

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

ПРОЕКТ КОНГРЕС-ГОТЕЛЮ 4* НА 180 МІСЦЬ У ШЕВЧЕНКІВСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА

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

підпис студента

Мартиненко
Марина Вадимівна

Науковий керівник
к.т.н., доцент

підпис керівника

Шаповал Світлана
Леонідівна

Наукові консультанти:

Об'ємно-планувальне рішення.
Архітектура. Дизайн
к.т.н., доцент

підпис консультанта

Шаповал Світлана
Леонідівна

Ресторани. Бари
д.т.н., доцент

підпис консультанта

Гніщевич Вікторія
Альбертівна

Гарант освітньої програми
д.е.н, професор

підпис гаранта

Босовська
Мирослава
Великсівна

Київ 2018

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

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

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

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу
проф. Бойко М.Г.
“ ” _____ 2018 р.

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентів

Мартиненко Марини Вадимівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: проект конгрес-готелю 4* на 180 місць у Шевченківському р-ні 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 конгрес-готелю 4* на 180 місць у Шевченківському р-ні м. Києва
Об'єкт дослідження – готельна інфраструктура Києва
Предмет роботи – проект конгрес-готелю 4* на 180 місць у Шевченківському р-ні м. Києва
4. Перелік графічного матеріалу, рис.: місце розташування проектного конгрес-готелю на карті Києва; розподіл потенційних клієнтів конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» за гендерною ознакою; розподіл потенційних клієнтів конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» за віком; розподіл потенційних клієнтів конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» за громадянством; розподіл потенційних клієнтів конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» за метою поїдки; розподіл потенційних клієнтів конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» за рівнем доходу; розподіл потенційних клієнтів конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» за тривалістю перебування; просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу ресторанного господарства при готелі «Конгрес Хіл Київ»; схема структурно-виробничого процесу в закладі ресторанного господарства при конгрес-готелі; структурно-

технічна схема гарячого цеху ЗРГ; план евакуації в готелі «Конгрес Хіл Київ».

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	Гніцевич В.А.	10.11.2017 р	10.11.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Шаповал С.Л.	10.11.2017 р.	10.11.2017 р

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

- 1.1. Концепція готелю
- 1.2. Групи приміщень.
- 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. Прибутки
- 3.5. Ефективність інвестиційного проекту

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

7. Календарний план виконання проекту

Календарний план виконання проекту

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.	
2	Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект	01.11.2017 р.- 31.12.2017 р.	
3	Написання 1 розділу «Концепція. Групи приміщень. Сервіс. Ресторани. Бари»	02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.	
4	Попередній захист 1 розділу «Концепція. Групи приміщень. Сервіс. Ресторани. Бари»	14.05.2018 р.- 18.05.2018 р.	
5	Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті	до 18.05.2018 р.	
6	Написання 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»	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.	
8	Написання 3 розділу «Ревенью менеджмент»	11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.	
9	Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях	29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.	
10	Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру	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	Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії	19.11.2018 р.- 05.12.2018 р.	
13	Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії	06.12.2018 р.	

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного

Шаповал С.Л.

(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

Мартиненко М.В.

(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

Студентка Мартиненко Марина Вадимівна провела дослідження на актуальну тему.

У випускному кваліфікаційному проекті студенткою ґрунтовно опрацьовано літературні джерела та критично проаналізовані теоретичні й методологічні підходи до проектування конгрес-готелю в місті Києві.

На основі економічного та архітектурного проектування та аналізу основних показників господарської діяльності та комплексної оцінки конкурентоспроможності визначено доцільність проектування та конкурентні позиції готелю на ринку міста Києва та базові засади формування конкурентних переваг.

За результатами розгляду процесу проектування конгрес-готелю із застосування методу економіко-математичного моделювання обґрунтовано рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту.

Випускна кваліфікаційна робота рекомендується до захисту в ЕК

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____

(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента _____

Мартиненко М.В.

(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.....	13
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	15
1.1 Концепція готелю.....	15
1.2. Групи приміщень.....	24
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office).....	27
1.4. Сервіс (Service).....	29
1.5.Ресторани. Бари (Food and Beverage (F&B).....	33
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	49
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	49
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	52
2.3. Характеристика будівлі.....	54
2.4. Інженерні системи.....	56
2.5. Дизайн.....	62
2.6. Кошторис.....	62
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	64
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	64
2.9. Охорона праці.....	64
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	65
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	69
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ.....	72
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	72
3.2. Капітал.....	73
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	73
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки.....	76
3.5. Ефективність інвестиційного проекту.....	87
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	91
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	93
ДОДАТКИ.....	98

ВСТУП

Діловий туризм на сьогоднішній день ґрунтовно зайняв свою нішу в туристичному бізнесі. Міжнародне співробітництво, підписання контрактів за кордоном, організація семінарів на відповідну тематику, проведення корпоративних заходів, відрядження рядових співробітників і керівного складу – все це є невід’ємною частиною життя сучасної ділової людини. Експерти вважають цей вид туризму однієї з галузей світового господарства, що найшвидше розвивається: за прогнозами до 2020 р. кількість ділових поїздок збільшиться в три рази.

Актуальність дослідження зумовлена тим, що в сучасних умовах значно зростає попит на конференц-події та їх проведення у відповідних місцях, тому актуальним є проектування конгрес-готелю з відповідними конференц-залами.

Дану тематику досліджувала значна кількість науковців і практиків, зокрема: А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, Л.Г. Агафонова, О.С. Агафонова, Л.Д. Завідна, С.В.Мельниченко, М.Г.Бойко, Н.І.Ведмідь, Г.І. Михайліченко, Р. Б. Кожухівська, С. І. Ковач, М.М.Коцупатрий, К. В. Безверхий, А.В. Крушинська, В.О. Лук'яновта інші.

Метою роботи є проектування конгрес-готелю^{4*} на 180 місць у Шевченківському районі Києва.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- охарактеризувати концептуальні засади діяльності та розробити загальну концепцію готельного продукту, дизайну, сервісу підприємства, визначити конкурентні переваги проектованого готелю;
- обґрунтувати організацію роботи структурних підрозділів готельного підприємства та сервісу. Визначити площу приміщень різного функціонального призначення при готелі;
- структурувати торговельно-виробничий процес підприємств ресторанного господарства: визначити умови і чинники забезпечення

процесу обслуговування. Обґрунтувати і розробити просторове рішення підприємств ресторанного господарства в готелі.

- розрахувати загальну площу готелю, обрати форму будівлі та поверховість, розробити планувальне рішення готелю.

- визначити інженерно-будівельне рішення готелю, розміщення в містобудівній структурі, розробити пропозиції щодо дизайну готелю.

Визначити будівельно-технічні показники проекту, розрахувати кошторис;

- розробити заходи з охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки, охорони навколишнього середовища та цивільного захисту;

- визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус готелю; побудувати органи управління;

- обґрунтувати операційні доходи готелю, обсяги та структуру операційних активів, розробити план із праці та спланувати поточні витрати; сформулювати операційний прибуток за перший рік створення. Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту.

Об'єктом дослідження є готельна інфраструктура м. Київ.

Предметом роботи є проект конгрес-готелю 4* на 180 місць у Шевченківському районі Києва.

В ході роботи використано загальнонаукові методи: аналізу, синтезу, індукції, дедукції, узагальнення, систематизації, групування та інші.

Інформаційною базою дослідження є праці вітчизняних науковців і практиків у сфері проектування готелю, аналітичні та статистичні дані, нормативно-правові акти та вимоги щодо проектування готелю. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і техніки.

Структурно дипломна робота складається зі вступу, 3 розділів, висновків і пропозицій, списку джерел та додатків.

Практична цінність роботи полягає в можливості її використання в рамках проектування конгрес-готелю в Україні.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1 Концепція готелю

Сучасний розвиток готельного господарства нерозривно пов'язаний з попитом на готельні та туристичні послуги в сфері тимчасового розміщення та додаткових готельних послуг. В останні роки динамічно зростає попит не лише на якісне проживання в готелях, але й на проведення в них конференцій, виставок та симпозіумів, що призводить до значного загострення питання розвитку конгрес-готелів в Україні.

У даному дослідженні ми будемо розглядати процес проектування та розвитку проекту конгрес-готелю 4* на 180 місць у Шевченківському р-ні Києва.

Місце розміщення конгрес-готелю, що проектується, представлено на рис. 1.1.

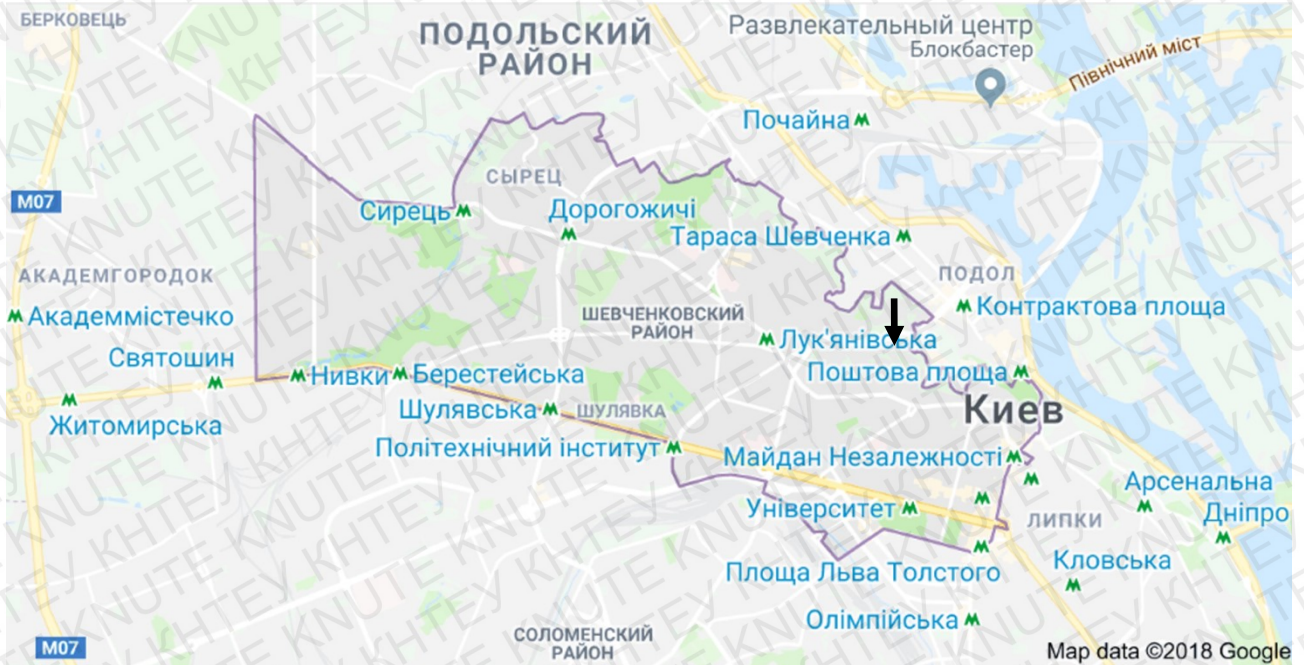


Рис. 1.1. Місце розташування проектного конгрес-готелю

Місце розташування конгрес-готелю обумовлено наступними факторами:

- розташування готелю планується в Шевченківському районі м. Києва;
- в м. Києві значний потік туристів, проводяться значна кількість наукових та виставкових подій;
- вдала транспортна інфраструктура;
- привабливість місця для відпочинку та прогулянок поза готелем.

Перевагами даного розташування готелю є:

- близькість до центру міста;
- вдала транспортна розв'язка;
- наявність розвиненої розважальної інфраструктури поряд з готелем;
- відсутність подібних готелей поряд, що створюватиме додаткові конкурентні переваги для нашого готелю.

З урахуванням високо конкурентного середовища на ринку готельних послуг, в тому числі в бізнес послуг, актуальним буде оцінка потенційних конкурентів для проєктованого конгрес-готелю (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Дислокація об'єктів готельного господарства

Назва	Кількість номерів	Зірковість	Послуги для туристів
Пуша конгрес	300	4	Безкоштовний Wi-Fi парковка Номери для некурців ресторан Цілодобова стійка реєстрації Доставка їжі та напоїв в номер Зручності для гостей з обмеженими фізичними можливостями Кондиціонер Конгрес-центр
Royal Congress Hotel	314	4	Безкоштовний Wi-Fi парковка Номери для некурців Ресторан, бар, спа Цілодобова стійка реєстрації Доставка їжі та напоїв в номер Зручності для гостей з обмеженими фізичними можливостями Кондиціонер Конгрес-центр

Продовження таблиці 1.1

Назва	Кількість номерів	Зірковість	Послуги для туристів
Космополіт	160	4	Безкоштовний Wi-Fi парковка Номери для некурців Ресторан, бар Доставка їжі та напоїв в номер Зручності для гостей з обмеженими фізичними можливостями Кондиціонер Конгрес-центр
Premier Palace	289	5	Парковка Безкоштовний Wi-Fi Оздоровчий спа-центр Трансфер від / до аеропорту басейн Номери для некурця хороший фітнес-центр ресторан Конгрес-центр

Наведені особливості конгрес-готелів в м. Києві вказують на наявність конгрес-центрів в рамках кожного готелю, що дозволяє залучати їм додаткових туристів саме за рахунок проведення конференцій та заходів, що мають характер конгресів.

У таблиці 1.2 розглянемо основні показники, які впливають на рейтинг підприємства готельного господарства.

Таблиця 1.2

Результати оцінювання конкурентів готелю

Показники	Назва готелю			
	Пуца конгрес	Royal Congress Hotel	Космополіт	Premier Palace
Місце розташування	4	4	4	5
Транспортна доступність	4	5	5	4
Екстер'єр та інтер'єр	5	4	4	5
Якість обслуговування	4	4	4	4
Асортимент додаткових послуг	4	4	4	4
Рівень ресторанного обслуговування	5	4	4	4
Система бронювання	5	4	4	4
Вартість проживання, цінові знижки, лояльність	5	4	4	4
Рівень безпеки туристів	4	4	4	4
Середній бал	4,44	4,11	4,11	4,22

З таблиці 1.2 видно, що основним конкурентним є конгрес-готель «Пуца конгрес», а найменший рейтинг мають «Royal Congress Hotel» і «Космополіт».

Для відображення основної мети діяльності для проєктованого конгрес-готелю обрано неймінг «Конгрес Хіл Київ».

Ключовими факторами конкурентності на ринку конгрес-готелів є:

- розміщення;
- транспортна інфраструктура;
- послуги конгрес-готелю;
- додаткові послуги в сфері проведення конгресів;
- обладнання конгрес-холів;
- місткість готелю;
- здатність надавати додаткові послуги по бажанню клієнта.

Проведемо сегментацію клієнтів конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ».

На рис. 1.2 проведено сегментацію клієнтів конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» за статтю.



Рис. 1.2. Розподіл потенційних клієнтів конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» за гендерною ознакою

Ключовими клієнтами конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» будуть чоловіки.

На рис. 1.3 проведено сегментацію клієнтів конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» за віком.

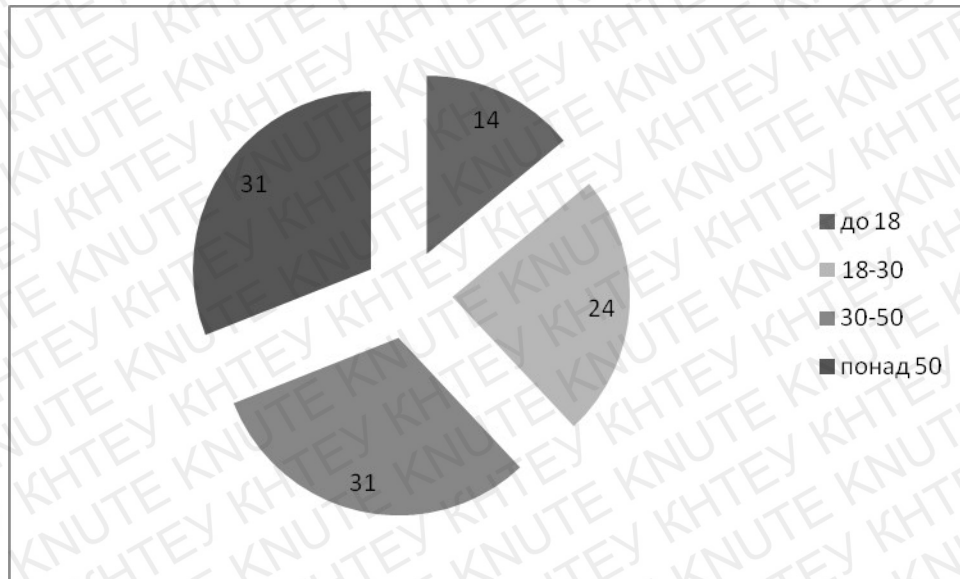


Рис. 1.3. Розподіл потенційних клієнтів конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» за віком

Більшість клієнтів конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» за віком мають вік від 30 років.

