

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ-ЛЮКС 4* НА 70 МІСЦЬ У ПОДІЛЬСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА

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

підпис студента

Гуріненка Артем
Сергійовича

Науковий керівник
Д.Т.Н., доц.

підпис керівника

Федорова Діна
Володимирівна

Науковий консультант
К.Т.Н., доц.

підпис консультанта

Романенко Роман
Петрович

Науковий консультант
Д.Т.Н., проф.

підпис консультанта

Гніцевич Вікторія
Альбертівна

Гарант освітньої програми
Д.Е.Н., проф.

підпис гаранта

Босовська Мирослава
Веліксівна

КИЇВ 2018

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 студентіві

Гуріненку Артем Сергійовичу
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект готелю-люкс 4* на 70 місць у Подільському 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 об’єкта готельного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

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

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

4. Перелік графічного матеріалу, рис.:

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

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

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.5. Ресторани. Бари	Гніщевич В.А.	28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Романенко Р.П.	28.12.2017 р.	28.12.2017 р

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

1.4. Сервіс

1.5. Ресторани. Бари.

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

2.3. Характеристика будівлі

2.4. Інженерні системи

2.5. Дизайн

2.6. Кошторис

2.7. Охорона навколишнього середовища

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

2.9. Охорона праці

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал .

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

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

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту, к.е.н., доцент

Федорова Д.В.
(прізвище, ініціали)

_____ (підпис)

10. Гарант освітньої програми, д.е.н., професор

Босовська М.В.
(прізвище, ініціали)

_____ (підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

Гуріненко А.С.
(прізвище, ініціали)

_____ (підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

(дата, підпис)

Д.В. Федорова
(прізвище, ініціали)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента Гуріненко А.С.
(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.....	11
1.1. Концепція готелю.....	11
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс.....	24
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс.....	30
1.4. Сервіс.....	32
1.5. Ресторани. Бари.....	42
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	60
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	60
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	61
2.3. Характеристика будівлі.....	63
2.4. Інженерні системи.....	65
2.5. Дизайн.....	74
2.6. Кошторис.....	76
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	77
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	78
2.9. Охорона праці.....	80
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	82
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	87
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ.....	92
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	92
3.2. Капітал.....	96
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	96
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки.....	97
3.5. Ефективність інвестиційного проекту.....	109
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	114
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	117
ДОДАТКИ.....	122

ВСТУП

Сучасні ринкові умови характеризуються поглибленням конкурентної боротьби на ринку. У зв'язку з цим здійснюється аналіз стану готельного бізнесу, відбувається пошук інноваційних напрямів функціонування засобів розміщення, створюють високі вимоги до діяльності підприємств сфери гостинності та окреслюються перспективи на майбутнє. Вітчизняний ринок готельних послуг характеризується не тільки недостатньою кількістю готелів, але й обмеженістю їх типів, відсутністю відповідної інфраструктури та якості обслуговування. Окрім того, на український ринок вийшли міжнародні бренди, що загостило проблему низької конкурентоспроможності готельних підприємств.

На ринку України набувають популярності такі концептуальні заклади, як бутик-готелі. Насамперед, основною особливістю такого готелю є можливість створити індивідуальну атмосферу затишку і комфорту. Саме від почуттів споживача послуги залежить вибір між стандартним готелем або готельною мережею та ексклюзивним, унікальним закладом готельного господарства. Головним є те, що в кожному бутик-готелі номери оформлені в індивідуальному стилі. Актуальним є дослідження перспектив функціонування та проектування бутик-готелів в Україні.

Питаннями, пов'язаними з функціонуванням готелів, і аналізом їх діяльності займаються такі вчені, як, зокрема, Г. Яковлєв, Т. Ткаченко, С.Меличенко, Е. Балашова, А. Кусков, А. Медик, В. Кохненко, О. Любіцева, Г.Мунін, Т. Олефіренко, Х. Роглєв, М. Мальська, М. Портер, Ф. Котлер, Ж.Ламбен.

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

Реалізація поставленої мети зумовила необхідність розв'язання таких завдань:

1. Визначити концептуальні засади діяльності готельного підприємства відповідно до категорії і місткості. Обґрунтувати форму утворення готелю-люкс у 4* на 70 місць Подільському районі міста Києва, визначити заклади-конкуренти, контингент споживачів, розробити концепцію.

2. Розробити перелік послуг готелю. Обґрунтувати вибір просторового рішення зон приймання та обслуговування клієнтів; обладнання та інвентарю; спроектувати процес обслуговування в готелі на основі структурно-технологічних схем.

3. Структурувати торгівельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства: визначити умови і чинники забезпечення процесу обслуговування. Обґрунтувати організацію роботи структурних підрозділів закладів ресторанного господарства.

4. Розрахувати загальну площу об'єкта, вибір форми будівлі та поверховості. Розробити планувальне рішення об'єкта.

5. Визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта, розміщення в містобудівній структурі, охарактеризувати конструктивну схему будівлі та інженерних систем. Розробити пропозиції щодо дизайну готелю і закладів ресторанного господарства. Визначити будівельно-технічні показники проекту. Розрахувати кошторис будівництва, експлуатаційні показники проекту.

6. Визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта; визначити системи і процедури управління; розробити раціональну організаційну структуру управління; розробити пропозиції щодо добору, розстановки та розвитку персоналу, розробити штатний розпис.

7. Обґрунтувати операційні доходи об'єкта, обсяги та структуру операційних активів. Розробити план з праці та спланувати поточні затрати; сформулювати операційних прибуток за перший рік створення та функціонування закладу; спланувати основні економічні показники діяльності за перші десять років. Оцінити ефективність капітальних вкладень, окупності проекту.

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

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

Інформаційну базу дослідження становлять: публікації вітчизняних і зарубіжних вчених, монографічна література, тематичні публікації в періодичних виданнях, статистичні матеріали та звіти Держкомстату України, законодавчі та нормативно-правові акти.

Практичне значення одержаних результатів полягає в можливості впровадження розробленого проекту, що сприяє реалізації соціальних цілей, є інструментом підвищення рентабельності та конкурентоспроможності готельного підприємства.

Апробація результатів: основні результати та положення дослідження опубліковані у науковій праці «Перспективи функціонування бутик-готелів в Україні», загальним обсягом 7 др. арк. (додаток А).

Обсяг і структура роботи: випускний кваліфікаційний проект складається з трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, додатків та графічних матеріалів. Основний зміст роботи викладено на 121 сторінці. Випускний кваліфікаційний проект містить 65 таблиць, 8 рисунків, 16 додатків та 2 графічних матеріалів.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

Розвиток ринкових відносин та поглиблення конкурентної боротьби на ринку створюють високі вимоги до діяльності підприємств сфери гостинності. Вітчизняний ринок готельних послуг характеризується не тільки недостатньою кількістю готелів, але й обмеженістю їх типів, відсутністю відповідної інфраструктури та якості обслуговування. Окрім того, на український ринок вийшли міжнародні бренди, що загостило проблему низької конкурентоспроможності готельних підприємств.

В готельному бізнесі Європи одними із ключових елементів готельної індустрії стали ексклюзивні готелі, які міцно зайняли свою нішу. У затишних готелях, кожен з яких є унікальним, споживач отримає куди більше задоволення, аніж оселиться в стандартному мережевому готелі [34]. Перевага унікальних готелів в тому, що клієнт має можливість вибору. Споживач готельної послуги може підібрати собі готель не лише виходячи з вартості номера, набору послуг і місця розташування, але і з врахуванням естетичних пристрастей [33]. Але головним є те, що в кожному бутік-готелі номера оформлені в індивідуальному стилі.

Бутік-готель - модний, стильний готель, розташований найчастіше в діловій частині міста, недалеко від магазинів [62].

Бутік-готелі реалізують багато інноваційних заходів і рішень, щоб привернути увагу гостей, які стомилися від уніфікованих послуг

Насамперед, основною особливістю такого готелю є можливість створити індивідуальну атмосферу затишку і комфорту. Саме від почуттів споживача послуги залежить вибір між стандартним готелем або готельною мережею та ексклюзивним, унікальним закладом готельного господарства. Зважаючи на це, актуальності набуває проектування нових бутік-готелів в Україні, адже попит на сервіс такого класу на українському ринку вже сформований, але поки не задоволений. Безумовно, немає необхідності в таких об'єктах в кожному місті,

але в Києві, Львові, Одесі та курортних містах спостерігається явна нестача готелів butik-формату (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Бутік-готелі м. Києва

Назва	Адреса
Theatre Boutique Apart-Hotel	Вул. Богдана Хмельницького, 10
Рів'єра	Вул. П. Сагайдачного, 15
Воздвіженський	Вул. Воздвіженська, 60
11 Mirrors	Вул. Богдана Хмельницького, 34а
Hermitage	Вул. С. Петлюри, 6

При відкритті нового концептуального закладу необхідно враховувати, що споживачі, освоюючи новий товар, послугу, заклад, проходять п'ять етапів:

I. стадія поінформованості. Споживач має деякі відомості про товар, але цієї інформації йому явно не вистачає.

II. Стадія інтересу. Споживач збирає інформацію про нові послуги, заклади.

III. Стадія оцінки. Споживач розмірковує, варто чи не варто пробувати новий «товар».

IV. Стадія випробування. Споживач відвідує заклад, щоб самому переконатися в тому, чи являє він цінність.

V. Стадія освоєння. Споживач вирішує стати постійним клієнтом.

Майбутню локацію для проектування готельного підприємства обираємо в культурний, історичний та діловий район Києву – Подільський. Поділ – один із найдавніших районів міста, на його території зосереджено близько 70% історичних пам'яток і пам'ятників архітектури. Вважається одним з найменших районів міста – площа всього 34,04 км². Кількість населення станом на 1 січня 2016 року становить 198123 особи [60]. У Подільському районі проживають громадяни різних національностей: українці, росіяни, білоруси, поляки, вірмени, євреї, азербайджанці, молдаване, болгары, грузини, татари.

До складу району входять селище Шевченка, масив Вітряні гори, Куренівка,

Виноградар, частина Нивок, Рибальський півострів, Мостицький масив, Беличье Поле і Поділ.

Транспортне сполучення Подільського району з іншими районами Києва забезпечують: 3 лінії метро (Поштова площа, Конtrakтова площа, Тараса Шевченка), автобусні та трамвайні маршрути, фунікулер [61].

У районі достатньо добре розвинута виробнича промисловість, близько 50 підприємств, найбільші серед них ЗАТ Київський завод шампанських вин «Столичний», ЗАТ «Пивзавод на Подолі», ЗАТ «Київський вітамінний завод», ВАТ «Фармак».

Основними місцями туристичної атракції Подільського району є наступні об'єкти [59]:

- місця паломництва (церква Різдва Христового, Покровська церква, Церква Успіння Богородиці Пирогощо, Воскресенська церква, Свято-Іллінська церква, Андріївська церква);
- головна туристична вулиця Києва - Андріївський узвіз, яка перетворюється на ярмарок із сувенірними ятками, картинами та виробами хенд-мейд;
- оглядовий майданчик з видом на Поділ і лівий берег;
- головне скупчення туристів - фунікулер;
- річний вокзал, звідки відбувають екскурсійні теплоходи;
- пішохідний міст, що веде на Труханів острів;
- музеї: музей-аптека, музей «Однієї вулиці», літературно-меморіальний музей Михайла Булгакова;
- театри: музичний театр, театр на подолі, театр «Колесо», Київський музичний театр для дітей та юнацтва, Мала сцена муніципального театру «Київ»;
- Куренівський парк
- заком Річарда;
- фонтан «Самсон»;
- концерт-хол «FREEDOM».

Враховуючи високу туристичну та ділову активність Подільського району вважаємо перспективним створення в даній локації готелю-люкс. Враховуючи Зважаючи на те, що у Подільському районі відсутні великі ділянки для будівництва місткість майбутнього готельного підприємства становитиме 70 місць. Для зведення засобу розміщення обираємо вільну від забудови територію по вулиці Констянтинівська 17. Дана земельна ділянка характеризується зручним географічним розташування, розвинутою інфраструктурою, великою кількістю історико-культурних пам'яток, чудовою транспортною розв'язкою та підведенням всіх необхідних комунікацій.

Оскільки, в Подільському районі проживають київські мільйонери, зірки шоу-бізнесу, ділові люди та кожного дня дану локацію відвідує значна кількість туристів, отже категорія комфорту для майбутнього засобу розміщення буде 4*.

Неймінгом для майбутнього готельного підприємства обираємо «Podol Pride», що в перекладі з англійської означає гордість Подолу, що асоціюватиметься у жителів та туристів міста Києва з Подолом.

Для підвищення конкурентних переваг проєктований готель-люкс має знати технології, маркетингові стратегії, управлінські кадри та інновації, які використовують готельні підприємства, що розміщені неподалік обраного місця розташування. Забезпеченість Подільського району готелями проаналізована у таблиці 1.2 [63].

Таблиця 1.2

Забезпеченість Подільського району готельними підприємствами

Діючі об'єкти готельні господарства	Адреса	Клас готелю	Кількість номерів	Кількість місць
Готель «Fairmont Grand Hotel»	вул. Набережно-Хрещатицька, 1	5*	258	464
Бутік-готель «Подол Плаза»	вул. Констянтинівська, 7а	4*	57	102
Готель «Radisson Blu»	вул. Братська, 17	4*	164	295
Бутік-готель «Воздвиженский»	вул. Воздвиженська, 60а	4*	26	46
Готель «Number 21 by DBI»	вул. Сагайдачного, 21	3*	18	32
Готель «Домус»	вул. Ярославська, 19	3*	31	54
Бутік-готель «MaNNa»	вул. Воздвиженська, 16б		5	10
Бутік-готель «BURSA»	вул. Костянтинівська, 11		33	60

Продовження таблиці 1.2

Діючі об'єкти готельні господарства	Адреса	Клас готелю	Кількість номерів	Кількість місць
Готель «Андріївська мансарда»	вул. Воздвиженська, 60		4	10
Хостел «Київ-Арт»	вул. Костянтинівська, 21		4	16
Хостел «Yaroslav»	вул. Я.Івашкевича, 10		8	24
Хостел «На Подолі»	вул. Костянтинівська, 10		3	36

Бачимо, що ринок готельних послуг Подільський району достатньо насичений: є і готелі категорії 5* (1 підприємство), 4* (3 засоби розміщення), 3* (2 готельні підприємства), 3 готелі без категорії, 3 хостели та апартаменти. Найбільший номерний фонд у готелях «Fairmont Grand Hotel» та «Radisson Blu». Необхідно зауважити, що на території Подільського району розміщено 4 бутік-готелі з різним концептуальним направленням та невеликою місткістю.

Для подальшого аналізу готелів-конкурентів обираємо засоби розміщення з категорією 4*. У таблицю 1.3 досліджуємо перелік додаткових послуг готельних підприємств: бутік-готель «Подол Плаза» та «Воздвиженский», готель «Radisson Blu».

Таблиця 1.3

Характеристика послуг закладів-конкурентів

Послуга	Бутік-готель «Подол Плаза»	Готель «Radisson Blu»	Бутік-готель «Воздвиженский»
Послуги проживання	+	+	+
Послуги харчування	+	+	+
Послуги міжнародного телефонного зв'язку	+	+	+
Паркінг	+	+	+
Wi-fi	+	+	+
Рум-сервіс	+	+	+
Бізнес-центр	+	+	
Трансфер	+	+	+
Кімната для переговорів	+		
Пральня	+		
Банкомат		+	
Тренажерний зал		+	
Конференц-зал		+	+

Аналізуючи таблицю 1.2 можна сказати, що усі готелі надають основні послуги (проживання та харчування), а також послуги міжнародного телефонного зв'язку, паркінг, Wi-fi, трансфер та рум-сервіс.

Усі готелі пропонують послуги для ділових туристів, а саме бізнес-центр, оренду конференц-залів та кімнат для переговорів. Спортивні послуги надаються лише у готелі «Radisson Blu».

Розглянемо основні показники, які впливають на рейтинг готельного господарства та оцінимо їх за п'яти бальною шкалою (табл. 1.4) [55].

Таблиця 1.4

Результати оцінювання конкурентів готелю

Показники	Назва готелю		
	Бутік-готель «Подол Плаза»	Готель «Radisson Blu»	Бутік-готель «Воздвиженский»
Місце розташування	5	5	5
Транспортна доступність	5	5	5
Екстер'єр та інтер'єр	5	4	4
Якість обслуговування	4	4	4
Асортимент додаткових послуг	5	5	4
Рівень ресторанного обслуговування	4	4	4
Система бронювання	5	5	4
Вартість проживання, цінові знижки, програми лояльності	4	4	4
Рівень безпеки туристів	4	4	4
Середній бал	4,6	4,4	4,2

Бачимо, що всі досліджувані підприємства мають дотатньо високі бали, тому при проектуванні майбутнього готелю-люкс «Podol Pride» увага буде приділена перевагам та недолікам конкурентів, а саме: розробленню цінкових знижок та програм лояльності, рівню ресторанних послуг та безпеці туристів. Головним конкурентом для проектованого засобу розміщення є бутік-готель «Подол Плаза», який отримав найвищу оцінку 4,6 бали.

При розробленні концепції готельного підприємства «Podol Pride» в якості додаткових послуг гостям готелі пропонуватиметься: Wellnes-центр,

кімната переговорів на 15 осіб, нішевий магазин парфумерії та мультибрендовий магазин одягу від українських брендів.

Для успішного просування послуг готелю-люкс необхідно визначити потенційних споживачів на основі сегментації ринку, де об'єктом сегментації є споживач. Мета сегментації – створення сприятливих умов для перебування споживача в готелі, підвищити обсяги продажу готельних послуг [55]. Аналіз споживачів проводився методом анкетування споживачів аналогічного за концепцією бутик-готелю «Подол Плаза».

Вивчення попиту на послуги готельного підприємства проводились методом опитування мешканців Подільського району та гостей бутик-готелю. В опитування приймало участь близько 400 респондентів. Результати дослідження потенційних споживачів проектованого готелю-люкс наводимо в таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Сегментація споживача готельних послуг готелю-люкс «Podol Pride»

Питання	Кількість відповідей	Частка у загальній структурі, %
1. Як часто Ви подорожуєте?		
а) Раз на тиждень	112	28
б) Раз на місяць	168	42
в) Раз на півріччя	84	21
г) Раз на рік	36	9
2. Вкажіть, будь ласка, мету Вашої подорожі		
а) Відпочинок	156	39
б) Ділова	92	23
в) Пізнавальна	60	15
г) Спортивна	44	11
д) Паломницька	16	4
ж) Інше	32	8
3. Скільки днів триває Ваша подорож?		
а) Один день, без ночівлі	96	24
б) 2-3 дні	200	50
в) 3-5 дні	68	17
г) Тиждень	36	9
4. Де Ви зазвичай зупиняєтесь на ніч?		
а) Готель	232	58
б) Хостел	24	6
в) Оренда квартири	100	25
г) Ночівля у друзів, родичів	44	11

Продовження таблиці 1.5

1	2	3
5. Які основні критерії для Вас важливі під час вибору готелю?		
а) Дизайн готелю та номерів	112	28
б) Ціна	48	12
в) Додаткові послуги	84	21
г) Наявність закладів ресторанного господарства	52	13
д) Розміщення готелю	64	16
ж) Комфорт та обслуговування	40	10
6. Які додаткові послуги Ви б хотіли бачити в готелі?		
а) Зал для переговорів	104	26
б) Магазили на території готелю	80	20
в) Wellnes-центр	56	14
г) Широкий вибір закладів ресторанного господарства	72	18
д) Басейн	88	22
7. Перевагу якому закладу ресторанного господарства Ви надаєте?		
а) Ресторан	140	35
б) Бар	104	26
в) Караоке-клуб	80	20
г) Кав'ярня	76	19
8. Ваша стать:		
а) Жіноча	164	41
б) Чоловіча	236	59
9. Ваш вік:		
а) До 18 років	8	2
б) 19-30	68	17
в) 31-45	160	40
г) 46-60	132	33
д) старше 60 років	32	8
10. Сімейний стан:		
а) Незаміжня/неодружений	152	38
б) Заміжня/одружений	248	62
11. Рівень Вашого доходу на одну особу?		
а) до 5000 грн.	68	17
б) від 5000-10000 грн.	120	30
в) Більше 10000 грн.	212	53

Провівши аналіз анкетування, можемо надати характеристику основному споживачу послуг проектного готелю-люкс «Podol Pride»: переважно це чоловіки віком 31-60 років, з рівнем доходу більше 10000 грн., що приїхали до міста для відпочинку та з діловою метою, в середньому на 2-3 дні. Також, необхідно зауважити, що під час вибору готелю велика кількість туристів звертає увагу на дизайн готельного підприємства та інтер'єр номерів.

Відповідно до концепції майбутнього готельного підприємства, то вона відповідатиме бутік-готелям, адже кожний номер буде індивідуально оформлений, а загальний інтер'єр приміщень для відвідувачів планується виконати у стилі лакшері.

Щодо класу та категорії засобу розміщення, то вінце буде готель-люкс з категорією 4*. Готель-люкс - спеціалізоване фешенебельне готельне підприємство, що пропонує незначний перелік послуг для клієнтів з особливими вимогами до комфорту - бізнесменів, високооплачуваних діячів культури, науки, мистецтва, високопосадових державних чиновників, спортсменів [43]. Приміщення готелів цієї категорії оздоблені дорогими меблями вищого класу, художньо виконаним декором, номери винятково класу - люкс, апартамент, президентський апартамент.

Для залучення іноземних туристів, при проектуванні та визначенні функціональних характеристик готелю крім галузевих стандартів (ДСТУ 4269:2004 «Послуги туристичні. Класифікація готелів» [28]) доцільно керуватися рекомендаціями «Official Hotel Guide» (класифікація готельних підприємств у світовій туристичній індустрії), щодо рангів готелю цього типу. Відповідно до цієї системи проєктований готель-люкс відноситься до:

- Superior Deluxe - ексклюзивний і дорогий готель, який пропонує вищий стандарт обслуговування, розміщення та зручності. Має елегантні та вишукані громадські приміщення, розташований в престижному місці. Готелі в такій категорії вважаються найкращими в світі [58].

Резюмуючи результати маркетингового аналізу щодо обґрунтування проєктування готелю-люкс категорії 4* у Подільському районі м. Києва, дозволяють зазначити про доцільність проєктування готелю. Реалізація концепції готельного підприємства дозволить:

- створити умови для активізації розвитку в'їзного та внутрішнього туризму;
- підвищити інвестиційну привабливість Подільського району та м. Києва;

- сформувати конкурентоспроможні послуги для гостей з високими вимогами до комфорту та якості обслуговування;
- забезпечити робочими місцями та збільшити відрахування до місцевого бюджету.

Місія готелю-люкс «Podol Pride» — забезпечити гостям краще індивідуальне обслуговування, комфорт, фешенебельну обстановку.

