**1600**	**248900**	**653400**

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Преміальну частину фонду оплати праці готелю розраховуємо у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Преміальна частина фонду оплати праці готелю «Business Trend» на плановий рік

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати		Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
	за місяць, грн.	за рік, тис.грн	%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	116400	1396,8	25	349,2

Основний персонал	458700	5504,4	35	1926,5
Допоміжний персонал	72200	866,4	15	130,0
Разом	**647300**	**7767,6**		**2405,7**

Таблиця 3.13

Розрахунок фонду оплати праці у готелю «Business Trend» на плановий рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	647,3
Місячний фонд додаткової заробітної плати	6,1
Разом місячний фонд оплати праці	653,4
Річний фонд основної заробітної плати	7767,6
Річний фонд додаткової заробітної плати	73,2
Разом річний фонд оплати праці	7840,8
Участь працівників у прибутках	2405,7

Узагальнення попередніх розрахунків чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу зводимо у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

План з праці готелю «Business Trend» на плановий рік

Показники	У розрахунку на плановий рік
Планова чисельність працівників, усього	101
у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	15
основний операційний персонал, осіб	71
допоміжний персонал, осіб	15
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	7767,6
у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	1396,8
основний операційний персонал, тис.грн.	5504,4
допоміжний персонал, тис.грн.	866,4
Фонд додаткової заробітної плати	2478,9
у т.ч. доплати та надбавки, тис. грн.	73,2
участь працівників у прибутках, тис. грн.	2405,7
Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.	10246,5
Структура фонду оплати праці:	
- основна заробітна плата,%	76,0
- додаткова заробітна плата, %	24,0

Поточні витрати

Поточні витрати проектованого готелю «Business Trend» згруповано за калькуляційними статями (табл. 3.15).

Таблиця 3.15

Склад витрат господарської діяльності готелю за калькуляційними статтями

Назва статті	Склад витрат за статтями	
1. Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	Первісна вартість (вартість придбання) сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції; покупних товарів, що були реалізовані ЗРГ готелю	
2. Витрати на оплату праці	Основна та додаткова заробітна плата, нарахована відповідно до чинного законодавства та діючої у закладі системи оплати праці	
3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	Єдиний внесок на загальнообов'язкове державне соціальне страхування	
4. Амортизаційні відрахування	Амортизаційні відрахування будівель, споруд, устаткування, інших основних засобів і нематеріальних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	Експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, прання білизни, інші комунальні послуги. Витрати на поточний ремонт необоротних активів	
5. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	Сума зносу столової та постільної білизни, інвентарю, спецодягу, медичних інструментів, канцелярського приладдя, спортивного інвентарю тощо	
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	Операційна оренда будівель, споруд, приміщень, устаткування, інших основних засобів	
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	Збір за місця для паркування транспортних засобів	0,15% мінімальної заробітної плати
	Транспортний податок	Для легкових автомобілів, об'єм циліндрів двигуна якого понад 3000 $см^3$ та які використовуються до 5 років – 25 тис. грн у розрахунку на рік
9. Витрати на транспортування	Витрати на транспортування та оплату послуг сторонніх організацій, пов'язаних з перевезенням, наданням вантажно-розвантажувальних, транспортно-експедиційних та інших послуг з транспортування гостей чи господарського інвентарю, товарів	
10. Витрати на охорону	Витрати на сигналізацію, утримання постів охорони	
11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення	Витрати на закупівлю ліків, медикаменти, компоненти для ванн, витратних матеріалів для оздоровчих процедур	

Продовження таблиці 3.15

Назва статті	Склад витрат за статтями
12. Інші адміністративно-управлінські витрати	Витрати, що не увійшли до інших калькуляційних статей витрат (витрати за зв'язок, проведення культурно-дозвільних заходів, інше)
13. Інші поточні витрати діяльності	Витрати на рекламу та маркетингові дослідження; страхування майна; від знецінення матеріальних запасів (у межах норм природних збитків), інші
14. Фінансові витрати	Плата за користування кредитними ресурсами

Стаття 1. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при готелі на плановий рік – 3361,0 тис.грн (дод. Ц).

Стаття 2. Витрати на оплату праці розраховано у таблиці 3.15 – 10246,5 тис. грн.

Стаття 3. Для готелів встановлено ставку єдиного соціального внеску в розмірі 22% від загального фонду оплати праці – 2254,2 тис. грн

Стаття 4. Амортизаційні відрахування розраховані у таблиці 3.10 – 48854,7 тис.грн.

Стаття 5. Витрати на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення прводимо в таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення готелю «Business Trend»

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергії	90812,00	2,2709	206,2
Опалення	410,50	1607,80	660,0
Гаряча вода	7739,83	77,67	601,2
Холодна вода	14349	15,78	226,4
Разом			**1693,8**

Також плануються відрахування до ремонтного фонду - 0,9% доходу від реалізації послуг готелю – 1226,0 тис. грн.

Загальна сума витрат за статтею: 1693,8+1226,0 = 2919,8 тис. грн.

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

Норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу складають 1 стандартний комплект, для оперативно-виробничого персоналу – 2 комплекти у розрахунку на рік (табл. 3.17).

Таблиця 3.17

Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу

Група робітників	**Кількість робітників за штатним розкладом, осіб**	**Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік**	**Вартість одиниці комплекту одягу, грн.**	**Сума зносу, грн.**
Адміністративно-управлінський персонал	15	1	2500	37500
Оперативно-виробничий персонал	81	2	1100	178200
Разом				**215700**

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на плановий рік проводимо у таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю «Business Trend» 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.**
Порцеляновий та фарфоровий посуд	100	3	240	270	64800
Столові набори	100	3	240	250	60000
Скляний посуд	100	3	240	220	52800
Металеві набори	100	2	240	290	69600
Столова білизна	100	2	100	440	44000

Продовження таблиці 3.18

Постільна білизна	110	2	200	1800	360000
Рушники	200	4	400	115	46000
Інвентар для Spa-центру	35	2	30	300	9000
Разом	-	-	-	-	706200

Загальна сума витрат за статтею: 215,7+706,2 = 921,9 тис. грн.

Стаття 7 Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів – оренда земельного участку – 1600,0 тис. грн. на рік.

Стаття 8 Податки, збори та інші обов'язкові платежі на місяць: ліцензія на продаж алкогольних напоїв – 11 тис. грн. (одноразово), фіскальні апарати та їх обслуговування – 6,5 тис.грн., патент на здійснення торговельної діяльності – 2,5 тис.грн., медична ліцензія на Spa-послуги – 8,0 тис.грн. (одноразово), збір за місця для паркування – 1,8 тис.грн., збір за першу реєстрацію транспортного засобу – 0,9 тис.грн. (одноразово), дозвіл на розміщення об'єкта зовнішньої реклами – 3,8 тис.грн. Витрати за статтею склали – 20,8 тис.грн.

Стаття 9. Розраховується, виходячи із кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажопасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу.

Витрати на паливо: (2*150*280*0,12*35)/1000=352,8 тис. грн.

Стаття 10. Витрати на охорону визначаємо в обсязі 0,06% доходу готелю: 81,7 тис. грн.

Стаття 11. Матеріали об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення приймаємо за розрахунком на рівні 77,0 тис. грн. на рік.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати готелю 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 – тис. грн.

Стаття 14. Розраховувати не будемо, оскільки витрати цієї статті не плануються.

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності готелю та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати (табл. 3.19). Результати розподілу операційних витрат на умовно-постійні та умовно-змінні використовуються в процесі застосування програмно-цільового методу планування і прогнозування витрат та прибутків підприємства на найближчі роки.

Таблиця 3.19

Зведений кошторис операційних витрат готелю «Business Trend»

Номер статті	**Калькуляційна статті витрат**	**Поточні витрати, тис. грн.**	**Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)**
1	**2**	**3**	**4**
1.	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	15361,0	ЗВ
2.	Витрати на оплату праці	10246,5	ЗВ
3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	2254,2	ЗВ
4.	Амортизаційні відрахування	48854,7	ПВ
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	2919,8	ЗВ
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	921,9	ПВ
7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	1600,0	ПВ
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов’язкові платежі	20,8	ПВ
9.	Витрати на транспортування	352,8	ЗВ
10.	Витрати на охорону	81,7	ПВ
11.	Витрати матеріалів об’єктів рекреаційного призначення	77,0	ЗВ
12.	Інші адміністративно-управлінські витрати	-	ЗВ
13.	Інші поточні витрати діяльності	514,8	ПВ
14.	Фінансові витрати	-	ПВ
	Разом поточні витрати	**83205,2**	
	У томі числі:		
	умовно-змінні	**31211,3**	ЗВ
	умовно-постійні	**51993,9**	ПВ

Прибуток

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний прибуток, який повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку. Якщо маржинальний прибуток дорівнює сумі постійних витрат, то це свідчить про досягнення закладом точки беззбитковості діяльності, якщо менше, – про наявність збитків діяльності [48].

Розрахунки планового маржинального прибутку готелю «Business Trend» проводимо у табл. 3.20.

Таблиця 3.20

Планування маржинального прибутку готелю «Business Trend» на плановий рік

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	табл. 3.14	136227
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення		100628
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	табл. 3.14	14844
1.3. Дохід від реалізації додаткових послуг	табл. 3.14	8372
1.4. Інші операційні доходи	табл. 3.14	12384
2. Податок на додану вартість	20%	27245,4
3. Чистий дохід	рядок 1 – рядок 2	108981,6
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	3.27	31211,3
4.1.Собівартість продукції ЗРГ	3.27	15361
4.2. Інші змінні витрати	3.27	15850,3
5. Маржинальний прибуток	рядок 3 – рядок 4	77770,3
6. Постійні витрати	3.27	51993,9
7. Прибуток (збиток)	рядок 5 – рядок 6	25776,4

Операційний прибуток готелю – це різниця між сукупним чистим доходом та сукупними витратами від операційної діяльності підприємства за певний період. Для проектованого готелю «Business Trend» єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку [47].