Сегментація клієнтів конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» за національністю проведена на рис. 1.4.

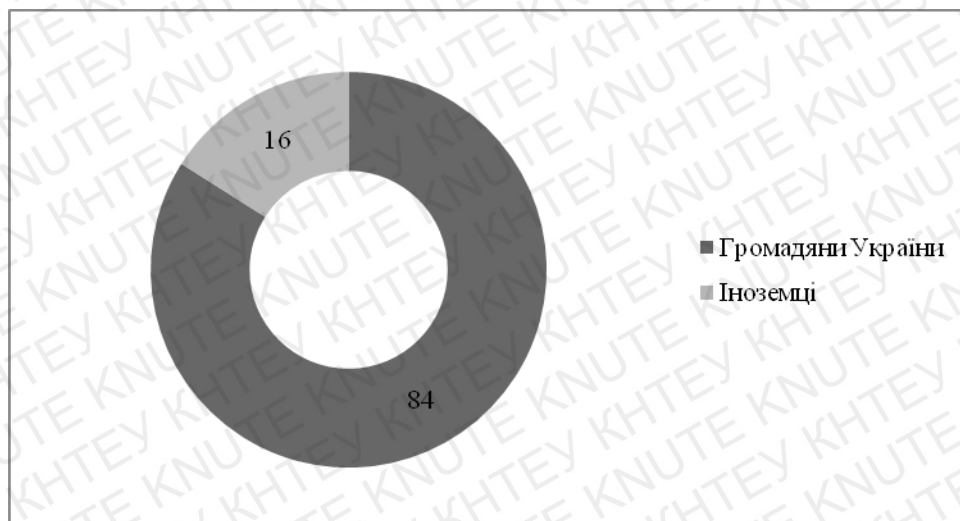


Рис. 1.4. Розподіл потенційних клієнтів конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» за громадянством

Більшість клієнтів конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» будуть громадяни України.

На рис. 1.5 розглянемо мету клієнтів конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ».

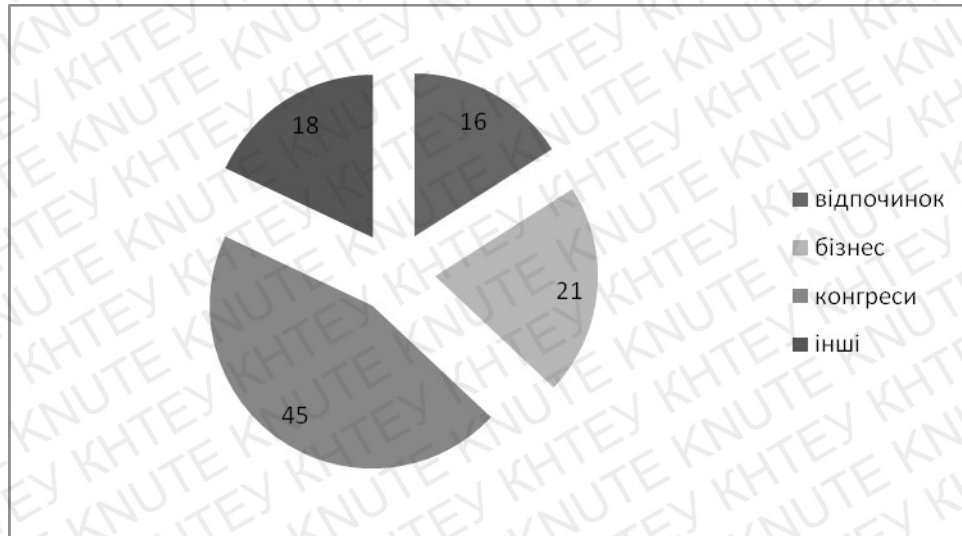


Рис. 1.5. Розподіл потенційних клієнтів конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» за метою поїздки

Враховуючи специфіку готелю більшість клієнтів бувають обирають готель для бізнесу та участі у конгресі.

Розподіл потенційних клієнтів конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» за рівнем доходів проводимо на рис. 1.6.

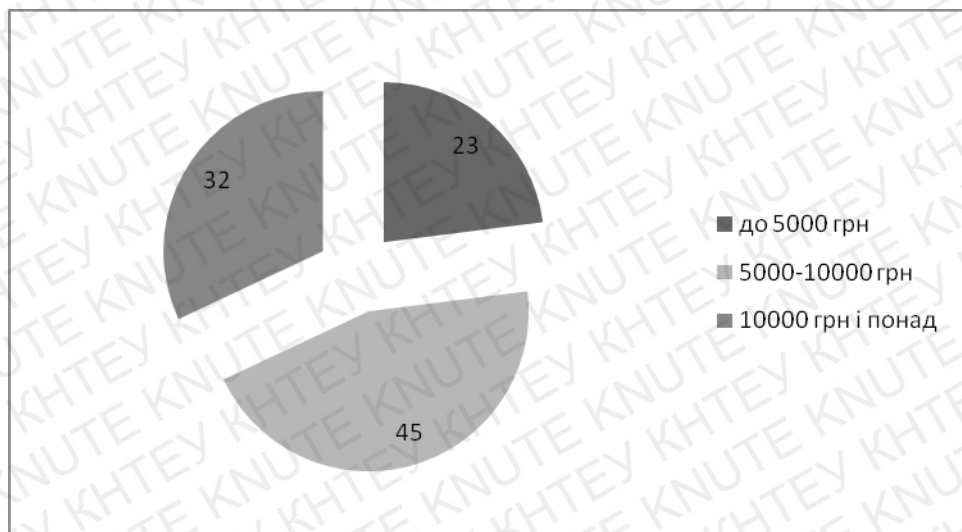


Рис. 1.6 - Розподіл потенційних клієнтів конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» за рівнем доходу

За рівнем доходу в готелі будуть зупинятися туристи з середнім і високим доходом.

На рис. 1.7 зображено тривалість перебування клієнтів конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ».

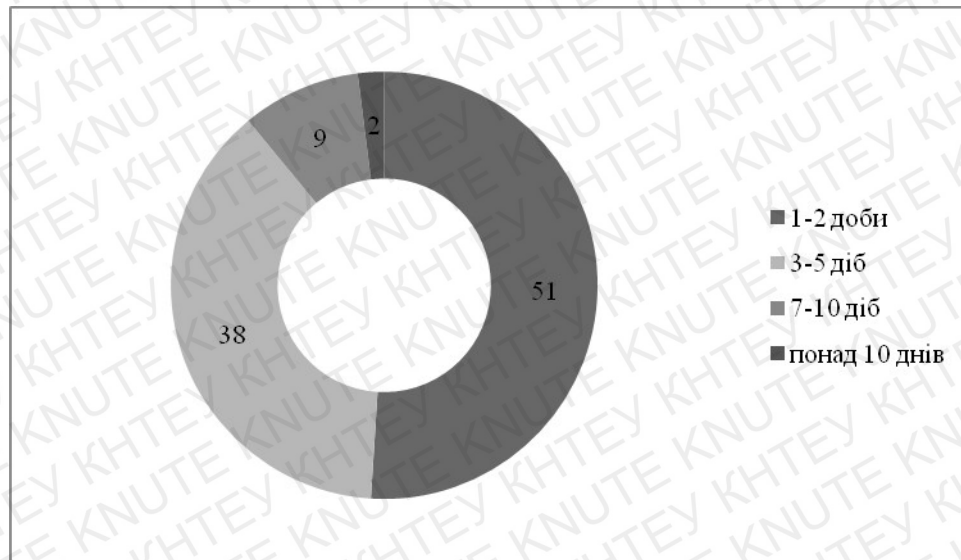


Рис. 1.7 - Розподіл потенційних клієнтів конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» за тривалістю перебування

Більшість клієнтів зупиняються у готелі понад 7 днів.

Спираючись на результати анкетування можемо визначити потенційних гостей проєктованого конгрес-готелю: чоловіки, віком від 18 до 50 років із середнім та високим рівнем достатку, які приїждять до столиці на 7 днів.

Місія «Конгрес Хіл Київ» - забезпечення якісних послуг і відпочинку туристів у конгрес-готелі.

Цілі господарської діяльності проєктованого готельного підприємства готелю «Конгрес Хіл Київ» представлені на рис. 1.8. Ціллю господарської діяльності готелю є надання комплексу послуг іноземним та українським туристам на професійному рівні з дотриманням високих стандартів, раціонального використання ресурсів, створення дієвої системи надання якісних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу готелю «Конгрес Хіл Київ».

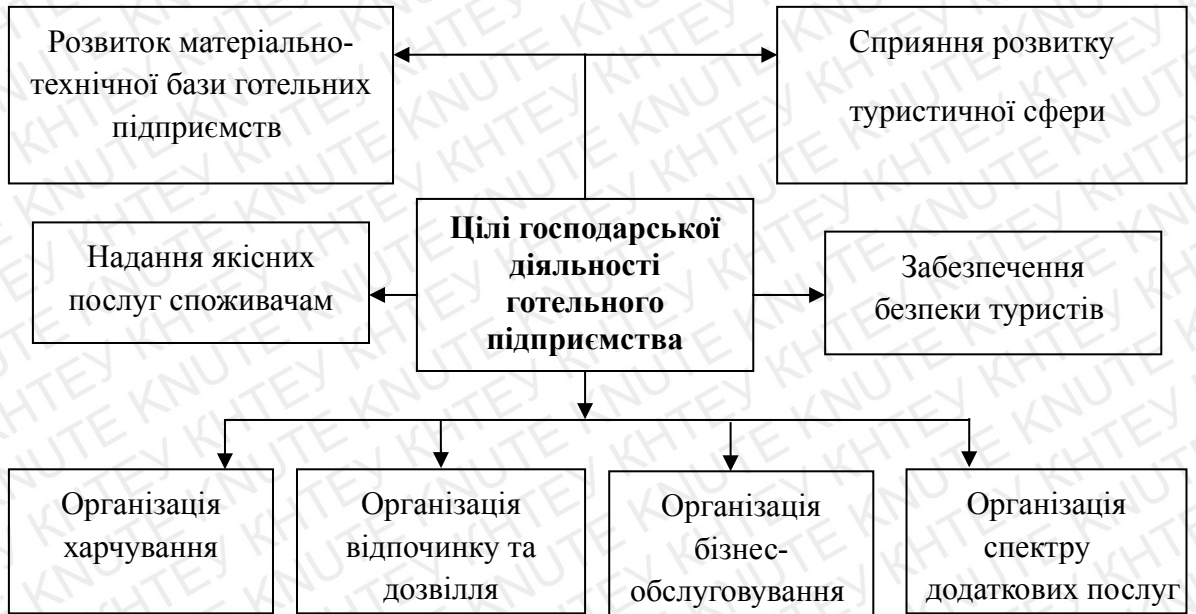


Рис. 1.8. Цілі господарської діяльності готелю «Конгрес Хіл Київ»

Цілями діяльності готелю «Конгрес Хіл Київ» є активізація туристичної сфери, інвестиційної привабливості готельного комплексу, конкурентоспроможності послуг, створення нових робочих місць.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готелю (табл. 1.3) [57].

Таблиця 1.3

Концепція готелю «Конгрес Хіл Київ»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Шевченківський район м. Київ
Адміністративний район	М.Київ
Система проживання і харчування	Проживання та харчування, додаткові послуги
Тип підприємства	Готель
Кадровий склад	1.Директор готелю 4.Заступники 2.Керівники підрозділів 5.Спеціалісти 3.Обслуговуючий персонал 6.Технічний персонал
Система управління	Лінійно-функціональна
Стиль управління	Демократичний
Цільовий сегмент споживачів	Транзитні туристи
Спосіб організації та взаємозв'язку	Блочний
Розміщення	
Вид	Готель

Продовження таблиці 1.3

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Місткість	99 номерів, 180 місць

Ознаки концепції	Характеристика ознак			
Категорії номерів	Номер I категорії одномісний	Номер I категорії двомісний	Люкс двомісний	Апартамент двомісний
Кількість номерів	18	71	5	5
Дизайнерський стиль	Класичний	Класичний	Класичний	Класичний
Харчування				
Тип закладів	Ресторан		Бар	
Організація харчування	Вільний вибір		Вільний вибір	
Кількість місць	160		25	
Режим роботи	7.00-24.00 (без вихідних)		9.00-22.00 (без вихідних)	
Форма обслуговування	повне обслуговування офіціантами		обслуговування офіціантами та барменом	
Побутове обслуговування				
Тип	Хімчистка		Екскурсійне бюро	
Режим роботи	8.00 – 20.00 (без вихідних)		9.00 – 20.00 (без вихідних)	
Культурно-дозвілєві послуги				
Тип	Конференц-зал		Зала для нарад	
Режим роботи	8.00-21.00 (без вихідних)		8.00 – 21.00 (без вихідних)	
Транспортні послуги				
Тип	Трансфер		Оренда авто	
Режим роботи	Цілодобово (без вихідних)		8.00-20.00 (без вихідних)	
Рекреаційні послуги				
Тип	Сауна та баня		Басейн	
Режим роботи	7.00 – 21.00 (без вихідних)		7.00 – 21.00 (без вихідних)	
Торгівля				
Тип	Сувенірний кіоск			
Призначення	Продаж сувенірів			
Режим роботи	8.00 – 19.00 (без вихідних)			

Для готелю обрано блочний спосіб розміщення приміщень та класичний стиль оформлення їх.

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Розрахунковий час у готелі – 12.00, час виїзду - 14.00. Час заїзду – зручний для споживача, про що вказується при бронюванні номера.

Послуги проживання

В готелі буде 99 номерів (вищої та першої категорії), місткість - 180 місць.

Дизайнерське рішення приміщень готелю:

Для дизайну конгрес-готелю обрано класичний стиль, що відповідає функціональному призначенню конгрес-готелю.

1.2. Групи приміщень

Приймально-вестибюльна та безпеки. Фронт Офіс (Front Office)

У планувальній та функціональній організації готелю «Конгрес Хіл Київ» приміщення вестибюльної групи розташовані на першому поверсі й прилягають безпосередньо до головного входу.

Площа приміщень вестибюлю готелю «Конгрес Хіл Київ» наведена у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Приймально-вестибюльна група приміщень готелю «Конгрес Хіл Київ»

Найменування приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	135
Гардероб	10
Швейцарська	8
Решепшн	16
Гест релейшн	10
Кімната цінних речей	8
Приміщення персоналу	10
Приміщення адміністратора	10
Приміщення посильних	10
Служба безпеки	15
Камера схову	10
Комора прибирального інвентарю	8
Медичний кабінет	15
Службовий санітарно-технічний блок	7
Санвузол чоловічий	12
Санвузол жіночий	12
Разом	296

Площа приймально-вестибюльної групи приміщень конгрес-готелю «Конгрес Хіл Київ» склала 296 м².

Житлова

До складу приміщень житлової групи готелю входять:

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

Номерний фонд конгрес-готелю представлений у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Розрахунок номерного фонду готелю «Конгрес Хіл Київ»

Категорія номера	Характеристика номера		Кількість місць в номерах категорії, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.	
Апартамент	5	2	10
Люкс	5	2	10
Номер I категорії одномісний	18	1	18
Номер I категорії двохмісний	71	2	142
Разом			180

Оснащеність номерів готелю «Конгрес Хіл Київ» меблями та інвентарем зведено у таблицю 1.6.