Філософія готелю – турбота про гостей, оскільки вони є найбільшою цінністю засобу розміщення.

Відповідно до місії та філософії проєктованого готелю-люкс ставимо основні цілі підприємства (рис. 1.1) [55].



Рис.1.1. Цілі проєктованого готелю-люкс «Podol Pride»

Для якісного надання послуг в готелі «Podol Pride» запроваджено інноваційні технології в усіх службах готелю:

- інформаційні системи менеджменту;
- глобальні системи бронювання;
- мережа Інтернет по всій території засобу розміщення;
- цифрові телефонні мережі;
- супутникові комунікації;

- мультимедійні технології;
- автоматизована система керування готельним підприємством;
- відмикання дверей за рахунок смартфонів;
- електронна пошта.

Ґрунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готелю-люкс «Podol Pride», що зведено у таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

Концепція готелю-люкс 4* «Podol Pride»

Ознаки концепції		Характеристика ознак		
Характеристика місця розташування				
Країна (місце) розташування		Україна		
Адміністративний вид території		Місто Київ		
Адміністративний район населеного пункту (території)		Подільський район		
Адреса розташування готелю		вул. Констянтинівська 17		
Система проживання і харчування		Розміщення, харчування за видом ВВ, додаткові послуги		
Тип підприємства		Бутік-готель		
Категорія		4*		
Кадровий склад		1. Директор готелю 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал		
Система управління		Лінійна		
Стиль управління		Демократичний		
Цільовий сегмент споживачів		Готель для бізнесменів, діячів культури, науки, мистецтва, державних чиновників, спортсменів		
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень		Блочний		
Розміщення				
Вид		Готель-люкс		
Рівень комфорту		4*		
Місткість		35 номерів (70 місць)		
Категорії номерів		Люкс	Апартамент	Номер для молодят Представницький апартамент
Кількість номерів		27	6	1 1
Дизайнерський стиль		Авторський стиль	Авторський стиль	Авторський стиль Авторський стиль
Харчування				
Тип закладів		Ресторан	Лобі	Бар при Wellnes-центрі
Організація харчування		Вільний вибір, шведський стіл	Вільний вибір	Вільний вибір
Кількість місць		65	10	6

Продовження таблиці 1.6

Ознаки концепції	Характеристика ознак		
Режим роботи	7.00-24.00 (без вихідних)	Цілодобово (без вихідних)	9.00-21.00 (без вихідних)
Форма обслуговування	Повне обслуговування офіціантами		
Дизайнерський стиль	Лакшері	Лакшері	Лакшері
Побутове обслуговування			
Тип	Трансфер		Пральня
Режим роботи	За запитом (без вихідних)		7.00 – 22.00 (без вихідних)
Послуги торгівлі			
Тип	Нішевий магазин парфумерії	Мультибрендовий магазин одягу від українських брендів	
Режим роботи	9.00 – 20.00 (без вихідних)	9.00 – 20.00 (без вихідних)	
Спортивно-оздоровчі послуги			
Тип	Wellnes-центр		
Режим роботи	9.00 – 21.00 (без вихідних)		
Анімаційно-дозвілєві послуги			
Тип	Кімната переговорів на 15 осіб		
Режим роботи	За запитом (без вихідних)		

Під час розроблення концептуального рішення готелю «Podol Pride» у м. Київ, було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки він є економічним при будівництві та технічній експлуатації.

Готель знаходиться в 5 хвилих ходьби від Контрактової площі та станції метро «Контрактова площа», в 5 хвилих їзди від площі Незалежності.

Межі земельної ділянки можна охарактеризувати наступним чином [60]:

- відстань до аеропорту «Бориспіль» – 30,3 км;
- відстань до аеропорту «Жуляни» – 7,8 км;
- відстань до Центрального залізничного вокзалу – 3,2 км.

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Готель-люкс «Podol Pride» буде працювати цілодобово, виїзд буде розраховуватися з 12:00 відповідного дня, заїзд з 14:00 години, такий режим роботи є доцільним для створення конкурентоспроможного підприємства.

Послуги проживання

До складу проектованого готелю-люкс буде входити житлова частина, представлена готелем (4*) на 35 номерів, із загальною місткістю – 70. У засобі розміщення представлено номери класу люкс, апартамент та президентський апартамент.

Додаткові послуги

Для гостей готелю «Podol Pride» надаються наступні безкоштовні послуги: Wi-Fi доступ по всій території готелю, цілодобова реєстрація та обслуговування номерів, експрес-реєстрація заїзду/виїзду, послуги консьєржа та швейцара, щоденне прибирання, охороняємий паркінг, місце для багажу, зберігання цінних речей, сніданок за типом «шведського столу».

За додаткову плату гостям надаватимуться наступні послуги: ресторан, та лобі та бар при Wellnes-центрі, трансфер, прокат автомобілів, пральня та прасування одягу, послуги дворецького, міні-бар у номері, оренда кімнати переговорів, wellness-центр, нішевий магазин парфумерії та мультибрендовий магазин одягу від українських брендів

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Оформлення приміщень для відвідувачів буде виконано у стилі лакшері, номери готелю-люкс – в авторському стилі. Для готелю будуть характерні високоякісні і дуже дорогі оздоблювальні матеріали та предмети інтер'єру [57].

Основний колір – золотий, білий, коричневий, оливковий та перламутровий.

Матеріали – мармур, дерево, природні та напівдорогоцінні каміння, оксамит, шкіра, кришталь.

Елементи дизайну - вітражі, мозаїка, розпис, ліпнина.

Стіни – оббиті дорогою тканиною.

Меблі – антикварні та дизайнерські виконані лише з натуральних та якісних матеріалів.

Акcesуари - декоративні прикраси, незвичні люстри, величезні вази, каміни, старовинні картини, дзеркала.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

У готелі-люкс «Podol Pride» передбачені приміщення фронт та бек офіс. Фронт офіс безпосередньо пов'язаний із прийманням та обслуговуванням споживачів.

У фронт-офісі відбувається спілкування зі споживачами, здійснюється первинна обробка наданих клієнтами даних, забезпечується аналіз, оброблення, збереження інформації кожного гостя, забезпечується взаємодія з іншими підрозділами готелю для оперативного надання комплексного та високоякісного обслуговування.

Типовими функціями фронт-офіс є:

- бронювання номерів;
- реєстрація, розміщення та виселення гостей;
- здійснення розрахунків за надані послуги;
- надання додаткового сервісу.

Приймально-вестибюльна та безпеки

У планувальній та функціональній організації готелю приміщення вестибюльної групи розташовані на першому поверсі й прилягають безпосередньо до головного входу. У приміщеннях приймально-вестибюльної групи приймають, оформлюють і розміщують гостей, здійснюють з ними розрахунок, надають інформацію про готель, зберігають та транспортують багаж [43].

Вестибюль поєднує вхід до закладу із входами до інших приміщень, входи до санвузлів відвідувачів, вихід на сходи. Передбачають у вестибюлі такі основні зони:

- інтенсивного пішохідного руху,
- екстенсивного пішохідного руху
- зона відпочинку та очікування.

Згідно з ДБН В.2.2-20.2008 «Будинки і споруди. Готелі» визначено площі приміщень приймально-вестибюльної групи та наведені у таблиці 1.7 [17].

Таблиця 1.7

Площі приміщень приймально-вестибюльної групи

№п/п	Приміщення	Площа , м ²
1.	Вестибюль	70
2.	Бюро прийому	10
3.	Бюро бронювання	9
4.	Кімната чергового персоналу	8
5.	Службовий санітарно-технічний блок	8
6.	Кімната чергового адміністратора	12
7.	Швейцарська і приміщення носильників	8
8.	Камера схову	9
9.	Приміщення охорони	8
10.	Приміщення посылних	8
11.	Телефонний переговорний пункт	4
12.	Гардероб	8
13.	Комора рибирального інвентаря	4
14.	Санвузол чоловічий та жіночий	2x6
	ВСЬОГО	178

У вестибюлі планується поздовжнє розташування функціональних зон. Служба приймання і розміщення (рецепція) – один із головних підрозділів готелю, що складається із двох функціональних частин: Front office, Back office [136].

У готелі-люкс «Podol Pride» служба приймання та розміщення розташована в безпосередній близькості від центрального входу. Стійка порт'є розташована біля центрального входу так, що у співробітників служби є змога бачити всіх, хто ввійшов чи вийшов з підприємства і спостерігати шлях споживача від моменту входу в приміщення до моменту входу у номер.

Back office – зона, яка розміщена за стійкою, поза полем зору гостей та інших співробітників готелю. У Back office організовують робочі місця працівників служби бронювання. При вестибюлі проектується приміщення для сортування багажу, звідки його доставляють на відповідні житлові поверхи у номери або до автотранспорту [52]. Санвузли розташовані у вхідній частині зони обслуговування із виходом до вестибюля.

Кімната для охорони проектується у секторі, не помітному для гостей. Одна з кімнат є прохідною. Облаштована кімната робочими столами, сейфом для зберігання зброї, кушеткою для відпочинку, шафою, електротехнікою.

Необхідний компонент у функціональній структурі вестибюля — зона відпочинку та очікування, де гостям можна короткотерміново перебувати до поселення, від'їзду або в процесі проживання, тут можуть відбуватись зустрічі гостей і відвідувачів готелю. Зона буде облаштована червоними велюровими диванами та кріслами, а також рекламними матеріалами готелю.

У вестибюлі готелю-люкс в якості освітлення використана фантастична люстра у формі золотої краплі. Підлога викладена білим мармуром, стіни — золото з перламутром, в якості аксесуарів використані чорні величезні вази та мармуровий камін. Стеля — біла, прикрашена ліпниною.

Житлова

Житлова зона призначена для надання послуги проживання, обслуговування номеру, чищення і прасування одягу, прийому білизни для прання, виконання незначних послуг і доручень, замовлення їжі в номер, транспортування багажу [41].

До складу приміщень житлової групи готелю-люкс входять

- номери;
- коридори;
- вітальні;
- холи перед сходами та ліфтами;
- приміщення поповерхового обслуговування.

Номерний фонд готелю-люкс «Podol Pride» представлений 27 номерів типу люкс (54 місця), 6 апартаментів (12 місць) та 2 президентських апартаменти (4 місця).

Дизайн номерів виконано в авторському стилі та відрізняється один від одного. Проте основними спільними рисами будуть: дизайнерські італійські меблі, розкішні предмети інтер'єру, просторі ванні кімнати, оздоблені мармуром, великі скляні люстри, оксамитові ковроліни, дзеркальні консолі та чорні світильники в стилі ар-деко.

Корисна площа номеру, $S_{кор}$, m^2 , розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування за формулою 1.1 [55].

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

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

S – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, м².

Перелік оснащення і меблів, розрахунок площ номерів наводиться у вигляді додатку Б. На основі корисної площі визначається загальна площа приміщення, $S_{заг}$, м²:

$$S_{заг} = S_{кор} / k \quad (1.2)$$

де k – коефіцієнт використання площі приміщення ($k=0,3-0,4$).

Розраховану загальну площу номерів готелю-люкс «Prime Hotel» наводимо у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Загальна площа номерів готелю-люкс «Prime Hotel»

Категорія номера	Площа, м²					Кількість номерів даної категорії	Загальна площа номерів, м²
	жит-лова	санвузлів		перед-покою	загаль-на		
		основного	додаткового				
Президентський апартамент	93	9	2	5	109	1	109
Номер для молодят	93	9	2	5	109	1	109
Апартамент	63	9	2	5	79	6	474
Люкс	36	5	2	5	48	27	1296
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА						35	1988

Вимоги до житлової групи приміщень наступні: висота житлового поверху готелю від підлоги до підлоги складає 2,8 м із товщиною перегородки між поверхами 0,3 м.

Приміщення поверхового обслуговування блокуються, передбачаючи один блок на 50 місць в готелях категорії *** та вище.

Приміщення для обслуговуючого персоналу знаходяться неподалік від поверхового холу. Обладнуються робочим столом, стільцями, вбудованою або окремою шафою, телефоном, системою зв'язку з номерами і вестибюльними службами.

Приміщення для чистої білизни розміщується поруч із вантажно-

пасажирським ліфтом, кабіна якого відчиняється в бік блоку приміщень для обслуговування на поверсі. Може бути оснащено шахтопідйомником.

Приміщення для брудної білизни розміщується поряд з вантажним ліфтом. Обладнується стелажми і білизнопроводом з приймальними клапанами для спуску брудної білизни.

Площі приміщень обслуговуючого персоналу готелю-люкс «Podol Pride» наведено у таблиці 1.9 [27].

Таблиця 1.9

Площі приміщень обслуговуючого персоналу готелю-люкс

№п/п	Приміщення	Кількість поверхів	Площа на 1 поверх, м ²
1.	Хол (вітальня)	3	30
2.	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої та брудної білизни	3	12
3.	Комора брудної білизни	3	6
4.	Комора прибирального інвентаря	3	4
5.	Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	3	4
6.	Кімната побутового обслуговування	3	8
7.	Приміщення для зберігання візків покоївок	3	12
8.	Приміщення для чищення взуття	3	6
9.	Санвузол персоналу	3	4
	ВСЬОГО		86

До блоку приміщень, що надають побутові послуги, належить приміщення для ремонту і прасування одягу, до яких вільний доступ. Обладнанні приміщення столами, дошками для прасування, раковинами для миття рук, стійками для розвішування одягу

Побутова, торговельна, дозвіллєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

Приміщення побутового обслуговування та торгівлі будуть відокремленими і розміщуватись безпосередньо при вестибюлі готелю. Для зручності гостей готелю-люкс всі приміщення побутового обслуговування та торгівлі працюватимуть без вихідних.

У мультибрендовому магазині одягу від українських брендів буде представлено колекції Minnim з Запоріжжя, кежуал від Cheresnivska та Owlsome, дощовики від рівненського бренду S-care, сучасні вишиванки марки

Etnodim, авангардні сукні від Celestial Body, Finch Wear та етнічний одяг від Ясі Хоменко.

У таблиці 1.10 наведено площі приміщень побутового обслуговування та торгівлі готелю-люкс «Podol Pride» [27].

Таблиця 1.10

Площі приміщень побутового обслуговування та торгівлі готелю-люкс

№п/п	Приміщення	Площа, м ²
1.	Нішевий магазин парфумерії	18
2.	Мультибрендовий магазин одягу від українських брендів	32
3.	Пральня	6
	ВСЬОГО	56

Для розширення асортименту послуг та збільшити кількість потенційних гостей проєктованого готелю-люкс «Podol Pride» планується організувати кімнату переговорів, для туристів, що подорожують з метою ділових поїздок. Максимальна кількість осіб, які зможуть розміститись в приміщенні – 15 осіб. Площа кімнати переговорів з усім необхідним обладнанням становить – 30 м². Кімнату буде обладнано технікою, проектором, фліпчартом, екраном, столами, стільцями та сучасною системою кондиціонування

Wellnes-центр у готелі-люкс призначений для підтримання гарного самопочуття, оздоровлення та релаксу гостей готельного підприємства (табл.1.11) [27]. Wellnes-центр надаватиме гостям готелю «Podol Pride» такі послуги як: масажі, догляд за тілом та обличчям, фінська та римська сауни, льодова купель, соляна кімната та б'юті-салон.

Таблиця 1.11

Площі приміщень спортивно-оздоровчого призначення готелю-люкс

№п/п	Приміщення	Площа, м ²
1.	Wellnes-центр	
2.	- зона очікування	12
3.	- зона релаксації	10
4.	- зона для wellnes процедур	20
5.	- масажний кабінет на три кабінки	38
6.	- фінська сауна	26
7.	- римська сауна	24

Продовження таблиці 1.11

№п/п	Приміщення	Площа, м ²
8.	- соляна кімната	12
9.	- льодова купель	16
10.	- б'юті салон	40
11.	Санвузли	2х6
12.	Приміщення персоналу	10
13.	Технічні приміщення	6
	ВСЬОГО	226

Відвідуючи wellnes-центр гості потрапляють у зону очікування, де розташовані диванчики для відпочинку. В зоні очікування можна отримати всі необхідні консультації, випити безалкогольний охолоджуючий чи тонізуючий напій у барі та почекати черги. Приміщення wellnes-центру виконані у східному стилі, з використанням мармуру, натуральних меблів із дерева та ротану. Кольорова гама складається з синього, блакитного, білого та світло-рожевого кольорів.

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

Адміністративна

Основними в адміністративній групі приміщень є функціональні зони для роботи керівного складу готелю-люкс «Podol Pride».

Адміністративні приміщення проектується, виходячи з нормативу 6 м² на 1 працівника, для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця, неоснащеного комп'ютером. Головною вимогою до офісних приміщень є обов'язкове природне освітлення [54].

У планувальній структурі проектного підприємства адміністративні приміщення розташовані на другому поверсі, що допомагає швидкому доступу та контролю за роботою основних служб готелю та взаємодії з клієнтами.

Адміністративні приміщення планується укомплектувати наступними меблями: канцеляськими столами, робочими стільцями, шафами для приладдя, сейфами, тумбами для особистих речей.

Склад приміщень адміністрації та їх площі визначаємо згідно до ДБН В.2.2-20:2008. Загальна площа приміщень адміністрації зведена в таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Площа адміністративних приміщень готелю-люкс [27]

№п/п	Приміщення	Площа, м²
1.	Кабінет директора, з зоною для проведення нарад	20
2.	Приймальня	8
3.	Кабінет заступників директора	12
4.	Кабінет головного інженера	8
5.	Кабінет головного економіста і кабінети, відділ постачання	14
6.	Кабінет головного бухгалтера, кабінети бухгалтерії, приміщення каси	32
7.	Санвузли	6
	ВСЬОГО	100

Господарська та виробничо-побутова

Господарські та виробничо-побутові приміщення готелю-люкс «Podol Pride» призначені для матеріального забезпечення організації праці всіх функціональних підрозділів готелю.

До їх складу відносять:

- приміщення побутового обслуговування;
- приміщення матеріально-технічного забезпечення;
- приміщення організації та проведення ремонтних робіт;
- приміщення інженерного устаткування;
- складські приміщення.

Отже, в передбачених складських приміщеннях готелю-люкс «Podol Pride» будуть зберігатися запаси для номерного фонду, інвентар, обладнання і речі санітарно-гігієнічного призначення, мийні та фарбувальні речовини, електроприлади, запасні частини та сантехнічне устаткування.

Група приміщень для інженерного устаткування буде розташована у підвальному приміщенні, й буде містити в собі трансформаторні підстанції, електрощитову, бойлерну. Кондиціонерне обладнання та вентиляційні камери будуть обладнані на поверхах окремо.

Площа господарських та виробничо-побутових приміщень готелю-люкс «Podol Pride» зведена у таблицю 1.13 [27].

Таблиця 1.13

Площі господарських та виробничо-побутових приміщень готелю-люкс

№п/п	Приміщення	Площа, м²
1.	Вузол зв'язку	12
2.	Центральна білизняна	28
3.	Служба прибирання території	6
4.	Майстерні	44
5.	Складські приміщення	56
6.	Побутові приміщення виробничого персоналу з душовими (чоловіча, жіноча)	10x2
7.	Санвузли (чоловічий, жіночий)	5x2
8.	Пральня	24
9.	Господарські приміщення	6
	ВСЬОГО	206

1.4. Сервіс**Бронювання. Дистрибуція**

Процес обслуговування гостей у готелях усіх категорій можна представити у вигляді наступних етапів [36]:

- попереднє замовлення місць у готелі (бронювання);
- прийом, реєстрація і розміщення гостей;
- надання послуг проживання і харчування;
- надання додаткових послуг проживаючим;
- остаточний розрахунок і оформлення виїзду.

Бронювання – це попереднє замовлення місць і номерів у готелі [41]. З цього процесу починається обслуговування гостей в готелі. У проектованому готелі-люкс «Podol Pride» бронюванням номерів займатиметься відділ бронювання. Бронювання номерів в готелі «Podol Pride» здійснюється шляхом заповнення заявки на бронювання за допомогою поштового, телефонного, факсимільного або іншого зв'язку (засобів електронної пошти, через сайт готелю, тощо), який дозволяє достовірно встановити належність заявки споживачу або замовнику. Сайт готелю (www.PodolPride.com.ua), електронна пошта (info@PodolPride.com.ua).

Заявка на бронювання містить наступні пункти: прізвище та ім'я гостя; дата і час заїзду та виїзду; кількість необхідних номерів; кількість дорослих,

кількість дітей та їх вік; країна, громадянином якої є гість; електронна пошта, телефон для зв'язку.

У випадку не повного надання гостем інформації у заявці бронювання, готель залишає за собою право відмовити гостю в підтвердженні заявки на бронювання.

Готель протягом 24 годин з моменту отримання заявки на бронювання підтверджує гостю бронювання або ж відмовляє у замовленні. При підтвердженні бронювання готель направляє повідомлення про підтвердження.

У готелі-люкс використовується гарантоване бронювання, тобто при підтвердженні засобом розміщення заявки, гостю надсилається рахунок на який має бути надіслана передплата.

Анулювання заявки гостем має бути оформлено в письмовій формі та вислано на електронну пошту. Відвідувач може анулювати заявку на бронювання, але не пізніше чим за 10 днів до заїзду, при цьому йому повертається передплата у розмірі 50% від суми передплати здійсненої раніше. У разі анулювання бронювання пізніше 10 днів дати заселення або в разі незаїзду з гостя стягується штраф у розмірі 100% передплати.

У своїй роботі готель-люкс «Podol Pride» використовує новітню автоматизовану систему керування OPERA Enterprise Solution - це система, що складається з модулів, які з легкістю можуть бути настроєні й додані залежно від побажань конкретного готелю [54].

Вона містить у собі наступні системи: автоматизації служби прийому й розміщення гостей (Property Management System); автоматизації відділу продажів і маркетингу (Sales and Catering); керування якістю обслуговування (Quality Management System); оптимізації прибутку (Revenue Management); керування заходами (OPERA Activity Scheduler); централізованого бронювання (OPERA Reservation System); модуль бронювання через Інтернет (Web-Self Service); централізовану інформаційну систему по клієнтах (Customer Information System).

Дистрибуція є способом переміщення продукту (матеріального блага чи послуги) до кінцевого покупця. Дистрибуція послуг, які пропонує готель-люкс, полягає у створенні системи, яка базується на замовленні (бронюванні) та продажу. Готельне підприємство «Podol Pride» працюватиме з такими світовими системами бронювання як Amadeus та Galileo.

Реєстрація. Розміщення. Виселення.

На підприємстві готельного господарства велике значення має організація процесу розміщення споживача, оскільки саме на цьому етапі у споживача послуг складається враження про засіб розміщення. Служба прийому та розміщення – один із головних підрозділів готелю, що складається з двох функціональних частин: «Front office» та «Back office» [36]. Процедура прийому та розміщення споживача наведена на рис.1.2.