Цільовий прибуток готелю «Business Trend» на плановий рік розраховуємо у таблиці 3.21.

Таблиця 3.21

Планування цільового прибутку готелю «Business Trend» на плановий рік

№ пор.	Показник	Алгоритм розрахунку	Значення на 2018 р.	Розрахунок
1	Операційні доходи готелю, тис. грн	табл. 3.20		**108981,6**
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %		15	
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	п.1*п.2/100		16347,2

Основні результати діяльності готелю «Business Trend» на плановий рік розраховуємо у таблиці 3.22.

Таблиця 3.22

Планування основних результатів діяльності готелю «Business Trend»

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Приклад розрахунку, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності без ПДВ	табл. 3.28	108981,6
2	Умовно-змінні витрати	табл. 3.27	31211,3
3	Умовно-постійні витрати	табл. 3.27	51993,9
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	табл. 3.28	25776,4
5	Податок на прибуток	18%	4639,8
6	Чистий прибуток можливий	п. 4 – п. 5	21136,6
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6 / рядок 1) *100	19,39
8	Чистий прибуток цільовий	табл. 3.30	16347,2
9	Чистий прибуток плановий	Обирають між необхідним та можливим за системою діагностики	21136,6

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

Можливий прибуток більший за необхідний, що свідчить: розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проектованого проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки. Можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

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.

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю «Business Trend» проводимо у таблиці 3.23.

Таблиця 3.23

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю «Business Trend»

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Значення
Рентабельність операційної діяльності ($Р_{оп,}$), %	$Р_{рп}=П/Д*100$	*П* – чистий прибуток, тис. грн.; *Д* –дохід від операційної діяльності, тис. грн.	19,39
Рентабельність операційних витрат ($Р_{Воп}$), %	$Р_{пв}=П/ПВ*100$	*ПВ* – обсяг поточних витрат, тис. грн.	25,4
Рентабельність основних фондів ($Р_{Оф,}$), %	$Р_{ов}=П/ОФ*100$	*ОВ* – основні фонди, тис. грн.;	2,65

3.5. Ефективність інвестицій

Оцінка ефективності інвестиційного проекту та окупності капітальних витрат потребує розрахунку основних показників діяльності закладу готельного господарства упродовж наступних десяти років.

Для проектованого готелю «Business Trend» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років планується в обсязі 8% річних.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для проектованого готелю приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 28,6%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу [47].

Планування чистого прибутку закладу здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток [46]. Розрахунок основних показників діяльності готелю «Business Trend» на перші одинадцять років здійснюємо у таблиці 3.24.

Таблиця 3.24

Планування основних результатів діяльності готелю «Business Trend» на перші десять років

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподатку-вання, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	Тис. грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
1-й	**108981,6**	8	31211,3	28,6	51993,9	25776,4	21136,6
2-й	117700	8	33662	28,6	51993,9	32044	26276
3-й	127116	8	36355	28,6	51993,9	38767	31789
4-й	137285	8	39264	28,6	51993,9	46028	37743
5-й	148268	8	42405	28,6	51993,9	53870	44173
6-й	160130	8	45797	28,6	51993,9	62339	51118
7-й	172940	8	49461	28,6	51993,9	71485	58618
8-й	186775	8	53418	28,6	51993,9	81364	66718
9-й	201717	8	57691	28,6	51993,9	92032	75466
10-й	217855	8	62306	28,6	51993,9	103554	84915
Разом	**1578769**		**451570**		**519939**	**607259**	**497953**

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів [8]:

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

Чистий приведений дохід розраховують за формулою [8]:

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

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

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

ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t.

Чистий приведений дохід по розроблюваному інвестиційному проекту розраховуємо в таблиці 3.25.

Таблиця 3.25

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом готелю «Business Trend», тис. грн.

Роки	Капітальні інвестиційні витрати за проектом, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом,	Чистий приведений дохід. ЧПД
1	2	3	4=3.1+3.2	5 = гр.3/(1+i)	6 = 5-2
1-й	**797760,22**	69991	69991		
2-й		72688	142679		
3-й		75880	218560		
4-й		79630	298189		
5-й		83966	382155		
6-й		88921	471075		
7-й		94531	565606		
8-й		100835	666441		
9-й		107878	774319		
10-й		115705	890024		
Разом	**797760,22**	**890024**		**867899**	**70138**

Кумулятивний грошовий потік упродовж 10 років експлуатації проекту становить 890024 тис. грн. Він складається з прибутку та амортизаційних відрахувань, що накопичені за одинадцять років експлуатації готелю.

Капітальні витрати на будівництво та оснащення готелю становлять 797760,22 тис. грн, що більше за кумулятивний грошовий потік за десять років. Це означає, що за десять років капітальні витрати не можуть окупитись та необхідно розраховувати прибуток та амортизаційні відрахування на додатковий рік.

Грошовий потік за десять років експлуатації проекту, приведений до нинішньої вартості шляхом дисконтування – 867899тис. грн, чистий приведений дохід – 70138 тис. грн.

Таким чином, капітальні витрати за проектом будівництва та оснащення готелю можуть бути окуплені за 10 років експлуатації. Через 10 років готель отримає чистий приведений дохід обсягом 70138 тис. грн, який визначається як різниця між капітальними витратами та дисконтованим кумулятивним грошовим потоком.

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом [8]:

$$ИД = \sum_{t=1}^{n} \frac{КГП_t}{(1+i)^t} / ИВ \qquad (3.7)$$

де *ІД* – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

КГП – кумулятивний грошовий потік.

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

$$ИД = \frac{890024}{797760,2} = 1,12$$

Індекс дохідності дорівнює 1,12, що свідчить про можливість реалізації розробленого інвестиційного проекту.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає можливість повною мірою оцінити увесь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту (формула 3.8) [8]:

$$ІР = \frac{ЧП}{ІВ} \times 100\%, \qquad (3.8)$$

де *ІР* - індекс рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП - середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

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

$$ЧП = 497953 \ /10 = 49795 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$ІР = 49795 / 797760,2*100 = 6,24\%.$$

Рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 6,24%.

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності розраховується за формулою 3.9 [8]:

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧГП_{р.}} \tag{3.9}$$

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

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

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою 3.10 [8]:

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

Показник періоду окупності проекту складає:

$$ПО = \frac{797760,2}{86789,86} = 9,2 \text{ роки}$$

Період окупності проектованого готелю «Business Trend» становить 9,2 роки, що свідчить про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний готель та може бути прийнятий до впровадження.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Результатом випускного кваліфікаційного проекту є обґрунтування теоретичних положень та розроблення практичних рекомендацій щодо проектування бізнес-готелю 4* на 110 місць у Печерському районі м. Києва, за результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Проведено маркетингове дослідження території Печерського району м. Києва, район розташований в центральній частині міста Києва на Печерський правому березі р. Дніпро.

2. Проаналізовано ринок готелів м. Києва, що обслуговують учасників ділових заходів на ринку міста налічується 31 готель який надає бізнес-послуги, проаналізовано їх портфель послуг, у всіх закладах є звукозаписувальна техніка та радіомікрофон, у 12 синхронний переклад а у 18 є можливість проводити відеоконференції.

3. Готельне господарство Печерського району представлено 19 зареєстрованими підприємствами готельного господарства із загальним номерним фондом 2680, де 67 % становить номерний фонд готелів 4 зірки.

4. Згідно аналізу ринку готельного господарства та інфраструктурних характеристик було запропоновано адресу: місто Київ, Печерський район вул. Мечникова 3Б.

5. Відповідно до обраної тематики бізнес-готелю 4* на 110 місць запропоновано назву – бізнес-готелю «Business Trend».

6. Досліджено забезпеченість готелями в обраній геолокації, та визначено прямих конкурентів: «President Hotel», «Aloft Kiev» проектованого бізнес-готелю 4* на 110 місць.

7. Проведено анкетне опитування споживачів одного із прямих конкурентів, готелю «President Hotel», в опитуванні прийняло участь 180 осіб, згідно аналізу опитування 69 % респондентів прибули до столиці із діловою метою. Варто відмітити, що 80 % опитуваних користуються послугами готелів, а 39 % - звертають увагу саме на місце розташування.

8. Розроблено концептуальне рішення бізнес-готелю**** «Business Trend» було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки він є економічним при будівництві та технічній експлуатації. Житлова частина бізнес-готелю**** складається із 68 номерів, із загальною місткістю – 110. Для надання послуг харчування у бізнес-готелі передбачається ресторан вищого класу європейської кухні на 100 місць, який буде розташовано на першому поверсі та лобі бар на 10 місць у вестибюлі закладу із широкою картою коктейлів.

В готелі передбачені три конференц-зали (зал №1,зал №2 та зал № 3) на 30, 60 та 100 місць зі всім необхідним обладнанням та дві кімнати для нарад. Послуги оздоровлення та відпочинку в бізнес-готелі «Business Trend» надаватиме послуги: SPA-центру з масажним і косметологічним кабінетами, кабінетом обгортання, банним комплексом, тренажерним і фітнес залами. Дизайн всіх приміщень бізнес-готелю «Business Trend» буде виконано в стилі хай-тек.

9. Розраховано площу всіх приміщень бізнес-готелю відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008, корисна площа готелю складає 3613 м^2.

10. Охарактеризовано систему бронювання, реєстрації, розміщення бізнес-готелю. В проекті враховано клінінгові операції, що є необхідною складовою для функціонування бізнес-готелю.