Таблиця 1.6

Оснащеність номерів готелю «Конгрес Хіл Київ» меблями та інвентарем

Категорія номерів	Склад приміщень номера	Санітарно-технічне обладнання номера	Оснащеність номерів вбудованими меблями та інвентарем
Апартамент	Спальня, вітальня, кухонна ніша	Умивальник, ванна, унітаз, туалетний набір, рушники	Двоспальне ліжко 160x200, комплект постільних речей і білизни, телевізор, диван, крісло, стіл журнальний, стіл письмовий, стільці, шафа, кухонні меблі та устаткування, міні-сейф, міні-бар
Люкс	Спальня, вітальня	Умивальник, ванна, унітаз, туалетний набір, рушники	Двоспальне ліжко 160x200, комплект постільних речей і білизни, телевізор, диван, крісло, стіл журнальний, стіл письмовий, стільці, шафа, міні-сейф, міні-бар
Номер I категорії одномісний	Спальня	Умивальник, душ, унітаз, туалетний набір, рушники	Односпальне ліжко 90x200, комплект постільних речей і білизни, телевізор, стіл письмовий, стілець, шафа, міні-бар
Номер I категорії двомісний	Спальня	Умивальник, душ, унітаз, туалетний набір, рушники	Два односпальних ліжка 90x200, комплект постільних речей і білизни, телевізор, стіл письмовий, стільці шафа, міні-бар

Номери виконано у стилі класика. В кожному номері – централізована система управління кондиціонуванням, вентиляцією та освітленням, центральна система пиловидалення.

Загальна площа номерів готелю «Конгрес Хіл Київ» наведена у табл. 1.7.

Таблиця 1.7

Загальна площа номерів готелю «Конгрес Хіл Київ»

Категорія номера	Площа, м ²				Кількість номерів	Загальна площа, м ²	
	житлова	санвузлів		передпокою			
		основного	додаткового				
Апартамент	30	4	2	4	40	5	200
Люкс	20	3	2	4	29	5	145
Номер I категорії одномісний	11	3	-	2	16	18	288
Номер I категорії двомісний	20,45	3	-	2	25,45	71	1807
Разом						99	2440

Усі номери готелю мають природне освітлення у житлових приміщеннях, згідно ДБН В.2.5-28. Загальна площа номерного фонду складе 2440 м².

Склад приміщень поверхового обслуговування готелю «Конгрес Хіл Київ» наведено у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Склад приміщень поверхового обслуговування готелю «Конгрес Хіл Київ»

Тип приміщення	Площа, м ²
Холи	50
Кімната чергового персоналу	10
Комора прибирального інвентарю	10
Площадка розбирання брудної білизни при	10
Кімната побутового обслуговування	10
Приміщення для зберігання візків покоївок	10
Підсобне приміщення номерного фонду	10
Санвузли	10
Разом	120

Передбачаємо, що у конгрес-готелі «Конгрес Хіл Київ» буде чотири житлових поверхи.

Побутова, торговельна, дозвіллево-анімаційна, велнесс та спа

Побутова, торговельна, дозвіллево-анімаційна, велнесс та спа зона буде спроектована з урахуванням кластичного стилю конгрес-готелю.

У таблиці 1.9 наведено склад та площу приміщень побутового призначення.

Склад і площа приміщень побутового призначення готелю

Приміщення	Площа приміщення, м ²
Хімчистка	20
Екскурсійне бюро	10
Разом	30

Площа приміщень бізнес призначення представлено у табл. 1.10.

Таблиця 1.10

Склад і площа приміщень бізнес призначення готелю

Приміщення	Площа приміщення, м ²
Конференц-зала на 30 місць	40
Конференц-зала на 50 місць	60
Конференц-зала на 90 місць	100
Зала для нарад на 10 місць	13
Зала для нарад на 15 місць	20
Разом	233

Для відпочинку гостей готелю «Конгрес Хіл Київ» передбачено послуги басейну, сауни та бані. У таблиці 1.11 представлено склад та площі приміщень велнесс та спа призначення.

Таблиця 1.11

Склад і площа приміщень велнесс та спа призначення готелю

Приміщення	Площа приміщення, м ²
Баня	30
Сауна	30
Басейн	100
Разом	160

Приміщення бані розраховано на 5 особи, сауни на 5 осіб. Площа сауни, бані та басейну складатиме 160 кв. м.

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)**Адміністративна**

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

Норма приміщень на одну людину – 6 кв. м.(ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»), що представлено у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Склад і площа адміністративних приміщень готелю «Конгрес Хіл Київ»

Приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	14
Приймальня	12
Кабінет заступників директора	12
Кабінет головного інженера	12
Відділ кадрів	12
Служба документообігу	12
Бухгалтерія	12
Планово-економічний відділ	12
Санвузли персоналу	12
Разом	110

Площа адміністративних приміщень готелю «Конгрес Хіл Київ» склала 110 м².

Господарська та виробничо-побутова зона

До групи господарських та виробничих приміщень проєктованого готелю належать складські приміщення зі збереження білизни, інвентарю, меблів, продовольчих товарів, специфічного обладнання з необхідними характеристиками температури та вологості повітря, приміщення завідувача складських приміщень, пральня.

Склад і площі господарських та виробничих приміщень готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» наведено в таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Склад і площа господарської та виробничо-побутової групи приміщень готелю «Конгрес Хіл Київ»

Приміщення	Площа, м ²
Центральний диспетчерський пункт	10
Приміщення чергової зміни	10
Пральня	30

Продовження таблиці 1.13

Приміщення	Площа, м ²
Служба прибирання території	10
Майстерні	50
Складські приміщення	50
Побутові приміщення виробничого персоналу	30
Господарські	10
Пральня	20
Санвузли	10

Площа господарської та виробничо-побутової групи приміщень готелю «Конгрес Хіл Київ» складає 230 кв. м.

1.4. Сервіс (Service)

Бронювання. Дистрибуція

Основний технологічний цикл представлений, як «замкнутий готельний цикл прийому і розміщення», що складається з: резервування, приймання гостя, реєстрації документів, попередньої оплати, надання розміщення, додаткових послуг, нічного аудиту, організації виїзду і розрахунку після виїзду.

Процес бронювання номерів у конгрес-готелі «Конгрес Хіл Київ» буде здійснюватись відділом служби прийому та розміщення.

Процес бронювання відбувається за допомогою телефону, факсу та сайту готелю.

Бронювання можливе не лише на послуги проживання, але й на послуги харчуванню, конгрес-центру та інші додаткові готельні послуги.

При бронюванні клієнт надає контакту інформацію про себе та дати відпочинку в готелі, а також всі суттєві дані про дати відпочинку в готелі.

Бронювання готелю передбачено з використанням сайтів Booking.com і «Fidelio». Дана система є однією з найпопулярніших у сфері автоматизації служби прийому і розміщення гостей. Програмний комплекс «Fidelio» здійснює взаємозв'язок практично всіх відділів готелю і дозволяє автоматизувати бронювання номерів. Інтеграція програм «Доктор Елекс» та «Fidelio» відбувається через PMS (Property Management System) протокол і є двосторонньою: із готельної системи у «Доктор Елекс» можна експортувати перелік поселених клієнтів, а із системи «Доктор Елекс» у «Fidelio» – інформацію щодо їхніх оплат. Окрім того у системі «Доктор Елекс» є можливість здійснити нарахування коштів за медичні послуги на готельний номер.

Для ефективної діяльності готелю на ринку заплановане використання автоматизованих систем бронювання готельних послуг та організації роботи підприємства. Готель буде підключено до глобальних каналів дистрибуції (GDS) за допомогою «безшовного» з'єднання дозволить готелю здійснювати продаж номерного фонду в системах Amadeus та Booking.

Реєстрація. Розміщення. Виселення

Служба прийому та розміщення конгрес-готелю «Конгрес Хіл Київ» займається поселення, оплатою та наданням основних та додаткових послуг під час перебування у готелі.

Розміщення у готелі «Конгрес Хіл Київ» складається з зустрічі, реєстрації, вручення картки і супроводу до номера.

Процес реєстрації гостя починається з заповнення анкети з його паспортними даними та даними подорожі, після цього гість отримує ключі від номеру, при цьому швейцар проводить гостя до наданого йому номера, допомагаючи піднести багаж. Під час реєстрації багаж тих, що прибувають в готель знаходиться у холі. Після реєстрації і безпосереднього заселення в номер відбувається обслуговування гостя в житловій частині готелю.

Стандартним є виселення з номерів о 12-00 та заселення до них о 14-00. У випадку потреби гість може придбати раннє заселення або пізнє виселення з номеру за додаткову плату.

Кінцевий розрахунок з гостем проходить в момент виселення його з номеру. Методами розрахунку в конгрес-готелі є готівка, пластикові картки, дорожні чеки та автоматизована система оплати через інтернет.

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

Гест-релейшн. Рум-сервіс

В готелі функціонує служба рум-сервісу і гест-релейшн. Служба гест-релейшн забезпечує процес зустрічання гостей та їх оперативного обслуговування при вирішенні будь-яких побутових справ та проблем. Спектр послуг, за які відповідають фахівці служби room-service, включає насамперед доставку напоїв і страв, які вони замовляють за спеціальним

меню, в номер гостя. Ще одна функція служби room-service - підготовка номерів до прибуття гостей категорії VIP. Якщо підрозділ обслуговування міні-барів в номерах входить в структуру служби room-service, до перерахованих вище додається ще одна задача - вчасно перевіряти міні-бари в номерах і поповнювати їх запас у міру необхідності.

Що стосується організаційної структури, то служба room-service як підрозділ входить в систему ресторанного обслуговування і є складовим елементом цього департаменту. Але при цьому ресторан працює за чітко встановленим графіком, дотримуючись свого меню, а room-service функціонує цілодобово в індивідуальному режимі, в залежності від замовлень гостей. У даній служби є власне приміщення, штат, спеціальне обладнання. Служба room-service завжди в курсі всіх змін, які відбуваються в ресторанній службі. У кожному номері нашого готелю є спеціальні карти-меню, в яких вказано асортимент страв, пропонованих на сніданок, обід і вечерю. Гість може замовляти (як правило, по телефону) страви з представленого меню цілодобово, незалежно від офіційно встановленого часу сніданку, обіду або вечері. Максимальний час приготування - 20 хвилин. Якщо гість все-таки хоче замовити більш складні страви, які є в меню нашого ресторану, ми виконуємо його замовлення, але при цьому попереджаємо, що приготування займе трохи більше часу.

У першому випадку клієнт вивішує на двері спеціальний бланк із зазначеними найменуваннями страв і часом, коли сніданок необхідно принести. Доставка здійснюється точно в зазначений час плюс-мінус п'ять хвилин. Другий варіант замовлення сніданку (ця форма також практикується і для замовлення обіду і вечері) - телефонний дзвінок в службу room-service. Менеджер служби, який приймає дзвінок, записує замовлення гостя, при цьому він може допомогти з вибором страви або напою. Також представник room-service обов'язково обумовлює час виконання замовлення. Якщо приготування обраної позиції потребують більше часу, ніж встановлено стандартами обслуговування в номерах, ми заздалегідь повідомляємо гостя про це. Це дуже важливий момент, тому що перевищення часу очікування

замовлення в номері в разі, якщо гість неправильно інформований, може привести до проблеми. При цьому в залежності від ситуації ми прагнемо проявляти гнучкість і, якщо є можливість, виконати замовлення раніше.

Хаускіпінг. Клінінг

В готелі «Конгрес Хіл Київ» передбачена адміністративно господарська служба – хаускіпінг. Ключова задача даної служби – забезпечити якісне та вчасне прибирання у номерах, на території готелю та навколо нього. Перелік основних обов'язків персоналу служби хаускіпінг наведено у табл. 1.14.

Таблиця 1.14

Функціональні обов'язки персоналу служби хаускіпінгготелю

«Конгрес Хіл Київ»

Посада	Обов'язки
Менеджер	Координує роботу служби.
Старша покоївка	Адміністративні функції
Покоївка	Прибирання і провітрювання номерів
Прибиральниця	Прибирання загальних об'єктів готелю
Завідувач білизняною	Управління надходженням білизни в номери

Клінінг у проектованому готелі будуть забезпечувати покоївки та прибиральниці. У готелі «Конгрес Хіл Київ» розрізняють такі види прибирання: поточне щоденне прибирання номерів; проміжне прибирання номерів; прибирання номера після виїзду гостя; генеральне прибирання приміщень і номерів. Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу готелю наведені у додатку А.1.

Велнес. СПА. Фітнес

У готелі «Конгрес Хіл Київ» для відпочинку та оздоровлення гостей працюватиме баня та сауна, басейн. Баня буде розрахована на 5 осіб, басейн на 10 осіб, сауна – на 5 осіб. Температура води басейну від +23°C до +27°C. Розмір чаші басейну складає 10x10 метрів, він має 3 доріжок, при цьому глибина досягає 2 метрів. Приміщення бані розраховано на 5 особи, сауни на 5 осіб. Для комфортного відпочинку та оздоровлення гостей є всі необхідні атрибути: рушники, тапочки, шапочки, простирадла, шампунь, мило, аромати для парної, трав'яні чаї і настої. Відвідування бані та сауни оплачуватиметься

окремо від проживання, в залежності від необхідності клієнта тієї чи іншої послуги.

Івент-сервіс. Анімація. Конференц-сервіс

При проектуванні готелю визначено, щоключовими послугами, які збільшують привабливість готелю є послуги конгрес-центру.

Конгрес-центр буде розрахований на 100 місць, обладнаний всіма необхідними засобами для проведення конференцій та конгресів, меблями, системою кондиціонування і освітлення, високошвидкісний Wi-Fi-доступ.

За потреби клієнти готелю можуть замовити індивідуальний або груповий трансфер з аеропорту чи автовокзалу до готелю з урахуванням географічного розташування готелю в м. Києві.

Анімаційне обслуговування можливе замовити за попередньою домовленістю з гест-рілейшнз готелю.

1.5.Ресторани. Бари (Food and Beverage (F&B))

Дослідимо функціонування закладів харчування - ресторануібарув конгрес-готелі «Конгрес Хіл Київ».Кількість місць в ресторані – 160 місця, в барі – 25 місць. Кількість місць визначалася експертним методом з урахуванням потенційного завантаження закладів харчування в готелі «Конгрес Хіл Київ».

Час роботи ресторану 11-00-24-00 за вільним меню і 7-00-10-00 за меню шведського столу.Структура підприємств харчування готелю «Конгрес Хіл Київ»представлена в таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Структура підприємств ресторанного господарства при готелі «Конгрес Хіл Київ»

Підприємство ресторанного господарства	Кількість місць	Режим роботи
Ресторан	160	7:00-10:00-організація сніданків за типом «шведський стіл»; 11:00-24:00–організація обслуговування гостей за меню вільного вибору європейської кухні.
Бар	25	9:00-22:00 – організація обслуговування гостей за меню вільного вибору та бару.

Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу закладу ресторанного господарства при конгрес-готелі «Конгрес Хіл Київ» наведено на рис. 1.9.