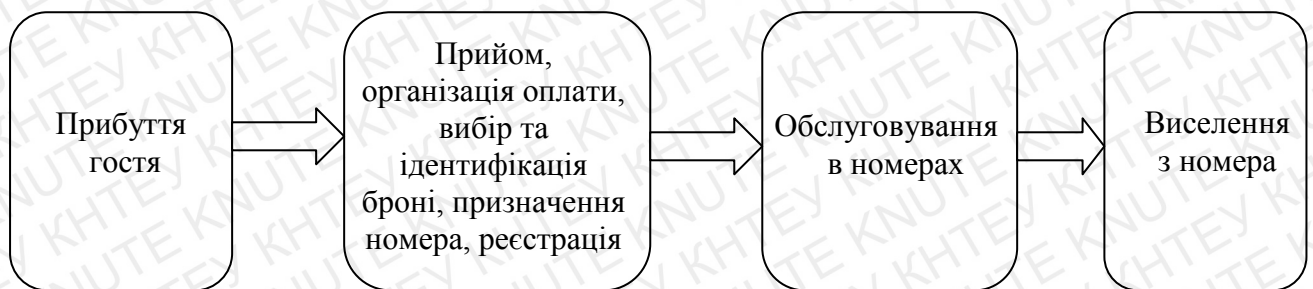


Рис.1.2. Процедура прийому та розміщення споживачів

Основними функціями служби прийому та розміщення є:

- реєстрація споживачів готельних послуг, які прибули до готель;
- розподіл номерного фонду;
- виписка та розрахунки з клієнтами;
- з'єднання з номерами споживачів готельних послуг;
- різноманітної інформації тощо.

У готелі-люкс «Podol Pride» можливі два види зустрічі: в аеропорті або на вокзалі (трансфер), а також перед входом до готелю або у вестибюлі.

У готелі-люкс «Podol Pride» є посада швейцара, який зустрічає гостя біля центрального входу. Гість підходить до стійки служби прийому і розміщення,

де його вітає адміністратор. У готелі-люкс «Podol Pride» буде встановлено автоматизовану систему управління, що робить реєстрацію швидкою.

Розрізняють два типи клієнтів, що прибувають для реєстрації [52]. Одні з них заздалегідь забронювали місця в готелі, інші - ні. Поселення в готель клієнтів по броні займатиме кілька хвилин. Процес реєстрації гостей без попереднього бронювання займає більше часу (до 5 хв.). Крім того, у процесі спілкування з гостем потрібно обговорити такі питання, як вартість номера, терміни розміщення, порядок оплати. При цьому готель зобов'язаний укласти з гостем договір на надання послуг. Договір на надання послуг укладається при пред'явленні гостем паспорта, або іншого документа, що підтверджує його особу. Якщо підтвердження на розміщення отримано, гість заповнює реєстраційну картку (анкету), що є договором між виконавцем і споживачем. Заповнивши картку, гість підписує її, тим самим укладаючи з готелем договір, що підтверджує вид розміщення, тривалість проживання і вартість номера.

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

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

Адміністратор заповнює візитну картку (картку гостя) - документ на право входу в готель і одержання ключа від номера.

При поселенні туристської групи до готелю-люкс «Podol Pride» її керівник пред'являє адміністраторові направлення туристської фірми (документ, що підтверджує право проживання даної групи в готелі і гарантуючий, що оплата зроблена) і список групи, оформлений відповідно до вимог паспортного режиму. Видача ключа від номера завершує процедуру реєстрації [45]. У деяких готелях гостю просто вручають карту готелю і ключ.

Оплата проживання при поселенні в готелі-люкс «Podol Pride»: готівкою або кредитною картою, за безготівковим розрахунком.

Під час оформлення виписки і сплати рахунків добре підготовлений і організований персонал служби прийому і розміщення готелю-люкс «Podol Pride» може забезпечити ритмічну, ефективну і сприятливу атмосферу у всіх відношеннях. Процес оплати рахунків залежить від ефективності системи обліку і поінформованості клієнтів, починаючи зі стадії бронювання і закінчуючи оформленням виїзду.

Гест-релейшн. Рум-сервіс

У готелі-люкс «Podol Pride» буде передбачена наявність посади гест-релейшн, так як саме цей працівник сприятиме підвищенню якості обслуговування. У готелі пропонуватимуться послуги з доставки квітів та транспортних білетів у номер. Надання послуги доставки білетів у номер наведено на рис. 1.3 [55].



Рис. 1.3. Процес надання послуги доставки квитків у номер

Гест-релейшн - це співробітник, який працює з гостями в готелі, відповідає на їхні запитання, прохання тощо [19]. В обов'язки гест-релейшн входить вирішення будь-яким питань і проблемних ситуацій, що виникають у клієнта готелю.

Рум-сервіс

Обслуговування за типом рум-сервіс у готелі-люкс «Podol Pride» здійснюватиметься цілодобово. Гості можуть замовляти страви та напої по телефону у метрдотелю або через покоївок [56].

Процес прийняття замовлення складається з наступних операцій: необхідно записати номер кімнати, в яку слід подати замовлені страви; кількість гостей; докладне найменування та кількість замовлених страв та напоїв; час подачі замовлення. Для обслуговування за типом рум-сервіс складено окреме меню, яке є меншим ніж ресторанне.

Після прийняття та оформлення, замовлення передається безпосередньо на кухні та до торгового залу. Для обслуговування в готельних номерах використовується спеціальний столовий посуд і прилади.

Замовлення подаються або на таці або на пересувному сервісному візку чи столику. У випадку використання таці офіціант має нести її в лівій руці. Права рука повинна залишатися вільною, щоб відкрити чи закрити двері, переставити який-небудь предмет на таці тощо.

При сервіровці замовлення для однієї особи усе ставиться на тачу в такому самому порядку, як на столі в ресторані.

Хаускіпінг. Клінінг

В готелі «Podol Pride» передбачена адміністративно господарська служба – хаускіпінг. Основна задача служби - чистота і порядок, надання послуг у номерах, забезпечення необхідного санітарно-гігієнічного стану та комфорту номерів, приміщень загального користування, контролю за станом обладнання номерів, постільною білизною [50].

Очолює службу хаускіпінг менеджер, якому підпорядковані чергові на поверхах, старша покоївка, завідувач білизняною, покоївки, кастелянка,

швачка, прибиральниці. Перелік основних обов'язків персоналу служби хаускіпінг наведено на рис. 1.4.



Рис. 1.4. Основні обов'язки персоналу служби хаускіпінг

Усі служби готелю, що надають послуги, повинні розміщуватися в доступному місці. На першому поверсі, у вестибюлі, на поверхах, у номерах повинна розміщуватися інформація про те, як і де одержати послугу, години роботи повинні бути зручними для клієнта.

В готелі-люкс «Podol Pride» організовуватимуть прибирання приміщень готелю, номерного фонду та території біля засобу розміщення. Для підтримання чистоти використовуватимуться безпечні миючі засоби, безшумні пилососи та паро очищувачі для меблів та килимових покриттів.

Підготовка номерного фонду до заселення є складним і відповідальним етапом, що вимагає доброї організації роботи різних служб і департаментів

[46]. Для чіткого і своєчасного розміщення й обслуговування гостей персонал професійно підготовлений і має відповідні навички обслуговування гостей.

Прибирання заброньованих номерів. Метою проведення прибиральних робіт є забезпечення повної готовності номера до приїзду гостя, що його забронював. У ланцюзі послідовності проведення усіх видів прибиральних робіт на день прибирання заброньованих номерів здійснюється в першу чергу. Цей вид прибирання здійснюється напередодні дня приїзду ввечері або вночі, у день приїзду гостя рано-вранці, щодня 1 раз у добу, за певне число днів перед приїздом.

До обсягу прибиральних робіт заброньованих номерів входить сухе протирання; вологе протирання; вологе прибирання підлоги.

Експрес-прибирання здійснюється на прохання проживаючих за окрему плату. До обсягу робіт входить видалення сміття з номера; прибирання і миття посуду; протирання обіднього столу; перестилання постільної білизни; зміна постільної білизни; прибирання в санвузлі індивідуального користування; готування ванни; зміна рушників; миття підлоги або її механізоване прибирання.

Усі види прибиральних робіт, що проводяться у номерах готелю-люкс «Podol Pride» здійснюються з обов'язковим застосуванням прибирального інвентарю і прибиральних матеріалів. Правильне використання прибирального інвентарю і матеріалів, а також збереження і догляд за ними є важливим заходом у дотриманні норм санітарно-епідеміологічного режиму.

Якщо гість залишив білизну для прання, покоївка передає білизну в спеціальному пакеті і відносить його в пральню; оформляє квитанцію з переліком білизни і зазначенням вартості прання [38]. У випадку виявлення несправностей: сантехнічного обладнання, електрообладнання, джерела води, несправності телевізора, телефону, холодильника потрібно дати заявку в диспетчерський пункт, записати в журналі і простежити за виконанням заявки. Проміжне прибирання виконують, як правило, у другій половині дня, якщо цей вид прибирання зазначений в рознарядці, або на прохання гостя.

Проміжне прибирання номерів передбачає виконання таких робіт: видалення сміття з кошика та з підлоги, упорядкування столу; прибирання постелі; миття ванни; миття склянок.

При прибиранні номерів після виїзду гостя покоївка перевіряє, чи немає забутих гостями речей; перевіряє цілість майна готелю; знімає з ліжка ковдру, простирadlo, перевертає перину.

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу готелю-люкс «Podol Pride» наведені у табл. 1.14.

Таблиця 1.14

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

№ з/п	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
Клінінгове обладнання			
1.	Karcher NT 65/2 Ap	Для сухого прибирання твердих поверхонь	15
2.	Karcher NT 65/2 Tact	Для волого прибирання підлоги	15
3.	Puzzi 8/1 C	Миючий пилосос для хімчистки	2
4.	MINI-UNIVERSAL	Возик для покоївки	25
5.	SG 4/4	Пароочисник для очищення текстильних поверхонь, підлоги скла	2
6.	Edic	Машина для збирання сміття і пилу, оброблення забруднених поверхонь	2
7.	Numatic	Роторна машина для миття підлоги і чистки килимів	2
Інвентар			
1.	KLIK SUPER 50	Швабра з mopом	30
2.	VDM 4040	Комплект для підмітання	30
3.	FRA-23325	Набір для миття вікон	24
4.	New Line	Відро з від жимом для mopів	25
Миючі засоби			
1.	D.N.P.1000 Ecochem, 5л	Засіб для мармуру та вапнякових підлог	4 шт.
2.	Glass S01/005 Tenzi, 5 л	Засіб для миття скла та дзеркал	4 шт.
3.	Sirafan Perfekt, 10 л	Миючий засіб з дезінфікуючим засобом	2 шт.
4.	Topefekt Sanit T03/005, 5 л	Засіб для чистки всіх видів сантехнічних поверхонь	4 шт.
5.	Topefekt Normal 101/005, 5л	Концентрат для миття підлоги	4 шт.

Велес. СПА. Фітнес

Проектування wellness-послуг у готелі-люкс передбачає створення для клієнтів комфортних умов оздоровлення, досягнення гарного вигляду,

покращення стану здоров'я, розслаблення усього організму, позбавлення від стресу, зняття напруги та втоми, заспокоєння та освіження.

Wellness-центр в структурі готельного підприємства матиме важливе значення для розвитку всього готельного комплексу і дає додаткову конкурентну перевагу, що, в свою чергу, забезпечує збільшення доходу.

Б'юті-салон пропонуватиме своїм клієнтам послуги: перукаря, манікюр і педикюр. Косметичний кабінет надаватиме широкий перелік процедур у догляді за обличчям та тілом. Основними послугами будуть: скрабування з різними видами скрабів, косметичний масаж обличчя, живильні та лістингові маски, обгартування морськими водоростями, гарячим шоколадом, мінеральною гряззю, грязьові та трав'яні ванни.

Підбір обладнання для приміщень wellness-центру проводимо у таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Підбір обладнання для приміщень wellness-центру

Комплекс послуг	Обладнання	Кількість
Косметологічні послуги	Косметологічний комбайн Michelle Gezatone 3009	1
	Косметологічна кушетка ZD-823	3
	Шафа для препаратів Riatto	1
	Кушетка для процедур SPA lux	4
	Косметологічний візок T-008W	3
Масажні послуги	Масажний стіл Snteratlética ST701	3
	Шафа для препаратів V-3011B	3
Б'юті послуги	Перукарський стілець AMF Samba	3
	Візок перукаря 3015A	3
	Раковина для миття голови Avito	2
	Сушарка для волосся Wik-s-a	2
	Стіл манікюрний Глорія	2
	Стілець манікюрний ST-15	2
	Крісло педикюрне Aramis	2

Масаж - один із найпоширеніших та найефективніших методів у оздоровлення. Це пов'язано із широким впливом масажу на системи та органи людини. У кабінеті масажу wellness-центру пропонуватимуться різні види масажу: загальний масаж, масаж живота, масаж кінцівок, масаж комірцевої

зони, масаж по хребту, масаж попереково-крижового відділу, медовий масаж, тайський масаж, стоун-терапія, ароматерапія.

Відвідування wellness-центру оплачуватиметься окремо від проживання, в залежності від необхідності клієнта тієї чи іншої послуги. Для власників дисконтних карток готелю «Podol Pride» будуть запропоновані знижки та спеціальні програми та акції.

Івент-сервіс. Анімація

До функції анімаційних програм у готелі-люкс «Podol Pride» відноситься організація та керівництво культурними, оздоровчими та спортивними заходами, їх подальше поширення серед гостей готельного підприємства.

Головним завданням анімаційної програми у готелі є – створення прекрасного настрою відпочиваючим, дружнього настрою по відношенню один до одного, новим знайомим і працівникам готелю, а в результаті приємні враження від відпочинку і бажання повернутися ще раз в те ж місце.

Готель «Podol Pride» пропонує організацію проведення будь-якого свята чи ділового заходу. При замовленні організації івенту служба бере на себе всі питання, які стосуються організації свята. Для проведення заходу обговорюється наступні питання: тип заходу, кількість гостей, побажання щодо оформлення та меню, музичний супровід, фото та відео зйомка, прикрашання залу квітами чи кульками, піротехнічні послуги, транспортні послуги.

При необхідності у готелі можна замовити трансфер, який відвезе гостя у будь-яке місце призначення, він працюватиме цілодобово. У готелі «Podol Pride» надаватиметься послуга оренди авто. Засіб розміщення пропонує автомобілі бізнес-класу та VIP-мінівени чи автобуси, які розраховані на 50 осіб.

Для ділових людей у готелі-люкс передбачена кімната для переговорів, розрахована на 15 осіб.

1.5. Ресторани. Бари.

Структура закладів ресторанного господарства готелю-люкс 4* «Podol Pride» подано в таблиця 1.16.

Таблиця 1.16

Структура закладів ресторанного господарства готелю-люкс 4***«Podol Pride»**

Вид закладів	Ресторан «The Fusion»	Лобі	Бару при wellness-центрі
Кількість місць	65	10	6
Контингент споживачі	Мешканці готелю та гості міста	Мешканці готелю та гості міста	Мешканці готелю та гості міста
Рівень сервісу	Вищий		
Організація харчування	Шведський стіл з 7.00-10.00 вільний вибір страв з 11.00-23.00	Вільний вибір страв і напоїв	Вільний вибір страв та напоїв
Режим роботи	7.00-24.00 (без вихідних)	Цілодобово (без вихідних)	9.00-21.00 (без вихідних)
Кулінарна концепція кухні	Фьюжн	Європейська	Меню фрешів, смузі, кислородних напоїв
Форма обслуговування	Повне обслуговування офіціантами		
Дизайнерський стиль	Лакшері	Лакшері	Лакшері

Меню ресторану «The Fusion» та сніданку «шведський стіл» наведено у додатках В та Г. Меню лобі представлено у додатку Д, бару при wellness-центрі – у додатку Е.

Технологічне проектування закладу ресторанного господарства здійснюється на основі моделі сервісно-виробничого процесу, яку наводимо у вигляді структурної схеми в основі якої покладено стадії процесу (рис. 1.5) [46].

Умовно процеси, які відбуваються у проектованому закладі ресторанного господарства при готелі-люкс «Podol Pride» ділимо на три рівні:

- приймання і зберігання напівфабрикатів та закупівельних товарів;
- виробничі процеси;
- сервісні процеси і обслуговування споживачів.

Виробничий підрозділ визначено у складі доготівельного, холодного та гарячого цехів. Реалізація продукції передбачається через торговельну залу ресторану, лобі та бару при wellness-центрі.

Ресторан «The Fusion» пропонує страви фьюжн кухні, сніданок із шведським столом, організацію бенкетів та прийомів, ділові обіди, обслуговування в номерах 24 години на добу.

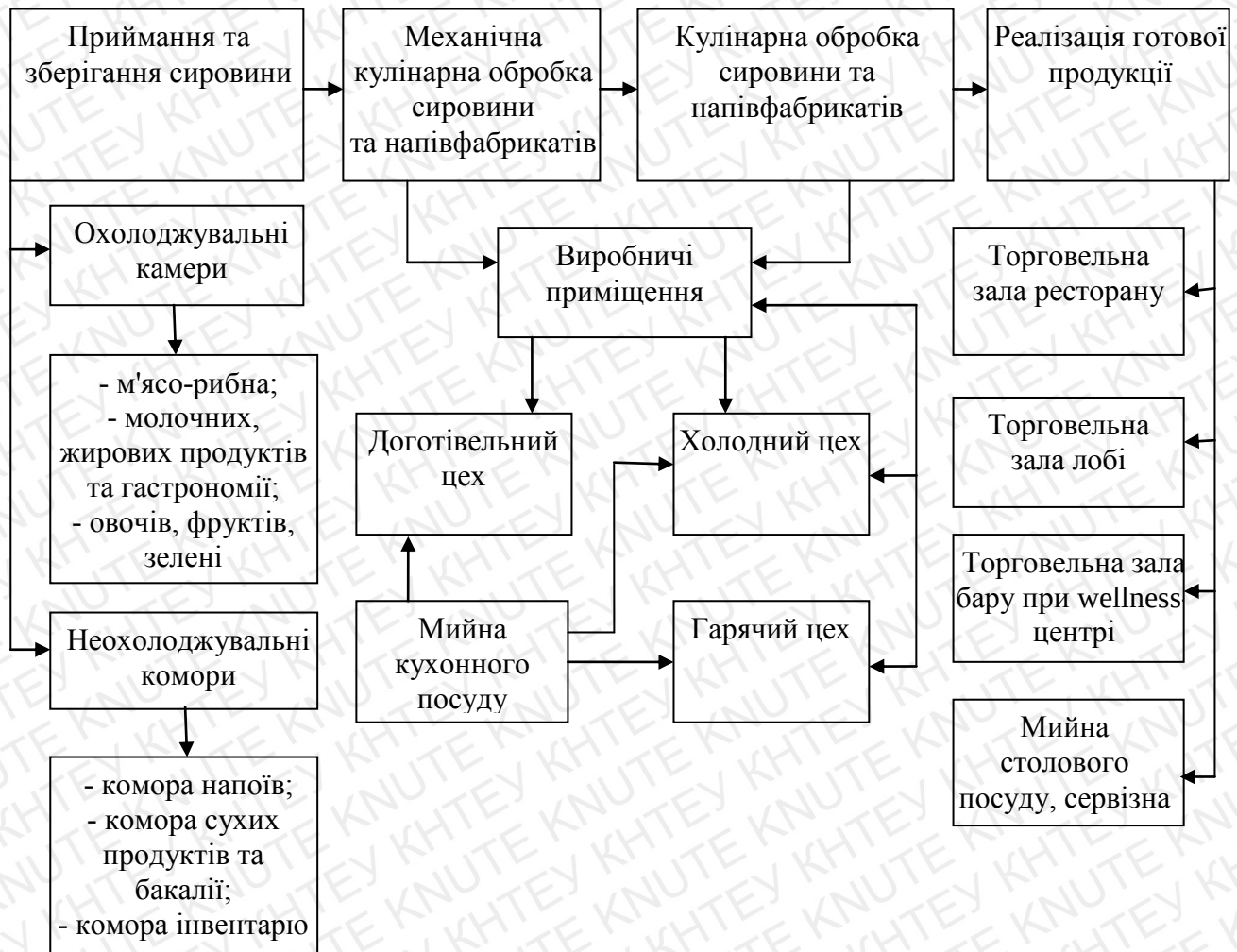


Рис. 1.5. Схема виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства готелю-люкс «Podol Pride»

У лобі можна скуштувати напої та легкі холодні та гарячі закуски європейської кухні. Для зручності гостей заклад працюватиме цілодобово.

При wellness-центрі працюватиме бар, в якому пропонуватиметься широкий вибір смузі, фіточаїв, свіжовичавлених соків, кисневих пінок.

Для організації обслуговування споживачів в закладі ресторанного господарства передбачені вестибюль, аванзал, торговельні зали, гардероб та санвузли (рис. 1.6).

Вестибюль є першим приміщенням, де починається обслуговування гостя. У вестибюлі розміщується вхід в торговельну залу ресторану, санвузли [47].