11. Розроблено концептуальне меню закладів ресторанного господарства при бізнес-готелі «Business Trend», розраховано денну виробничу програму та визначено необхідну кількість сировини для обслуговування відвідувачів.

12. Наведено загальну характеристику ділянки під будівництва бізнес-готелю, розраховано площу ділянки під будівництво закладу – 3300 м^2, розраховано за укрупненим показником витрати таверною на: електроенергію, опалення та воду.

13. Вартість загально будівельних робіт бізнес-готелю «Business Trend» на 110 місць складає 1072901,14 тис. грн. Розроблено заходи щодо охорони

праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього природного середовища.

14. Проектований бізнес-готель **** «Business Trend» буде створений на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді приватного акціонерного товариства ПАТ.

15. Розрахована: загальний фонд оплати праці - 10246,5 тис. грн., поточні витрати закладу на плановий рік складатимуть 83205,2 тис. грн., дохід від операційної діяльності бізнес-готелю – 136227 тис. грн, рентабельність його діяльності – 19,39%, що є середнім значенням по галузі.

16. Результати економічних розрахунків дозволили здійснити діагностику ефективності інвестиційного проекту, період окупності бізнес-готель **** «Business Trend» – 9,2 роки. У розробленому проекті закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Верезомська І. Г. Організація роботи готелю з корпоративними клієнтами / І. Г. Верезомська , Г. О. Ворошилова // Науковий вісник Мукачівського державного університету, 2016. Серія: економіка. - Випуск 1(5). – С. 101-105.

2. Бойко М. Г. Концептуальні основи розвитку корпорацій у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі / М. Г. Бойко, А. Г. Охріменко, А. М. Расулова // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: Економічні науки. – Випуск 13. Частина 2. – 2015. – С. 35-38.

3. Бойко М. Г. Ціннісно-орієнтоване управління в туризмі: монографія / М. Г. Бойко. – К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2010. – 524 с.

4. Босовська М. В. Інтеграційні процеси в туризмі: монографія / М. В. Босовська. – К.: Київ. нац. торг.- екон.ун-т, 2015. – 832 с.

5. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк– К. : Центр учбової літератури, 2010. – 472 с.

6. Пуцентайло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навч.посіб. – К. : Центр навч. л-ри, 2007. – 234 с.

7. Роглєв Х. Й. Основи готельного менеджменту: Навчальний посібник / Христо Роглєв // Київський ун-т туризму, економіки і права. – К.: Кондор, 2009. – 405 с.

8. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.1 Готелі/ А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.; за ред. А. А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. І доповн. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412с.

9. Офіційний сайт Печерська районна в місті Києві державна адміністрація [Режим доступу: https://pechersk.kievcity.gov.ua/content/menyu-2.html].

10. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщння Booking.com B.V. [Режим доступу: http://www.booking.com].

11. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщння Hotels24. [Режим доступу https://hotels24.ua/uk/]

12. Александрова А.Ю. Международный туризм : учебник / А.Ю. Александрова. – М. : Аспект Пресс, 2004. – 185 с

13. Готелі повертають клієнтів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.abcnews.com.ua.

14. Готельне господарство м. Києва. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.ua.kyivconvention.com

15. Деловой туризм и индустрия MICE в России и за рубежом. Ассоциация делового туризма (RBTA). - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2005.

16. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua.

17. Косій Т. М. Сучасний стан розвитку готельного господарства України / Т. М. Косій // Матеріали III міжнародної науково-практичної конференції «Індустрія гостинності в країнах Європи» (4-6 грудня 2009 р.). – Сімферополь: ВіТроПринт, 2009. – 176 с.

18. Министерство культуры и туризма Украины «Проблемы и перспективы развития туризма в Украине на современном этапе» [Электронный ресурс].

19. Нікітенко С. І. Діловий туризм в Україні: проблеми та перспективи розвитку [Електронний ресурс] / С. І. Нікітенко. – Режим доступу : lib.chdu.edu.ua/pdf/naukpraci/history/2006/52-39-28.pdf

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

21. Державні будівельні норми України ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі. – К.: Міністерство регіонального розвитку та будівництва України, 2009. – чинний від 01.04.2009 р.

22. Державні будівельні норми України ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування.

23. Державні будівельні норми України ДБН В.2.2-16-2005 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллєві заклади».

24. Державні будівельні норми України ДБН В.2.2-13-2003 Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди

25. Браймер Р. А. Основы управления в индустрии гостеприимства: Пер. с англ. – М.: Аспект Пресс, 2005. – 382 с.

26. Мальська М.П. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник / М.П. Мальська, Н.В. Антонюк, Н.М. Ганич. – К. : Знання, 2008. – 268 с.

27. Костюк О. М. Інтернет технології бронювання готелів [Електронний ресурс] О. М. Костюк // Туристичні книги. – 2010. – Режим доступу: http://tourism-book.com/books/book-32/chapter-1363;

28. Сорокина Т. Система дистрибуции: Инструменты создания конкурентного преимущества. М.: Альпина Паблишер, 2014 – 200 с.

29. Дистрибуція готелів. [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.hostels.su

30. Електронні карти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://kiev.wikimapia.org/uk/tag/40212/2

31. Журнал «Ресторатор» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://restoratorchef.ru.

32. Журнал «Рестораторъ» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://restorator.ua.

33. Журнал «Ресторанная жизнь» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://trapeza.com.ua.

34. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. – 2 ге вид., відред. і допов. / А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 307 с.

35. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).

36. Доценко, В. Ф. Проектування підприємств галузі : конспект лекцій для студентів спеціальності 6.091700 „Технологія харчування” денної форми навчання / В. Ф. Доценко, Т. І. Іщенко. – К.: НУХТ, 2009. – 110 с.

37. П’ятницька Г.Т., П’ятницька Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч. посібник. – К. : Кондор-Виндавництво, 2012. – 240 с.

38. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / Л. Зигель, С. Зигель, Р. Летер та ін. - М.: Центр полиграф, 2003. - 210 с.

39. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за заг. ред. д ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 360 с.

40. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : практикум / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань ; за ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 264 с

30. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування , Київ-2013. – 149с.

31. ДБН В.2.5-64:2012 Внутрішній водопровід та каналізація /Київ-2012. – 49с.

32. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.

33. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об’єктів цивільного призначення.

34. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи си¬гна-лізації охоронного призначення.

35. Скараманга В.П. Фирменный стиль в гостеприимстве : учеб. пособие / В.П. Скараманга. – М. : Финансы и статистика, 2005. – 318 с.

36. Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об’єктів : постанова Кабінету Міністрів України від 08.10.2008 № 923 (зі змінами і допов. від 20.05.2009 постановою Кабінету Міністрів України № 534).

37. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.

38. Законодавство України про охорону праці : зб. норм. док. : у 3 т. – К. : Основа, 2006.

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

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

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

42. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.

43. ДБН В.2.5-28-2006. Природнє і штучне освітлення.

44. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.

45. Правинг» юридична компанія. Реєстрація (створення) акціонерного товариства: публічного (ПАТ) або приватного (ПрАТ) ресурс]. – Режим доступу Режим доступу: http://praving.kiev.ua/razdel46_ua/razdel48-6.htm

46. Король, С.Я. Бухгалтерський облік у готельному господарстві [Текст]: навч. посіб/ С.Я. Король. – К. : КНТЕУ, 2012. – 354с.

47. Облік та оподаткування підприємств малого бізнесу. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http:/ /pidruchniki.com /12450105/buhgalterskiy _oblik _ta_ audit/metodi_narahuvannya_amortizatsiyi.

48. Структура вартості готельного обслуговування, експлуатаційної і повної собівартості послуг розміщення./[Електронний ресурс] – Режим доступу:http://buklib.net/books/25298/

49. Быстров С.А.. Финансовый менеджмент в туризме. – СПб.: «Издательский дом Герда», 2008. – 240 с.

ДОДАТКИ

Додаток А стаття

Додаток Б

Оцінка споживчих уподобань готельних послуг підприємства

Питання	Кількість відповідей	Частка у загальній структурі
1. Ваша стать:		
- жіноча	121	67%
- чоловіча	59	33%
2. Ваш вік:		
- до 20 років	9	5%
- 21-30	25	14%
- 31-45	85	47%
- 46-60	57	32%
- більше 60 років	4	2%
3. Сімейний стан:		
- незаміжня/неодружений	65	36%
- заміжня/одружений	115	64%
4. Частота Вашого подорожування		
- раз на тиждень	20	11%
- раз на місяць	76	42%
- раз на півріччя	58	32%
- раз на рік	26	15%
5. Вкажіть, будь ласка, мету Вашого перебування		
- ділова	125	69%
- оздоровча-рекреаційна	7	4%
- пізнавальна	46	26%
- навчання	2	1%
6. Як часто ви відвідуєте Київ?		
- вперше	30	17%
- відвідую кожен рік	53	29%
- декілька раз на рік	97	54%
7. На скільки днів Ви залишаєтесь під час відвідування Києву?		
- на один день, без ночівлі	19	11%
- на два дні	50	28%
- на 3-5 днів	88	49%
- на тиждень	23	12%
8. Якими засобами розміщення Ви зазвичай користуєтесь?		
- готель	144	80%
- хостел	3	2%
- приватна квартира	22	12%
- друзі, родичі	11	6%
9. На що Ви звертаєте увагу при виборі готелю?		
- комфортність номерів	23	13%
- ціна	26	14%
- додаткові послуги	21	11%
- наявність закладів ресторанного господарства	9	6%
-наявність бізнес-центру	31	17%
-розташування	70	39%

Додаток В

Перлік оснащення і меблів та площа, яку вони займають у бізнес-готелю «Business Trend»