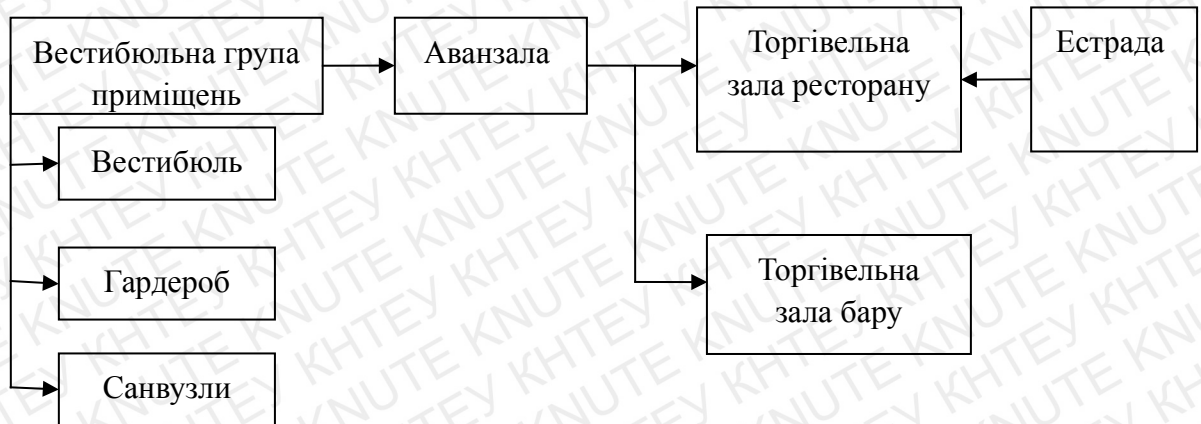


Рис. 1.9. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу ресторанного господарства при готелі «Конгрес Хіл Київ»

Визначення складу приміщень для обслуговування відвідувачів ресторанного господарства при конгрес-готелі «Конгрес Хіл Київ» наведено у таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

Склад приміщень для обслуговування відвідувачів ресторанного господарства при готелі «Конгрес Хіл Київ»

Приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	$S_{\text{вест}} = 0,3 \cdot 160 = 48 \text{ м}^2$
Аванзала	$S_{\text{аванзалу}} = 0,2 \cdot 160 = 32 \text{ м}^2$
Гардероб	$S_{\text{гард}} = 9 \text{ м}^2$
Санвузли	$S_{\text{санв}} = 22 \text{ м}^2$
Торговельна зала ресторану з врахуванням площі естради (24 м ²) та танцювального майданчика (20 м ²)	$S_{\text{рест}} = (1,8 \cdot 160) + 24 + 20 = 332 \text{ м}^2$
Торговельна зала бару	$S_{\text{бару}} = 2,0 \cdot 25 = 50 \text{ м}^2$

Загальна площа ресторанного господарства при готелі «Конгрес Хіл Київ» складає 493 кв. м. У вечірній час організовану культурно-розважальну програму для гостей із залученням анімаційної служби та шоу-програм.

Обслуговування в ресторані та барі відповідає загальним вимогам ресторанного обслуговування по асортименту послуг та часу їх надання.

Кількість обслуговуючого персоналу наведено в таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу готелю «Конгрес Хіл Київ»

Посада	Розряд	Кількість, осіб	
		Ресторан	Бар
Гардеробник	-	1	
Адміністратор залу	IV	2	
Офіціант	IV	14	2
Бармен	IV	2	2
Прибиральник залу	-	2	2

У підприємстві ресторанного господарства готелю «Конгрес Хіл Київ» можна замовити обслуговування бенкетів, фуршетів та різноманітних святкових заходів.

Організацію процесу обслуговування відповідно до номенклатури послуг ресторану та бару готелю «Конгрес Хіл Київ» представлено у таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

Структурно-технологічна схема надання ресторанних послуг готелю

«Конгрес Хіл Київ»

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Передпродажного обслуговування	-надання попередніх послуг (зберігання одягу, надання побутових послуг)	-вестибюль; -камера схову; -санвузли (ч/ж); -служба ресепшн	-сейф; -прилад для чищення взуття; -санітарні прилади; -м'які меблі	-адміністратор залу; -гості.
Послуг харчування	-шведська лінія (сніданок) -а-ля карта (європейська кухня) -бенкетне обслуговування -а-ля карта бару (європейська кухня)	-торгівельна зала ресторану на 160 місць; -торгівельна зала бару на 25 місць;	-шведська лінія, меблі та обладнання торговельного залу; -столовий посуд; -столові набори; -столова білизна; -елементи інтер'єру; -барна стійка	-адміністратор залу; -офіціанти; -бармен; -гості.
Допоміжна	-забезпечення процесу обслуговування	-роздавальня; -сервізна; -мийна столового та кухонного	торговельно-технологічне устаткування меблі;	-адміністратор залу; -офіціанти; -бармен;

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
		посуду; -виробничі цехи; -приміщення офіціантів		-кухарі; -гості.
Дозвілля	-лаунж та танцювальна музика - інтернет wi-fi	-танцювальна площадка; - торговельні зали; вестибюль	-матеріально-технічні; - інтернет обладнання	адміністратор; - музиканти; -технік; -гості

Організація виробничого процесу в підприємствах харчування

Проведемо оцінку завантаженості торговельного залу ресторану готелю «Конгрес Хіл Київ» на 160 місць. Кількість споживачів за кожну годину роботи «Конгрес Хіл Київ» визначають за формулою 1.1:

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

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

n – кількість місць в торговельній залі підприємства;

t – середня тривалість відвідування одним споживачем підприємства,

хв.;

k – коефіцієнт заповнення зали.

Оборотність місця за день визначається за формулою 1.2:

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

де N – кількість споживачів за день, осіб;

n – кількість місць в залі;

Прогнозована динаміка завантаженості торговельної зали ресторану наведена у таблиці 1.19. Спираючись на маркетингові дослідження проведені раніше, середню завантаженість готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» прийнято 90%. Кількість відвідувачів під час сніданку за типом «шведського столу» становить: $180 * 90 / 100 = 162$ особи.

Таблиця 1.19

Прогнозована динаміка завантаженості торговельної зали ресторану на 160 місць

Години роботи	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
7:00-10:00	Шведський стіл		162
11:00-12:00	1	0,1	16
12:00-13:00	1	0,3	48
13:00-14:00	0,7	0,4	45
14:00-15:00	0,7	0,5	56
15:00-16:00	0,7	0,2	22
16:00-17:00	0,7	0,3	34
17:00-18:00	0,7	0,4	45
18:00-19:00	0,5	0,7	56
19:00-20:00	0,5	0,9	72
20:00-21:00	0,5	0,6	48
21:00-22:00	0,7	0,4	45
22:00-23:00	0,7	0,2	22
23:00-24:00	1,0	0,1	16
Загальна кількість відвідувачів за день, осіб			525

$$\eta = 525/160 = 3,3 \text{ рази}$$

Оборотність одного місця в ресторані становить 3,3 рази. Найбільше відвідувачів спостерігається у вечірні години.

Прогнозована динаміка завантаженості торгівельної зали бару готелю «Конгрес Хіл Київ» наведена у таблиці 1.20.

Таблиця 1.20

Динаміка завантаженості торгівельної зали бару на 25 місць

Години роботи, год.	Оборотність місця, разів	Коефіцієнт заповнення зали	Кількість споживачів
9:00-10:00	0,7	0,1	2
10:00-11:00	0,7	0,6	11
11:00-12:00	0,7	0,5	9
12:00-13:00	0,7	0,6	11
13:00-14:00	0,7	0,7	12
14:00-15:00	1,8	0,6	27
15:00-16:00	0,8	0,5	10
16:00-17:00	0,6	0,6	9
17:00-18:00	0,7	0,8	14
18:00-19:00	0,5	0,7	9

19:00-20:00	0,7	0,9	16
20:00-21:00	0,6	0,6	9
21:00-22:00	0,7	0,3	5
Загальна кількість відвідувачів за день, осіб			143

$$\eta = 143/25 = 5,7 \text{ разів}$$

Найбільша завантаженість зали бару спостерігається в обід, починаючи з 11:00 та до 14:00 та з 17:00 до 20:00 години. Для ресторану та бару буде спроектовано європейське меню.

Визначаємо загальну кількість страв, які реалізують у залах підприємства ресторанного господарства(формула 1.3):

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

де n - загальна кількість страв, порцій;

N - кількість відвідувачів, осіб;

m - коефіцієнт споживання групи страв.

Для визначення кількості страв та виробів, які реалізовуватимуться у ресторані та барі протягом дня використовуємо орієнтовні коефіцієнти споживання різних груп страв відвідувачами. Розрахунок зводимо у таблиці 1.21.

Таблиця 1.21

Прогнозована кількість страв у ресторані та барі

Група страв	Ресторан		Бар	
	Коефіцієнт споживання, осіб	Кількість, порцій	Коефіцієнт споживання, осіб	Кількість, порцій
Фірмові страви	0,1	53		
Холодні страви	1,2	630	0,5	72
Гарячі закуски	0,6	315	0,3	43
Супи	0,18	95		
Основні страви	1	525		
Гарніри	0,3	158		
Десерти	0,5	158	0,5	72
Разом		1932		186
Гарячі напої:	0,6	315	0,6	86
- чай	0,6	189	0,4	34
- кава	0,4	126	0,5	43
Холодні напої	0,4	210	0,4	34
- напої власного виробництва	0,3	63	0,5	17
- соки-фреш	0,3	63	0,3	10
- безалкогольні напої	0,2	42	0,5	17

- мінеральна вода	0,2	42	0,4	14
Алкогольні напої	0,4	84	0,6	20
Пиво	0,2	17	0,3	6
Лікери	0,2	17	0,2	4
Коньяк	0,15	13	0,2	4
Вино	0,25	21	0,25	5
Шампанське	0,2	17	0,25	5
Разом		609		141

Денна виробнича програма ресторану наведена у табл.1.22.

Таблиця 1.22

Денна виробнича програма ресторану при готелі «Конгрес Хіл Київ»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість порцій, шт
Фірмові страви		
Салат із печених овочів на грилі	170	30
Карамельний медовик	110	23
Холодні закуски		
Оселедець з маринованою цибулею та часниковим соусом	90/15/10	48
Тар-тар з лосося	130	65
Слабосолена сьомга, авокадо, свіжі огірки, салат Фризі, Рукола і шпинат під імбирною заправкою	170	79
Салат «Цезар»	170	56
Індичка з болгарським перцем, базиліком, огірком, листям салату і шпинатом, гранатовими зернам	160	73

Продовження таблиці 1.22

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість порцій, шт
Салат з сиром Фетаки, запеченими овочами	180	64
Свіжі овочі (помідори, огірки, перець болгарський, петрушка)	60/60/60/20	50
М'ясне асорті (ковбаса с/к, балик, бекон)	60/60/60	68
Карпаччо з яловичини	120	52
Паштет з курячої печінки (подається з пшеничними тостами)	100/40	75
Супи		
Консоме з перепілкою та овочами	250	23
Бульйон з лососем, судаком, кальмаром, рисовою локшиною і зеленою цибулею	250	35
Крем-суп із білих грибів і шампінйонів	250	37
Основні страви		
Філе судака, томлене у винному соусі з спаржею	160/50	34
Обсмажене філе форелі, гарніроване беконом, цукіні, картоплею у вершковому соусі	220	52
Асорті з запеченого лосося і судака, обсмажених у вині мідій, морських гребінців, тигрових креветок, кальмарів, смажених цукіні і моркви	230	69
Стейк з яловичини на грилі (подається з овочами гриль)	170/60	40
Яловичі реберця в соусі BBQ	200/40	63

Брідж (медальйони з телятини з соусом Бальзаміко)	170/30	35
Антрекот зі свинини з кісткою з соусом із перців	180/30	58
Медальйони з свинини у беконі	180	41
Яловича печінка смажена з цибулею, перцем та помідорами	200	44
Котлета по-київськи	170	37
Качине стегенце з тушкованою капустою, яблуками та журавлиновим соусом	140/50/30	52
Гарніри		
Картопля смажена по-домашньому	200	31
Картопля фрі	200	40
Овочі-гриль (перець болгарський, томати черрі, баклажани та цукіні)	40/50/50/50	35
Рис із спаржевою квасолею, зеленню та вершками	220	39
Солодкі страви		
Млинці з яблуками та карамельним соусом	100/20	51
Яблучний штрудель	110	29
Шоколадний фондан	100	38
Фруктове асорті (апельсин, яблуко, ківі, банан)	50/50/50/50	40
Гарячі напої		
Кава		
Кава еспресо	30	53
Капучино	160	20
Кава Латте	160	30
Кава Мокко	180	23
Чай		
Зелений чай з жасмином	400	35

Продовження таблиці 1.22

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість порцій, шт
«Сенча Коллегава»	400	29
Чай з полуниці	400	31
Чай зі смородини	400	33
Шипшина	400	27
Ромашка	400	34
Холодні напої		
Фреші		
Апельсиновий	200	15
Яблучний	200	20
Морквяний	200	18
Ананасовий	200	10
Безалкогольні напої		
Лимонад	250	41
Морс із чорної смородини	250	23
Мінеральна вода «Боржомі»	330	18
Мінеральна вода «Моршинська» газ./негаз.	500	15
Кока-кола, фанга, спрайт	500	30
Сік «Сандора» в асортименті	200	20

Денна виробнича програма бару при готелі «Конгрес Хіл Київ» представлена у таблиці 1.23.

Таблиця 1.23

Денна виробнича програма бару при готелі «Конгрес Хіл Київ»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість порцій, шт
Холодні закуски		
Рулетки з сьомги та сиру Фета	150	8
Карпаччозлосоя	140	9
Оселедець солоний маринований з цибулею	120/30	5
Салат з лососем та авокадо	150	8
Салат з морепродуктів та свіжих овочів	150	6
Салат з телятиною, міксом салатів, виноградом та сиром Фета	170	7
Цезар з курячим філе	190	11
Грецький салат	190	8
Карпаччо із телятини	170	10
Гарячі закуски		
Креветки тигрові гриль	120	11
Мідії запечені під сиром	110	17
Курячі крильця гриль	120	15
Солодкі страви		
Груша запечена у винному соусі	110	19
Панна-кота полунична	120	21

Продовження таблиці 1.23

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість порцій, шт
Шоколадний фондан	125	14
Морозиво в асортименті (пломбір, шоколадне, полуничне, горіхове, сорбет малиновий)	130	18
Гарячі напої		
Кава		
Кава еспресо	30	10
Кава еспресо без кофеїну	30	10
Кавадопіо	60	7
Кава Латте	160	10
Кава Мокко	180	6
Чай		
«Дарджилінг»	400	5
«Англійський Сніданок»	400	4
Зелений чай з жасмином	400	6
«Сенча Коллегава»	400	7
Чай з полуниці	400	5
Чай зі смородини	400	3
Шипшина	400	2
Ромашка	400	2
Холодні напої		
Фреші		
Апельсиновий	200	4

Грейпфрутовий	200	2
Яблучний	200	2
Морквяний	200	1
Ананасовий	200	1
Безалкогольні напої		
Лимонад	250	11
Морс із чорної смородини	250	7
Мінеральна вода «Боржомі»	330	5
Мінеральна вода «Моршинська» газ./негаз.	500	9
Кока-кола, фанта, спрайт	500	10

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Здійснимо проектування процесу виробництва кулінарної продукції.

Спочатку сировина надходить на склад ресторану та бару готелю «Конгрес Хіл Київ», потім вона фасується залежно від термінів зберігання та специфіки термічної обробки. Кожного дня залежно від розміру замовлення кухарі виробляють потрібну кількість готових страв.

Процес сервісно-виробничого обслуговування в готелі «Конгрес Хіл Київ» наведено на рис. 1.10.