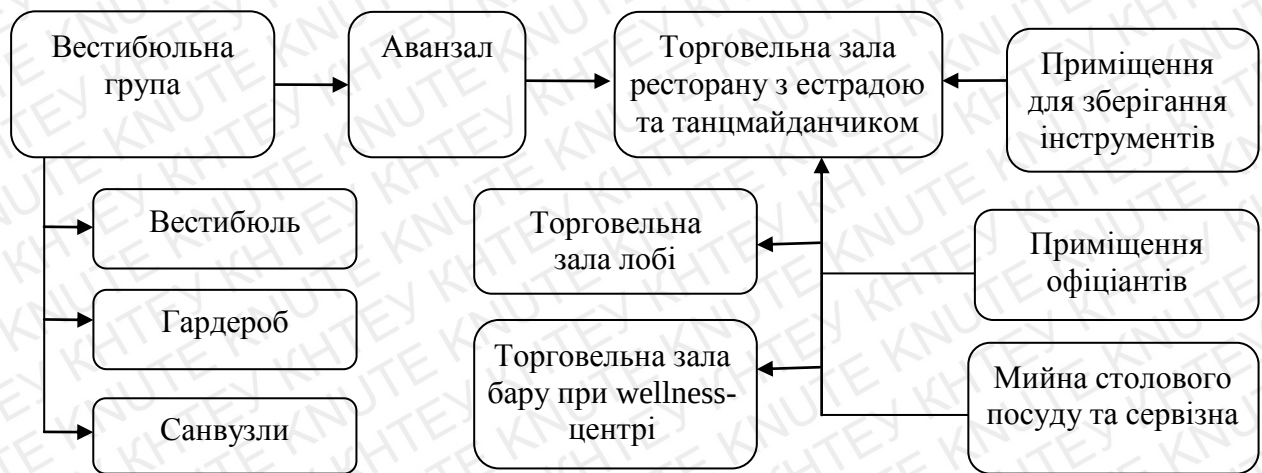


Рис. 1.6. Просторове забезпечення сервісного процесу закладу ресторанного господарства

Вестибюль обладнано дзеркалами, а також тут розміщується інформація про послуги ресторану і інша інформація для споживачів. Площа вестибюлю складає:

$$S_{\text{вест}} = 0,3 \cdot 65 = 20 \text{ м}^2$$

Гардероб передбачається окремим приміщенням, що розташовується при вході у вестибюлі. Обладнується металевими двосторонніми секційними вішалками з розсувними кронштейнами у кількості 80 штук. Відстань між вішалками 0,7 м. Гачки вішалок розташовуються на відстані 1,5 м від підлоги. Гачки й номерки виготовлені по індивідуальному замовленню та відповідають концепції ресторану. Гардероб має площу:

$$S_{\text{гард}} = 8 \text{ м}^2$$

Аванзала оформлена в стилі торговельної зали ресторану, присутні елементи декору ресторану, що яскраво підкреслюють тематику та спрямування закладу. Аванзала обладнана м'якими кріслами, журнальним столиком, предметами декоративного мистецтва, одиницями озеленення, аудіотехнікою та телефонним зв'язком. Площа аванзалу становить:

$$S_{\text{аванзалу}} = 0,2 \cdot 65 = 13 \text{ м}^2$$

До структури санвузлів входять: туалетна кімната, кабінки. Стилiстика санвузлів дотримана в межах загальної концепції закладу, приміщення

санвузлів оформлені декоративними композиціями з квітів, плануємо два санвузли (чоловічий та жіночий), їх площа:

$$S_{\text{санвузлів}} = 2 \cdot 7 \text{ м}^2.$$

Площа зали лобі складала:

$$S_{\text{лобі}} = 2,2 \cdot 10 = 22 \text{ м}^2.$$

Площа зали бару при wellness-центрі складала:

$$S_{\text{бару}} = 2,2 \cdot 6 = 13 \text{ м}^2.$$

Площа торгівельної зали ресторану «The Fusion», з урахуванням естради та танцювального майданчика буде:

$$S_{\text{рестор}} = (2,2 \cdot 65) + 10 + 7 = 160 \text{ м}^2$$

У таблиці 1.17 приведена структурно-технологічна схема процесу обслуговування відвідувачів [55].

Таблиця 1.17

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинне обслуговування	-надання попередніх послуг (зберігання одягу, надання побутових послуг.	вестибюль; гардероб; камера схову; санвузол; аванзал.	гардеробна стійка; сейф; полиця для зберігання засобів гігієни; санітарні прилади; м'які меблі.	гардеробник; адміністратор; гості.
Послуги харчування	-шведська лінія (сніданок) -а-ля карта (українська).	торгівельна зала ресторану на 65 місць; торгівельна зала лобі на 10 місць бар при wellness-центрі на 6 місць	шведська лінія, меблі та обладнання залу; столовий посуд; столові набори; столова білизна; елементи інтер'єру; барна стійка.	адміністратор; офіціанти; сомельє; бармен; гості.
Допоміжна	-забезпечення процесу обслуговування	роздавальня; сервізна; мийна столового посуду; приміщення офіціантів	торгівельно-технологічне устаткування меблі.	адміністратор; офіціанти; бармен; гості.
Дозвілля	-жива музика; -шоу-програми.	естрада; танцювальна площадка.	інструменти; світломузика.	адміністратор; музиканти; гості.

Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

Відповідно до типу підприємства та його потужності, розрахунки починають із визначення кількості споживачів методом складання графіків завантаження залів або використання показників обертання місць протягом дня [55]. Розрахунок завантаження торговельного залу ресторану «The Fusion» здійснюємо за формулою:

$$N = \frac{60}{t} * k * n \quad (1.1)$$

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

n – кількість місць в торговельній залі закладу;

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

k – коефіцієнт заповнення зали.

Динаміка завантаженості торговельної зали ресторану «The Fusion» на 65 місць розрахована у таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

Динаміка завантаженості торговельної зали ресторану «The Fusion»

Години роботи	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
7:00-10:00	Шведський стіл		70
11:00-12:00	1,0	0,1	7
12:00-13:00		0,3	20
13:00-14:00	0,7	0,5	23
14:00-15:00		0,2	9
15:00-16:00		0,1	5
16:00-17:00	1,0	0,2	13
17:00-18:00	0,7	0,4	18
18:00-19:00		0,6	27
19:00-20:00	0,5	0,9	29
20:00-21:00		0,7	23
21:00-22:00	0,7	0,3	14
22:00-23:00		0,2	9
23:00-24:00		0,1	5
Загальна кількість відвідувачів			200

Вихідними даними для визначення денної кількості кулінарної продукції для підприємства є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв. Оборотноість місця за день визначається за формулою:

$$\eta = N / n \quad (1.2)$$

де N – кількість споживачів за день, осіб;

n – кількість місць в залі;

Оборотність місця за день в ресторані «The Fusion» складає:

$$\eta = 200/65 = 3,0 \text{ рази}$$

Отже, оборотність одного місця у ресторані склала 3 рази. Найбільша завантаженість залу спостерігається в вечірній час з 17:00 до 22:00. Увечері в ресторані організовують концерти з живою музикою, запрошують фіналістів співочих та танцювальних телешоу.

Кількість порцій для сніданку «шведський стіл» розраховуємо за наступною аналогією (на прикладі страви «Рибне плато», вихід 140 г) [55]:

➤ вихід порції на одного гостя становить 46 г, кількість гостей під час шведського столу – 70 осіб, отже необхідно: $46 \cdot 70 = 3234$ г;

➤ необхідна кількість порцій: $3234/140 = 23$ порції.

Виробнича програма сніданку «шведський стіл» при готелі-люкс «Podol Pride» наведена у таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

Виробнича програма сніданку «шведський стіл»

Назва страви	Вихід стандартної порції, г	Вихід страви на 1 гостя, г	Кількість порцій, шт.
Холодні закуски			
Рибне плато (лосось с/с, масляна копчена)	140	46	23
Салат з креветками і сиром Чнддер	180	54	21
Салат з куркою і пекінською капустою	180	54	21
Овочеve плато (помідори, огірки, перець)	200	50	18
М'ясне плато (балик, панчета, хамон)	200	50	18
Сирне плато (Моцарела, Фета, Камамбер)	200	50	18
Гранола з йогуртом	230	51	15
Гарячі закуски			
Бекон смажений	90	30	23
Сосиски смажені	100	33	23
Яйця- пашот з свіжою спаржею	180	45	18
Ясчня з сиром	120	40	23
Омлет з сиром Горгонзола	180	45	18
Млинці з куркою та сиром	130	43	23
Каша вівсяна молочна з горіхами	150	50	23

Продовження таблиці 1.19

Назва страви	Вихід стандартної порції, г	Вихід страви на 1 гостя, г	Кількість порцій, шт.
Сухі сніданки			
Молоко	200	40	14
Кукурудзяні пластівці	100	33	23
Шоколадні кульки	100	33	23
Мюслі	100	33	23
Солодкі страви			
Вафлі бельгійські	100	33	23
Кекс шоколадний	90	30	23
Сирники ванільні	140	46	23
Панкейки з ягідним соусом	140/30	43	18
Фрукти (яблука, ківі, апельсини, банани, полуниця)	200	40	14
Напої			
Кава чорна	100	33	23
Чай чорний, зелений	200	66	23
Молоко гаряче	30	10	23
Сік апельсиновий	250	63	18
Сік яблучний	250	63	18
Вода негазована	250	63	18
Хлібобулочні вироби			
Багет бутербродний	250	50	14
Хліб зерновий	250	50	14
Хліб з маслинами	250	50	14
Булочка з вишнею	100	33	23
Круасан з варенням	170	43	18
Булочка з маком	100	33	23

Для закладу ресторанного господарства, що працює за вільним вибором страв, визначаємо загальну кількість страв, яка реалізується протягом дня. Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховуємо на підставі прогнозування завантаженості торгової зали шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали:

$$n = N * m \quad (1.3)$$

де n - загальна кількість страв, порцій;

N - кількість відвідувачів, осіб;

m - коефіцієнт споживання групи страв.

Асортиментний склад продукції у ресторані наведено в таблиці 1.20.

Таблиця 1.20

Асортиментний склад продукції у проєктованому ресторані «The Fusion»

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв
Фірмові страви	0,1	20
Холодні закуски	1,9	380
Гарячі закуски	0,3	60
Супи	0,18	36
Основні страви	1,2	240
Гарніри	0,3	60
Соуси	0,2	40
Солодкі страви	0,4	80
Гарячі напої:	0,5	100
➤ Чай	0,6	60
➤ Кава	0,4	40
Холодні напої	0,6	120
➤ Фреші	0,2	24
➤ Напої власного виробництва	0,3	36
➤ Мінеральна вода	0,2	24
➤ Солодка вода	0,2	24
➤ Соки	0,1	12
Напої алкогольні:	0,7	140
➤ Пиво	0,05	7
➤ Вино	0,1	14
➤ Горілка	0,05	7
➤ Шампанське	0,1	14
➤ Вермути	0,1	14
➤ Коньяк	0,05	7
➤ Лікери	0,05	7

Основою проєктування приміщень для виробництва кулінарної продукції є виробнича програма та стратегія виробничо-торгівельної структури закладу ресторанного господарства. На основі меню вільного вибору складаємо виробничу програму ресторану та зводимо її у додатку Ж.

Сировинне забезпечення виробничої програми

На основі денної виробничої програми закладу ресторанного господарства при готелі-люкс «Podol Pride», яка слугує підґрунтям для розрахунку потреби в сировині та напівфабрикатах, проводимо розрахунки сировинного забезпечення виробничої програми, формула 1.4.

$$Q = \frac{n \times g_p}{1000} \quad (1.4)$$

де Q – кількість сировини, кг.

n – кількість порцій (виробів), шт.

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

Кількість денної сировини, яка необхідна для виконання виробничої програми ресторану «The Fusion» відображено в додатку К.

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Процес виробництва готових страв закладу ресторанного господарства відбувається у гарячому та холодному цехах.

У холодному цеху виготовляють холодні страви та закуски, солодкі страви, відбувається порціонування гастрономічних продуктів, солодких страв і напоїв. Чисельність виробничого персоналу визначають на основі виробничої програми цеху на розрахунковий день та норм на виготовлення продукції [55]:

$$N_{\text{яв}} = \frac{n \cdot K_{\text{тп}} \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda} = \frac{H \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda} \quad (1.5)$$

де H - норма часу на виробництво, розраховують наступним чином;

$$H = n \cdot K_{\text{тп}} \quad (1.6)$$

T – тривалість робочого дня цеху, год.;

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

де n – кількість порцій, шт.;

$K_{\text{тп}}$ – коефіцієнт трудоемкості.

Виробнича програма холодного цеху наведена у таблиці 1.21.

Таблиця 1.21

Виробнича програма холодного цеху

Назва виробу, страви	Кіл-ть порцій, шт.	Кіл-ть людино-хвилин	Загальні витрати часу	Кіл-ть порцій за дві години мах. завантаження
Морський фьюжн	3	0,9	2,7	1
Карпаччо з лосося та морського гребінця	26	0,8	20,8	5
Тар-тар з тунця з томатами, авокадо, селерою	19	0,8	15,2	3
Татакі з лосося з карамелізованим фундуком	34	0,9	30,6	7
Салат з кальмарами в клярі з пряним соусом	23	0,9	20,7	4
Салат з тигровими креветками, сьомгою	20	0,8	16,0	4

Продовження таблиці 1.21

Назва виробу, страви	Кіл-ть порцій, шт.	Кіл-ть людино-хвилин	Загальні витрати часу	Кіл-ть порцій за дві години мах. завантаження
Салат «Нісуаз»	38	0,9	34,2	8
Салат «Цезар» з куркою по-східному	34	0,9	30,6	7
Салат з качиною грудкою в темпері з фруктами	21	0,8	16,8	4
Салат з Горгонзолою, солодкою грушею, виноградом і горіхами під соусом	37	0,9	33,3	9
Хрусткий латук з печерицями в'яленими томатами і заправкою з винного оцту	24	0,9	21,6	5
Карпаччо з телятини з прованським соусом та Пармезаном	28	0,8	22,4	5
Тар-тар з яловичини з перепелиним яйцем, червоною ікрою і хрустким тостом	31	0,8	24,8	6
Терін гусячої печінки з яблучним конфітюром	29	0,9	26,1	6
Сирне асорті з ягідним соусом	16	0,7	11,2	3
Манговий мус з полуничним соусом та ягодами	10	0,9	9,0	2
Мус з маракуєю і манговим сорбетом	11	0,8	8,8	3
Фруктове плато	12	0,7	8,4	3
Морозиво	7	0,7	4,9	2
Разом			358,1	

Визначення спискової чисельності робітників здійснюють по формулі:

$$N_{\text{сп}} = N_{\text{яв}} * \rho \quad (1.7)$$

де ρ – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу.

Чисельність виробничого персоналу холодного цеху становить:

$$N_{\text{яв.}} = 358,1 * 100 / (9 * 1,14 * 3600) = 1,0$$

$$N_{\text{сп.}} = 1,0 * 1,58 = 2 \text{ особи}$$

У холодному цеху працюватиме два кухарі, робочий день кожного кухаря триватиме 9 годин, кухарі змінюватимуть один одного протягом дня.

У гарячому цеху проектованого ресторану завершується технологічний процес приготування страв: супи, основні і солодкі страви, а також продукти для холодного цеху.

На основі меню та денної кількості порцій складаємо виробничу програму гарячого цеху (табл. 1.22).

Таблиця 1.22

Виробнича програма гарячого цеху

Назва виробу, страви	Кіл-ть порцій, шт.	Кіл-ть людино-хвилин	Загальні витрати часу	Кіл-ть порцій за дві години мах. завантаження
Філе палтуса з апельсино-лаймовим соусом	5	1,1	5,5	2
Кокосове карі з креветками та карамелізованими баклажанами	3	1,2	3,6	1
Темпура з свинини	4	1,2	4,8	1
Сирник в шоколаді з лавандовим морозивом	5	1,1	5,5	2
Креветки гриль в кокосовому клярі	12	1,1	13,2	2
Гребінці обсмажені з теплою полуницею	19	1,0	19,0	4
Курка в Пармезані з соусом Дор Блю	16	1,0	16,0	3
Баклажани WOK в гостро-солоному соусі	13	0,9	11,7	3
Бульйон з раків, морепродуктів з конфітом з фенхелю та томатами черрі	13	1,2	15,6	3
Суп з томатів з обсмаженим беконом	7	1,1	7,7	2
Суп з телятиною, рисовою лапшею в бульйоні	10	1,2	12,0	3
Гарбузовий пікантний суп з куркою	6	1,1	6,6	2
Філе сьомги на морквяному пюре з манго	13	1,1	14,3	3
Шашличок якіторі з тунця	10	1,0	10,0	2
Стейк з тунця гриль зі шпинатом і шийтакі	14	1,0	14,0	3
Пряний палтус в імбирною паніровці	8	1,1	8,8	2
Філе тріски в місо-соусі в банановому листі	17	1,2	20,4	4
Устриці запечені під трюфельним соусом	23	1,1	25,3	5
Філе мінйон з соусом Мадейра	15	1,2	18,0	4
Філе яловичини в азіатському маринаді	13	1,0	13,0	4
Телятина Росіні з трюфельним соусом	16	1,1	17,6	4
Свинні ребра в гостро-солодкому соусі	23	1,2	27,6	5
Каре баранини з карі та гарбузовим пюре	15	1,0	15,0	3
Шашличок якіторі з курки	12	1,2	14,4	3
Курка у вершковому соусі з овочами	19	1,1	20,9	4
Качина грудка по-пекинськи	14	1,1	15,4	3
Пікантні равюлі з грибами та качкою	17	1,0	17,0	4
Рисова лапша з морепродуктами	11	1,1	12,1	3
Картопля смажена з міксом грибів і цибулею	12	1,1	13,2	3
Гратен картопляний з сиром Пармезан	15	0,9	13,5	5
Шпинат з кокосовим молоком і томатами	11	0,9	9,9	3
Кус-кус з вершковим маслом	9	0,9	8,1	2
Фрай рис з овочами і яйцем	13	0,9	11,7	4
Соус перцевий	8	1,0	8,0	2
Соус вершково-трюфельний	12	1,1	13,2	5
Соус грибний	11	1,0	11,0	4
Соус сливовий	9	0,9	8,1	2
Банан в тісті філо з малиновим сорбетом	9	1,1	9,9	3
Крем-брюле з малиною та морозивом	13	1,0	13,0	5
Шоколадний фондан з чорничним суфле	8	1,0	8,0	2
Разом			512,6	

Чисельність виробничого персоналу гарячого цеху склала.

$$N_{\text{яв}} = 512,6 \cdot 100 / (9 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 1,4$$

$$N_{\text{сп}} = 1,4 \cdot 1,58 = 2 \text{ особи}$$

У гарячому цеху працюватимуть 2 кухарів по 9 годин кожний.

При виборі просторового рішення забезпечення процесу механічного кулінарного обробляння буде враховано оптимізацію виробничого процесу, максимальне завантаження устаткування та працівників. Площу виробничих цехів закладу ресторанного господарства визначаємо за формулою:

$$S_{\text{ц}} = \frac{S_{\text{уст.}}}{k} \quad (1.8)$$

де $S_{\text{уст.}}$ - площа зайнята під устаткуванням, м²;

k – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,35 – 0,4).

Підбір устаткування для холодного та гарячого цехів проводимо у таблиці 1.23.

Таблиця 1.23

Підбір устаткування холодного цеху та гарячого цеху

Тип	Марка	Габаритні розміри, мм		Кількість одиниць	Площа, м ²
		довжина	ширина		
Холодний цех					
Полички настінні	ПК2	700	250	2	–
Ванна мийна	ВМ-2	1200	600	2	1,44
Стіл виробничий	С-2	1450	750	3	3,26
Слайсер	RGV Lusso 22GL	448	363	1	-
Соковижималка	ЖТВ-40	350	250	1	-
Ваги порційні	Minor 1	240	340	2	-
Холодильна шафа	Turbo Air FD 650R-G1	685	782	2	1,07
Стелаж	СК-8/6	600	600	1	0,36
Овочерізка	Ewt Inox VCM-65	480	220	1	-
Бачок для відходів	ACP 100	300	300	2	0,18
Рукомийник	С/С – 1	600	400	1	0,24
Площа устаткування холодного цеху					6,55
Гарячий цех					
Виробничий стіл з мийною ванною	ВМС – 1260/630	1	1000	800	0,8
Плита електрична	QCEQV800	2	800	800	1,28
Пароконвектомат	AOS202ECA1	2	1240	1034	2,54
Стіл виробничий	С-2	2	1200	800	1,92
Електрокип'ятильник	Ewt inox WB-15	1	528	326	0,17

Продовження таблиці 1.23

Тип	Марка	Габаритні розміри, мм		Кількість одиниць	Площа, м ²
		довжина	ширина		
Полички настінні	ПК2	2	700	250	–
Стелаж	СК-8/6	1	1000	600	0,6
Гриль	Uret STM3	1	510	370	0,18
Блендер	Vema FR 2068M	1	150	150	-
Кухонний процесор	Robot Coupe R201/E2	1	415	280	-
Ваги порційні	Minor1	2	240	340	-
Мікрохвильова піч	MWO-A3 GR Beckers	1	483	400	-
Холодильна шафа	Turbo Air FD 650R-G1	1	685	782	0,53
Бачок для відходів	ACP 100	1	300	300	0,09
Рукомийник	C/S – 1	1	600	400	0,24
Площа устаткування гарячого цеху					8,35

Площа холодного цеху склала: $S_{хол.ц.} = 6,55/0,35 = 19 \text{ м}^2$

Для визначення площі гарячого цеху використовуємо коефіцієнт використання площі 0,3: $S_{г.ц.} = 8,35/0,3 = 28 \text{ м}^2$

Визначення площі закладу ресторанного господарства при готелі-люкс

Після визначення площ приміщень закладу ресторанного господарства, у складі ресторану «The Fusion» на 65 місць, лобі на 10 місць та бару при wellness-центрі на 6 місць, загальну площу закладу ресторанного господарства розраховуємо у таблиці 1.24 [26, 30].

Таблиця 1.24

Площі приміщень закладу ресторанного господарства

Назва приміщення	Площа, м ²
Для споживачів	
Вестибюль	20
Аванзала	13
Гардероб	8
Санвузли	2*7
Торговельна зала лобі на 10 осіб (з урахуванням підсобного приміщення бару)	26
Торговельна зала ресторану на 65 місць (з урахуванням підсобного приміщення бару, естради та танцмайданчику)	164
Бар при wellness-центрі на 6 місць (з урахуванням підсобного приміщення бару)	17
Виробничі приміщення	
Гарячий цех	28
Холодний цех	19
Доготівельний цех	22

Продовження таблиці 1.24

Назва приміщення	Площа, м ²
Мийна столового посуду та сервізна	18
Мийна кухонного посуду	9
Приміщення зав. виробництвом	6
Роздаткова	16
Складські приміщення	
Охолоджувальна камера м'яса та риби	6
Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	6
Охолоджувальна камера овочів, фруктів та зелені	6
Комора вино-горілчаних напоїв	11
Комора сухих продуктів	9
Комора та мийна тари та інвентарю	6
Завантажувальна	10
Приміщення комірника	6
Адміністративні та побутові приміщення	
Офісні приміщення	14
Приміщення для офіціантів та адміністратора	10
Санвузли для персоналу	8
Їдальня для персоналу	40
Гардероб для персоналу чоловічий та жіночий з душовими	20
Білизняна	8
Загальна площа приміщень	540

Площа закладу ресторанного господарства при готелі-люкс «Podol Pride» складає 540 м².

Типи харчування в закладі ресторанного господарства

Під час бронювання готелі-люкс «Podol Pride» у ваучері можна побачити зазначення типу харчування. У готелі тип сніданку BB (bed and breakfast). Цей тип харчування в готелі означає, що до вартості проживання включено лише сніданок (шведський стіл), додаткове харчування (обід або вечерю) можна замовити за додаткову плату.

Сніданок типу «шведський стіл» відбуватиметься в ресторані «The Fusion». Асортимент продукції на «шведський стіл» розміщують у відповідному порядку, спочатку асортимент соків, прохолоджувальних напоїв, далі – молочні продукти, масло вершкове, маргарин та масляні суміші, салати та вінегрети, холодні страви із риби, м'яса, свійської птиці [44]. Над прилавками

з холодними закусками розміщена полиця, на якій знаходяться хлібобулочні вироби в корзинах, покритих лляними серветками.