Найменування обладнання	Необхідне устаткування		Площа обладнання, м²
	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Апартамент			
Передпокій			
Шафа з полицею, вішалкою та плечиками	1	900x500x2000	0,45
Дзеркало	1	2000x1000	-
Полиця (підставка) для багажу	1	400*400*400	0,16
Стілець м'який	1	640x800x900	0,51
Всього			1,12
Вітальня			
Телевізор	1	1100x700x220	-
Диван	1	2100x900x900	1,89
Крісло	2	900x900x900	1,62
Стіл журнальний	1	1060x660x500	0,7
Тумба під телевізор	1	1400x300x800	0,42
Стілець м'який	2	640x800x900	1,02
Всього			**5,65**
Спальня			
Ліжко двоспальне	1	2200x1800x500	3,96
Тумбочка прикроватна	2	600x450x480	0,54
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Нічний столик	1	500x300x500	0,15
Крісло	2	900x900x900	1,62
Всього			**6,72**
Житлова кімната (дитяча)			
Ліжко односпальне	2	2000x900x500	3,6
Столик	2	500x300x500	0,3
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Крісло	2	900x900x900	1,62
Всього			**5,97**
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Ванна	1	1600x700x600	1,12
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Біде	1	370x500x400	0,19
Всього			**2,56**
Додатковий санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29

Продовження додатку В

Найменування обладнання	Необхідне устаткування		Площа обладнання, м^2
	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Всього			**0,61**
Люкс			
Передпокій			
Шафа з полицею, вішалкою та плечиками	1	900x500x2000	0,45
Дзеркало	1	2000x1000	-
Полиця (підставка) для багажу	1	400*400*400	0,16
Стілець м’який	1	640x800x900	0,51
Всього			1,12
Житлова кімната			
Телевізор	1	1100x700x220	-
Диван	1	2100x900x900	1,89
Крісло	2	900x900x900	1,62
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Тумба під телевізор	1	1400x300x800	0,42
Стілець м’який	2	640x800x900	1,02
Всього			**5,55**
Спальня			
Ліжко двоспальне	1	2200x1800x500	3,96
Тумбочка прикроватна	2	600x450x480	0,54
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Нічний столик	1	500x300x500	0,15
Крісло	2	900x900x900	1,62
Всього			**6,72**
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Ванна	1	1600x700x600	1,12
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Всього			**2,37**
Додатковий санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Всього			**0,61**
Напівлюкс			
Передпокій			
Шафа з полицею, вішалкою та плечиками	1	900x500x2000	0,45
Дзеркало	1	2000x1000	-
Полиця (підставка) для багажу	1	400*400*400	0,16
Стілець м’який	1	640x800x900	0,51
Всього			1,12

Продовження додатку В

Найменування обладнання	Необхідне устаткування		Площа обладнання, м^2
	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Спальня			
Ліжко двоспальне	1	2200x1800x500	3,96
Тумбочка прикроватна	2	600x450x480	0,54
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Нічний столик	1	500x300x500	0,15
Крісло	2	900x900x900	1,62
Всього			**6,72**
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Ванна	1	1600x700x600	1,12
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Всього			**2,37**
Номер І категорії двохмісний			
Передпокій			
Шафа з полицею, вішалкою та плечиками	1	900x500x2000	0,45
Всього			0,45
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200x1800x500	3,96
Телевізор	1	1100x700x220	-
Тумбочка прикроватна	2	600x450x480	0,54
Стіл журнальний	1	1060x660x500	0,7
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Тумба під телевізор	1	1400x300x800	0,42
Стілець м’який	1	640x800x900	0,26
Всього			**6,93**
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Всього			**1,25**
Номер І категорії одномісний			
Передпокій			
Шафа з полицею, вішалкою та плечиками	1	900x500x2000	0,45
Всього			0,45
Житлова кімната			
Ліжко односпальне	1	1200x1800x500	2,16
Телевізор	1	1100x700x220	-
Тумбочка прикроватна	1	600x450x480	0,14
Стіл журнальний	1	1060x660x500	0,7

Закінчення додатку В

Найменування обладнання	Необхідне устаткування		Площа обладнання, $м^2$
	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Тумба під телевізор	1	1400x300x800	0,42
Стілець м'який	1	640x800x900	0,26
Всього			**4,73**
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Всього			**1,25**
Номер І категорії для маломобільної групи населення			
Передпокій			
Шафа з полицею, вішалкою та плечиками	1	900x500x2000	0,45
Всього			0,45
Житлова кімната			
Ліжко багатофункціональне	1	1030x2140x900	1,93
Ліжко односпальне	1	1000x2000x500	2,0
Телевізор	1	1100x700x220	-
Тумбочка прикроватна	2	600x450x480	0,54
Стіл журнальний	1	1060x660x500	0,7
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Тумба під телевізор	1	1400x300x800	0,42
Стілець м'який	1	640x800x900	0,26
Всього			**6,9**
Санітарний вузол			
Унітаз підвісний	1	356x350x525	0,18
Поручень	1	140x100	0,02
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Всього			**1,16**

Додаток Г

Меню - «Room Service»

Найменування страви	Вихід страви, г
1	**2**
Холодні закуски	
Тартар з морських гребінців із крутонами та томатною сальсою	160
Севіче із дорадо із манго та авкодо	150
Паштет із фуагри та буряковим мармеладом	120
Салат «НІСУАЗ» (Свіжий тунець, зелений салат, солодкий перець, томати та перепелині яйця з анчоусами)	150
Салат з копченим артишоком, телятиною і сиром Дор-блю	160
Салат із кіноа, зеленою спаржею та авакадо	150
Гарячі закуски	
Фрікасе з мідіями та гарбузом (мідії, сир «Пармезан», помідори Черрі, маслини)	250
Основні страви	
Рибні страви	
Стейк на пару із лосося та спаржею	160/80
Філе дорадо смежене із бейбі овочами	100/200
М'ясні страви	
Телятина запечена із овочевими спагеті	150/100
Перепілка с картоплею Пай та соусом Барбекю	1 шт /50
Куряча печінка з карамелізованими яблуками та малиновим соусом	150/60
Лінгвіні з фуа-гра та білими грибами	150/50
Борошняні та кондитерські вироби	
Чизкейк	130
Лимоний тарт	140
Еклери із(ванільним, цитрусовим та полуничним кремом	150
Десерти	
Крем-брюле із малиною	150/30
Класичне Тірамісу	150
Пана-кота шоколадна із полуничним чатні	130/50

Додаток Д

Меню їдальні вільно вибору для працівників бізнес-готелю

Група страв і напоїв	Вихід страви, г	Порцій, шт.
І Сніданок		
Каша молочна	150	45
Сосиски відварні	150	45
Яйця пашот	1шт	45
Асорті сирне (голандцький, гауда, російський)	120	40
Хліб в нарізці, гарячі тости	50	40
Млинці з вишнями	150	40
Сирники	100	40
Кава, чай	150	40
Соки в асортименті	150	40
Масло, джем, вершки	50	20
Кетчуп	50	20
ІІ Обід		
Салат «Столичний»	150	25
Салат «Полонина»	150	25
Асорті сирне (голандцький, гауда, російський)	50/50/50	50
Супи		
Бульйон курячий з грибами	250	25
Борщ зелений із сметаною	250	35
Основні страви		
Скумбрія запечена	150	14
Хек тушкований з овочами	150	14
Яловичина запечена	150	14
Ребра свинячі тушковані з чорносливом	150	14
Крильця курині запечені	150	14
Гарніри		
Капуста тушкована з грибами	150	20
Картопляне пюре	150	25
Гречка відварна	150	20
Солодкі страви		
Фрукти свіжі	150	15
Тістечко Медове	100	15
Тістечко Буше	100	15
Напої гарячі		
Кава	150	35
Чай чорний, зелений	200	30
Напої холодні		
Мінеральна вода	200	35
Соки в асортименті (апельсиновий, яблучний, томатний)	200	30
ІІІ Вечеря		
Холодні закуски		
Салат грецький	150	30

Продовження додатку Д

Група страв і напоїв	Вихід страви, г	Порцій, шт.
Салат мімоза	150	25
Асорті мясне (салямі, балик з яловичини, рулет куриний)	120	10
Основні страви		
Філе телапії смажене	150	15
Котлета домашня	150	15
Куряче філе запечене з овочами	150	20
Вареники з картоплею	150	15
Вареники з капустою	150	10
Гарніри		
Рис відварений	150	20
Картопля запечена	150	20
Солодкі страви		
Круасан з джемом вишневим	150	15
Тістечко Наполеон	100	15
Асорті фруктове (персики, сливи, яблука, банани)	100	25
Напої гарячі		
Кава	150	40
Чай	200	25
Напої холодні		
Мінеральна вода	200	35
Соки в асортименті (апельсиновий, яблучний, томатний)	200	30

Додаток Ж

Денна виробнича програма ресторану «Laven»