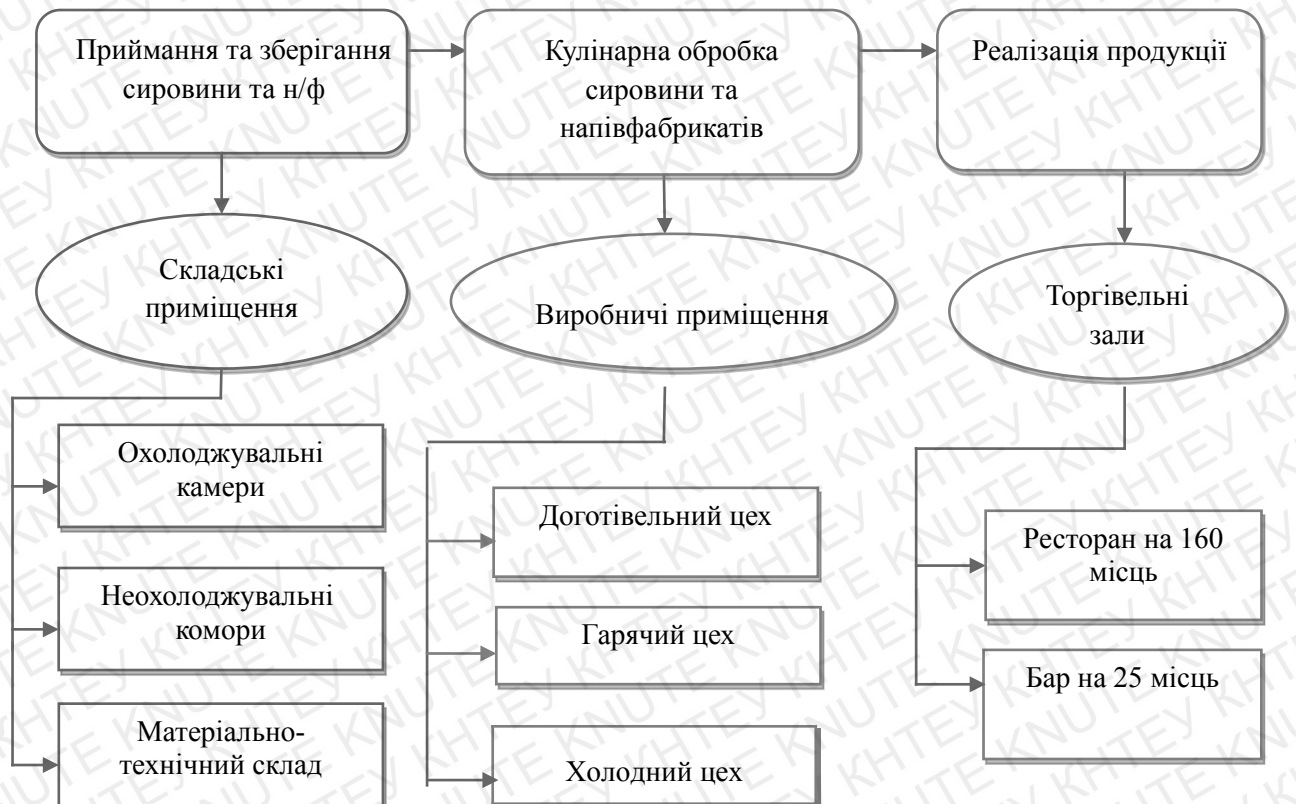


Рис.1.10. Схема структурно-виробничого процесу в закладі ресторанного господарства при конгрес-готелі

На рис. 1.11 наведена структурно-технологічна схема холодного цеху ресторану в готелі «Конгрес Хіл Київ».

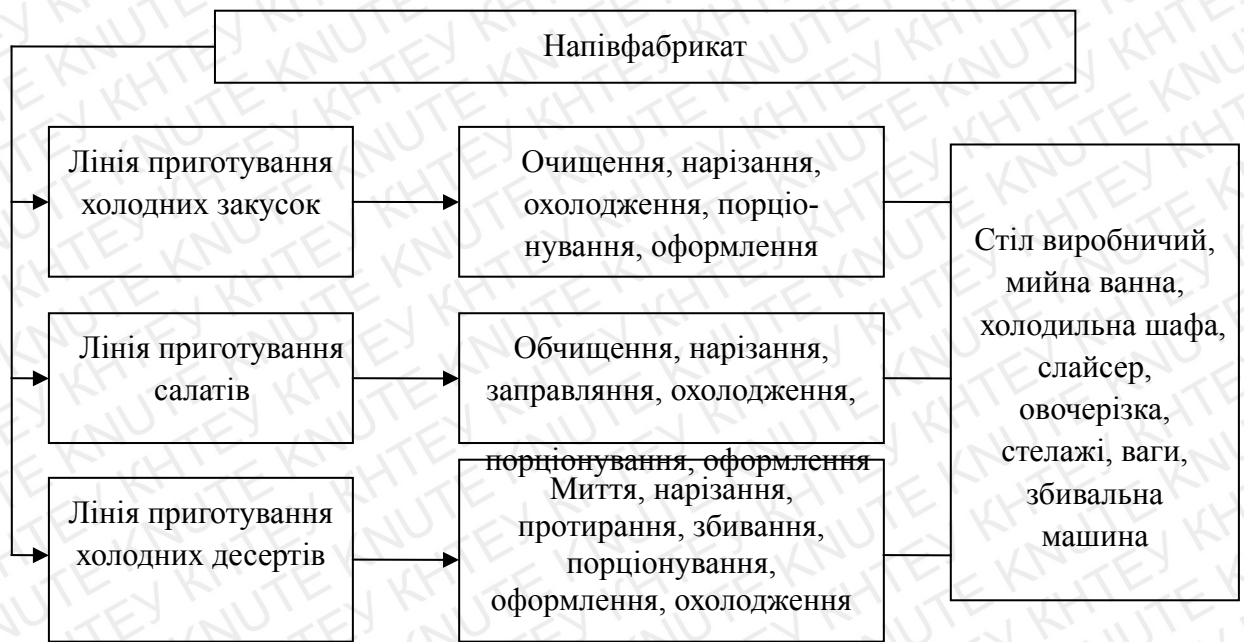


Рис. 1.11. Структурно-технологічна схема холодного цехуЗРГ

Визначимо чисельність персоналу на кухні ресторану в готелі «Конгрес Хіл Київ» за формулою 1.4:

$$N_{яв} = \frac{n \cdot K_{Тм} \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda} = \frac{H \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda} \quad (1.4)$$

де H – норма часу на виробництво;

T – тривалість робочого дня цеху, год.;

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

Норми часу розраховують за формулою 1.5:

$$H = n \cdot K_{mp} \quad (1.5)$$

де n – кількість порцій, шт.;

K_{mp} – коефіцієнт трудомісткості.

Загальну численність робітників виробництва визначають за формулою 1.6:

$$N_2 = N_1 \cdot \alpha \quad (1.6)$$

де α – коефіцієнт, який враховує режим роботи підприємства та відсутність працівників внаслідок поважних причин.

Розрахунок явочної чисельності працівників холодного цеху закладу ресторанного господарства в конгрес-готелі проводимо у табл.1.24.

Розрахунок явочної чисельності працівників холодного цехуЗРГ

Назва виробу, страви	Денна кількість порцій, шт.	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
Салат із печених овочів на грилі	30	0,8	24
Карамельний медовик	23	0,9	21
Оселедець з маринованою цибулею та часниковим соусом	48	1,1	53
Тар-тар з лосося	65	0,8	52
Слабосолена сьомга, авокадо, свіжі огірки, салат Фризі, Рукола і шпинат під імбирною заправкою	79	0,8	63
Салат «Цезар»	56	1,1	62
Індичка з болгарським перцем, базиліком, огірком, листям салату і шпинатом, гранатовими зернам	73	0,8	58
Салат з сиром Фетаки, запеченими овочами	64	1,1	70
Свіжі овочі (помідори, огірки, перець болгарський, петрушка)	50	0,9	45
М'ясне асорті (ковбаса с/к, балик, бекон)	68	1,1	75
Карпаччо з яловичини	52	1	52

Продовження таблиці 1.24

Назва виробу, страви	Денна кількість порцій, шт.	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
Паштет з курячої печінки	75	0,8	60
Рулетки з сьомги та сиру Фета	8	1	8
Карпаччо з лосося	9	0,9	8
Оселедець солоний маринований з цибулею	5	1	5
Салат з лососем та авокадо	8	1	8
Салат з морепродуктів та свіжих овочів	6	1,1	7
Салат з телятиною, міксом салатів, виноградом	7	0,9	6
Цезар з курячим філе	11	1,1	12
Грецький салат	8	1,1	9
Карпаччо із телятини	10	0,9	9
Разом			707

$$N_{яв} = 707 * 100 / (3600 * 12 * 1,14) = 1,4$$

Виходячи із режиму роботи ресторанів готелі «Конгрес Хіл Київ», та коефіцієнту, що враховує невиходи на роботу кількість працівників холодного цеху складатиме:

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

У холодному цеху працюватиме 2 кухарі, графік роботи ступінчатий. Структурно-технологічна схема гарячого цеху закладу ресторанного господарства готелі «Конгрес Хіл Київ» наведена на рис. 1.12.

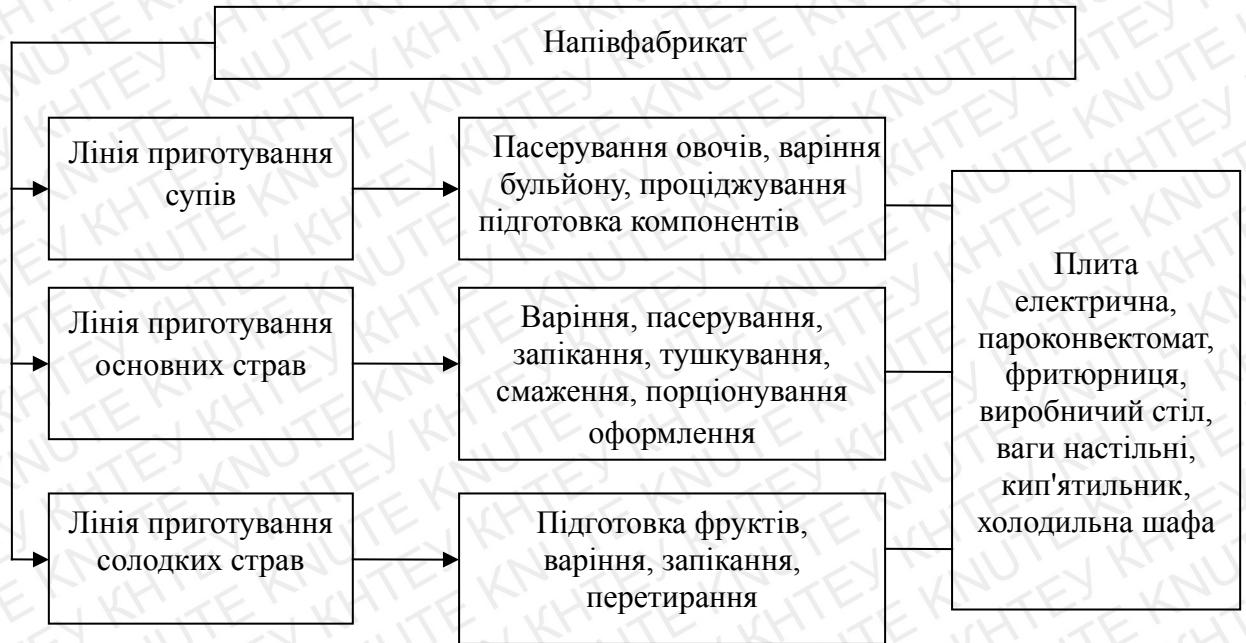


Рис. 1.12. Структурно-технологічна схема гарячого цехуЗРГ

Розрахунок явочної чисельності працівників гарячого цеху проводимо у таблиці 1.25.

Таблиця 1.25

Розрахунок явочної чисельності працівників гарячого цехуЗРГ

Назва виробу, страви	Денна кількість порцій, шт.	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
Консоме з перепілкою та овочами	23	0,9	21
Бульйон з лососем, судаком, кальмаром, рисовою локшиною і зеленою цибулею	35	0,8	28
Крем-суп із білих грибів і шампінйонів	37	1,1	41
Філе судака, томлене у винному соусі з спаржею	34	0,9	31
Обсмажене філе форелі, гарніроване беконом, цукіні, картоплею у вершковому соусі	52	0,8	42
Асорті з запеченого лосося і судака, обсмажених у вині мідій, морських гребінців, тигрових креветок, кальмарів, смажених цукіні і моркви	69	0,8	55
Стейк з яловичини на грилі (подається з овочами гриль)	40	1,1	44
Яловичі реберця в соусі BBQ	63	0,9	57
Брідж (медальйони з телятини з соусом Бальзаміко)	35	1,1	39
Антрекот зі свинини з кісткою з соусом із перців	58	0,8	46
Медальйони з свинини у беконі	41	1,1	45
Яловича печінка смажена з цибулею, перцем та помідорами	44	0,8	35
Котлета по-київськи	37	1,3	48
Качине стегенце з тушкованою капустою, яблуками та журавлиновим соусом	52	0,9	47
Картопля смажена по-домашньому	31	0,9	28
Картопля фрі	40	0,9	36

Овочі-гриль (перець болгарський, томати черрі, баклажани та цукіні)	35	1	35
Рис із спаржевою квасолею, зеленню та вершками	39	1	39
Млинці з яблуками та карамельним соусом	51	1,1	56
Яблучний штрудель	29	1,1	32
Шоколадний фондан	38	1	38
Креветки тигрові гриль	11	1,1	12
Мідії запечені під сиром	17	1,1	19
Курячі крильця гриль	15	0,9	14
Груша запечена у винному соусі	19	1,2	23
Панна-кота полунична	21	1,2	25
Шоколадний фондан	14	1	14
Разом витрати часу			948

Розрахунок явочної чисельності працівників, необхідних для виконання виробничої програми гарячого цеху дорівнює:

$$N_{яв} = 948 * 100 / (3600 * 12 * 1,14) = 1,9$$

$$N_{сн} = 1,9 * 1,58 = 3 \text{ особи}$$

У гарячому цеху працюватиме 3 кухарі – позмінно, в одній зміні чотири кухарі, одна зміна триває 10 годин.

Проведемо оцінку площі холодного та гарячого цехів. Підбір устаткування холодного цеху закладу ресторанного господарства наведено в табл. 1.26.

Таблиця 1.26

Перелік обладнання холодного цеху

Обладнання	Марка	К-сть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий охолоджувальний	KUCA	2	910	750	1,37
Стіл виробничий	COL1006Л-П	2	1210	1124	2,72
Холодильна шафа	ШН-0.7	1	735	880	0,64
Машина кухонна універсальна	FT30-955	1	600	733	-
Ваги електронні	VM 4	2	390	385	-
Стіл виробничий з мийкою	TH 167 D	1	1600	700	1,12
Стелаж	SC 135	1	1300	500	0,75
Слайсер	RGV Lusso 22GL	3	450	370	-
Соковижималка	ЖТВ-40	2	380	280	-
Раковина для миття рук	OZTI056A8	3	450	370	0,50
Бачок для відходів	ACP 100	1	∅400		-
Корисна площа холодного цеху					8,22

Площу цехів закладу ресторанного господарства визначають за формулою 1.7:

$$S_{ц} = \frac{S_{уст.}}{k} \quad (1.7)$$

де $S_{уст.}$ – площа зайнята під устаткуванням, м²;

k – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,3 – 0,4).

Площа холодного цеху склала: $S = 7,1 / 0,35 = 20 \text{ м}^2$

Підбір устаткування гарячого цеху закладу ресторанного господарства наведено в табл. 1.27.

Таблиця 1.27

Перелік обладнання гарячого цеху

Обладнання	Марка	К-сть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Плита електрична	ES-67/1-O	2	1200	700	1,68
Поверхня для смаження	EZ 2-KL	1	800	700	0,56
Фритюрниця	EF7 40	2	400	700	0,56
Пароконвектомат	AOS202ECA1	1	1240	1030	1,28
Кип'ятильник	KHE-25M	2	550	450	
Стіл виробничий з мийкою	TH 167 D	2	1800	750	2,7
Стіл виробничий	COL1006Л-П	2	1000	750	1,5
Ваги електронні	AD-20H	2	450	325	
Стелаж	SC 135	1	1300	550	0,72
Мікрохвильова піч	MC-1450	2	550	450	
Холодильна шафа	ШН-0.7	2	735	884	1,30
Раковина для миття рук	OZTI056A8	1	400	350	0,14
Бачок для відходів	ACP 100	1	∅400		
Корисна площа гарячого цеху					10,43

Площа гарячого цеху склала: $S = 10,43 / 0,3 = 35 \text{ м}^2$

Визначимо загальну площу приміщень закладу ресторанного господарства конгрес-готелю «Конгрес Хіл Київ» (табл. 1.28).