«Шведський стіл» працює за методом самообслуговування. На початку лінії споживач бере тацю, ставить на направляючі лінії столу, вибирає закуски та страви і рухається вздовж лінії самообслуговування, беручи страви за допомогою кухарів [46]. Далі він сідає за підготовлений стіл. Десерт та гарячі напої вибирає самостійно. За бажанням споживача офіціант повністю може обслужити його за столиком. Перевага такої форми обслуговування полягає у прискоренні обслуговування туристів та інших мешканців готельного комплексу. В середньому на сніданок гості витрачають 15-20 хв.

Для організації сніданку за типом «шведського столу» у ресторані «The Fusion» підібрано устаткування, яке наведено у таблиці 1.25.

Таблиця 1.25

Устаткування для шведської лінії

Марка	Кількість, шт	Габаритні розміри , мм		Площа, м ²
		Довжина	Ширина	
Роздаткова холодних страв та напоїв	1	1550	700	1,08
Лінія роздачі гарячих страв та закусок	1	1900	700	1,33
Холодильна кондитерська вітрина	1	700	700	0,49
Холодильний прилавок для напоїв	1	1550	700	1,1
Апарати для приготування кави та чаю	2	564	294	0,6
Нейтральний прилавок для підносів, приборів та посуду	1	1455	700	1,01
Площа устаткування				6,17

З 11.00-24.00 годин ресторан «The Fusion» працюватиме як загальнодоступний заклад ресторанного господарства за меню а-ля карт.

Процес обслуговування в ресторані включає в себе такі етапи [35]:

1. Зустріч гостя. На цьому етапі адміністратор зустрічає гостя, перевіряє чи була попередня бронь, проводить гостя до столика, вручає меню.

2. Приймання замовлення. Офіціант приймає замовлення гостей, консультує, відповідає на запитання гостей, дає поради щодо замовлення страв чи напоїв, інформує про тривалість приготування страви.

3. Оформлення замовлення. Офіціант оформляє заяву на замовлення, відправляє замовлення на кухню та бар.

4. Сервірування столу. За необхідності досервіровує стіл додатковими кувертами чи прибирає зайві, доставляє необхідні столові прибори чи скло.

5. Обслуговування. В першу чергу офіціант приносить напої. Після обслуговування напоями приносить страви в порядку подачі з дотриманням всіх вимог щодо подачі.

6. Розрахунок. По завершенню обіду чи вечері приносить чек та проводить розрахунок гостей.

7. Прибирання та сервірування столу. Після того, як гості пішли, офіціант прибирає та сервірує стіл.

Кількість меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування наведено у таблиці 1.26.

Таблиця 1.26

Характеристика меблів закладу ресторанного господарства

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів		
			Ресторан	Лобі	Бар
Стіл двомісний	800x800	Для споживання страв	4	5	4
Стіл чотиримісний	1200x800	Для споживання страв	10		
Стіл шестимісний	900x1500	Для споживання страв	3		
Стільці	600x600	Для сидіння гостей	65	10	8
Барні табурети	Ø400	Для сидіння гостей	5		
Барна стійка		Для споживання напоїв	1	1	1
Сервант для офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни	3		
Стіл для офіціантів	450x750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв	3		
Візок офіціантський	400x600	Прибирання використаного посуду, транспортування страв під час групового обслуговування	2		

Розрахуємо кількість офіціантів за формулою [55]:

$$N_{\text{оф}} = P / N_1 \quad (1.9)$$

де $N_{\text{оф}}$ – кількість офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні, осіб;

N_1 – кількість місць у залі на одного офіціанта (15 осіб);

P – місткість зали, місць.

Необхідна кількість офіціантів для обслуговування гостей ресторану:

$$N_{\text{оф}} = 65 / 15 = 4$$

Для обслуговування у залі потрібно 4 офіціанта на одну зміну. Кількість обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.27.

Таблиця 1.27

Кількість обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість		
		Ресторан	Лобі	Бар
Адміністратор залу		2	-	-
Офіціант	4	8	2	2
Гардеробник		2	-	-
Бармен	5	2	2	2
Мийник столового посуду		2	-	-
Прибиральник залів		2	2	-
Музикант		3	-	-
Разом		21	6	4

В закладах ресторанного господарства здійснюватися обслуговування офіціантами, гостей зустрічати та проводити до столів буде адміністратор, за барною стійкою працюватимуть бармени. У гардеробі працюватиме гардеробник, охайний стан закладу будуть підтримувати прибиральниці.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

При проектуванні готелю-люкс 4* «Podol Pride» на 70 місць плануємо застосувати централізовану систему розміщення готельного підприємства, яка характеризується тим, що громадська та житлова частини знаходяться в одній будівлі. Це дозволяє більш чітко організувати вільну від забудови територію, збільшити зону зелених насаджень і відпочинку, зберегти природний ландшафт.

Згідно проведених розрахунків, визначаємо загальну площу готелю-люкс «Podol Pride», дані заносимо у додатку Л [17].

Згідно додатку проводимо розрахунок загальної площі проектного готелю-люкс з врахуванням всіх площ. Для врахування площ коридорів та технічних приміщень визначаємо робочу площу підприємства за формулою 2.1.

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1 \quad (2.1)$$

де $S_{кор}$ – корисна площа закладу, m^2 ;

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

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі розраховується загальна площа закладу, $S_{заг}$, m^2 [55]:

$$S_{заг} = S_{роб} * K_2 \quad (2.2)$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу, m^2 ;

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

Цоколь буде зайнятий під господарські та виробничо-побутові приміщення, спортивно-оздоровчі та бар при wellness-центрі: $206+226+17=449 m^2$. Робоча площа цоколю $S_{роб}=449*1,18=530 m^2$, загальна площа $S_{заг}=530*1,12=593 m^2$.

На першому поверсі знаходиться приймально-вестибюльні приміщення, побутового обслуговування та торгівлі, заклади ресторанного господарства (ресторан та лобі), адміністративні приміщення та кімната для переговорів: $178+56+523+100+30=887 m^2$. Робоча площа I-го поверху $S_{роб}=887*1,18=1047 m^2$, загальна площа $S_{заг}=1047*1,12=1172 m^2$.

Площа житлових поверхів становить: $1988+3*86=2246 \text{ м}^2$. Робоча площа житлових поверхів $S_{роб}=2246*1,18=2650 \text{ м}^2$, загальна площа $S_{заг}=2650*1,12=2968 \text{ м}^2$. Плануємо три житлових поверхи, отже площа одного житлового поверху складає: $2968/3=989 \text{ м}^2$.

Загальна площа готелю-люкс 4* «Podol Pride» на 70 місць становить: $593+1172+2968=4733 \text{ м}^2$.

Проектоване готельне підприємство буде 4-х поверховою будівлею з цокольним поверхом.

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Для проектування готелю-люкс 4* «Podol Pride» обрано вільну від забудови локацію, яка розміщена в культурному, історичному та діловому районі м. Києва – Подільському районі по вулиці Констянтинівська, 17. З вікон готельного підприємства відкриватиметься чудова панорама на історичну частину Подолу, а саме: Контрактову площу, національний університет Києво-могилянської академії, церкву Миколи Притиска, Свято-Вознесенський Флорівський жіночий монастир, музей-аптеку та музей однієї вулиці [60].

Готель-люкс знаходиться у самому центрі Києва, в 5 хвилинах ходьби від станції метро «Контрактова площа» та в 5 хвилинах їзди від площі Незалежності.

Відстані до основних транспортних вузлів: до Центрального залізничного вокзалу – 3,2 км, до аеропорту «Бориспіль» – 30,3 км, аеропорту «Жуляни» – 7,8 км.

Оформлення фасаду та приміщень для відвідувачів буде виконано у стилі лакшері, номери готелю-люкс – в авторському стилі. Фасад засобу розміщення – ступінчаста конструкція, яку плануємо оштукатурити мармуровою крихтою білого та коричневого кольорів. Для цоколю обрано натуральний коричневий камінь. Покрівлю виконано з металочерепиці. Для інсоляції готельного підприємства використано панорамні вікна. Вхід до готелю-люкс представлений великими масивними дубовими дверима.

Згідно з прийнятими рішеннями площа цокольного поверху – 593 м², першого поверху – 1172 м², з другого по четвертий поверх - 989 м².

Архітектурний стиль забудови Подільського району – поєднання історичного та сучасного. Район забудовано переважно малоповерховими будівлями. Рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 6% в бік вул. Нижній Вал. Типи ґрунтів – дерново-підзолисті, глибина промерзання ґрунту 0,61 м.

Площа ділянки під будівництво визначається за формулою 2.3 [55]:

$$S_0 = n_3 * N \quad (2.3)$$

де S_0 – площа ділянки під будівництво, м²;

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

N – кількість місць у готелі, 70 місць.

Площа ділянки під будівництво готелю-люкс 4* «Podol Pride» склала:

$$S_0 = 55 * 70 = 3850 \text{ м}^2.$$

На ділянці будівництва готелю-люкс виділяємо такі зони (табл. 2.1) [55].

Таблиця 2.1

Зони, виділені на ділянці будівництва готелю-люкс

Найменування зони	Площа, м ²
Зона під забудову (площа I-го поверху)	$S_{нов} = 1172 \text{ м}^2$
Упоряджені майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення	$S_{у.м.} = 0,2 * 70 = 14 \text{ м}^2$
Зона озеленення (формула 2.4)	$S_{оз} = 3850 * 0,55 = 2118 \text{ м}^2$
Захисна смуга	шириною не менше 6 м
Майданчики для стоянки легкових автомобілів (формула 2.5)	$S_{ac} = \frac{70 * 25 * 25}{100} = 438 \text{ м}^2$ або 18 машиномісць
Ширина проїздів на автостоянці з одnobічним рухом складає	3,6 м
Відстань від автостоянки до будівлі готелю	Не перевищує 150 м
Майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів (формула 2.6)	$S_{м.т.п.} = 3,5 * 20 = 70 \text{ м}^2$
Розворотний майданчик	$S_{рм} = 12 * 12 \text{ м}^2$
Пішохідні комунікації	$S_{тк} = 70 \text{ м}^2$
Основний підхід до готелю	Ширина 4 м
Пішохідні доріжки	Ширина 2 м
Господарські та технічні споруди	$S_{гмс} = 30 \text{ м}^2$
Малі архітектурні форми	$S_{маф} = 20 \text{ м}^2$

Площа озеленення ділянки складає 55% від площі ділянки під будівництво (формула 2.4):

$$S_{oz} = S_d \cdot 0,55 \quad (2.4)$$

Майданчики для стоянки легкових автомобілів розраховуємо за формулою:

$$S_{ac} = \frac{N \cdot n_{ac} \cdot \rho}{100} \quad (2.5)$$

де n_{ac} – норматив площі території автостоянки на 1 машино-місце;

N – кількість місць у готелі, місць;

ρ – норматив кількості машино-місць на автостоянці для типу та категорії готелю, %.

Майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів (формула 2.6):

$$S_{m.m.n.} = B \cdot L \quad (2.6)$$

B – ширина, приймається не меншим за 3,5 м та влаштовується за рахунок розширення проїжджої частини вулиці у вигляді відкритої «кишені»;

L – довжина одиничної посадочної площадки для звичайного автобусу;

2.3. Характеристика будівлі

Проектований готель-люкс 4* «Podol Pride» - це будівля, яка є [17, 18]:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – II ступеню с терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю – II ступеню;
- за поверховістю – 4-ри поверхи надземних та 1 цокольний;
- за конструктивною схемою – з неповним каркасом.

Розміри основних планувальних елементів у проектованому готельному підприємстві «Podol Pride» прийнято згідно з діючими нормами, що забезпечує ефективність проходження основних технологічних процесів. Дані наведені в таблиці 2.2. Завдання на проектування готелю-люкс наведено у додатку М

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів будівлі

№	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
Підземна частина		
1.	Фундамент	Стіни зовнішні – стрічкові монолітні
		Глибина закладання – 1,7 м
		Матеріал – залізобетон
		Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці
		Стіни внутрішні – стрічковий монолітний
		Глибина закладання – 1,5 м
		Матеріал – залізобетон
		Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці
		Колони – стаканного типу
		Глибина закладання 1,7 м
		Матеріал – залізобетон
		Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці
Надземна частина		
2.	Стіни	Стіни зовнішні – несучі
		Матеріал – цегла, будівельн. розчин М50, товщина 380 мм
		Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції
		Матеріал – цегла, будівельний розчин М50
		Товщина 120 мм
3.	Колони	Матеріал – залізобетон
		Розміри перерізу – 400*400 мм
		Крок сітки колон – 3*6 та 6*6м
4.	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон
		Форма перерізу - тавровий
		Матеріал – залізобетонні
		Висота 280 мм
5.	Перекриття	Тип – збірні, плити пустотні
		Матеріал – залізобетон
		Висота 250 мм
6.	Покрівля	Тип – суміщена
		Форма – плоска
		Структура: - захисний прошарок: шар дрібного гравію на бітумній мастиці; 3 шари руберойду (20мм)
		– гідроізоляція: плівка «Гідробар'єр»
		– утеплювач: синтетичне волокно (100мм); тришарова поліетиленова пароізоляція (100мм)
		збірні залізобетонні плити перекриття
7.	Сходи, ліфтові шахти	Сходи – 1 основний марш, 1 допоміжний марш 2700*3600 мм
		Ліфти – 2 пасажирських, розміри 1200*1000*2100 мм
		1 вантажопідйомний, розміри 1200*1600*2100 мм
		Тип шахти – цегляна
8.	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні
		Матеріал віконного блоку – металопластик

Продовження таблиці 2.2

9.	Двері	Засклення – склопакет двокамерний
		Розміри 2000*1500 мм, 1500*1500 мм
		відстань від полу до підвіконня 900 мм
		Призначення - внутрішні
		Тип дверного блоку - одностулкові
		Тип дверних полотен - глухі
		Матеріал дверного блоку - дерево
		Розміри 1800*2100 мм, 1300*2100 мм, 900*2100 мм, 700*2100 мм, 500*2100 мм
		Призначення - зовнішні; тип дверного блоку – двостулкові
		Матеріал дверного блоку – металопластик
		Розміри 900*2400мм
		Завантажувальні: 1800*2100 мм (матеріал: залізо)
		Для відвідувачів вхідні: 1800*2100 мм (матеріал: дерево)

2.4. Інженерні системи**Зовнішні інженерні мережі**

Мережі енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №214 по вул. Верхній Вал

Мережі водопостачання – міський водогін Ø 400 мм проходить між вул.Верхній Вал та Констянтинівська на відстані 100 м від межі території забудови.

Мережі каналізації – районний колектор Ø 600 мм проходить між вул. Верхній Вал та Констянтинівська на відстані 150 м від межі території забудови.

Мережі теплофікації – міський теплопровід від тепlopункту №1 Ø 250 мм проходить по Верхній Вал на відстані 100 м від межі території забудови.

Інженерні характеристики закладу

1. Загальні витрати електроенергії готелю-люкс «Podol Pride» визначають за ДБН В.2.5-23-2010 «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного значення» [11]:

$$P_{жN} = (P_{ж} * N + P_{зрг} * N_1 + P_{р.т.} * S_{р.т.} + P_{в} * N_2 + P_{ф.о.} * S_{ф.о.} + P_{г} * S_{г}) * T \quad (2.7)$$

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

N - кількість місць у готелі, 70 місць;

$P_{зрг}$ - пито́ме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, 1,03 кВт;

N_1 - кількість місць у закладах ресторанного господарства, 81 місце;

$P_{р.т}$ - пито́ме навантаження від функціонування підприємств роздрібно́ї торгівлі, 0,15 кВт/м²;

$S_{р.т}$ - площа підприємств роздрібно́ї торгівлі, 56 м²;

P_v - пито́ме навантаження від функціонування приміщень видовищного призначення, 0,15 кВт;

N_2 - кількість місць у приміщеннях видовищного призначення, 15 місць;

$P_{фo}$ - пито́ме навантаження від функціонування приміщень спортивно-оздоровчого призначення, 0,15 кВт/м²;

$S_{фo}$ - площа приміщень спортивно-оздоровчого призначення, 226 м²;

P_r - пито́ме навантаження від функціонування приміщень гаражу, 0,05 кВт;

S_r - кількість місць у гаражі, 18 місць;

T - кількість робочих днів готелю на рік, 365 днів.

$$P_{жN} = (0,5 \cdot 70 + 1,03 \cdot 81 + 0,15 \cdot 56 + 0,15 \cdot 30 + 0,15 \cdot 226 + 0,05 \cdot 18) \cdot 365 = 60637 \text{ кВт}$$

2. Розрахунок витрат теплоти на опалення проводять за формулою:

$$Q_0 = q_0 \cdot V_0 \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_1 \quad (2.8)$$

де q_0 – пито́мі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C, Гкал/(м³·°C);

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

$$V_0 = S_0 \cdot (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + h_3) \quad (2.9)$$

де S_0 – площа I-го поверху - 1172 м², цоколю - 593 м², з II-го по IV-ий - 989 м²;

n - кількість поверхів;

h_1 – висота поверху будівлі, м;

h_2 – висота перекриття, м;

h_3 – висота покрівлі, м;

$$V_0 = 593 \cdot (3,3 + 0,3) + 1172 \cdot (3,3 + 0,3 + 1,7) + 989 \cdot (3 \cdot 3,3 + 3 \cdot 0,3) = 19028 \text{ м}^3$$

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища, 1,17;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, 4490 год;

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

$$Q_0 = 3,4 \cdot 10^{-7} \cdot 19028 \cdot 4490 \cdot 17,2 \cdot 1,17 = 585 \text{ Гкал.}$$

3. Витрати тепла на вентиляцію розраховуються за формулою [55]:

$$Q_v = q_v \cdot V \cdot T_0 \cdot \Delta t \quad (2.10)$$

де q_v – питома теплові витрати на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1°С, Гкал/(м³·°С);

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

Розрахунок забезпеченості приміщень готелю-люкс «Podol Pride» припливною та витяжною вентиляційними системами наведено у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Приміщення	Площа, м ²	Висота, м	Об'єм, м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
				Припливну	Витяжну
Приймально-вестибюльні приміщення	178	3,3	587,4	2349,6	1174,8
Житлові приміщення	1988	3,3	6560,4	26241,6	13120,8
Кімната для переговорів	30	3,3	99,0	396,0	198,0
Приміщення спортивно-оздоровчого призначення	226	3,3	745,8	2983,2	1491,6
Приміщення побутового обслуговування та торгівлі	56	3,3	184,8	739,2	369,6
Складські приміщення готелю	56	3,3	184,8	739,2	1108,8
Адміністративні приміщення готелю	100	3,3	330,0	1320,0	1980,0
Приміщення для персоналу готелю	30	3,3	99,0	-	594,0
Приміщення для відвідувачів ЗРГ	262	3,3	864,6	3458,4	1729,2
Виробничі цехи ЗРГ	102	3,3	336,6	1346,4	2019,6
Адміністративні приміщення ЗРГ	20	3,3	66,0	264,0	396,0
Складські приміщення ЗРГ	50	3,3	165,0	660,0	990,0
Приміщення персоналу ЗРГ	28	3,3	92,4	-	554,4
РАЗОМ			10315,8	40497,6	25726,8

Витрати тепла на вентиляцію становлять:

$$Q_6 = 6,6 \cdot 10^{-7} \cdot 40497,6 \cdot 4490 \cdot 17,2 = 2064 \text{ Гкал.}$$

4. Розрахунок витрат води у готелі-люкс визначають за формулою.

$$B_{\text{заг}} = (q_u^{\text{tot}} \cdot U / 1000) \cdot T + B_{\text{п}} \quad (2.11)$$

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

U – кількість місць у готелі, місць;

T – кількість робочих днів готелю за рік, днів;

$B_{\text{п}}$ – витрати води на поливання території.

Витрати гарячої води розраховують за формулою.

$$B_{\text{гар}} = (q_u^h \cdot U / 1000) \cdot T \quad (2.12)$$

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

$$B_{\text{гар}} = (140 \cdot 70 + 7 \cdot 6 + 7 \cdot 3 + 3 \cdot 15 + 190 \cdot 18 / 1000) \cdot 365 = 4865 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, м^3 , розраховані за формулою [55]:

$$B_{\text{п}} = B_{\text{к}} \cdot S_{\text{д}} \cdot \tau \cdot T_{\text{п}} / 710 \quad (2.13)$$

де $B_{\text{к}}$ – норма витрат води одним поливним краном, за годину, м^3 ;

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

τ – час роботи поливного крану за добу, год;

$T_{\text{п}}$ – період поливу території протягом року, діб;

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

$$B_{\text{п}} = 1,08 \cdot (3850 - 1172) \cdot 187 \cdot 2 / 710 = 1524 \text{ м}^3$$

$$B_{\text{заг}} = (230 \cdot 70 + 16 \cdot 6 + 16 \cdot 3 + 10 \cdot 15 + 290 \cdot 18 / 1000) \cdot 365 + 1524 = 9413 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод розраховуємо за формулою:

$$B_{\text{стіч}} = p \cdot B_{\text{заг}} \quad (2.14)$$

де p – коефіцієнт перерахунку на стік (0,85-0,9).

$$B_{\text{стіч}} = 0,86 \cdot 9413 = 8095 \text{ м}^3.$$

Отже, загальні витрати готелю-люкс «Podol Pride» за рік на інженерні потреби становлять:

- витрат на електроенергію - 60637 кВт;
- витрат на тепло - 585 Гкал;
- витрат гарячу воду - 4865 м^3 , на холодну воду - 9413 м^3 .

Інженерні системи проектного готелю

Систему опалення в готелі-люкс «Podol Pride» проектуємо відповідно до нормативів ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» [21].

Теплопостачання здійснюється від зовнішнього джерела ТЕЦ-1, температура теплоносія на вході становить 85–90°C. У готелі-люкс встановлено індивідуальний тепловий пункт, обладнаний приладом обліку теплоспоживання марки Arator ELF-20-2,5 та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання.

У готелю-люкс для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення передбачаємо окремі системи опалення зі своїми приладами обліку теплоспоживання, розташованими в загальному приміщенні індивідуального теплупункту.

Резервна опалювальна система складатиметься з генератора тепла – газового котла марки TAURUS DUAL 400, потужністю 400 кВт, замкнутого опалювального контуру, що виконаний із металопластикових, системи термокранів із термостатичними головками WATTS 147 встановлених на вході до окремих опалювальних пристроїв та пристрою спонукання циркуляції теплоносія.

В номерах, залах ЗРГ, приміщеннях адміністрації використовуємо центрального опалення з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску марки CALOR 80/200 з нижнім розведенням трубопроводів. В гарячому цеху ЗРГ та сауні використовується місцеве опалення за рахунок променевих панелей теплового технологічного устаткування. В вестибюлі, приміщеннях спортивно-оздоровчих та бізнес призначення, приміщеннях для відвідувачів ЗРГ влаштовано повітряну систему опалення з автоматичним управлінням.