Найменування страви	Вихід страви, г	Кількість, шт.
1	**2**	**3**
Холодні закуски		**649**
Тартар з морських гребінців із крутонами та томатною сальсою	160	35
Тартр із тунця із житніми крутнами та лаймом	150	33
Севіче із дорадо із манго та авкодо	150	34
Тартар із телятини із томатами канкасе то тостами	170	44
Карпачо із тялятини та пармезаном та тостами	120	51
Паштет із фуагри та буряковим мармеладом	120	52
Хумус (нутовий) із кедровими горішками та лавашем	170	44
Салат із спаржи з лососем та руколой(спаржа, рукола, філе лосося, маслини, оливкока олія)	150	42
Салат «НІСУАЗ» (Свіжий тунець, зелений салат, солодкий перець, томати та перепелині яйця з анчоусами)	150	45
Салат-жульєн з кальмаром (Смажений кальмар у поєднанні з бебі-шпинатом та ароматним беконом з перцем конфі під лимонною заправкою)	180	42
Салат із іничкою гриль, карамелізованою грушою, виноградом та мікс салатом	180	54
Салат з копченим артишоком, телятиною і сиром Дор-блю	160	58
Мікс-салат із помідарами, редисом та свіжими огірками	150	43
Капрезе (помідори, сир моцорела, базилік)	100	39
Салат із кіноа, зеленою спаржею та авакадо	150	33
Гарячі закуски		**102**
Фрікасе з мідіями та гарбузом (мідії, сир «Пармезан», помідори Черрі, маслини)	250	25
Гусяча печінка з яблуками в стилі Екс ан Прованс	120	35
Сир брі запечений з білим вином, часниковими чіпсами, тостами й цибулевим конфітюром	250	42
Супи		**61**
Марсельський рибний суп	250	17
Курячий бульйон та равіолі із сиром філадельфія	250/50	15
Класичний цибулевий суп з грінками та сирним чіпсом	250	17
Гаспачо з рожевих томатів з грінкою з овочевим тартаром	200/20	12
Основні страви		**408**
Рибні страви		
Стейк на пару із лосося та спаржею	160/80	28
Філе дорадо смежене із бейбі овочами	100/200	25
Смажений тунець у кунжуті з овочевим гратенем	150/100	21
Сібас смажений на грилі із овочевою пастою	130/90	28
Мікс із морепродуктів на грилі з соусом песто (Креветки Джамбо, морські гребінці, кальмари, смажені на грилі, подаються з соусом Песто)	250/20	25
М'ясні страви		
Телятина запечена із овочевими спагеті	150/100	35

Продовження додатку Ж

1	2	3
Каре ягняти під вишневим соусом та картопляним пюре	130/20	37
Каре свинини Иль –де –Франс	160	33
Фрікассе з фермерського курчати з кус-кусом	130/60	36
Качина ніжка конфі на пюре з білої селери	200/100	38
Перепілка с картоплею Пай та соусом Барбекю	1 шт /50	32
Куряча печінка з карамелізованими яблуками та малиновим соусом	150/60	34
Лінгвіні з фуа-гра та білими грибами	150/50	36
Гарніри		**102**
Овочі на грилі (цукіні, баклажани, помідори, перець болгарський)	250	35
Картопляне пюре	150	42
Рис відварний	150	25
Борошняні та кондитерські вироби		**170**
Круасани з ванільним кремом	100	28
Круасани з абрикосовим джемом	100	32
Чизкейк	130	35
Лимоний тарт	140	44
Еклери із(ванільним, цитрусовим та полуничним кремом	150	31
Десерти		**136**
Крем-брюле із малиною	150/30	28
Класичне Тірамісу	150	19
Пана-кота шоколадна із полуничним чатні	130/50	26
Ванільний мус із ожиною та бісквітною крихтою	120/20	23
Сорбет в асортименті (лимоний, малиновий, апельсиновий)	50	22
Морозиво в асортименті (ванільне, шоколадне, лісові ягоди)	50	18
Гарячі напої		**170**
Чайна карта		
Чай чорний	250/500	12
Чай чорний з бергамотом	250/500	11
Чай зелений «Сенча»	250/500	9
Чай зелений «Китайський жасмін»	250/500	10
Чай липовий	250/500	8
Чай обліпиховий	1250/500	11
Кавова карта		
Кава «Еспрессо»	40	20
Кава «Американо»	150	22
Кава «Еспрессо з вершками»	40/20	19
Кава «Американо з молоком»	150	14
Кава «Латте»	180	15
Кава Каппучіно	150	19
Холодні напої		**204**
Лимонад цитрусовий власного виробництва	250	54
Лимонад базиліковий	250	59
Фанта, Кока-Кола, Спрайт	250	45
Мінеральні води		
Моршинська сильногазована	500	10
Моршинська негазована	500	11

Продовження додатку Ж

1	2	3
Боржомі	500	25
Сік в асортименті (яблучний, апельсиновий, вишневий, томатний, виноградний)	200	54

Додатк 3

Виробнича програма розрахункового дня шведської лінії

Меню шведського столу	Вихід стандартної порції, г	Вихід порції на одного гостя, г	Загальний вихід страв, г	Кількість стандартних порцій
1	2	3	4	5
Холодні страви				
Салат Морський	100	25	4400	44
Салат м'ясний	100	25	4400	44
Салат із свіжих овочів	100	25	4400	44
Асорті овочеве	100	33	5880	59
Мясне плато гастрономічне	75	25	4400	58
Сирне плато	75	25	4400	28
Кисломолочні продукти				
Вершкове масло	15	4	704	50
Йогурт із злаками	125	32	4000	32
Йогурт лісові ягоди	125	32	4000	32
Сир кисломолочний	100	25	4400	44
Сметана	100	25	4400	44
Основні страви				
Стейк лосося	100	25	4400	44
Телятина запечена	100	25	4400	44
Сосиски відварні	50	13	2288	46
Тушковані боби в томатному соусі	150	38	6688	38
Запечені міні спаржа з томатами	150	38	6688	38
Овочі на грилі	100	25	4400	44
Вівсяна каша на молоці	150	38	6688	38
Омлет з овочами	150	38	6688	38
Млинці з м'ясом	120	30	5280	44
Вареники з картоплею та грибами	120	30	5280	44
Майонез	25	6	1056	43
Кетчуп	25	6	1056	43
Гірчиця	10	3	528	53
Сухі сніданки				
Мюслі, вівсяні пластівці, кукурудзяні пластівці	50 50 50	13 13 13	2288 2288 2288	46 46 46
Холодне молоко	100	25	4400	44
Родзинки	10	3	528	53
Цукати	10	3	528	53
Асорті із горіхів	10	3	528	53
Мед	10	3	528	53
Солодкі страви				
Запіканка з сиру кисломолочного	120	40	7040	59

Продовження длдатку 3

1	2	3	4	5
Млинці з вишнями	130	43	7568	58
Млинці з маком	130	43	7568	58
Фруктове асорті	100	25	4400	44
Джем із лісових ягід	25	6	1056	43
Напої				
Кава чорна	100	33	5808	58
Чай чорний, зелений	200	66	11616	58
Лимон	7	3	528	75
Цукор	15	5	880	59
Вершки пакетовані	15	5	880	59
Молоко гаряче	25	6	1056	42
Аперитиви				
Фреш апельсиновий	150	50	8800	59
Сік томатний	150	50	8800	59
Сік мультифруктовий	150	50	8800	59
Вода мінеральна «Моршинська» б/г	250	82	14432	58
Вода мінеральна «Моршинська» газ	250	82	14430	58
Борошняні кондитерські вироби				
Круасан із шоколадом	45	15	2640	59
Круасан із заварним кремом	45	15	2640	59
Мафін із смородиною	50	17	2992	60
Брауні шоколадний	60	20	3520	59
Хлібобулочні вироби				
Хліб житній	30	10	1760	59
Богет	50	10	1760	59
Булочка європейська	50	10	1760	59

Додаток К

Денна виробнича програма лобі-бару

Група страв	Вихід страв, г	Кількість, шт.
Холодні закуски		**95**
Тартар із морських гребінців з соком лайма та кімчі	150	5
Тартар із телятини із томатами канкасе	150	6
Салат із руколою та королівськими креветками	170	7
Салат із маринованим тунцем під цитрусовим соусом	120	5
Салат із тунцем кускусом під горіховим соусом	150	7
Салат із вяленной качиною грудинкою та свіжою грушею та сиром "Дор блю"	150	6
Салат Цезарь (салат Айсберг, філе куряче смажене на грилі, помідори черц сир пармезан, крутони, класичний соус з анчоусами)	170	4
Салат асорті (бебі шпинат, помідори чері, виноград, сир дор блю, запечений перець, ростбіф)	200	8
Салат з листям шпинату, с запеченим гарбузом та горіхами кеш'ю	150	3
Баклажани з начинкою із волоського горіха та кінзи	120	7
Печені овочі із овечою бринцою	150	6
Запечений інжир із козячим сиром	120	8
Гарячі напої		**75**
Чайна карта		
Англіскій сніданок	200	5
Кардамон	200	4
Ерл Грей	200	3
Чай трав'яний	200	6
М'ятний лист	200	4
Квіти ромашки	200	3
Липовий	200	4
Кавова карта		
Еспресо	30	7
Американо	100	6
Кава Лате	180	4
Кава Мокко	200	5
Кава по-львівські	160	6
Кава по-віденські	160	7
Капучіно	200	4
Фрапучіно	180	5
Кава по-східному	55	2
Холодні напої		**55**
Морс із свіжопротертої малини (або журавлини, полуниці, калини)	250/500/100	10
Боржомі (стекло)	250	5
Бонаква Газована, негазована	250	4
Сік-фреш апельсиновий	300	6
Сік-фреш яблучний	300	10