Таблиця 1.28

Площа приміщень закладу ресторанного господарства

Найменування приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	48
Аванзала	32
Гардероб	9
Санвузли	22
Торговельна зала ресторану з врахуванням площі	332

естради (24 м ²) та танцювального майданчика (20 м ²)	
Торговельна зала бару	50
Виробничі і допоміжні приміщення	218
Всього	711

Площа приміщень ЗРГотелю «Конгрес Хіл Київ», що буде функціонувати в стилі конгрес-готелю, буде складати 711 м².

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Для визначення загальної площі проєктованого конгрес-готелю 4* «Конгрес Хіл Київ» на 180 місць загальною площею готелю та інших приміщень (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень конгрес-готелю «Конгрес Хіл Київ»

Назва приміщення	Площа, м ²	
Номерний фонд		
Апартаменти, 5 номерів	40	200
Люкс, 5 номерів	29	145
Номер I категорії двомісний, 71 номер	25,45	1807
Номер I категорії одномісний, 18 номерів	16	288
Разом		2440
Приміщення по поверхового обслуговування		
Холи	50	4
Кімната чергового персоналу	10	4
Комора прибирального інвентарю	10	4
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	10	4
Кімната побутового обслуговування	10	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	10	4
Підсобне приміщення номерного фонду	10	4
Санвузли	10	4
Разом	120	120*4
Приміщення по приймально-вестибюльні приміщення		
Вестибюль		135
Гардероб		10
Швейцарська		8
Решепшн		16
Гест релейшн		10
Кімната цінних речей		8
Приміщення персоналу		10
Приміщення адміністратора		10
Приміщення посылних		10
Служба безпеки		15
Камера схову		10
Комора прибирального інвентарю		8
Медичний кабінет		15
Службовий санітарно-технічний блок		7
Санвузол чоловічий		12
Санвузол жіночий		12
Разом		296
Приміщення побутового обслуговування		

Назва приміщення	Площа, м ²
Екскурсійне бюро	10
Разом	30
Приміщення бізнес призначення	
Конференц-зала на 30 місць	40
Конференц-зала на 50 місць	60
Конференц-зала на 90 місць	100
Зала для нарад на 10 місць	13
Зала для нарад на 15 місць	20
Разом	233
Приміщення велнесс та спа призначення	
Баня	30
Сауна	30
Басейн	100
Разом	160
Адміністративні приміщення	
Кабінет директора	14
Приймальня	12
Кабінет заступників директора	12
Кабінет головного інженера	12
Відділ кадрів	12
Служба документообігу	12
Бухгалтерія	12
Планово-економічний відділ	12
Санвузли персоналу	12
Разом	110
Господарські та виробничо-побутові приміщення	
Центральний диспетчерський пункт	10
Приміщення чергової зміни	10
Пральня	30
Служба прибирання території	10
Майстерні	50
Складські приміщення	50
Побутові приміщення виробничого персоналу	30
Господарські	10
Пральня	20
Санвузли	10
Разом	230
Технічні приміщення	
Електорощитова	8
Вентиляційна камера	12
Теплопункт	10
Разом	30
Площа готелю, м²	4009
Заклади ресторанного господарства	
Приміщення для відвідувачів	
Вестибюль	48
Аванзала	32
Гардероб	9

Назва приміщення	Площа, м ²
Санвузли	22
Торговельна зала ресторану з врахуванням площі естради (24 м ²) та танцювального майданчика (20 м ²)	332
Торговельна зала бару	50
Разом	493
Виробничі приміщення	
Доготівельний цех	20
Гарячий цех	35
Холодний цех	20
Мийна столового посуду та сервізна	18
Мийна кухонного посуду	8
Приміщення завідуючого виробництвом	6
Роздавальна	10
Разом	117
Приміщення приймання і зберігання продуктів	
Завантажувальна	10
Комора сухих продуктів	9
Комора винно-горілчаних виробів	8
Охолоджувальні камери:	
М'ясо-рибна	5
Овочів, фруктів, зелені	5
Молочно-жирова та гастрономії	5
Комора зберігання інвентарю та мийна тари	5
Разом	47
Адміністративно-побутові приміщення	
Кабінет директора	6
Контора	8
Приміщення офіціантів	9
Приміщення персоналу	10
Гардероб персоналу	12
Душові, туалети	9
Разом	54
Площа закладу ресторанного господарства, м²	711
Загальна площа готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ»	4720
Корисна площа (без врахування технічних приміщень)	4690

Загальна площа будівлі проектного конгрес-готелю «Конгрес Хіл Київ», з урахуванням збільшення площі на коридори та сходи, розраховується за формулою:

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

де S_k – корисна площа закладу;

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

Отже, $S_p = 4690 * 1,2 = 5628 \text{ м}^2$.

Для врахування площі конструктивних елементів будівлі визначають загальну площу закладу за формулою 2.2:

$$S_{заг} = S_p * K_2 \quad (2.2)$$

де S_p – робоча площа закладу;

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

$$\text{Отже, } S_{заг} = 5628 * 1,1 = 6190 \text{ м}^2.$$

Площу I-го поверху готелю плануємо зайняти під приміщення приймально-вестибюльної групи (296 м²), приміщення побутового обслуговування та торгівлі (30 м²), заклади ресторанного господарства (711 м²). Площа I-го поверху враховуючи коефіцієнти збільшення площі становить:

$$S_{I\text{-го поверху}} = (296 + 30 + 230 + 711) * 1,2 * 1,1 = 1672 \text{ м}^2$$

Площу II-го поверху буде зайнято під приміщення бізнес приміщення (233 м²), адміністративні (110 м²), оздоровчі приміщення (160 м²) та номери (6 номерів двомісних та 2 одномісних I категорії – 180 м²):

$$S_{II\text{-го поверху}} = (110 + 160 + 233 + 180) * 1,2 * 1,1 = 903 \text{ м}^2$$

Площа житлового поверху становить:

$$S_{житл. поверху} = (2255 + 120 * 4) * 1,2 * 1,1 / 4 = 903 \text{ м}^2$$

У готелі буде чотири житлових поверхи. Загальна поверховість готельного підприємства – 6 поверхів: площа I-го поверху складає 1672 м², з II-го по VI-ий поверхи – 903 м².

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Концепція готелю «Конгрес Хіл Київ»^{4*} передбачає відкриття конгрес-готелю на 99 номерів і 180 місць. Розташування готелю буде у Шевченківському районі Києва.

Будівля готелю та внутрішній простір запроектовані в єдиному стилі – класичному стилі.

Загальна площа готелю «Конгрес Хіл Київ» становитиме 6190 м².

Проектований конгрес-готель «Конгрес Хіл Київ» на 180 місць, який розміщуватиметься в окремо стоячій будівлі Шевченківському р-ні Києва

Площа ділянки проєктованого 4-х поверхового готелю «Конгрес Хіл Київ» визначаємо за формулою:

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

де S_0 – площа ділянки під будівництво готелю «Конгрес Хіл Київ», м²;

n_3 – норматив площі земельної ділянки готелю «Конгрес Хіл Київ», м²/місце;

N – кількість місць у закладі готелю «Конгрес Хіл Київ», місць.

$$S^0 = 30 * 180 = 5400 \text{ м}^2.$$

Рельєф ділянки забудови готелю «Конгрес Хіл Київ» – спокійний, ухил 7% у бік вул. Зоологічна 1100 м. Київ. Типи ґрунтів – підзолисті, глибина промерзання ґрунту 0,51 м; На ділянці будівництва готелю «Конгрес Хіл Київ» виділяємо такі зони:

- зона під забудову готелю «Конгрес Хіл Київ» площею 5544 м²;
- упоряджені майданчики перед входом готелю «Конгрес Хіл Київ» у приміщення громадського та житлового призначення площею 40 м²;
- зони озеленення готелю «Конгрес Хіл Київ» загальною площею 3050 м²;

Площа озеленення готелю «Конгрес Хіл Київ» розраховується як 55% від площі ділянки будівництва визначається за формулою:

$$S_{oz} = S_0 * 0,55 \quad (2.4)$$

$$S_{oz} = 5400 * 0,55 = 2970 \text{ м}^2$$

- зелена захисна смуга готелю «Конгрес Хіл Київ» шириною 6 м;
- площу автостоянки готелю «Конгрес Хіл Київ» розраховуємо за формулою:

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

де N – кількість місць у готелі «Конгрес Хіл Київ», місць;

n_{ac} – норматив площі території автостоянки готелю «Конгрес Хіл Київ» на 1 машиномісце, м²/місце;

ρ – норматив кількості машиномісць готелю «Конгрес Хіл Київ» на автостоянці для типу та категорії готелю, %

$$S_{ac} = \frac{180 * 25 * 25}{100} = 1125 \text{ м}^2 \text{ або } 45 \text{ машиномісць}$$

- відстань від автостоянки до готелю «Конгрес Хіл Київ» становить 10 м²
- розворотний майданчик готелю «Конгрес Хіл Київ» площею 12x12 м²;
- організовано проїзди на територію шириною 8 м по всій довжині забезпечений під'їзд пожежних машин з двох сторін;
- господарські та технічні споруди (майданчик для сміття) готелю «Конгрес Хіл Київ» загальною площею 10 м²;
- пішохідні доріжки шириною 3,2 м.

2.3. Характеристика будівлі

Проектований готель 4* «Конгрес Хіл Київ» це будівля, яка:

- за призначенням готель «Конгрес Хіл Київ» 4* – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами готель – міського значення;
- за довговічністю готель «Конгрес Хіл Київ» 4* – II ступеню с терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю готель «Конгрес Хіл Київ» 4* – II ступеню;
- за поверховістю готель «Конгрес Хіл Київ» 4* – 6-ти поверхова будівля;
- за конструктивною схемою готель «Конгрес Хіл Київ» 4* – каркас.

У таблиці 2.2 проводимо характеристику окремих конструктивних елементів споруди проектованого конгрес-готелю «Конгрес Хіл Київ» на 180 місць.

**Характеристика конструктивних елементів будівлі готелю
«Конгрес Хіл Київ»**

	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
Підземна частина		
1.	Фундамент	<p>Стіни зовнішні – пальовий з обв'язкою ростверками Глибина закладання 9м Матеріал – залізобетон Гідроізоляція - тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці Стіни внутрішні – пальовий з обв'язкою ростверками. Глибина закладання 0,6м Матеріал - залізобетон Гідроізоляція - тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці Колони – пальовий з обв'язкою ростверками Глибина закладання 9 м Матеріал – залізобетон Гідроізоляція – тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці</p>
Надземна частина		
2.	Стіни	<p>Стіни зовнішні – самонесучі Матеріал – цегла керамічна М 200, будівельн. розчин М50, товщина 400 мм Утеплення - мінеральна вата, товщина - 100 мм Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції Матеріал – цегла М50, будівельний розчин М50 Товщина 120 мм</p>
3.	Колони	<p>Матеріал – залізобетон Розміри перерізу – 400 ммх400 мм Крок сітки колон – 3х3 м, 3х6 та 6х6 м</p>
4.	Ригелі (балки)	<p>Матеріал – залізобетон Форма перерізу - тавровий Матеріал – залізобетонні Висота 280 мм</p>
5.	Перекриття	<p>Тип- збірні Матеріал – плити пустотні залізобетонні Висота 220 мм</p>
6.	Покрівля	<p>Тип –безгорищна Форма – скошена Структура: настил.металочерепиця; пергамін 3 мм обрешітка 20 мм; дерев'яні крокви 150 мм утеплювач напівжорстка мінеральна плита Rockmin 100 мм; пароізоляція тришарова поліетиленова плівка 3 мм мауерлат 100 мм; перекриття збірні плити залізобетонні</p>

Продовження таблиці 2.2

	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
7.	Сходи, ліфтові шахти	Сходи– двомаршеві: 2 основних, 1 допоміжні розміри 1200x3000 мм Призначення ліфту – пасажирський - 2 штуки розміри 1800x1200x2100, вантажний - 1 штука розміри 2000x2500x2100 Тип шахти – монолітна з/б Ліфтовий хол 1500 мм
8.	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні Матеріал віконного блоку – металопластик Засклення – склопакет трьохкамерний Розміри 1800 x1200 мм Відстань від полу до підвіконня 900мм
9.	Двері	Призначення - внутрішні Тип дверного блоку - одностулкові Тип дверних полотен - глухі Матеріал дверного блоку - дерево Розміри 800 ммx2100 мм Призначення - зовнішні Тип дверного блоку – двостулкові Матеріал дверного блоку – металопластик Розміри 2400мм×1800мм, Завантажувальні залізо: 2000x2100 мм Для відвідувачів входні дерево: 2000x2100 мм

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

Мережі енергозабезпечення в районі готелю «Конгрес Хіл Київ» – трансформаторна підстанція ТП №4 на вул. Зоологічна 100, м. Київ.

Мережі водопостачання готелю «Конгрес Хіл Київ» – міський водогін \varnothing 455 мм проходить на вул. Зоологічна 100, м. Київ на відстані 51 м від межі території забудови готелю «Конгрес Хіл Київ».

Мережі каналізації готелю «Конгрес Хіл Київ» – районний колектор \varnothing 620 мм проходить на вул. Зоологічна 100, м. Київ на відстані 51 м від межі території забудови готелю «Конгрес Хіл Київ».

Мережі теплофікації готелю «Конгрес Хіл Київ» – автономне теплопостачання передбачено від внутрішнього джерела - опалювального котла.

Інженерні характеристики закладу

З метою отримання технічних умов на приєднання готелю «Конгрес Хіл Київ» до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики.

1. *Загальні витрати електроенергії готелем* визначають за укрупненим показником ДБН В.2.5-23-2010:

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

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

N – кількість місць у готелі «Конгрес Хіл Київ», 180 місць;

$P_{зрг}$ – питома навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства готелю, 1,03 кВт;

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства готелю, 185 місць;

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

$S_{р.т}$ – площа підприємств роздрібною торгівлі готелю, 30 м²;

$P_{в}$ – питома навантаження від функціонування приміщень бізнес призначення, 0,15 кВт;

N_2 – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення, 195 місць;

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

$S_{фо}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення готелю, 160 м²;

$P_{г}$ – питома навантаження від функціонування приміщень гаражу готелю, 0,05 кВт;

$S_{г}$ – кількість місць у гаражі готелю «Конгрес Хіл Київ», 45 машиномісць;

T – кількість робочих днів готелю «Конгрес Хіл Київ» на рік, 365 днів.

$$P_{ж}N=(0,5*180+1,03*185+0,6*30+0,15*195+0,15*160+0,05*45)*365=129228\text{кВт}$$

2. *Розрахунок витрат теплоти на опалення* проектного готелю «Конгрес Хіл Київ» проводимо за формулою:

$$Q_0 = q_{\sigma} \times V_{\sigma} \times T_0 \times \Delta t \times R_1 \quad (2.7)$$

де q_{σ} – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м³ будівлі на 1 °С, Гкал;

V_{σ} – будівельний об'єм будівлі, м³, визначений за формулою:

$$V_{\sigma} = S_{\sigma} \times (n \times h_1 + n \times h_2 + h_3) \quad (2.8)$$

$$V_{\sigma} = 1672 \times (3,3 + 0,3 + 1,7) + 903 \times (5 \times 3,3 + 5 \times 0,3) = 25116 \text{ м}^3$$

де S_{σ} – площа і-го поверху будівлі готелю «Конгрес Хіл Київ», м²;

n – кількість поверхів готелю «Конгрес Хіл Київ»

h_1 – висота поверху будівлі готелю «Конгрес Хіл Київ», м;

h_2 – висота перекриття готелю «Конгрес Хіл Київ», м;

h_3 – висота покрівлі готелю «Конгрес Хіл Київ», м;

h_3 – дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару при суміщеній покрівлі готелю «Конгрес Хіл Київ» ($h_3 = 0,4 - 0,6 \text{ м}$). При наявності горіщного поверху – 1/3 висоти поверху готелю «Конгрес Хіл Київ» в гребені ($h_3 \approx 1,7 \text{ м}$);

Значення параметрів T_0 , Δt , R_1 для м. Київ наведено в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Значення показників для розрахунку витрат тепла

Регіон	Тривалість опалювального періоду T_0 , год.	Середня різниця температур повітря в середині та зовні будівлі Δt , °С	Поправочний коефіцієнт R_1
М. Київ	4490	17,2	1,17

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} \times 25116 \times 4490 \times 17,2 \times 1,17 = 800 \text{ Гкал}$$

3. Витрати тепла на вентиляцію готелю «Конгрес Хіл Київ» розраховують за формулою:

$$Q_{\sigma} = q_{\sigma} \times V \times T_0 \times \Delta t \quad (2.9)$$

де q_{σ} – питома теплові витрати на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції готелю «Конгрес Хіл Київ» на 1 °С, Гкал/(м³·°С);

V – об'єм повітря, яке надається припливною вентиляцією готелю «Конгрес Хіл Київ».