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

Система вентиляції для готелю-люкс «Podol Pride» розробляється відповідно до ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування».

Проектом передбачаємо у кожному приміщенні санвузла індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в атмосферу [21].

Витяжні вентилятори (робочий і резервний) центральних систем будуть встановлюватися на рівні верхнього технічного поверху і передбачені для безперервної цілодобової роботи з автоматичним перемиканням і автоматичним вмиканням резерву. Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням запроектовані з пристроями для гідравлічного балансування системи.

Індивідуальні витяжні канали і збірні вентиляційні шахти виконуватимуться в будівельних конструкціях. Повітроводи з оцинкованої сталі прокладатимуться у приміщеннях над підвісною стелею, з можливістю доступу для ремонту.

Витяжні вентиляційні системи з природним спонуканням, а також системи, в яких витяжні вентилятори вмикаються періодично, запроектовані з викидом повітря з північно-західного боку будівлі над покрівлею у місцях, де виключається виникнення зон вітрового підпору [55].

Повітроводи центральної вертикальної системи припливної вентиляції житлових приміщень готелю-люкс виконані із сталевих труб

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

У готелі-люкс буде передбачено автономні системи вентиляції для приміщень виробничого призначення, у блок пристрою спонукання витяжної вентиляції встановлено пристрої фільтрації та дезодорації повітря.

В житлових номерах готелю-люкс встановлено системи кондиціонування третього класу. У номерах, холах, вестибюлях, спортивно-оздоровчих та бізнес приміщеннях, для відвідувачів ЗРГ встановлені рециркуляційні системи кондиціонування повітря.

Раз на рік проводитиметься профілактичний огляд, ремонт і випробування системи вентиляції з оформленням акту.

Система каналізації готелю-люкс «Podol Pride» виконана відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012. У готельному підприємстві організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації (включає побутову та виробничу системи) [22].

Внутрішня каналізація будівлі складається з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб $\varnothing$ 100 мм; стояків, які виконуються з чавунних труб $\varnothing$ 100 мм.

Стояки встановлені приховано у борознах і спеціальних шахтах. Верхню частину стояка у вигляді витяжної труби виведено на висоту 2,5 м над дахом будівлі.

Стоки від побутової та виробничої каналізації збираються та відводяться до вуличної мережі окремо [23].

У готелі-люкс «Podol Pride» передбачаємо систему сміттєвидалення, за рахунок чого відбуватиметься сортування і вивезення твердих побутових відходів підприємства спеціалізованим автотранспортом ТОВ «Володар Роз» з частотою 1 раз на день і дощову каналізацію, яку виведено у дворову мережу.

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

Система електропостачання готелю-люкс «Podol Pride» здійснюватиметься від об'єктної ТП №214 потужністю 330 кВА, приєднану через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного в електрощитовій готелю-люкс, прокладено чотирипровідну кабельну лінію напругою 380/220В [17]. Електрощитова розташовується на першому поверсі засобу розміщення, де знаходиться загальний вимикач, лічильники обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі живильних групових щитів.

У номерах готелю-люкс встановлено розетки, 220 В, для підключення холодильника та інших побутових приладів у житлових кімнатах та санвузлах,.

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

У готелі-люкс «Podol Pride» передбачено систему автономного електропостачання, яка складається з генератора INTERTOOL 20310424, потужністю 5500 кВт, системи стабілізації напруги, що включає інвертор, реле постійного струму та запобіжник.

Електричні мережі поділені на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити силової та освітлювальної мережі виконані окремо. Групові щити силової мережі розташовані поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною схемою, силова – за радіальною. Керування освітленням проектується дистанційним. У загальних приміщеннях готелю-люкс передбачене освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту.

Блискавозахист будівель виконано відповідно до ДСТУ Б В2.5-38:2008 шляхом заземлення блискавкоприймачів, передбачається стальна антена висотою 2 м [15]. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будинку, й приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

У готелі-люкс «Podol Pride» передбачено люмінесцентну рекламу та систему світлових показників (напрямок руху, місця паркування, пожежні гідранти).

Системи зв'язку та сигналізації. В готелі-люкс «Podol Pride» встановлено комбіновану систему сигналізації ВБН В2.5-78.11-2003 [9]. Датчики автоматичної охоронної сигналізації розташовані на вікнах, дверях та інших елементах будівлі. За умови спрацювання сигнал сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлено у номерах, коридорах, поверхових холах, залах ЗРГ, складських приміщеннях. У разі спрацювання пожежної сигналізації, оповіщення також виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

У готелі-люкс «Podol Pride» встановлено систему відеоспостереження на основі кольорових відеокамер фірми Accumtek AHD-BAH25F400 на в'їзді та виїзді автомобілів з автомобільної стоянки, перехід від стоянки до готелю, над головним та службовим входами, у зоні реєстрації, у ліфтових холах, розвантажувальній рампі, у зоні камери схову, на рецепції Wellnes-центру.

Номери готелю передбачається обладнати електронними картковими замками з енергонезалежною пам'яттю мінімум на 600 подій, захищеною від систематичного повторюваності та функцією антипаніки.

У номерах проектного готелю-люкс встановлено міні-сейфами із енергонезалежною пам'яттю мінімум на 100 подій а можливість відчинення в екстреній ситуації.

У готелі-люкс «Podol Pride» влаштовано [55]:

- ретранслятори міської радіотрансляційної мережі у номерах, адміністративних, виробничих, побутових приміщеннях;
- міський телефонний зв'язок в адміністративних приміщеннях, бюро прийому, реєстрації та бронювання;
- внутрішній телефонний зв'язок із можливістю виходу на міжнародний у номерах, адміністративних, виробничих, спортивних та бізнес приміщеннях;
- внутрішній телефонний зв'язок у номерах, адміністративних, виробничих приміщеннях;
- засоби супутникового зв'язку у бюро прийому, реєстрації та бронювання, адміністративних приміщеннях;
- супутникове, ретрансляційне телебачення у номерах, залах ЗРГ, спортивних та вестибюльних приміщеннях;
- комп'ютерну мережу у номерах, адміністрації, залах ЗРГ;
- роутери Wi-Fi у приміщеннях поповерхового обслуговування, ресторани, вестибюлі.

Автоматизація інженерного обладнання. У готелі-люкс «Podol Pride» передбачена система автоматичного регулювання роботи інженерних систем. Із засобів локальної автоматики - датчиків, за допомогою вбудованих інтерфейсів

дані передаватимуться на єдиний сервер диспетчеризації, розміщений у приміщенні кабінету чергового працівника із обсягом довготермінового архівування розрахованим на 1000 подій.

Вертикальний транспорт. У будівлі готелю-люкс передбачено вертикальний транспорт, який забезпечує комфорт під час роботи і проживання:

- 2 пасажирських ліфти: розміри кабіни 1200*1000*2100, вантажопідйомність 350 кг
- 1 вантажопідйомний ліфт: розміри кабіни 1200*1600*2100, вантажопідйомність 1000 кг).

2.5. Дизайн

Зовнішня архітектурна композиція.

Дальній рекламний засіб – 2 рекламних щити по вул. Верхній Вал на відстані 1,2 км від готелю, містить інформацію: місце знаходження, назву підприємства, особливості діяльності, підсвічуватиметься прожекторами.

Ближній рекламний заклад – 2 біг-борди на відстані 500 м від готелю, містить назву, інформацію про послуги, середню вартість номерів, місце знаходження.

При вході до готелю-люкс «Podol Pride» розміщена вивіска з його назвою та емблемою, яка підсвічуватиметься у нічний час.

Заходи з благоустрою території реалізовані у таких елементах [55]:

- огороження території –комбіноване, матеріали: дерево, природний камінь, вічнозелені хвойні рослини; висота огороження – 2 м;
- вимощення під'їздів автотранспорту, пішохідних доріжок та тротуарів – асфальтове покриття , а також тротуарні плити для підйому рівня доріжок для пішоходів над проїжджою частиною, сірого кольору, із нанесенням необхідної розмітки білою барвою із фосфором – з властивостями «підсвічування» в нічний час; мощення майданчиків безпосередньо біля входу до готелю з природного каміння світлого кольору, форма трапецеїдальна;
- озеленення виконано за рахунок влаштування газонів, посадки дерев

(хвойних ялинок та туй по периметру), квітів;

- штучне освітлення території забезпечують ліхтарі розсіяного освітлення зі циліндричними плафонами.

Передбачається влаштування малих архітектурних форм у вигляді прогулянкового майданчику.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів.

У вестибюлі готелю-люкс в якості освітлення використана фантастична люстра у формі золотої краплі. Підлога викладена білим мармуром, стіни – золото з перламутром, в якості аксесуарів використані чорні величезні вази та мармуровий камін [57]. Стеля – біла, прикрашена ліпниною.

В оздобленні вестибюлю використані декоративні прикраси, величезні вази, каміни, старовинні картини, дзеркала.

Зона відпочинку буде облаштована червоними велюровими диванами та кріслами, а також рекламними матеріалами готелю.

Номерний фонд готелю-люкс «Podol Pride» представлений 27 номерів типу люкс (54 місця), 6 апартаментів (12 місць) та 2 президентських апартаменти (4 місця).

Дизайн номерів виконано в авторському стилі та відрізняється один від одного. Проте основними спільними рисами будуть: дизайнерські італійські меблі, розкішні предмети інтер'єру, просторі ванні кімнати, оздоблені мармуром, великі скляні люстри, оксамитові ковроліни, дзеркальні консолі та чорні світильники в стилі ар-деко.

Для оздоблення номерів використовували такі матеріали: мармур, дерево, природні та напівдорогоцінні каміння, оксамит, шкіру, кришталь [57]. Кольорова гама вирішена за рахунок золотого, білого, коричневого, оливкового та перламутрового відтінків.

Приміщення wellnes-центру виконані у східному стилі, з використанням мармуру, натуральних меблів із дерева та ротану. Кольорова гама складається з синього, блакитного, білого та світло-рожевого кольорів.

Паспорт проекту проектного готелю-люкс «Podol Pride» зведений у таблицю 2.4 [55].

Таблиця 2.4

Паспорт проекту

№ з/п	Найменування показника	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво, S_{∂} , м ²	3850
2.	Площа готелю-люкс, $S_{\text{лов}}$, м ²	1172
3.	Коефіцієнт забудови, k_3	0,3
4.	Площа озеленення, $S_{\text{оз}}$, м ²	2118
5.	Коефіцієнт озеленення, $k_{\text{оз}}$	0,55
6.	Загальна площа готелю, S_3 , м ²	4733
7.	Корисна площа готелю, S_k , м ²	3496
8.	Будівельний об'єм готелю, $V_{\text{б}}$, м ³	19028
9.	Вартість будівництва, B_{A+B} , тис. грн.	860627,6
Питомі показники вартості		
10.	Вартість 1 місця, тис. грн.	12294,7
11.	Вартість 1 м ² загальної площі, тис. грн.	181,8
12.	Вартість на 1 м ³ об'єму будівлі, тис. грн.	45,2

2.6. Кошторис

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення готелю-люкс 4* «Podol Pride» розраховано за укрупненими показниками вартості [55]:

$$B_{\text{ЗБР}} = S_{\text{заг}} * Y * K_T * I_K \quad (2.15)$$

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

$S_{\text{заг}}$ – загальна площа будівлі готелю, м²;

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

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт, для міста Києва становить 1;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), 28,24 грн./дол.США на 20.10.2018.

$$B_{\text{ЗБР}} = (4733 * 2200 * 1,0 * 28,24) / 1000 = 294051,8 \text{ тис.грн.}$$

Значення вартості загальнобудівельних робіт є витратами за главою 2.1 зведеного кошторису. Розрахунок для проектного готелю-люкс 4* проводимо у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Зведений кошторис

№ глави	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	1 % від вартості будівництва по гл. 2	4983,9
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	59%	294051,8
2.2	Електротехнічні	7%	34887,5
2.3	Сантехнічні	5%	24919,6
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	9967,9
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	27%	134566,1
	Разом за главою 2		498392,9
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	2% гл.2	9967,9
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,5% гл.2	2492,0
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,3% гл. 2	1495,2
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	3% гл. 2	14951,8
7	Благоустрій і озеленення території.	1% гл. 2	4983,9
	Разом за главами 1-7		537267,5
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,5% гл.1-7	2686,3
9	Інші роботи та витрати.	4% гл.1-7	21490,7
	Разом за главами 1-9		561444,6
10	Утримання дирекції об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	10745,4
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,3% гл.1-9	1684,3
12	Проектні та вишукувальні роботи.	3% гл.1-7	16118,0
	Усього. Базисна вартість будівництва.		589992,3
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	44% гл.1-9	247035,6
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	4% від суми базисної вартості.	23599,7
	Всього по розділу Б		270635,3
	Разом вартість будівництва		860627,6

Вартість загальнобудівельних робіт готелю-люкс «Podol Pride» становить вісімсот шістдесят мільйонів шістсот двадцять сім тисяч шістсот гривень.

2.7. Охорона навколишнього 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 оцінки впливу на навколишнє середовище (ОВНС) [2].

Виконання ОВНС та підготовка її матеріалів здійснюється організаціями, які мають відповідну ліцензію на основі «Заяви про наміри» (згідно з вимогами ДБН А.2.2-1-2003) [12]. Заява складається замовником і виконавцем ОВНС та наводена у додатку Н.

Під час будівництва, облаштування та експлуатації готелю-люкс «Podol Pride» дотримуватимуться всіх норм проектування, будівництва та використання об'єкту, що забезпечить відповідність підприємства нормативним вимогам та попередить нанесення будь-якого негативного удару на навколишнє середовище.

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Готель-люкс «Podol Pride» є підприємством з приватною формою власності. Здача в експлуатацію готелю відбувається відповідно до вимог Постанови КМУ від 13 квітня 2011 р. № 461 (зі змінами і доповненнями Постанови КМУ № 1390 від 28.12.2011, № 43 від 18.01.2012, № 757 від 15.08.2012, № 918 від 30.10.2013, № 512 від 01.10.2014.):

Прийняття в експлуатацію об'єктів, що належать до I-III категорії складності, та об'єктів, будівництво яких здійснено на підставі будівельного паспорта, проводиться шляхом реєстрації Державною архітектурно-будівельною інспекцією та її територіальними органами (далі - Інспекція) поданої замовником декларації про готовність об'єкта до експлуатації (далі - декларація) [12].

У разі прийняття об'єкта в експлуатацію в I або IV кварталі строки виконання окремих видів робіт з оздоблення фасадів та благоустрою території можуть бути перенесені, але тільки у зв'язку з несприятливими погодними умовами. Перелік таких робіт і строки їх виконання визначаються замовником,

про що робиться відповідний запис в декларації або в акті готовності об'єкта до експлуатації.

Якщо проектною документацією визначено пусковий комплекс, він може бути прийнятий в експлуатацію окремо від об'єкта. При цьому пусковий комплекс повинен відповідати вимогам щодо його безпечної експлуатації.

На об'єкті повинні бути виконані всі передбачені проектною документацією згідно із державними будівельними нормами, стандартами і правилами роботи, а також змонтоване і випробуване обладнання. Заява для проєктованого готелю-люкс «Podol Pride» складена у додатку П.

Датою прийняття в експлуатацію об'єкта є дата реєстрації декларації або видачі сертифіката. Експлуатація об'єктів, не прийнятих в експлуатацію, забороняється.

Підключення об'єкта, прийнятого в експлуатацію, до інженерних мереж здійснюється відповідно до Закону України "Про регулювання містобудівної діяльності" протягом десяти днів з дня відповідного звернення замовника до осіб, які є власниками відповідних елементів інженерної інфраструктури або здійснюють їх експлуатацію [13]. Замовник зобов'язаний протягом семи календарних днів з дня прийняття в експлуатацію об'єкта:

- подати копію декларації або сертифіката місцевому органу виконавчої влади або органу місцевого самоврядування за місцезнаходженням об'єкта для подання такими органами інформації про прийнятий в експлуатацію об'єкт до органу державної статистики за формами, передбаченими звітно-статистичною документацією;
- поінформувати державні органи у сфері пожежної та техногенної безпеки про введення в експлуатацію об'єкта.

Відомості щодо зареєстрованих декларацій та виданих сертифікатів вносяться до єдиного реєстру отриманих повідомлень про початок виконання підготовчих і будівельних робіт, зареєстрованих декларацій про початок виконання підготовчих і будівельних робіт, виданих дозволів на виконання будівельних робіт, зареєстрованих декларацій про готовність об'єкта до

експлуатації та виданих сертифікатів, відмов у реєстрації таких декларацій та у видачі таких дозволів і сертифікатів (далі - єдиний реєстр).

Реєстрація декларації

Реєстрація декларації здійснюється з дотриманням вимог Закону України «Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності». Декларація приймається в дозвільному центрі за місцезнаходженням об'єкта. Реєстрацію декларації здійснює Інспекція за місцезнаходженням об'єкта на безоплатній основі. Інспекція перевіряє протягом десяти робочих днів з дати подання до неї декларації повноту даних, зазначених у ній, та реєструє декларацію.

Видача сертифіката

Видачу сертифіката здійснює Інспекція, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт. Інспекція приймає подані замовником заяву і акт готовності об'єкта до експлуатації та з метою визначення відповідності об'єкта проектній документації, вимогам державних будівельних норм, стандартів і правил проводить відповідну перевірку [13]. Проведення перевірки на об'єкті розпочинається не пізніше ніж на третій робочий день після реєстрації заяви і не може тривати більш як чотири робочих дні. Інспекція під час проведення перевірки має право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати проектну і виконавчу документацію, визначені державними будівельними нормами, стандартами і правилами, інші документи, матеріали, відомості, довідки та пояснення з питань, що виникають, та залучати у разі потреби установи, організації, державні органи.

Інспекція приймає протягом десяти робочих днів з дати реєстрації заяви рішення про видачу або відмову в його видачі.

2.9. Охорона праці

Згідно з Законом України «Про охорону праці» власником проектного готелю-люкс «Podol Pride» створюється система управління охороною праці, яка залежить від кількості персоналу (табл.2.6). При цьому керуються НПА ОП 0.00-4.21-04 Типове положення про службу охорони праці [1].

Таблиця 2.6

Системи управління охороною праці у готелі-люкс «Podol Pride»

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

У додатку Р наведено план заходів з охорони праці готелю-люкс «Podol Pride». Визначаємо перелік документації при організації системи управління охороною праці готелю-люкс «Podol Pride» (табл. 2.7) [55].

Таблиця 2.7

Перелік документації при організації системи управління охороною праці

Мета розроблення	Регламентуючий документ
Створення і забезпечення функціонування комісії з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці пр. №1 від 14.10.2018
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №2 від 14.10.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Організація навчання працівників підприємства з питань охорони праці	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника чи керівника № 3 від 14.10.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.12-05)
Мета розроблення	Регламентуючий документ
Організація громадського нагляду за охороною праці у готелі	1. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника чи керівника № 4 від 15.10.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.11-07)
Регулювання виробничих, трудових і соціально-економічних відносин і узгодження інтересів працівників та роботодавців	2. Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від 15.10.2018
Інформування працівників про основні вимоги законів, інших нормативно-правових актів та актів з охорони праці, що діють в межах підприємства	3. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 5 від 16.10.2018
	4. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № 6 від 16.10.2018
	5. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника чи керівника № 7 від 16.10.2018
	6. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника чи керівника № 6 від 17.10.2018

Продовження таблиці 2.7

Мета розроблення	Регламентуючий документ
Подання до робочих органів виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань передбачених законом звіти і відомості	7. Звітна документація: Форма №1-УБ (відомча) "Звіт про стан умов та безпеки праці за рік". Надсилається своїй вищестоящій організації у сфері ведення якої знаходиться готель (за її відсутності — обласній, районній, міській держадміністрації). Територіальним управлінням Держнаглядохоронпраці (за їх вказівкою). Обласним санітарно-епідеміологічним службам (за їх вказівкою). Форма N 7-тнв надсилається органу державної статистики за місцезнаходженням
Планування і облік роботи служби охорони праці готелю	8. Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи плани, схеми)

Вимоги до ділянки та території готелю

Територія готелю-люкс 4* «Podol Pride» прибиратиметься 2 рази протягом дня, у літню пору року поливатиметься водою для запобігання пилоутворення, а в зимову пору року планується присипання піском та сіллю для боротьби з ожеледицею.

У північно-західній частині облаштовано площадку для сміттєзбірників, яка обмежена по периметру бордюрами і зеленими насадженням. Площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту.

Відстань від сміттєзбірників до будівлі готелю, місць відпочинку і занять спортом відвідувачів становить 45м.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту, приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування і торгівлі, адміністративні, бізнес та заклади ресторанного господарства розміщено на першому поверсі. Приміщення спортивно-оздоровчого призначення та господарсько-виробничі приміщення розташовані на цокольному поверсі, мають відокремлений зв'язок із будівлею готелю через службові сходи, що забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу і гостей. Номери розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту, інженерного обладнання готелю, ізольовані від шумів і запахів кухні. У жилих приміщеннях дотримуються гігієнічних

нормативів. Матеріали для внутрішнього оздоблення приміщень готелю обирали з таких, що мають гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи для

Площа та обсяг приміщень, які передбачено на одне робоче місце готелю-люкс наведено у табл. 2.8 [29].

Таблиця 2.8

Площа та обсяг виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце

Приміщення	Кількість працюючих у зміну	На одного працюючого	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Виробничі приміщення готелю			
Вузол зв'язку	1	12	39,6
Центральна білизняна	3	9,3	30,7
Майстерні	4	11	36,3
Пральня	2	12	39,6
Адміністративні приміщення готелю			
Кабінет директора	1	20	66,0
Приймальня	1	8	26,4
Кабінет заступників директора	2	6	19,8
Кабінет головного інженера	1	8	26,4
Кабінет головного економіста і кабінети, відділ постачання	2	7	23,1
Кабінет головного бухгалтера, кабінети бухгалтерії, каси	3	10,6	35,0
Приміщення поповерхового обслуговування			
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами	1	10	33,0
Виробничі приміщення ЗРГ			
Доготівельний цех	2	14	46,2
Холодний цех	1	19	62,7
Гарячий цех	2	11	36,3
Мийна столового посуду	1	18	59,4
Мийна кухонного посуду	1	9	29,7
Адміністративні приміщення ЗРГ			
Кабінет директора	1	6	19,8
Офісні приміщення	2	7	23,1
Кабінет комірника	1	6	19,8
Кабінет завідувача виробництвом	1	6	19,8

Обслуговуючий персонал, зайнятий прийомом, видачею, сортуванням чистої білизни, обслуговуючий персонал приміщень спортивно-оздоровчого призначення, буде забезпечений санітарним одягом – білими халатами у

кількості 2 комплекти і проходитиме обов'язкові медичні обстеження. У всіх приміщеннях готелю-люкс щоденно здійснюється вологе прибирання.