Продовження додатку К

Група страв	Вихід страв, г	Кількість, шт.
Сік-фреш грейфруктовий	300	5
Сік – фреш ананасовий	300	10
Сік Сандора (апельсиновий, вишневий, яблучний)	250/500	5
Алкогольні напої		**20**
Аперитив		
Мартіні Бьянко (Італія)	50/100/750	
Noilly Prat (сухий вермут, Франція Нойлі Пат Марсел'ян)	50/100/750	2
Pernod (анісова настоянка з кропом, 40% спирт, Франція)	50/100/750	
Ricard (настоянка з анісу, солоду з травами, 45% спирт, Франція) Рікар	50/100/750	1
Горілка		
Хортиця ISE	50/100/500	1
Хортиця Платінум	50/100/500	1
Хортиця Срібна	50/100/500	
Хортиця Преміум	50/100/500	2
Ром		
Кептен Морган Оріджинал Спайсед голд	50/100/500	
Кептен Морган Ямайка ром	50/100/500	1
Кептен Морган Блек Спайсед	50/100/500	
Віскі		
Дж. Уолкер Блек Лейбл	50/100/500	
Дюарс Уайт Лейбл	50/100/500	2
Чівас Рігал 12 років	50/100/500	
Білі вина		
Піно Грі Вьєй Вінь. Бомен. 2005 (сухе)	50/100/750	2
Рислінг Хаулер. 2006 (сухе)	50/100/750	
Мускат Хаулер. 2006 (сухе)	50/100/750	3
Гевюрцтрамінер Вьєй Вінь. Бомен. 2005 (напівсухе)	50/100/750	
Барон де Балуа Вин де Пэй Блан Муале 2005 (напівсолодке)	50/100/750	2
Мутон Каде Резерв Сотерн (солодке)	50/100/750	
Червоні вина		
Барон де Ліröндо (напівсухе)	50/100/750	
Бургунь Піно Нуар. Стефан Брокар. 2004 (сухе)	50/100/750	1
Домен де Джастіс Бордо Суперіор. 2005 (сухе)	50/100/750	
Шасань-Монтраше. Жозеф Друні. 2004 (сухе)	50/100/750	
Барон де Ліröндо (напівсолодке)	50/100/750	1
Ігристі вина		
Гоне-Медевіль брют розе (Франція)	50/100/750	
Дом Перінйон 1995 (Франція)	50/100/750	
Шохлен Бріллант (безалкогольне, Німеччина)	50/100/750	
Коктейлі		**20**
Шоти		
Хіросіма	55	2
Пуля	50	
Б-52	50	1
Флешбек	50	
Російсько-японська війна	50	2

Продовження додатку К

Група страв	Вихід страв, г	Кількість, шт.
Шутер дрінкс		
Хрещений батько	60	
Космополітан	140	3
Маргарита	100	
Полунична Маргарита	110	
Дайкірі	80	4
Банановий дайкірі	110	
Манхеттен	150	
Лонги		
Мохіто	330	1
Лонг Айленд Айс-ті	215	
Текіла Санрайс	230	2
Піна-колада	220	
Май тай	220	
Секс на пляжі	170	1
Блакитна лагуна	170	
Мрія Акапулько	220	2
Роял лимонад	210	
Мілано	220	1
Зелена фея	190	1

Додаток Л

Добова потреба закладу у сировині, продуктах, закупівельних товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Ґатунок, термічний стан	Кількість, кг
М'ясо, птиця, субпродукти	Свинина антрекот	охолоджена	8,09
	Свинина	охолоджена	4,62
	Телятина	охолоджена	34,11
	Свинні ребра	охолоджені	6,4
	Кролик	охолоджений	8,32
	Перепілка	охолоджена	5,5
	Філе куряче	охолоджене	4,68
	Курка фермерська	охолоджена	1,17
	Печінка куряча	охолоджена	4,9
	Курча	охолоджене	8,25
	Філе індички	охолоджене	2,55
	Качина грудка	охолоджена	2,79
	Каре ягня	охолоджене	9,12
Риба та морепродукти	Дорадо	охолоджене	11,7
	Тунець філе	охолоджений	11,75
	Лосось філе	охолоджений	13,3
	Судак	охолоджений	7,4
	Сібас	охолоджена	5,12
	Лосось	охолоджений	15,6
	Тигрові креветки	охолоджені	0,55
	Мідії	охолоджені	0,07
	Морські грібінці	охолоджені	9,38
	Креветки	охолоджені	0,07
	Кальмари	охолоджені	0,7
	Бейбі-восьминоги	охолоджені	2,7
	Рапани	охолоджені	0,44
М'ясна та рибна гастрономія	Анчоуси	-	0,44
	Качина грудка копчена	копчена	1,5
	Бекон	засолений	3,0
Молоко, молочні та жирові продукти	Оливкова олія	холодного віджиму	1,1
	Соняшникова олія	рафінована	1,9
	Яйце куряче	І категорія	25
	Сметана	15% жиру	10,62
	Сир кисломолочний	9% жиру	6,27
	Молоко	2,6% жиру	4,8
	Вершки	30% жиру	4,1
	Масло вершкове	82% жиру	5,8
	Сир вершковий	40% жиру	1,8
	Сир козячий	45% жиру	0,9
	Сир Пашехонтський	45% жиру	4,1
	Камамбер	40% жиру	2,0

Продовження додатку Л

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Ґатунок, термічний стан	Кількість, кг
	Сир Голландський	45% жиру	2,4
	Сир Фета	22% жиру	1,28
	Сир Пармезан	40% жиру	0,6
	Сир моцарела Буфало	40% жиру	1,4
	Сир Тет-де-Муан	40% жиру	1,2
	Сир маскарпоне	22% жиру	1,09
	Морозиво	заморожене	3,75
Овочі та зелень	Батат	свіжий	3,5
	Помідори	свіжі	12,4
	Огірки	свіжі	3,7
	Морква	свіжа	4,7
	Гарбуз	свіжий	0,3
	Цибуля-порей	свіжа	0,3
	Картопля	свіжа	13,7
	Помідори черрі	свіжі	5,7
	Цибуля ріпчаста	свіжа	9,1
	Руккола	свіжа	2,9
	Шпинат	свіжий	1,6
	Перець болгарський	свіжий	6,4
	Гриби білі	свіжі	1,5
	Гриби лисички	свіжі	1,2
	Гриби опеньки	свіжі	1,2
	Гриби маслюки	свіжі	1,8
	Петрушка	свіжа	3,2
	Капуста білокачанна	свіжа	4,6
	Баклажан	свіжий	3,1
	Салат Айсберг	свіжий	6,95
	Салат Ромен	свіжий	3,67
	Часник	свіжий	1,05
	Пекінська капуста	свіжа	1,4
	Селера	свіжа	0,7
	Цибуля червана	свіжа	0,2
	Зелений бебі-горошок	свіжий	3,8
	Зелені боби	свіжі	2,2
	Кабачок	свіжий	2,2
	Базилік	свіжий	0,7
	Перець чилі	свіжий	0,4
	Буряк	свіжий	4,6
Фрукти та ягоди	Яблуко	свіже	3,9
	Вишні	свіжа	2,3
	Лимон	свіжий	0,5
	Апельсин	свіжий	0,66
	Лайм	свіжий	1,09
	Малина	свіжа	2,0
	Чорниці	свіжі	1,5

Продовження додатку Л

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Ґатунок, термічний стан	Кількість, кг
Бакалійні товари	Шоколад білий	плитка	0,1
	Каперси	консервовані	0,2
	Кунжут	сухий	0,4
	Чорнослив	в'ялений	1,0
	Маслини	консервовані	2,2
	Оливки	консервовані	2,2
	Соєвий соус	скляна бутилка	1,0
	Томатна паста	скляна банка	0,3
	Шоколад	плитка	1,6
	Печиво Савоярді	фасоване	1,09
	Цукати		0,4
	Артишок	копчений	3,7
	Оцет		0,7
	Бальзамічний оцен		0,3
	Сезам		0,4
	Грецькі горіхи		1,2
	Гірчиця		0,4
	Какао		0,16
	Кава натуральна		0,06
	Мак		0,15
	Родзинки		0,50
	Желатин		2,28
	Крохмаль		0,40
	Дріжджі		0,06
Сипучі продукти	Борошно пшеничне	в/г	15,84
	Цукор	в/г	7,01
	Рис дикий	в/г	0,26
	Кус-кус		1,1

Додаток М

Загальна площа приміщень бізнес-готелю 4* на 110 місць «Business Trend» у Печерському районі м. Києва

Найменування приміщення	Площа, м^2
Приймально-вестибюльної група	
Вестибюль	121
Бюро прийому і реєстрації	14
Бюро бронювання	10
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	10
Кімната чергового адміністратора	12
Сєйфова	8
Швейцарська і приміщення носильників	8
Камера схову	11
Приміщення охорони	17
Приміщення посильних	8
Відділення зв'язку	12
Комора прибирального інвентарю	6
Медпункт	16
Санвузол загального користування	24
Разом, м^2	**285**
Житлова група	
Апартамент	66
Люкс	46
Напівлюкс	36
Стандарт двохмісний	876
Стандарт одномісний	375
Разом, м^2	**1399**
Приміщень поверхового обслуговування	
Хол	72
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	24
Приміщення старшої покоївки	24
Комора для брудної білизни	12
Комора для прибирального інвентарю	8
Кімната побутового обслуговування	16
Приміщення для чищення взуття	12
Приміщення для зберігання візків покоївок	24
Разом, м^2	**192**
Побутового обслуговування споживачів	
Салон краси (перукарня вищої категорії, салон з косметичним кабінетом, приміщення для масажу, манікюру, педікюру)	30
Каса квитків на транспорт	6
Каса театральна та на інші культурні і спортивні заходи	6
Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання, прасування)	12

Продовження додатку М

Найменування приміщення	Площа, м^2
Торгівельні кіоски	8
Разом, м^2	**62**
Культурно-дозвільного призначення	
Інтерактивна бібліотека	20
Конференц-зал №1 на 30 місць	42
Конференц-зал №1 на 60 місць з кімнатою для кави-брейк	80
Конференц-зал №2 на 100 місць	140
Зала для нарад	32
Бізнес центр	30
Більярдна	24
Разом, м^2	**368**
Фізкультурно-оздоровчого призначення	
Тренажерний зал	189
Кімната інструкторів	7
Приміщення для зберігання і ремонту тренажерів	10
Роздягальня (чоловіча та жіноча)	22
Вбиральні	8
SPA-центр, в т.ч.:	
Солярій	12
Сауна	20
Кабінет косметолога	17
Кабінет пілінгу та обгортання	18
Масажний кабінет	24
Підсобне приміщення	5
Роздягальні з душовими і санвузлами	20
Господарська комора	4
Разом, м^2	**356**
Адміністративні	
Кабінет директора	12
Приймальня	8
Кабінет заступників директора	12
Кімната головного інженера	8
Відділ кадрів	10
Архів	12
Бухгалтерія	18
Планово-економічний відділ	10
Санвузли персоналу	6
Разом, м^2	**96**
Господарські	
Вузол зв’язку	20
Відділення чистої білизни	18
Відділення брудної білизни	10
Приміщення розбирання брудної білизни	8
Майстерня лагодження білизни	5