Розрахунок системи забезпечення приміщень готелю «Конгрес Хіл Київ» 4* припливною і витяжною вентиляційними системами проводимо у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Забезпечення приміщень готелю «Конгрес Хіл Київ» припливною та витяжною вентиляційними системами

Приміщення	Площа, S_{np} , м ²	Висота, h_{np} , м	Об'єм, V , м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
			$V=S_{np}*h_{np}$	Припливна	Витяжна
Приймально-вестибюльні приміщення	296	3,3	976,8	3907,2	1953,6
Побутового обслуговування і торгівлі	30	3,3	99,0	396,0	198,0
Номерний фонд	2440	3,3	8052,0	32208,0	16104,0
Бізнес приміщення	233	3,3	768,9	3075,6	1537,8
Велнес та спа приміщення	160	3,3	528,0	2112,0	1056,0
Адміністративні приміщення	110	3,3	363,0	1452,0	2178,0
Душові та санвузли для персоналу	40	3,3	132,0	-	792,0
Складські приміщення	50	3,3	165,0	660,0	990,0
Приміщення для відвідувачів	493	3,3	1626,9	6507,6	3253,8
Виробничі цехи	117	3,3	386,1	1544,4	2316,6
Складські приміщення	47	3,3	155,1	620,4	930,6
Адміністративні приміщення	20	3,3	66,0	264,0	396,0
Душові та санвузли для персоналу	30	3,3	99,0	-	594,0
Разом			13417,8	52747,2	32300,4

Витрати тепла на припливну вентиляцію готелю «Конгрес Хіл Київ» склали:

$$Q_s = 6,5 * 10^{-7} * 52747,2 * 4490 * 17,2 = 2648 \text{ Гкал}$$

4. Розрахунок витрат гарячої та холодної води готелем визначаємо за формулою.

$$B_{зав} = (q_u^{tot} * U / 1000) * T + B_n \quad (2.10)$$

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

U – кількість місць готелю «Конгрес Хіл Київ»;

T – кількість робочих днів готелю «Конгрес Хіл Київ» за рік;

B_n – витрати води на поливання території готелю «Конгрес Хіл Київ».

Витрати гарячої води готелю «Конгрес Хіл Київ» розраховують за формулою.

$$B_{zap} = (q_u^h * U / 1000) * T \quad (2.11)$$

де q_u^h – середньодобова норма витрати гарячої води готелю «Конгрес Хіл Київ», на одне місце, л.

$$B_{zap} = ((140 * 180 + 7 * 6 + 3 * 195 + 30 * 15 + 60 * 20) / 1000) * 365 = 10029 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території готелю «Конгрес Хіл Київ», м^3 , розраховані за формулою:

$$B_n = B_k * S_o * \tau * T_n / 710 \quad (2.12)$$

де B_k – норма витрат води одним поливним краном готелю «Конгрес Хіл Київ», $\text{м}^3/\text{год}$;

τ – час роботи поливного крану готелю «Конгрес Хіл Київ» за добу, год;

T_n – період поливу території готелю «Конгрес Хіл Київ» протягом року, діб;

710 – площа готелю «Конгрес Хіл Київ», яка обслуговується одним краном, м^2 .

$$B_n = 1,09 * 2970 * 187 * 2 / 710 = 1705 \text{ м}^3$$

$$B_{zag} = ((230 * 180 + 16 * 6 + 10 * 195 + 50 * 15 + 100 * 20) / 1000) * 365 + 1705 = 18567 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» розраховують:

$$B_{cmi} = p * B_{zag} \quad (2.13)$$

де p – коефіцієнт перерахунку на стік готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» ($p = 0,85 \div 0,9$).

$$B_{cmi} = 0,85 * 18567 = 15782 \text{ м}^3/\text{рік}.$$

Інженерні системи проектного готелю

Система водопостачання. Будівлю готелю «Конгрес Хіл Київ» обладнано індивідуальними засобами водопостачання з свердловини, яка знаходиться на території готелю. У готелі організовано об'єднану тупикову систему водопостачання з верхнім розведенням. Система поділена на: протипожежну (СНиП 2.01.02-85), що має оцинковані труби $\text{Ø} 45 \text{ мм}$ з встановленими пожежними кранами; з полівінілхлоридними трубами $\text{Ø} 45 \text{ мм}$, що підключені до змішувачів і кранів; виробничий сектор має поліпропіленові труби $\text{Ø} 4 \text{ мм}$, що підключені до технологічного устаткування. Тиск водив

номерах готелю: мінімальний (холодна вода) 0,12 МПа, мінімальний (гаряча вода) 0,11 МПа, максимальний тиск 0,48 МПа.

Систему вентиляції готелю «Конгрес Хіл Київ» розроблена відповідно до СНиП 2.04.05-91. В усіх приміщеннях готелю наявні відповідні системи вентиляції, витяжки та повітровідведення на різні випадки (на випадок задимлення або пожежі).

Каналізація та сміттєвидалення. У готелі «Конгрес Хіл Київ» передбачена автономна система каналізації. Обсяг споруди для збирання та зберігання стічних вод складає 25 м³. Окремо на території буде обладнано місце для сміттєзбирання.

Система опалення. Готель «Конгрес Хіл Київ» матиме автономну систему опалення від газового котла КТ-3Е 14-350, опалювальна площа - 5544 м², продуктивність 360 кВт. Дана система також буде нагрівати воду для зовнішніх і внутрішніх потреб.

Енергозабезпечення. Енергозабезпечення готелю «Конгрес Хіл Київ» здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 360 кВт, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту. Електроосвітлення приміщень готелю «Конгрес Хіл Київ» та прилеглої до них території виконано у відповідності з вимогами ДБН В.2.5-28.

Блискавкозахист споруди необхідно виконувати відповідно до РД 34.21.122-87 шляхом заземлення блискавкоприймача на території готелю «Конгрес Хіл Київ». Передбачається сталеві антена, що має висоту 2,4 м.

Автоматизація та диспетчеризація інженерного обладнання. Всі служби готелю «Конгрес Хіл Київ» будуть автоматизовані та матимуть диспетчерський зв'язок між собою.

Системи зв'язку та сигналізації. В готелі «Конгрес Хіл Київ» буде встановлена комбінована система сигналізації (пожежну і охоронну). Також на території готелю наявним буде відеоспостереження.

Комп'ютерна мережа. В готелі «Конгрес Хіл Київ» будуть встановлені наступні комунікації: міський телефонний зв'язок, супутникове телебачення,

швидкісний Інтернет Wi-Fi.

Радіотрансляційна мережа. Радіотрансляційна мережа буде представлена в номерах готелю «Конгрес Хіл Київ» та в інших господарських приміщеннях. Системи зв'язку та сигналізації нежитлових приміщень, що розташовуються у будинках закладів «Конгрес Хіл Київ», слід виконувати згідно з ДБН В.2.2-9.

Система автоматизації. Контроль за роботою установок систем опалення та вентиляції, а також з метою зменшення витрат тепла, проектом передбачено застосування системи автоматичного регулювання, яка також забезпечує захист обладнання в готелі «Конгрес Хіл Київ».

2.5. Дизайн

Готель «Конгрес Хіл Київ» буде виконано в класичному стилі, що буде сприяти залученню додаткових клієнтів за рахунок даного дизайнерського рішення проектувальників.

Будівельно-технічні показники готелю наведено у табл.2.5.

Таблиця 2.5

Паспорт проекту «Конгрес Хіл Київ»

№ з/п	Найменування показника	Одиниці виміру	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво	м ²	5400
2.	Площа забудови	м ²	1672
3.	Коефіцієнт забудови		0,31
4.	Площа озеленення	м ²	2970
5.	Коефіцієнт озеленення		0,55
6.	Загальна площа готелю	м ²	6190
7.	Корисна площа готелю	м ²	4690
8.	Будівельний об'єм готелю	м ³	25116
9.	Вартість будівництва	тис. грн.	992345,9
Питомі показники вартості:			
10.	Вартість 1 місця	тис. грн.	5513,0
11.	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн.	160,3
12.	Вартість на 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн.	39,5

2.6. Кошторис

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення готелю «Конгрес Хіл Київ» розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт:

$$B_{ЗБР} = N * S_{заг} * K_T * I_K (2.14)$$

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

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

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

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

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

$$B_{ЗБР} = (6190 * 2000 * 1 * 28,2) / 1000 = 349116 \text{ тис. грн.}$$

Вартість загальнобудівельних робіт є витратами за статтею 2.1. зведеного кошторису. Значення вартості готелю «Конгрес Хіл Київ» розраховуємо у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Зведений кошторис

№ глав и	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис.грн
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	1% по гл. 2	6124,8
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	57%	349116
2.2	Електротехнічні	8%	48998,7
2.3	Сантехнічні	6%	36749,1
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	12249,7
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	27%	165370,7
	Разом за главою 2.		612484,2
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	2% гл.2	12249,7
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,6% гл.2	3674,9
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,2% гл. 2	1225,0
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання.	2% гл. 2	12249,7
7	Благоустрій і озеленення території.	1% гл. 2	6124,8
	Разом за главами 1-7.		654133,1

Продовження таблиці 2.6

№ глав и	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис. грн
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,7% гл.1-7	4578,9
9	Інші роботи та витрати.	4% гл.1-7	26165,3
	Разом за главами 1-9		684877,4
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	13082,7

11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,5% гл.1-7	3424,4
12	Проектні та вишукувальні роботи.	2,5% гл.1-7	16353,3
	Усього. Базисна вартість будівництва.		717737,8
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	38% гл.1-9	260253,4
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	2% від суми базисної вартості	14354,8
Всього по розділу Б			274608,2
Разом вартість будівництва			992345,9

2.7. Охорона навколишнього середовища

В готелі буде створена система охорони екології в готелі «Конгрес Хіл Київ» відповідно дост. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища», при цьому при будівництві та експлуатації екології в готелі «Конгрес Хіл Київ» будуть дотримані всі норми екологічного планування та права.

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Об'єкт готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» є підприємством з приватною формою власності. Здача в експлуатацію засобу розміщення 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](#).) [12].

2.9. Охорона праці

В готелі «Конгрес Хіл Київ» буде створено власну систему охорони праці, а весь персонал готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» буде проходити вступний, періодичний інструктаж стосовно захисту праці та системи охорони праці.

Документація для організації служби охорони праці готелю

Визначаємо перелік документації при організації системи управління охороною праці готелем «Конгрес Хіл Київ» (табл. 2.7).

Таблиця 2.7

Перелік документації при організації системи управління охороною праці в «Конгрес Хіл Київ»

Служба з охорони	1. Наказ власника про створення служби з охорони праці №1
------------------	---

праці	від 7.02.18 2. Положення про службу з охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника №2 від 7.02.18 (НПАОП 0.00-421.04) 3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника №3 від 8.02.18 (НПАОП 0.00-4.12-05)
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол №4 від 8.02.18 2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №5 від 9.02.18 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці №6 від 9.02.18 2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника №7 від 10.02.18 (НПАОП 0.00-4.11-07) 3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника №8 від 10.02.18 4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника №9 від 11.02.18 5. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника №10 від 11.02.18 6. Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 12.02.18 7. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці» 8. Звітна документація форми офіційної статистичної звітності 9. Облікова документація (журнали, переліки, графіки, протоколи, плани)

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Всі приміщення готелю «Конгрес Хіл Київ», а також його територія даного готелю проходять заходи санітарно-гігієнічного захисту та обробки.

Площа приміщення готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» на одного працюючого згідно із санітарними нормами становить не менше 4,5 м², об'єм 15 м³. Відповідно до ДНАОП 0.00-1.31-99 площа, на якій розташовується одне робоче місце з відео терміналами, повинна становити не менше 6 м², об'єм – 20 м³ (кабінет директора, завідуючого виробництвом, контора). Площа та об'єм приміщень готелю «Конгрес Хіл Київ», які передбачено на одне робоче місце наведено у таблиці 2.8.

Площа та об'єм виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце в готелі «Конгрес Хіл Київ»

Приміщення	Кількість працюючих у зміну	На одного працюючого	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Виробничі приміщення готелю			
Приміщення ремонтної чергової зміни	1	8	26,4
Радіовузол	1	14	46,2
Майстерні	5	12	39,6
Пральня	3	10,6	35,0
Пральня	2	11	36,3
Адміністративні приміщення готелю			
Кабінет директора	1	14	46,2
Приймальня	1	10	33,0
Кабінет заступників директора	2	6	19,8
Кабінет операційного директора	1	12	39,6
Кабінет головного інженера	1	10	33,0
Відділ кадрів	1	12	39,6
Служба документообігу	1	14	46,2
Планово-виробничий відділ	1	16	52,8
Бухгалтерія	2	11	36,3
Приміщення поповерхового обслуговування			
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	3	8	26,4
Виробничі приміщення ЗРГ			
Доготівельний цех	3	7,3	24,1
Холодний цех	2	8	26,4
Гарячий цех	3	8,6	28,4
Мийна столового посуду	1	14	46,2
Мийна кухонного посуду	1	9	29,7
Адміністративні приміщення ЗРГ			
Кабінет директора	1	6	19,8
Контора	2	5	16,5
Кабінет комірника	1	6	19,8
Кабінет завідувача виробництвом	1	6	19,8

Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин в готелі «Конгрес Хіл Київ» наведені у таблиці 2.9.

Таблиця 2.9

Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки шкідливих речовин в готелі «Конгрес Хіл Київ»

Приміщення	Речовина	Клас безпеки	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 моноб-лок, у ресираторі 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	Окис вуглецю	4	-	20	Може мати загальну токсичну дію	Природна припливно-витяжна вентиляція, кондиціонування, біла куртка та шапочка, рукавиці 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 біла б/п, рукавиці комбіновані
Комора сухих	Пил цукру	4	-	6	Може	Місцева витяжна

продуктів					руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла б/пкуртка ташапочка, рукавиці комбіновані
Мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Інтенсивна місцева вентиляція, засоби індивідуального захисту

В усіх приміщеннях в готелі «Конгрес Хіл Київ» вирисовується вологе та сухе прибирання.

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці в готелі «Конгрес Хіл Київ» (табл. 2.10) визначено параметри метеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях.

Таблиця 2.10

Норми мікроклімату у готельних приміщеннях в готелі «Конгрес Хіл Київ»

Приміщення	Холодний період року			Теплий період року		
	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
Готель						
Приміщення господарсько-виробничого призначення	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Адміністративні приміщення	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

Продовження таблиці 2.10

Побутові приміщення виробничого персоналу	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Заклад ресторанного господарства						
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
Приміщення для персоналу ЗРГ	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Адміністративні приміщення ЗРГ	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

Характеристика системи освітлення в готелі «Конгрес Хіл Київ», для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт в готелі «Конгрес Хіл Київ» згідно ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення» наведено у таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Норми та якісні показники освітлення в готелі «Конгрес Хіл Київ»

Виробничі приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Вестибюль готелю	Суміщене: природне, штучне	320	0,9
Коридори готелю	Штучне освітлення	220	-
Житлові приміщення	Суміщене: природне, штучне	220	0,9
Культурно-дозвільні приміщення	Суміщене: природне, штучне	220	0,9
Велнес та спа приміщення	Суміщене: природне, штучне	220	0,9
Господарсько-виробничі приміщення	Суміщене: природне, штучне	220	0,9
Адміністративні, побутові та технічні приміщення	Суміщене: природне, штучне	320	0,9
Торгівельні зали ЗРГ	Суміщене: природне, штучне	220	0,9
Виробничі приміщення ЗРГ	Суміщене: природне, штучне	220	0,9
Мийна посуду	Штучне освітлення	220	-
Технічні приміщення	Штучне освітлення	220	-

В усіх приміщеннях в готелі «Конгрес Хіл Київ» буде організоване штучне та природне освітлення.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Електробезпека. Все обладнання в готелі «Конгрес Хіл Київ» має відповідне заземлення та занулення згідно вимог Правил улаштування електроустановок [28].