У приміщеннях вестибюлю, фізкультурно-оздоровчих та бізнес приміщеннях розташовані медичні аптечки першої допомоги. У процесі роботи готелю укладатимуться угоди на проведення профілактичної обробки приміщень проти комах і гризунів.

У приміщеннях готелю можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та жилих приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у таблиці 2.9 [48].

Таблиця 2.9

Заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях готелю-люкс

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Житлові приміщення, приміщення громадського призначення, виробничі приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Захист органів дихання, шкіри і очей – в захисному одязі, захисних окулярах типу ПО-2, ПО-3 або моноблок, у респіраторі типу “пелюстка”.
Житлові приміщення	Пил бавовняний вовняний, пуховий (з домішкою диоксида кремнію понад 10%)	4	Таке саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	Вентиляція приміщень, сухе та вологе прибирання
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Інтенсивна місцева вентиляція робочої зони та загальна вентиляція приміщення
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Оксид вуглецю	4	-	20	Може мати загальну токсичну дію	Природна механічна вентиляція, кондиціонування, біла та шапочка куртка б/п, рука-виці комбіновані, рукавиці гумові, фартух прогумований з нагрудником

Продовження таблиці 2.9

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

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

Таблиця 2.10

Норми мікроклімату у приміщеннях готелю [25]

Приміщення	Холодний період року			Теплий період року		
	Температура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с	Температура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
Господарсько-виробничі приміщення готелю	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Адміністративні приміщення готелю	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Приміщення для відвідувачів ЗРГ	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Виробничі приміщення ЗРГ	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Мийні столового та кухонного посуду	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Адміністративні приміщення ЗРГ	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

Всі житлові та підсобні приміщення готелю, а також загальні коридори та холи мають природне освітлення. Без природного освітлення передбачено

санвузли персоналу, душові, комори та приміщення для зберігання інвентарю.

У вечірні та нічні години доби використовується штучне освітлення загальне. Аварійне освітлення здійснюється від незалежного джерела живлення постійного струму. Належні умови освітлення приміщень та робочого місця наведено у таблиці 2.11 [19].

Таблиця 2.11

Норми та якісні показники освітлення

Виробничі приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Приймально-вестибюльні приміщення	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Коридори	Штучне освітлення	200	-
Житлові приміщення	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Бізнес приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Спортивно-оздоровчі приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Господарсько-виробничі приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Адміністративні, побутові та технічні приміщення	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Приміщення для відвідувачів ЗРГ	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Виробничі цехи ЗРГ	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Мийна столового та кухонного посуду	Штучне освітлення	200	-
Технічні приміщення	Штучне освітлення	200	-

Основними нормативними документами, що регламентує рівні вібрації на проєктованому підприємстві є ДСН 3.3.6-039-99 «Державні санітарні норми загальної та локальної вібрації» [24].

У проєктованому готелі-люкс «Podol Pride» застосовуватимуться наступні заходи зменшення рівня вібрації:

- своєчасне проведення планового та попереджувального ремонту машин з обов'язковим післяремонтним контролем вібраційних характеристик,

- виключення контакту працюючих з поверхнями, що вібрують за межами робочого місця чи робочої зони;
- професійні і профілактичні огляди персоналу, режим праці не перевищує 8 годин на день.

Для зменшення шуму в житлових і громадських приміщеннях будуть використані спеціальні звукоізолюючі вікна і двері, обробка стін.

При проектуванні виробничих приміщень, в яких розміщується устаткування що генерує шум, повинні здійснюватися заходи щодо захисту робітників від його шкідливої дії:

- обробка приміщень звукопоглинальними матеріалами;
- використання амортизуючих пристроїв при монтажі устаткування.

Для захисту робітників в торгових залах рекомендується:

- розміщувати робочі місця касирів, офіціантів в найменш гучній зоні;
- організовувати місця короткочасного відпочинку персоналу обладнані засобами звукоізоляції і звукопоглинання.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Заземлювальні пристрої повинні забезпечувати безпеку людей і захист електроустановок, експлуатаційні режими роботи. Для тієї частини електрообладнання, яка може опинитися під напругою внаслідок порушення ізоляції, повинен бути забезпечений надійний контакт із заземлювальним пристроєм або з заземлюючими конструкціями, на яких воно встановлено.

Для забезпечення електробезпеки слід дотримуватися таких вимог [31]:

- конструкція виробничого обладнання, що приводиться в дію електричною енергією, повинна включати пристрій (засіб) для забезпечення електробезпеки;
- в обладнанні має бути забезпечений захист від випадкового дотику до частин, що знаходяться під напругою;
- ручки, важелі і кнопки обладнання, до яких торкаються руками при нормальній експлуатації, не повинні опинятися під напругою при пошкодженні

ізоляції. Вимірювання опору ізоляції проводити відповідно до Правил НПАОП 40.1-1.01-97;

- обладнання, забезпечене шнуром живлення, повинно мати таке кріплення шнурів, при якому вони не піддавалися б напрузі і скручуванню в місцях приєднання їх усередині обладнання та ізоляція проводів була б захищена від стирання;

- для живлення світильників загального освітлення повинна застосовуватися напруга не вище 380 / 220. В змінного струму при заземленої нейтралі і не вище 220 В змінного струму при ізольованій нейтралі;

- для живлення окремих ламп слід застосовувати напругу не вище 220 В. У приміщеннях без підвищеної небезпеки зазначена напруга допускається для всіх стаціонарних світильників незалежно від висоти їх установки;

- на лицьовій і зворотній сторонах кожної панелі розподільних щитів повинні бути чіткі написи, що вказують номер щита і до якої лінії або агрегату відносяться встановлені на панелі прилади та апаратура, а також напруга і рід струму;

- двері приміщень електроустановок повинні бути постійно зачинені;

- установка і очищення світильників, зміна перегорілих електроламп і ремонт електричної мережі повинні виконуватися при знятій напрузі.

Пожежна безпека.

З точки зору пожежної небезпеки приміщення готелю-люкс «Podol Pride» характеризуються за ДБН В.1.1-7-02. «Державні будівельні норми України. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва» та ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» [14, 32].

Приміщення оснащені системами автоматичної пожежної сигналізації та переносними вогнегасниками у приміщеннях: приймально-вестибюльній групі приміщень, коридорах готелю, пожежному пості, завантажувальній, виробничих цехах, коридорах, торгівельних залах ЗРГ.

Розміщення вогнегасників наведено на схемі евакуації (додаток С). На вулиці біля спроектованої будівлі розміщено пожежний гідрант. Пропонується

також введення системи автоматичної пожежної сигналізації для складських приміщень, приміщень обслуговування, коридорів.

В таблиці 2.12 проведено вибір типів та кількості вогнегасників відповідно до приміщень готелю-люкс «Podol Pride».

Таблиця 2.12

Підбір вогнегасників для готелю-люкс «Podol Pride»

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Вестибюль готелю	В	ВП-5	2
Спортивно-оздоровчі приміщення	В	ВП-5	2
Бізнес приміщення	В	ВП-5	3
Пожежний пост	В	ВП-5	1
Коридори готелю	В	ВП-5	5
Завантажувальна	В	ВП-5	1
Доготівельний цех	Д	ВВК-5	1
Холодний цех	Д	ВВК-5	1
Гарячий цех	Г	ВВК-5	1
Коридор ресторану	Д	ВВК-5	2
Мийна столового посуду	Д	ВП-10	1
Мийна кухонного посуду	Д	ВП-10	1
Торговельні залі	В	ВП-5	4
Вестибюль	В	ВП-5	1

Кількість евакуаційних виходів із готелю-люкс «Podol Pride» становить 3 шт. (не включаючи головного входу, який також може бути використаний для евакуації з будівлі), що цілком пояснюється обраною формою будівлі.

На випадок пожежі передбачена і забезпечена евакуація людей з приміщень, що горять, через запасні евакуаційні виходи, які ведуть з приміщень: а) І-го поверху назовні через коридор, вестибюль, сходову клітку;

б) будь-якого поверху, крім першого, в коридор, що веде на сходову клітку, в тому числі через хол. При цьому сходові клітки повинні мати вихід назовні.

Цивільний захист.

На виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у готелі-люкс «Podol Pride» за типовою структурою створюють

систему цивільного захисту. План заходів з цивільного захисту та охорони праці готелю-люкс наведено в додатку Т.

Начальником цивільного захисту є директор готелю, який відповідає за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також рятувальними та іншими невідкладними роботами [49].

Керівництво готелю-люкс «Podol Pride» забезпечує працівників засобами індивідуального та колективного захисту за рахунок підприємства, організовує евакуаційні заходи, створює сили для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій, забезпечує їх готовність до практичних дій, упроваджує інші заходи цивільної оборони і несе пов'язані з ними матеріальні та фінансові витрати в обсягах, передбачених законодавством.

Наказом начальника цивільного захисту готелю-люкс № 10 від 21.10.2018 р. призначаються заступники з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання, оперативних питань.

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

Для організації та здійснення спеціальних заходів цивільного захисту в готелі створюють служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів. До основних служб цивільного захисту належать такі.

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

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

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

Аварійно-технічна служба [37]. Створюють на базі технічного відділу, начальником служби є начальник відділу, на базі якого створена служба. Функції служби: розробляє та здійснює попереджувальні заходи, що підвищують стійкість основних споруд, розбирає завали і рятує людей.

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

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

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

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Проектований готель-люкс 4* «Podol Pride» на 70 місць (35 номерів) планується створити на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді товариства із обмеженою відповідальністю (ТОВ). Для конкретизації форми власності новоствореного закладу необхідно визначитись з його формою і функціонуванням (табл. 3.1).

Таблиця 3.1

Характеристики форми власності готелю-люкс 4* «Podol Pride» [5]

Організаційно-правова форма підприємства	Установчі документи	Виконавчі органи	Назва капіталу	Порядок формування капіталу
Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ)	Установчий договір, статут	Колегіальний (дирекція), або одноосібний (директор)	Статутний капітал	Сума часток учасників, яка повинна становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам

Далі визначаємо склад пакетної документації, що необхідний та достатній для створення суб'єкта господарювання, який відповідає чинному законодавству України (табл. 3.2) [55].

Таблиця 3.2

Пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

Назва документа	Зміст документа
Наказ про призначення директора ТОВ	Наказ про створення юридичної особи
Статут	Назва та місцезнаходження товариства, юридичний статус товариства, мета, предмет діяльності товариства, статутний капітал, майно товариства, права і обов'язки учасника, права і господарська діяльність товариства, управління і контроль діяльності товариства, контроль за діяльністю директора, трудовий колектив і оплата праці, зовнішньоекономічна діяльність, розподіл прибутків товариства і відшкодування збитків, реорганізація і припинення діяльності товариства, вирішення спорів, інші умови
Реєстраційна картка встановленого зразка	Форма 1
Документ, що свідчить про сплату внеску в статутний капітал ТОВ	Квитанція або платіжне доручення

На третьому етапі готують реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю-люкс 4* «Podol Pride», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування готельного підприємства (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю-люкс 4* «Podol Pride»

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в районній державній адміністрації	Подільська районна адміністрація
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна податкова адміністрація 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
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Київська виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності
Взяття на облік в Центрі зайнятості	Центр зайнятості
Реєстрація ТОВ в органах статистики	Управління статистикою м. Київ
Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД	55.10.0 Діяльність готелів 55.30.1 Діяльність ресторанів 55.40.0 Діяльність барів
Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення	Управління МВС України у м. Київ
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	ПАО КБ «Приватбанк»

Для отримання дозволу на торгівлю буде потрібно надання нижче наведених документів [55]:

1. Установчі документи організації;
2. Договір оренди або свідоцтво про власність на приміщення;
3. Висновок районної СЕС;
4. Висновок міської СЕС;
5. Висновок УГПС (пожежна служба);

6. Картка обліку ККМ;
7. Договір на вивезення сміття;

Для отримання висновку СЕС в рамках отримання алкогольної ліцензії потрібно наступний пакет документів [55]:

1. Асортиментний перелік у 3 примірниках;
2. Санітарний паспорт на об'єкт;
3. Договір на дезінсекцію (комахи) і дератизацію (гризуни);
4. Журнали, зареєстровані в СЕС;
5. Медичні книжки на всіх співробітників ресторану;
6. Договір на вивезення сміття;
7. Свідоцтво про реєстрацію організації;
8. Договір оренди;
9. Висновок міської СЕС на відкриття об'єкту;
10. Заключення УГПС (пожежна служба);
11. Наявність сейфа;
12. Наявність охоронної сигналізації, кнопки охоронної сигналізації.

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 [51].

Управління проектованим підприємством готелю-люкс 4* «Podol Pride» вирішено здійснювати за лінійною структурою, оскільки це найбільш зручна форма управління для міні-готелів. Лінійний тип організаційної структури управління характеризується лінійними формами зв'язку між ланками управління і, як наслідок, концентрацією всього комплексу функцій управління

та вироблення управлінських дій в одній ланці управління. Лінійна структура управління підприємством представлена на рис. 3.1.

Організаційна структура управління підприємством – це сукупність управлінських ланок, що розташовані в суворій співвідпорядкованості і забезпечують взаємозв'язок між керуючою та керованою системами [55].

В проектованому міні-готелі-люкс 4* «Podol Pride» службою прийому і розміщення керує адміністратор готелю. Йому підпорядковуються фахівець з бронювання і порт'є, завідувач номерним фондом, завідувач службою обслуговування номерів, завідувач відділу постачання, служба безпеки і господарська служба.



Рис. 3.1. Лінійна структура управління готелю-люкс 4* «Podol Pride»

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

Заступнику директора готелю підпорядковуються адміністратор служби F&B, фізкультурно-оздоровча служба, Wellnes-центр та торговельний підрозділ.

3.2. Капітал

Відповідно до Закону України «Про господарські товариства», згідно з якими у товаристві з обмеженою відповідальністю створюється статутний капітал, розмір якого повинен становити не менше суми, еквівалентної 1000 мінімальним заробітним платам, що діє на момент створення товариства з обмеженою відповідальністю [5]. Статутний капітал товариства з обмеженою відповідальністю може бути збільшений за рахунок додаткових внесків учасників, дивідендів, які належать учасникам, а також нерозподіленого прибутку.

Розмір статутного фонду товариства з обмеженою відповідальністю ТОВ «Podol Pride», формується за рахунок власних засобів засновників-фізичних осіб. Всього статутний фонд становить 900 000 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, і, відповідно, обсягів діяльності, які визначатимуть дохідну та витратну складові проекту.

Обґрунтування обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення на 2019 р. визначемо методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готелю та планового коефіцієнта його завантаженості.

Розрахунок обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення в проектуваному готелі 4* «Podol Pride» на 2019 р. у табл. 3.4 [55].

Таблиця 3.4

Обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення в готелі**«Podol Pride» на 2019 рік**

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-днів			
			між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
А	1	$2 = 1 \cdot M_i$	3	4	5	6	7	8	$9 = 2 \cdot 3 \cdot 6$	$10 = 2 \cdot 4 \cdot 7$	$11 = 2 \cdot 5 \cdot 8$	$12 = 9 + 10 + 11$
Представницький апартамент	1	2	115	130	120	0,6	0,8	0,7	138	208	168	514
Номер для молодят	1	2							138	208	168	514
Апартамент	6	12	115	130	120	0,6	0,8	0,7	828	1248	1008	3084
Люкс	27	54	115	130	120	0,6	0,8	0,7	3726	5616	4536	13878
Разом	35	70							4830	7280	5880	17990

Обсяг реалізації послуг закладу ресторанного господарства при готелі «Podol Pride» на 2019 рік розраховуємо у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Обсяг реалізації послуг ЗРГ при готелі «Podol Pride» на 2019 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	4830	7280	5880	17990
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Room-service *	30	60	50	
2.2. Меню вільного вибору	40	70	50	
2.3 Кейтеринг	10	30	20	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ ($3=1 \cdot 2$)				
3.1. Room-service *	1449	4368	2940	8757
3.2. Меню вільного вибору	1932	5096	2940	9968
3.3. Кейтеринг	483	2184	1176	3843

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Основну частину доходів люкс-готелю «Podol Pride» забезпечують доходи від основної діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності готелю розраховано відповідно до рекомендацій [53].

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії. На основі маркетингового дослідження закладів-конкурентів (бутік-готель «Подол Плаза» та бутік-готель «Воздвиженский») встановлено ціни на номери у люкс-готелі 4* «Podol Pride» (табл. 3.8) [7].

Таблиця 3.8

Ціни на проживання по сезонах у готелі 4* «Podol Pride» на 2019 рік

Категорії номерів	Ціна за місце (номер) за добу, грн		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Представницький апартамент	6800	7200	6500
Номер для молодят	7000	7500	7200
Апартамент	4800	5500	5000
Люкс	4000	4600	4200

Розрахунок планового доходу від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у проектованому готелі наводимо у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей

Категорія і місткість номерів	2019 обсяг реалізації послуг (Q _{пл}), людино/дів				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
Представницький апартамент	288	400	336	1024	6800	7200	6500	1958	2880	2184	7022
Номер для молодят	1872	2600	2184	6656	7000	7500	7200	13104	19500	15725	48329
Апартамент	1872	2600	2184	6656	4800	5500	5000	8986	14300	10920	34206
Люкс	144	200	168	512	4000	4600	4200	576	920	706	2202
Разом	4176	5800	4872	14848				24624	37600	29534	91758

Планування доходів від реалізації послуг закладу ресторанного господарства у розрахунку на 2019 рік здійснюється виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей готелю залежно від рівня завантаженості номерного фонду (табл. 3.10).

Таблиця 3.10

Обсяг доходів від реалізації послуг ЗРГ при готелі на 2019 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)				
1.1. Room-service *	1449	4368	2940	8757
1.2. Меню вільного вибору	1932	5096	2940	9968
1.3. Кейтерінг(банкети)	483	2184	1176	3843
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Room-service *	1050	2000	1500	
2.2. Меню вільного вибору	1000	1400	1200	
2.3. Кейтерінг(банкети)	3500	4500	4000	
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Room-service *	1521	8736	4410	14667
3.2. Меню вільного вибору	1932	7134,4	3528	12594
3.3. Кейтерінг(банкети)	1690,5	9828	4704	16222,5
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	5144	25698	12642	43484

Планування обсягу операційних доходів люкс-готелі 4* «Podol Pride» проводимо в таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Планування обсягу операційних доходів люкс-готелю на 2019 рік

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	24624	37600	29534	91758
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	5144	25698	12642	43484
Разом: основні операційні доходи готелю, тис. грн	29768	63298	42176	135242
3. Інші операційні доходи, тис. грн	2462	3760	2953	9176
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	32230	67058	45129	144418

Основні засоби

На баланс люкс-готелю «Podol Pride» основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первісною вартістю.

З метою визначення суми амортизаційних відрахувань відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI до основних засобів та

інших необоротних активів готелю відносять: будівлі, споруди та передавальні пристрої; машини та обладнання; транспортні засоби; інструменти; спортивний інвентар; меблі та ін. [8]. Результати розрахунків суми амортизації за кожним видом основних засобів та інших необоротних активів по проектуваному люкс-готелю 4* «Podol Pride» наводимо у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

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

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
Будівлі	682009,8	30	22734
Холодильне, механічне, теплове, торговельне обладнання	159067,9	5	31814
Інші	19549,9	4	4887
Разом	860627,6		59435

Оплата праці

Планування чисельності персоналу в люкс-готелі здійснюється за такими категоріями адміністративного, виробничого і допоміжного персоналу.

Розрахунок чисельності покоївок у люкс-готелі 4* «Podol Pride» на 70 місць наведено у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Розрахунок чисельності покоївок люкс-готелю 4* «Podol Pride»

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	
A	1	2	3 = 1:2	4	5 = 3+4	6 = 5* K_{зам}
Представницький апартамент	1	4,5	0,2		0,2	0,2
Номер для молодят	1	4,5	0,2		0,2	0,2
Апартамент	6	4,5	1,3		1,3	1,5
Люкс	27	6,5	4,2		4,2	4,6
Разом	35		5,9		5,9	7

Планування фонду заробітної плати працівників люкс-готелю 4* «Podol Pride» на 2019 рік складаємо у таблиці 3.14 [6].

Таблиця 3.14

Планування фонду заробітної плати працівників люкс-готелю

Посада	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн.	Доплати та надбавки, грн.			Заробітна плата, грн.	Місячний фонд заробітної плати, грн.
			категорія	звання	інше		
АДМІНІСТРАЦІЯ							
Директор	1	18500	850	500		19850	19850
Заступник директора	1	15000	800	350		16150	16150
БУХГАЛТЕРІЯ							
Головний бухгалтер	1	12500			800	13300	13300
СЛУЖБА ПРИЙОМУ ТА РОЗМІЩЕННЯ							
Адміністратор	2	7000				7000	14000
Порт'є	2	4500				4500	9000
СЛУЖБА ХАУСКІПІНГ							
Завідувач номерним фондом	1	5000				5000	5000
Покоївка	7	4200				4200	29400
Прибиральник приміщень	2	3800				3800	7600
Кастелянша	1	3800				3800	3800
Працівники господарської служби готелю	2	3800				3800	7600
СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧА СЛУЖБА							
Масажист-косметолог	2	4500				4500	9000
Працівник SPA-зони	2	4500				4500	9000
СЛУЖБА ПОБУТОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ							
Продавець	2	4200				4200	8400
СКЛАДСЬКА СЛУЖБА							
Завідувач складом	1	5500				5500	5500
Вантажник	1	4100			900	5000	5000
СЛУЖБА ОХОРОНИ							
Охоронці	2	4800			800	5600	11200
Разом	28	101900	1650	850	2500	106900	166200
СЛУЖБА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ F&B							
Шеф-кухар	1	12000	450	450		12900	12900
Кухарі	4	6000			200	6200	24800
Мийник посуду	2	3800				3800	7600
Прибиральник приміщень	2	3800				3800	7600
Адміністратор	2	6600				6600	6600
Офіціант	6	4500				4500	27000
Бармен	4	5000				5000	20000
Разом по ЗРГ	21	41700	450	450	200	42800	106500
Разом по готелю	49	143600	2100	1300	2700	149700	272700

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду оплати праці визначається розмір премій для окремих категорій працівників та база їх нарахування, відповідно до обраної системи оплати праці. Розрахунок преміальної частини фонду оплати праці готелю на 2019 р. розраховано у табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Планування преміальної частини фонду оплати праці готелю

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, грн.	Плановий розмір премій на місяць у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Адміністративний персонал	68300	20	13660
Основний персонал	169200	30	50760
Допоміжний персонал	35200	10	3520
Разом	272700		67940

Розрахунок планового фонду оплати праці готелю передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, дані наводимо у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Розрахунок фонду оплати праці в люкс-готелі на 2019 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	272,7
Місячний фонд додаткової заробітної плати	67,94
Разом місячний фонд оплати праці	340,64
Річний фонд основної заробітної плати	3272
Річний фонд додаткової заробітної плати	815
Разом річний фонд оплати праці	4088

У таблиці 3.17 проводимо узагальнення попередніх розрахунків чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу проектного люкс-готелю.