Продовження додатку М

Найменування приміщення	**Площа, м^2**
Склади прибирального інвентарю	4
Майстерні	70
Складські приміщення	90
Центральний диспетчерський пост	25
Служба прибирання території	12
Площа господарських приміщень готелю	**262**
Заклади ресторaного госопдарства	
Приміщення для споживачів	
Ресторан	
Торгівельна зала	210
Вестибюль	35
Аванзал	10
Гардероб	9
Туалетна з убиральнею чоловіча	12
Туалетна з убиральнею жіноча	12
Кімната для паління	8
Лобі-бар	
Торгівельна зала	30
Приміщення для офіціантів та бармена	9
Їдальня для персоналу	
Торгівельна зала	25
Всього	**360**
Виробничі приміщення	
Холодний цех	22
Доготівельний цех	25
Гарячий цех	35
Приміщення завідуючого виробництва	4
Мийна кухонного посуду	5
Мийна столового посуду та сервізна	10
Роздаткова	6
Складські приміщення	
Приміщення охолоджувальних камер	22
Комора вино-горілчаних продуктів	10
Комора сухих продуктів	10
Комора та мийна тари	8
Білизняна та інвентарна	6
Завантажувальна	10
Адміністартивні приміщення	
Контора	6
Приміщення для офіціантів та адміністратору	12
Гардероб жіночий з душовими кабінами	12
Гардероб чоловічий з душовими кабінами	12
Санвузли для персоналу	6

Закінчення додатку М

Найменування приміщення	**Площа, м^2**
Приміщення для музикантів	6
Приміщення комірника	6
Разом, м^2	**233**
Корисна площа, м^2	**3613**

Додаток Н

Характеристика конструктивних елементів будівлі

№ з/п	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
1	**2**	**3**
І. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Колони – монолітні, стаканного типу
		Глибина закладання – 6,6 м
		Матеріал – залізобетон
		Гідроізоляція – тришарова, гідроізол на бітумній мастиці
ІІ. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні –несучі
		Матеріал – цегла, будівельний розчин
		Товщина – 510 мм
		Переородки
		Матеріал – цегла, газобетон
		Товщина – 120 мм,
3	Колони	Матеріал – залізобетон В-30
		Розміри перерізу – 400мм х400мм
		Крок сітки колон - 6000*6000
4	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон;
		Форма перерізу – тавровий.
5	Перекриття	Тип –збірне
		Матеріал – залізобетон
		Висота – 300 мм
6	Покрівля	Тип – горища
		Форма – плоска
		Структура: - гідроізоляція – рулона гідролізація - утеплювач – пінопласт - пароізоляція - шар руберoїду на бітумній мастиці - цементно-піщана армована стяжка -керамзитова розуклонка -плита перекриття
7	Сходи, ліфтові, шахти	Тип –двомаршеві
		Ширина сходового маршу – 1500 мм
		Довжина сходового маршу – 3900 мм
		Призначення ліфту – пасажирський та вантажно-пасажирський
		Призначення ліфту – пасажирський вантажопідйомність 350 кг розміри кабіни 1800х1200х2100
		Тип шахти – цегляна
8	Вікна	Тип віконних блоків – двокамерний склопакет (скло)
		Матеріал віконного блоку – металопластик
		Засклення – склопакет, двокамерний
		Розміри - 1000мм×1700мм,
		Відстань від полу до підвіконня – 800 мм

Продовження додатку Н

1	2	3
9	Двері	Призначення – внутрішні,
		Тип дверного блоку – одностулкові
		Тип дверних полотен – глухі
		Матеріал дверного блоку – дерево
		Розміри - 2000 мм × 800 мм,
		Призначення – зовнішні;
		Тип дверного блоку – двостулкові;
		Тип дверних полотен – глухі;
		Матеріал дверного блоку – сталь;
		Розміри 2500 мм × 2500 мм

Додаток П

ПОГОДЖЕНО

М.п.____

_____

(орган місцевого самоврядування, посада, ініціали, прізвище керівника, дата)

ЗАЯВА ПРО НАМІРИ

1. Інвестор (замовник) ТОВ «Business Trend»

2. Місце розташування майданчиків (трас) будівництва (варіанти) м. Київ Мечникова 3б.

3. Характеристика діяльності (об'єкта) Надання послуг ресторанного господарства та відпочинку.

Технічні і технологічні дані: бізнес-готелю 4* на 110 місць «Business Trend», ресторан на 100 місць, лобі-бар на 10 місць.

4. Соціально-економічна необхідність планованої діяльності - Організація послуг ресторанного господарства та відпочинку

5. Потреба в ресурсах при будівництві і експлуатації: земельних 3300 м^2, **енергетичних (паливо, електроенергія, тепло** - 90812,00 кВт/рік, **витрати тепла –** 410,50 Гкал /рік, **водних** 14349 м^3/рік, **трудових** -101 чол.

6. Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації) прокладання під'їздів.

7. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за варіантами – відсутне централізоване відведення стічних вод

8. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами - підтоплення

9. Можливі впливи планованої діяльності (при будівництві й експлуатації) на навколишнє середовище: клімат і мікроклімат, тепло, повітряне дим і пил, водне каналізація і стоки грунт тверді побутові відходи, рослинний і тваринний світ, заповідні об’єкти відсутні, навколишнє

соціальне середовище (населення) створення 101 робочих місць навколишнє техногенне середовище - відсутні.

10. Відходи виробництва і можливість їх повторного використання, утилізації, знешкодження або безпечного захоронення утилізація ТБВ та рідких станів

11. Обсяг виконання ОВНС розрахунок величини впливу за вказаними напрямами

12. Участь громадськості Печерського району м. Києва.

Замовник _

_____

Генеральний проектувальник _____

Додаток Р

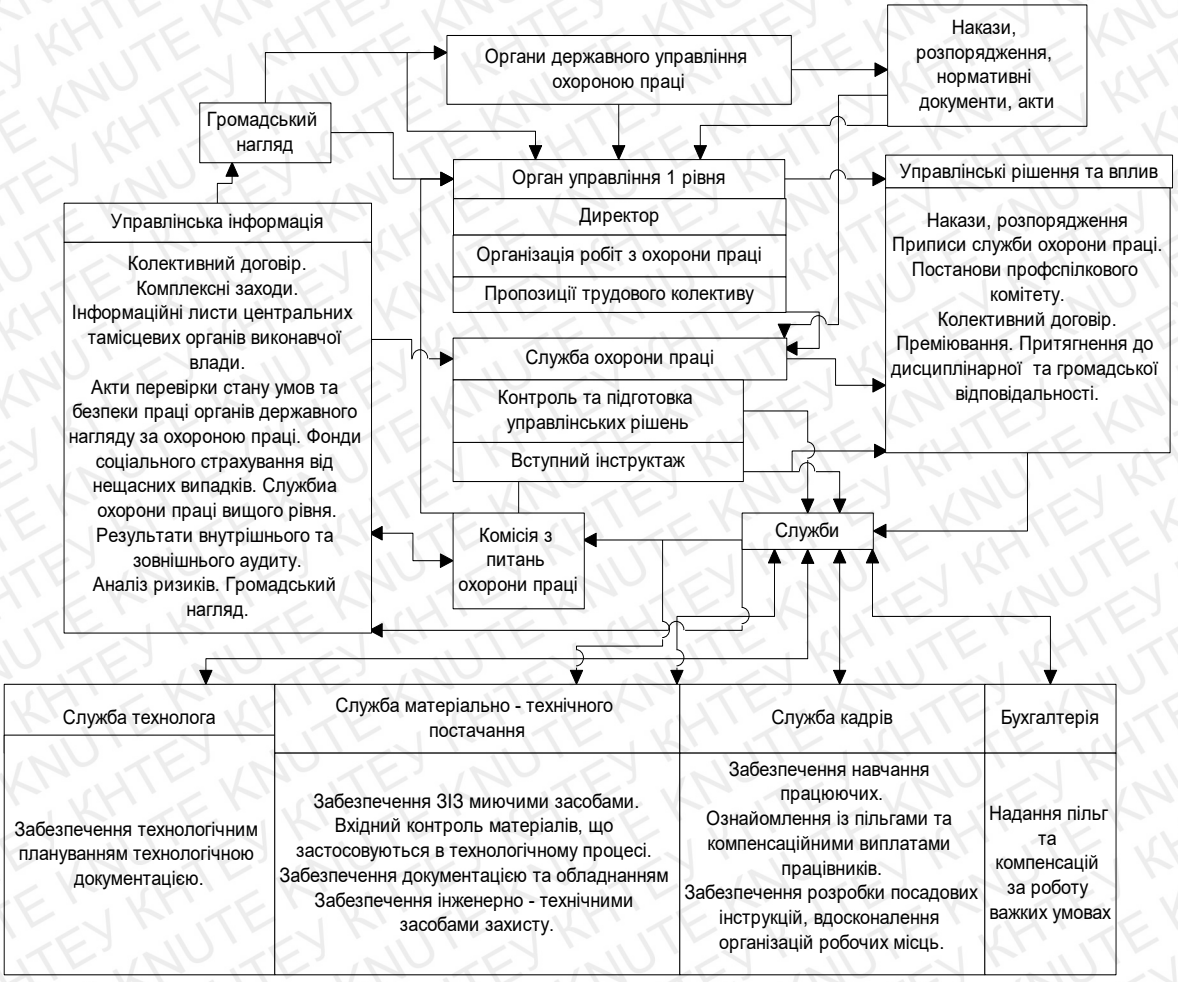


Схема управління охороною праці

Додаток С

ЗАТВЕРДЖЕНО

_____

(посада роботодавця)