Загальний фонд оплати праці люкс-готелю «Podol Pride» на 2019 рік склав 4088 тис. грн., з них 3272 тис. грн. – основний фонд, а 815 тис. грн. – додатковий фонд.

Таблиця 3.17

План з праці люкс-готелю 4* «Podol Pride» на 2019 рік

Показники	У розрахунку на 2019 рік
Планова чисельність працівників, усього	49
• у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
• основний операційний персонал, осіб	37
• допоміжний персонал, осіб	7
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	3272
• у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	820
• основний операційний персонал, тис.грн.	2030
• допоміжний персонал, тис.грн.	422
Фонд додаткової заробітної плати	815
Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.	4088
Структура фонду оплати праці:	
- основна заробітна плата, %	80
- додаткова заробітна плата, %	20

Поточні витрати

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями бухгалтерського обліку. В план операційних витрат готелю включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та наданням їм усіх складових основних і додаткових послуг. Враховуємо, що під час проектування готельного підприємства кредити не будуть залучатись [55].

Стаття 1: Витрати на закупівлю сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції, покупних товарів, що були реалізовані ЗРГ. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при готелі на 2019 рік проводиться у дод. У. Планування витрат на сировину, продукти та закупні товари становить 13622 тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять 4088 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок розраховано у таблиці 3.18 [8].

Таблиця 3.18

Відрахування на соціальні заходи готелю на плановий 2019 рік

Назва фонду до якого здійснюється відрахування	Ставка збору, % до ФОП	Сума відрахувань, тис. грн. на рік
Єдиний соціальний внесок	22	899,4

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів і нематеріальних активів розраховано у таблиці 3.13 та складають 59435 тис.грн.

Стаття 5. Витрати на ресурсне забезпечення (опалення, електроенергію, водопостачання) плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення готелю наведено в таблиці 3.19.

Таблиця 3.19

Витрати на ресурсне забезпечення готелю на 2019 рік

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергія	60637	1,89	114,6
Опалення	585	1825,45	1067,9
Гаряча вода	2022	16,71	33,8
Холодна вода	1081	96,74	104,6
Разом			1320,9
Відрахування до ремонтного фонду – 0,9% доходу від реалізації послуг готелю			1300,0
Разом			2620,9

Таким чином, загальні витрати люкс-готелю «Podol Pride» за статтею 5 становитимуть 2620,9 грн на плановий рік.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу готелю на 2019 рік проводимо у таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у готелі на 2019 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративний персонал	5	1	1000	5,0
Виробничий персонал	37	2	800	59,2
Разом				64,2

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на 2019 рік проводимо у таблиці 3.21.

Таблиця 3.21

Сума зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на 2019 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Постільна білизна (двоспальний набір)	70	2	140	3600	504,0
Постільна білизна (односпальний набір)	16	2	34	2800	95,2
Рушники великі	140	2	280	330	92,4
Рушники маленькі	140	4	560	160	89,6
Порцеляновий та фарфоровий посуд	70	4	280	350	98,0
Столові набори	70	2	140	180	25,2
Скляний посуд	70	3	210	180	37,8
Металеві набори	70	2	140	350	49,0
Столова білизна	70	2	140	435	60,9
Разом					1052,1

Витрати за статтею – 1116,3 тис. грн.

Стаття 7 Втррати на оренду приміщень не плануємо, оскільки майбутній люкс-готель – нове будівництво.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі, що входять до собівартості послуг, в тому числі: збір за першу реєстрацію транспортного засобу – 55 тис. грн. Витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 14 тис. грн. Плата за землю – 8300 тис. грн. Збір за провадження торговельної діяльності та діяльності з надання платних послуг – 0,6 тис. грн, витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 0,5 тис. грн. Разом– 10370,0 тис. грн

Стаття 9. Витрати на транспортування не плануємо, використовуватимуть автотранспорт фірми-постачальника.

Стаття 10. Витрати на охорону готелю передбачаємо в обсязі 0,06% від доходу готелю – 86,7 тис. грн.

Стаття 11. Витрати матеріалів оздоровчо-рекреаційного призначення плануємо в обсязі 10% від доходу готелю від інших послуг – 9,2 тис. грн.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати готелю не плануємо.

Стаття 13. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; на страхування майна; від знецінення запасів; поштово-telefonні, на тару умовно визначаємо у обсязі 10% від постійних витрат – 7100,8 тис. грн.

Стаття 14. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю не передбачаємо, оскільки статутний капітал повністю покриває витрати проектного готелю.

Зазначені кошториси та розрахунки закладаємо в основу поточних витрат діяльності люкс-готелю на 2019 рік, зводимо у таблиці 3.22.

Таблиця 3.22

Зведений кошторис операційних витрат люкс-готелю «Podol Pride»

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні та умовно-постійні
1.	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	13622,0	ЗВ
2.	Витрати на оплату праці	4088,0	ЗВ
3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	899,4	ЗВ
4.	Амортизаційні відрахування	59435,0	ПВ
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	2620,9	ЗВ
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1116,3	ПВ
7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	8370,0	ПВ
9.	Витрати на транспортування	-	ЗВ
10.	Витрати на охорону	86,7	ПВ
11.	Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	9,2	ЗВ
12.	Інші адміністративно-управлінські витрати	-	ЗВ
13.	Інші поточні витрати діяльності	0	ПВ
14.	Фінансові витрати	7610,9	ПВ
	Разом поточні витрати, у тому числі:	97858,4	
	• умовно-змінні	21239,5	
	• умовно-постійні	76618,9	

Прибуток

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний прибуток, точка беззбитковості.

Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку.

Розрахунки планового маржинального прибутку люкс-готелю «Podol Pride» проводимо у таблиці 3.23 [55].

Таблиця 3.23

Планування маржинального прибутку люкс-готелю «Podol Pride» на 2019 рік

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	табл. 3.12	144418
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	табл. 3.12	91758
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	табл. 3.12	43484
1.3. Інші операційні доходи	табл. 3.12	9176
2. Податок на додану вартість	20%	28883,6
3. Чистий дохід	рядок 1 – рядок 2	115534,5
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	3.23	21239,5
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	3.23	13622,0
4.2. Інші змінні витрати	3.23	7617,5
5. Маржинальний прибуток	рядок 3 – рядок 4	94295,0
6. Постійні витрати	3.23	76618,9
7. Прибуток (збиток)	рядок 5 – рядок 6	17676,1

Для спрощення розрахунків як цільовий визначають прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (табл. 3.24). Цільовий прибуток для досягнення середньоринкової рентабельності операційної діяльності беремо на рівні 13%.

Таблиця 3.24

Планування цільового прибутку люкс-готелю «Podol Pride»

№ пор.	Показник	Алгоритм розрахунку	Значення на 2019 р.	Розрахунок
1	Операційні доходи готелю, тис. грн	табл. 3.24		144418
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %		13	
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	п.1хп.2/100		18774,4

Планування основних результатів діяльності люкс-готелю «Podol Pride» на 2019 рік наведено у табл. 3.25.

Таблиця 3.25

**Планування основних результатів діяльності люкс-готелю «Podol Pride»
на 2019 рік**

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Розрахунок, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	табл. 3.24	115534,5
2	Умовно-змінні витрати	табл. 3.24	21239,5
3	Умовно-постійні витрати	табл. 3.24	76618,9
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	табл. 3.24	17676,1
5	Податок на прибуток	18%	3181,7
6	Чистий прибуток можливий	п. 4 – п. 5	14494,4
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6/рядок 1)*100	12,55
8	Чистий прибуток цільовий	табл. 3.25	18774,4
9	Чистий прибуток плановий	Обирають між необхідним та можливим за системою діагностики	14494,4

Можливий прибуток більший за необхідний, що свідчить про те, що розроблені параметри проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки. Можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

Для визначення ефективності операційної діяльності необхідно розрахувати відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів готельного підприємства та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік, оцінити достатність обсягів отриманих доходів та прибутків [53]. Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування люкс-готелю 4* «Podol Pride» проводимо у таблиці 3.26.

Таблиця 3.26

**Основні показники рентабельності на перший рік функціонування
люкс-готелю «Podol Pride»**

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Значення
Рентабельність операційної діяльності (P_{on}), %	$P_{pn} = \Pi / Д * 100$	Π – чистий прибуток, тис. грн.; $Д$ – дохід від операційної діяльності, тис. грн.	$P = \frac{14494,4}{115534,5} = 12,55\%$
Рентабельність поточних витрат (P_{Bon}), %	$P_{ne} = \Pi / ПВ * 100$	$ПВ$ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	$P = \frac{14494,4}{97858,4} = 14,8\%$
Рентабельність основних засобів (P_{OB}), %	$P_{oe} = \Pi / ОЗ * 100$	$ОЗ$ – основні засоби, тис. грн.;	$P = \frac{14494,4}{860627,6} = 1,7\%$

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

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

Для проектного конгрес-готелю темп зростання доходів операційної діяльності упродовж восьми років пропонується 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 проектного готелю приймаємо на весь 2019 період рівень змінних витрат першого року створення – 18,38%).

Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу – 76618,9 тис. грн.

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

Планові показники діяльності проектного люкс-готелю 4* «Podol Pride» на 70 місць на перші десять років. Розрахунок подано у вигляді таблиці 3.27.

Таблиця 3.27

**Планування основних результатів діяльності люкс-готелю «Podol Pride»
на перші десять років**

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	Тис. грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
1-й	115534,5	8	21239,5	18,38	76618,9	17676,1	14494,4
2-й	124777	8	22938,7	18,38	76618,9	25220	20680
3-й	134759	8	24773,8	18,38	76618,9	33367	27361
4-й	145540	8	26755,7	18,38	76618,9	42166	34576
5-й	157183	8	28896,1	18,38	76618,9	51668	42368
6-й	169758	8	31207,8	18,38	76618,9	61931	50784
7-й	183339	8	33704,4	18,38	76618,9	73015	59873
8-й	198006	8	36400,8	18,38	76618,9	84986	69689
9-й	213846	8	39312,9	18,38	76618,9	97915	80290
10-й	230954	8	42457,9	18,38	76618,9	111877	91739
Разом	1673698		307687,6		766189	599821	491853

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів [55]:

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

Чистий приведений дохід розраховують за формулою [55]:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.3)$$

де ЧПД - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t .

Дисконтована ставка для проєктованого люкс-готелю «Podol Pride» склала 1,06%. Розмір амортизаційних відрахувань на 2019 період приймається (умовно) як величина, що дорівнює розміру амортизації у попередній рік експлуатації об'єкта - 59435,0 тис. грн.

Розрахунок чистого приведеного доходу по розроблюваному інвестиційному проєкту представлено в таблиці 3.28.

Таблиця 3.28

**Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проєктом
люкс-готелю «Podol Pride»**

Роки	Капітальні інвестиційні витрати за проєктом	Чистий прибуток по проєкту по роках, та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проєктом	Дисконтований грошовий потік за проєктом	Чистий приведений дохід.
1-й	860627,6	73929	59435	73929	
2-й		77143	56463,25	151073	
3-й		81001	53640,09	232074	
4-й		85534	50958,08	317608	
5-й		90778	48410,18	408386	
6-й		96773	45989,67	505159	
7-й		103563	43690,19	608722	
8-й		111194	41505,68	719916	
9-й		119720	39430,39	839637	
10-й		129198	37458,87	968835	
Разом	860627,6		968835	913995,1	53367,47

Дисконтований грошовий потік за 10 років експлуатації проєкту становитиме 53367,47 тис. грн.

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проєктом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проєкту здійснюється за формулою [55]:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{KIP_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.4)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проєктом;

КГП – кумулятивний грошовий потік.

Показник «індекс дохідності» може бути використаним як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту. Для люкс-готелю «Podol Pride» індекс дохідності становить:

$$ID = \frac{913995,1}{860627,6} = 1,06$$

Інвестиційний проект розробленого люкс-готелю «Podol Pride» може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

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 нараховуються у процесі реалізації інвестиційного проекту. Цей показник розраховується за формулою [55]:

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} \times 100\%, \quad (3.5)$$

де *IP* - індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП - середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 491853 / 10 = 49185,3 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 49185,3 / 860627,6 \times 100 = 5,7\%.$$

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту люкс-готелю «Podol Pride» дорівнює 5,7%.

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

$$ПО = \frac{IB}{ЧГП_r} \quad (3.6)$$

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

$ЧГП_r$ - середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою [55]:

$$ПО = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \cdot t} \quad (3.7)$$

Показник періоду окупності проекту складає:

196815

$$\sum_{t=1}^n \frac{ЧГП}{(1+i)^n \times t} = 913995,1/10 = 91399,5 \text{ тис. грн.}$$

$$ПО = \frac{860627,6}{91399,5} = 9,4 \text{ років}$$

Період окупності інвестиційного проекту становить 9,4 роки. Отже, у розробленому проекті люкс-готелю «Podol Pride» на 70 місць закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У рамках написання випускного кваліфікаційного проекту, проведено оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог, розроблено проект готелю-люкс на 70 місць у Подільському районі м. Києва. За результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Обґрунтовано місце проектування готелю-люкс по вулиці Констянтинівська 17, що характеризується зручним географічним розташуванням, розвинутою інфраструктурою, великою кількістю історико-культурних пам'яток, чудовою транспортною розв'язкою та підведенням всіх необхідних комунікацій.

2. Досліджено регіональний ринок послуг готельного господарства в Подільському районі м. Києві, виявлено, що в ареалі діяльності майбутнього готелю-люкс функціонують готелі різної категорії, а саме: готель 5* (1 підприємство), 4* (3 засоби розміщення), 3* (2 готельні підприємства), 3 готелі без категорії, 3 хостели та апартаменти.

3. Здійснено ідентифікацію цільових груп споживачів методом анкетування. Основним споживачем послуг проектованого готелю-люкс «Podol Pride» будуть чоловіки та жінки, віком 31-60 років, з рівнем доходу більше 10000 грн., що приїхали до міста для відпочинку та з діловою метою, в середньому на 2-3 дні.

4. Розроблено загальну концепцію готелю-люкс 4* «Podol Pride», засіб розміщення пропонуватиме додаткові послуги, а саме: Wellnes-центр, кімнату переговорів на 15 осіб, нішевий магазин парфумерії та мультибрендовий магазин одягу від українських брендів.

5. Визначено площі приміщень фронт-офісу (приймально-вестибюльні, житлові, побутового обслуговування та торгівлі, анімаційно-дозвілеві та спортивно-оздоровчі приміщення) та бек-офісу (адміністративні, господарські та виробничо-побутові) на основі нормативних документів.

6. Спроековано процес обслуговування в готелі-люкс «Podol Pride» під час бронювання, реєстрації, поселення та виселення гостей. Охарактеризовано роботу служби хаускіпінг, клінінгові операції під час прибирання готельного підприємства, порядок дій під час Wellnes процедур та анімаційні послуги засобу розміщення.

7. Структуровано торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства при готелі-люкс. Складено меню для підприємств харчування, розраховано виробничу програму та необхідну кількість сировини на день. Визначено площі закладів ресторанного господарства.

8. Розраховано загальну площу готелю-люкс «Podol Pride», яка склала 4733 м². Проектоване готельне підприємство буде 4-х поверховою будівлею з цокольним поверхом.

9. Визначено інженерно-будівельні рішення засобу розміщення та експлуатаційні показники проекту (витрати електроенергії, тепла, гарячої та холодної води). Розроблено пропозиції щодо дизайну готелю, який плануємо виконати в стилі лакшері. Розраховано кошторис будівництва готелю-люкс «Podol Pride», який склав 860627,6 тис. грн.

10. Обґрунтовано організаційно-правовий проектованого готелю-люкс, який вирішено створити у формі товариства з обмеженою відповідальністю. Організаційна форма управління засобом розміщення – лінійна. Розмір статутного капіталу розроблено ТОВ «Podol Pride» становить 900000 тис. грн.

11. Розраховано завантаженість номерного фонду готельного підприємства, враховуючи фактори сезонності. Дохід готелю-люкс «Podol Pride» від надання послуг з тимчасового проживання, харчування та додаткових послуг склав 144418 тис. грн. Визначено, що для роботи готельного підприємства необхідно штат працівників із 49 осіб. Загальний фонд оплати праці на 2019 рік при цьому склав 4088 тис. грн.

12. Проведено планування основних результатів діяльності люкс-готелю «Podol Pride», на основі якого визначено, що плановий прибуток на

перший рік створення засобу розміщення становить 14494,4 тис. грн., рентабельність операційної діяльності при цьому 12,55%.

13. Розраховано індекс дохідності розробленого проекту, який склав 1,06. Показник періоду окупності люкс-готелю «Podol Pride» на 70 місць становить 9,4 роки.

14. Для якісного надання послуг в готелі «Podol Pride» плануємо запровадження інноваційних технологій в усіх службах засобу розміщення: інформаційні системи менеджменту; глобальні системи бронювання; мережа Інтернет по всій території засобу розміщення; цифрові телефонні мережі; супутникові комунікації; мультимедійні технології; автоматизована система керування готельним підприємством; відмикання дверей за рахунок смартфонів; електронна пошта.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. – К.: Основа, 2006.
2. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.94 № 4004-XII.
3. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2.
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 №2275-VIII
6. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
7. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
8. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
9. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення».
10. ГОСТ 12.1.004-91. «Пожежна безпека. Основні положення».
11. ДБН В.2.5-23-2010 «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного значення»
12. ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
13. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
14. ДБН В.1.1-7-2002. «Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва».
15. ДСТУ Б В.2.5-38:2008 «Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд».
16. ДБН В.2.2-15-2005. «Житлові будинки. Основні положення».
17. ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі».

18. ДБН В.2.2-25:2009. «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства».
19. ДБН В.2.2-9-99. «Громадські будинки і споруди. Основні положення».
20. ДБН В.2.3-15:2007. «Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів»
21. ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування»
22. ДБН В.2.5-64:2012. «Внутрішній водопровід та каналізація».
23. ДБН В.2.5-75:2013 «Каналізація. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування»
24. ДСН 3.3.6.037-99. «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку».
25. ДСН 3.3.6.042-99. «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень».
26. ДСТУ 30523-97. «Послуги громадського харчування».
27. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
28. ДСТУ 4269:2004. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
29. ДСТУ 4269:2003. «Вимоги до готелів усіх категорій».
30. ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
31. НПАОП 40.1-1.21-97. «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів».
32. СНиП 2.01.02-85. «Протипожежні норми».
33. Азар В. Згадати про стандартизацію послуг готелів / В. Азар // Готель. – 2001. – №3. – 36 с.
34. Алейнікова Г.М. Організація та управління тур бізнесом: Навч. посібник. / Г.М. Алейнікова – Х.: Олді-Плюс, 2005. – 184 с. 3.
35. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. - 280 с.

36. Бойко Н.Г., Гопкало Л.М. Организация гостиничного хозяйства: Учебник. - К.: Киев, нац. торг.-экон. ун-т, 2006. - 448 с.
37. Вільсон О.Г., Тригуб Р.М. Охорона праці: навчально-методичний посібник. - К.: КНУБіА, 2002. - 234 с.
38. Головка О. М. Організація готельного господарства: навч. посібник / Головка О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В. – К.: Кондор, 2012. – С. 337.
39. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу: Навч. посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 224 с.
40. Євдін О.М., Могильниченко В.В., А.І. Фомін, О.І. Сафронов. Захист населення і територій від надзвичайних ситуацій. Том 4. Евакуація населення у надзвичайних ситуаціях. Посібник. – К.: КІМ, 2008.-288 с.
41. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
42. Ладиженська Р.С. Конспект лекцій з дисципліни «Технологія обслуговування в готелях і туркомплексах» / Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва - Х.: ХНАМГ, 2010. – 254 с.
43. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учб. л-ри, 2012. – 472 с.
44. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) / Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с.
45. Організація обслуговування у малих готелях: Навч. посібник / Г.Б. Мунін, Тимошенко, Ю.І. Палеа, М.Д. Стамболов; За заг. ред. академіка О.В. Шербенка. - К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. - 181 с. - Бібліогр.:176 с.
46. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник:[для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

47. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Організація обслуговування: ресторани і бари: посібник. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 320 с
48. Основи охорони праці. В. Ц. Жидецький, В. С. Джигирей, О. В. Мельников — Вид. 2-е, стереотипне. — Львів: Афіша, 2000. — 348 с.
49. Піскунова Л.Е. Безпека життєдіяльності: підручник/ Л.Е. Піскунова, В.А. Прилипка, Т.О. Зубок. — К.: ВЦ «Академія», 2012. — 224 с.
50. Професійна етика та етикет у готельно-ресторанному бізнесі навч. посібник / Л. П. Малюк, Л. М. Варипаєва. — Х. : ХДУХТ, 2016. —146 с.
51. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. посіб. / П.Р. Пуцентейло. — Київ : Центр навч. літ., 2007. — 344 с.
52. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту Навчальний посібник. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.
53. Ткаченко Т.І. Економіка готельного та ресторанного господарства : опор. конспект лекцій / Т.І. Ткаченко, В.Г. Міска, О.О. Каролоп. — Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. —193с.
54. Шаповалов, А. Л. Конспект лекцій з дисциплін: «Інформаційні системи і технології в туризмі» / А. Л. Шаповалов, О. Б. Костенко, К. В. Кузьмичова; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. — Х.: ХНАМГ, 2012. — 53 с
55. HoReCa: навч. Посіб.:у 3т. Т. 1. Готелі /[А.А. Мазаракі, С.Л Шаповал, С.В. Мелниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі.- 2-ге. Вид., виправл. І доповн.-Київ:Київ.. нац.торг.-екон. Ун-т,2017.-412с.
56. Гест релейшен [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://sites.google.com/site/workturkeybackup20141201/Job-description/Guest-Relation>
57. Дизайн інтер'єру в стилі лакшері [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.nncube.ru/info/dizain-kvartir/style-luxury>
58. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://astar-travel.com.ua/article/klassifikatsiya-otelei>

59. Офіційний веб-портал КМДА Подільська районна в місті Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://podil.kievcity.gov.ua/content/zagalna-harakterystyka-rayonu.html>

60. Подільський район (Київ) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki>

61. Подільський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.lun.ua/uk>

62. Спаська А. В., Павлюченко О. С., Голікова Т. П. Перспективи створення бутік-готелів в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.sworld.com.ua/konfer40/203.pdf>

63. Booking.com [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.booking.com/>

ДОДАТКИ