_____

(підпис, ПІБ роботодавця/

_____

дата

План заходів з охорони праці

Найменування заходу	**Способи виконання заходу**	**Відповідальні за виконання**	**Строк виконання**
1. Створення: системи управління охороною праці на підприємстві; системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту	1. Створення служби охорони праці. 2. Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки. 3. Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві. 4. Розроблення графіка навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт	Виконавчий директор бізнес-готелю 4*	2018
2. Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони прац	Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальних осіб	Керівник кадрової служби	2018
3. Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті	1. Аналіз сервісно-виробничого процесу комплексу. 2. Аналіз конструкційних особливостей та обладнання	Виконавчий директор бізнес-готелю 4*	2018
4. Моніторинг умов праці на робочих місцях	1. Організація триступеневого контролю за станом охорони праці. 2. Використання комп'ютерних технологій з метою підвищення ефективності контролю за санітарно-гігієнічними умовами праці	Заступники директора	Постійно
5. Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту	1. Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці і відпочинку персоналу. 2. Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв. 2. Складання графіка відпусток, плану оздоровлення персоналу	Виконавчий директор	Щорічно

Продовження додатку С

Найменування заходу	**Способи виконання заходу**	**Відповідальні за виконання**	**Строк виконання**
6. Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту	Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом	Заступники директора	Постійно
7. Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці	1. Запровадження професійного психофізіологічного добору працівників. 2. Упровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів; 3. Упровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю; 4. Упровадження засобів автоматизованого управління мікрокліматом та освітленням виробничих приміщень;	Виконавчий директор	Постійно
	5. Забезпечення працівників гарячим і дієтичним харчуванням з урахуванням стану їх здоров’я; 6. Контроль за проходженням періодичних медоглядів		
8. Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки та охорони праці	Здійснення системного нагляду за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до законодавства	Виконавчий директор	Постійно

Додаток Т

План евакуації

Додаток Ф

ЗАТВЕРДЖУЮ

_____

(посада керівника)

_____

(підпис, ПІБ керівника)

_____

(дата)

План заходів з цивільного захисту готелю

№ пор.	Захід	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1	Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	2018
2	Призначення керівників навчальних груп з цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту	Начальник, заступники начальника цивільного захисту	2018
3	Проведення навчань з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	2018
4	Розробка і затвердження заходів щодо техногенного та протипожежного захисту будівель готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018
5	Підготування керівного складу та працівників готелю в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та міських курсах	Начальник штабу цивільного захисту	За окремим планом
6	Розробка розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту	Заступники начальника цивільного захисту	2018
7	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою Типової програми та виконання нормативів цивільного захисту	Керівники навчальних груп	2018
8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018
9	Організація оповіщення та зборів керівного складу готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	Не рідше як двічі на рік
10	Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018

Додаток Х

Посадові вимоги до працівників служби прийому і обслуговування

Посадові обов'язки	Знання та вміння
Директор з розміщення	
Виконання делегованих йому директором завдань, керівництво службою прийому і розміщення готелю, контроль за виконанням обов'язків працівниками; робота зі скаргами гостей; організація і контроль дотримання заходів та техніки безпеки на робочому місці; планування потреб підрозділів служби; впровадження змін в роботу служби; інструктаж підлеглих; розподіл обов'язків; створення системи мотивації праці; організація і проведення ділових переговорів.	Знання: іноземні мови: англійська (вільно); правові документи, що регламентують готельну сферу; культура між особистісного спілкування; процедура привітання особливо важливих персон; основи конфліктології; правові аспекти і правила реєстрації відпочиваючих, роботу з паспортами, візами; готельний маркетинг тощо. Вміння: спілкування з гостями готелю; користування сучасними засобами комунікації; правильні дії в надзвичайних ситуаціях; впровадження інноваційних форм роботи; планування і контроль роботи персоналу; розв'язання конфліктних ситуацій тощо.
Посильний	
Супровід гостя в номер, пояснення гостю основних правил користування номерним обладнанням, піднос багажу до служби прийому і розміщення, ліфта, номеру і назад при виїзді гостя, рознесення кореспонденції за номерами, виконання інших функцій посильного	Законодавство про працю; правила внутрішнього трудового розпорядку; Правила і норми охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та протипожежного захисту.
Завідуючий номерним фондом	
Контроль за роботою персоналу з підтримки чистоти і порядку в житлових і у службових приміщеннях готелю; розподілення завдань серед підлеглих, виконання адміністративних функцій; контроль за справністю санітарно-технічного й іншого обладнання в номерах і службових приміщеннях; забезпечення збереження інвентарю та обладнання; організація прибирання номерів; прийняття номерів від проживаючих при від'їзді; прийом замовлень на додаткові платні послуги; виклик чергового персоналу технічної служби для усунення технічних пошкоджень.	Вміння ефективно співпрацювати зі службовцями на всіх рівнях в самому готелі і корпоративним персоналом; вміння оцінювати, координувати і стимулювати роботу службовців готелю для досягнення найкращих результатів на їх ділянках і поширювати позитивний досвід на всі сфери обслуговування; вміння приймати рішення при самому розумному до них підході.

Продовження додатку Х

Покоївка	
Прибирання і провітрювання номерів, утримання в чистоті номерів, санвузлів та інших приміщень, заміна постільної білизни і рушників; приймання та виконання доручень проживаючих	Технологія прибирання; встановлюний порядок заміни білизни; етикет; користування технічним обладнанням і приладами, що застосовуються для прибирання приміщень
Адміністратор готелю	
Посадові обов'язки	Знання та вміння
Зустріч та реєстрація гостей, розселення, розрахунок за проживання і надані послуги, ведення графіка проживання, контроль за роботою вверeного персоналу; прийом заявок на бронювання номерів; здійснення бронювання в режимі on-line; та ін.	Знання: іноземні мови: англійська (вільно); правила прийому та обслуговування громадян; прейскуранти і тарифи на номери, місця і надані послуги; правила реєстрації та паспортно-візового режиму в готелях; порядок оформлення експлуатаційної документації; розташування номерів і нормативи оснащення приміщень порядок розрахунків за послуги. Вміння: спілкування з гостями готелю; користування сучасними засобами комунікації; правильні дії в надзвичайних ситуаціях.
Прачка	
Утримання складських приміщень в належному санітарному і протипожежному стані; здійснення прийому, зберігання і видачі матеріальних засобів (білизни); прання і прасування білизни; виконання дрібних господарських доручень.	Правила прийому та видачі білизни; правила прання і прасування білизни; режим роботи підприємства; правила техніки безпеки і протипожежної безпеки; правила внутрішнього трудового розпорядку; правила і норми охорони праці.

Додаток Ц

Планування витрат на сировину, продукти, закупівельні товари ЗРГ при готелі

Сировина та продукти	Потреба продуктів для виготовлення власної продукції (на рік)	Покупні товари	Всього	Роздрібна ціна за 1 кг, грн	Вартість, тис. грн.
1	2	3	4	5	6
Телячий язик	1930,0			110,0	173,7
Куряче філе	2321,3			90,0	139,3
Качина грудка	293,0			125,8	16,3
Телятина	1124,0			165,0	73,1
Сир Пармезан	53,2			900,0	47,9
Яловичина	737,3			130,0	44,2
Філе палтуса	150,8			400,0	60,3
Тигрові креветки	430,5			220,0	94,7
Тунець	152,5			750,0	114,4
Лосось	135,0			480,0	64,8
Спіруліна	35,2			1350,0	47,5
Вугор	147,3			500,0	73,7
Кальмар	88,3			85,0	7,5
Мідії	98,4			250,0	24,6
Листя салату	219,0			76,6	16,8
Авокадо	36,5			65,4	2,4
Шпинат	365,0			57,0	20,8
Петрушка	127,8			45,5	5,8
Базилік	748,3			76,0	56,9
М’ята	91,3			64,3	5,9
Помідори свіжі	1825,0			68,0	124,1
Цукіні	292,0			79,0	23,1
Селера	186,3			65,5	12,2
Кукурудза бебі	132,5			200,0	26,5
Оливки	127,8			80,4	10,3
Цибуля ріпчаста	949,0			4,8	4,6
Часник	73,0			10,2	0,7
Огірки	310,3			34,6	10,7
Баклажани	164,3			4,2	0,7
Картопля	4900,8			4,0	19,6
Морква	6478,8			29,6	191,8
Перець	1350,5			42,7	57,7
Гарбуз	219,0			30,0	6,6
Шампіньйони	565,8			44,2	25,1
Морські водорості	273,8			20,0	5,5

Продовження додатку Ц

1	2	3	4	5	6
Яйця курячі	2356,0			46,4	109,3
Лимон	547,5			35,5	19,4
Яблука	1755,8			46,4	81,5
Ягоди свіжоморожені	36,5			37,6	1,4
Банан	748,3			40,2	30,1
Персик	109,5			76,6	8,4
Апельсин	1263,0			50,0	63,2
Грейпфрут	737,5			45,5	33,6
Ананас	547,5			13,0	7,1
Полуниця	273,8			85,0	23,2
Ківі	255,5			25,0	6,4
Безалкогольні		23500	23500	10,0	235,0
Алкогольні напої		11340	11340	85	963,9
Кондитерські вироби		4362	4362	25	109,1
Хліб		5960	5960	10	59,6
Разом					**15361,0**

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