Інструментальна перевірка стану захисного заземлення (занулення) в готелі «Конгрес Хіл Київ» проводиться не рідше одного разу на рік після монтажу та ремонту.

Вимірювання опору ізоляції в готелі «Конгрес Хіл Київ» проводити відповідно до Правил [НПА ОП 40.1-1.01-97](#).

Для живлення світильників загального освітлення в готелі «Конгрес Хіл Київ» повинна застосовуватися напруга не вище 220 В.

Для живлення окремих ламп в готелі «Конгрес Хіл Київ» слід застосовувати напругу не вище 220 В.

Двері приміщень електроустановок (щитів) в готелі «Конгрес Хіл Київ» бути постійно зачинені.

Пожежна безпека. Приміщення в готелі «Конгрес Хіл Київ» обладнані автоматичною пожежною сигналізацією, переносними вогнегасниками відповідно до вимог пожежної безпеки [29]. В готелі будуть використані вогнегасники типу ВП-5.

В приміщеннях в готелі «Конгрес Хіл Київ» наявні шафи для засобів з індивідуального захисту персоналу та гостей готелю. Наявна система автоматичного гасіння пожежі з магістралі міста $d = 300$ мм, що проходить на відстані 62 м від будови. Найменший напор зовнішньої мережі в готелі «Конгрес Хіл Київ», що гарантується - 55 м.

Евакуація людей. Евакуація персоналу та гостей в готелі «Конгрес Хіл Київ» відповідає вимогам ДСТУ 12.1.004-91 [10].

В готелі «Конгрес Хіл Київ» передбачені:

- коридор із мінімальною шириною проходу 2,2 м;
- двері, що відкриваються назовні із мінімальною шириною 0,79 м;
- кількість евакуаційних виходів становить 4 шт. (не включаючи головного входу).

План евакуації в готелі «Конгрес Хіл Київ» представлений на рис. 2.1.

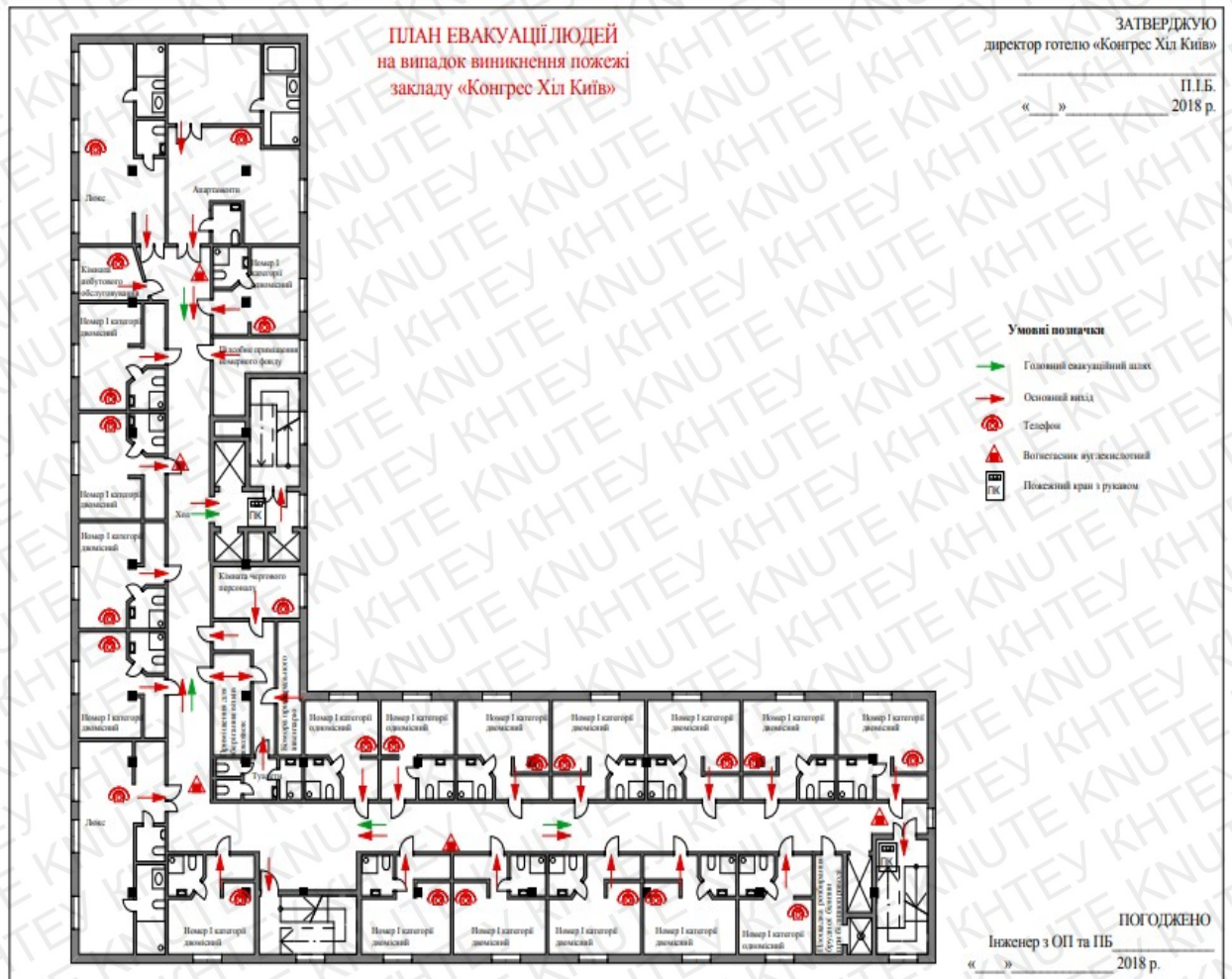


Рис. 2.1. План евакуації в готелі «Конгрес Хіл Київ»

Відстань від віддаленого місця в готелі «Конгрес Хіл Київ» до місця евакуації складає 100 м, що відповідає вимогам.

Цивільний захист. В готелі «Конгрес Хіл Київ» передбачено використання системи цивільного захисту за вимогами Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні». Начальником цивільного захисту є директор готелю.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Готель «Конгрес Хіл Київ» треба заснувати у формі товариства з обмеженою відповідальністю. Загальна назва фірми буде готель ТОВ «Конгрес Хіл Київ». В табл. 3.1 наведено загальну кількість адміністративних документів для реєстрації готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ».

Таблиця 3.1

Реєстр кількості адміністративних документів для реєстрації ТОВ «Конгрес Хіл Київ»

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в районній державній адміністрації	Київська районна адміністрація
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна фіскальна служба м. Київ
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності	Київський відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у м. Київ
Взяття на облік в Пенсійному фонді	Управління Пенсійного фонду України у м. Київ
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і захворювань	Київська виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності
Взяття на облік в Центрі	Генеральний директор тр зайнятості м. Київ
Реєстрація 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
Заступник директора лу н ОТОВ штампів, а також їхне	Ресторанне господарство і Головний бухгалтер МВС Укра Головний інженер
Служба приймання та розміщення	ПАТ КБ «Приватбанк»
Служба хаускіпінг	
Служба організації додаткових послуг	

Для готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» на 180 місць слід організувати організаційно-структуру управління представлено на рис. 3.1.

*Рис. 3.1 - Організаційна програма лінійного типу управління
готелем «Конгрес Хіл Київ»*

Наведенасистеми управління готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» дозволяє ефективно реалізувати бізнес-процеси в готелі з урахуванням фактору часу та особливостей сегменту гостей готелю.

3.2. Капітал

Джерелами формування капіталу будуть грошові та матеріальні внески учасників товариства з обмеженою відповідальністю. Розмір статутного капіталу готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» будескладати 1002269,4 тис. грн., станом на плановий рік. Розмір статутного капіталу товариства з обмеженою відповідальністю визначається за домовленістю між засновниками, фіксується в установчих документах як сукупність внесків (часток, акцій за номінальною вартістю, пайових внесків) засновників (учасників) підприємства та реєструється у відповідних органах.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Визначимо особливості завантаження готелю залежно від сезону та вподобань споживачів для базового готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» за формулою 3.1 [57]:

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

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

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

де $K_{з.і.}$ – коефіцієнт завантаження номерів i -го типу і категорії, од.

Планування обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» на плановий рік наведено у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю ТОВ

«Конгрес Хіл Київ» на 2019 рік

Категорія і місткість номерів	Кількість	Кількість містк.	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино/діб			
			міжсе- зоння	ВИСОКИЙ сезон	сезон	міжсе- зоння	ВИСОКИЙ сезон	сезон	міжсе- зоння	ВИСОКИЙ сезон	сезон	Разом
<i>Вища категорія:</i>												
Апартамент	5	10	115	130	120	0,7	0,8	0,8	805	1040	960	2805
Люкс	5	10	115	130	120	0,7	0,8	0,8	805	1040	960	2805
<i>Перша категорія:</i>												
Номер одномісний	18	18	115	130	120	0,7	0,8	0,8	1449	1872	1728	5049
Номер двомісний	71	142	115	130	120	0,7	0,8	0,8	11431	14768	13632	39831
Разом	99	180							14490	18720	17280	50490

Отже, готель планує реалізувати 50490 людино-діб послуг в 2019 році.

При плануванні обсягу послуг з ресторанного харчування приймаємо:

- 100% ресторанне обслуговування сніданків за типом «шведського столу»;
- ресторанне обслуговування протягом дня за меню вільного вибору;

- ресторанне обслуговування святкових заходів.

Кількість замовлених послуг ЗРГ готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» на 2019 рік наведена в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Кількість замовлених послуг ЗРГ готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ»

на 2019 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-днів	14490	18720	17280	50490
2. Планова структура замовлених послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки	100	100	100	
2.2. Меню вільного вибору	70	80	80	
2.3. Святкові заходи	20	25	25	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)				
3.1. Сніданки	14490	18720	17280	50490
3.2. Меню вільного вибору	10143	14976	13824	38943
3.3. Святкові заходи	2898	4680	4320	11898

У конгрес-готелі «Конгрес Хіл Київ» планується отримання додаткових доходів від надання послуг оренди конференц-залу, зали для переговорів, послуги сауни та бані, басейну. Обґрунтування обсягу реалізації додаткових послуг розраховуємо:

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

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

$Чр_i$ – кількість приміщень i -го типу в експлуатації у плановому періоді;

N – тривалість робочого часу приміщення;

D_i – кількість днів роботи приміщення у плановому році;

t_i – тривалість однієї процедури.

Прогнозований обсяг діяльності конгрес-готелю «Конгрес Хіл Київ» на плановий рік розраховуємо у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Прогнозовані обсяги діяльності конгрес-готелю «Конгрес Хіл Київ»

Додаткові послуги	Чр _і	М _і , місць	N	D _і , год	t _і	Всього
Оренда конференц-залу	3	170	12	365	4	62050,0

Оренда зали для переговорів	2	25	12	365	2	3041,7
Обсяг реалізації бізнес послуг						65091,7
Послуги басейну	1	20	12	365	1	608,3
Послуги сауни та бані	2	15	12	365	1	912,5
Обсяг реалізації послуг велнесс та спа						1520,8

Прогнозування обсягів діяльності конгрес-готелю за центрами доходів зводимо у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Прогнозування обсягів діяльності конгрес-готелю за центрами доходів

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
Обсяг реалізації послуг готелю	14490	18720	17280	50490
Обсяг реалізації послуг з організації харчування	10143	14976	13824	38943
Обсяг реалізації послуг з святкових заходів	2898	4680	4320	11898
Обсяг реалізації послуг велнесс та спа	16272,9	29291,3	19527,5	65091,7
Обсяг реалізації бізнес послуг	380,2	684,4	456,3	1520,8

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Проведемо проектування доходів і витрат готелю в 2019 році. Основним джерелом отримання доходів готелю є доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення, які розраховують за формулою:

Доходи від операційної діяльності ($D_{o,d}$) готелю поділяють на чотири основні групи за джерелами походження:

- ✓ дохід від продажу номерів/місць (D_{nf});
- ✓ дохід закладів ресторанного господарства/товарооборот ($D_{зрг}$);
- ✓ інші операційні доходи ($D_{інд}$).

Дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою:

$$D_{o,d} = D_{nf} + D_{зрг} + D_{інд} \quad (3.4)$$

Основним джерелом отримання доходів готелю є доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення:

$$D_{nf} = \quad (3.5)$$

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

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;

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

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі «Конгрес Хіл Київ» розраховано у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі «Конгрес Хіл Київ»

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино/днів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
<i>Вища категорія:</i>											
Апартамент	805	1040	960	2805	1600	1700	1700	1288	1768	1632	4688
Люкс	805	1040	960	2805	900	950	930	724,5	988	892,8	2605,3
<i>Перша категорія:</i>											
Номер одномісний	1449	1872	1728	5049	450	490	450	652,05	917,28	777,6	2346,93
Номер двомісний	11431	14768	13632	39831	450	650	550	5143,9	9599,2	7497,6	22240,75
Разом	14490	18720	17280	50490				7808,5	13272,4	10800	31880,9

Планові доходи від розміщення в готелі за рік складуть 31,88 млн. грн.

Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг закладу ресторанного господарства на 2019 рік приведений у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Обсяг доходів від реалізації продукції та послуг закладу ресторанного господарства на 2019 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки	14490	18720	17280	50490
1.2. Меню вільного вибору	10143	14976	13824	38943

1.3. Святкові заходи	2898	4680	4320	11898
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Сніданки	55	60	50	
2.2. Меню вільного вибору	255	390	270	
2.3. Святкові заходи	355	560	430	
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки (входить у вартість номера)	796,95	1123,2	864	2784,15
3.2. Меню вільного вибору	2586,465	5840,64	3732,48	12159,59
3.3. Святкові заходи	1028,79	2620,8	1857,6	5507,19
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	4412,205	9584,64	6454,08	20450,93

Заключний етап обґрунтування операційних доходів готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» це узагальнення отриманих результатів розрахунку в таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Обсяг операційних доходів проектного готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» на 2019 рік

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	7808,5	13272,5	10800,0	31881,0
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	4412,2	9584,6	6454,1	20450,9
Разом: основні операційні доходи готелю, тис. грн	12220,7	22857,1	17254,1	52331,9
3. Інші операційні доходи, тис. грн	5500,0	6000,0	5700,0	17200,0
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	17720,7	28857,1	22954,1	69531,9

Загальні доходи готелю за рік заплановано на рівні 69,53млн. грн.

Оплата праці

Визначимо механізм оплати праці та мотивації в базовому готелі.

$$Ч_{сн} = Q_p / H_{обс} * K_{зам} \quad (3.6)$$

де Q_p - об'ємні параметри об'єкта обслуговування; $H_{обс}$ - норма обслуговування; $K_{зам}$ - коефіцієнт заміщення.

Чисельність працівників розраховується методом техніко-економічних розрахунків. Порядок розрахунку передбачає визначення ($Ч_n$) та середньооблікової чисельності працівників ($Ч_{сн}$) за формулами:

$$C_n = P_m * (\Gamma_m + \Gamma_{пзо}) / KФЧ_n$$

де P_m – кількість робочих місць певної професії;

Γ_m – час роботи закладу упродовж тижня відповідно до встановленого графіка роботи, год; $\Gamma_{пзо}$ – час, необхідний для підготовчих та завершальних операцій на тиждень, год; $KФЧ_n$ – нормативний фонд робочого часу одного працівника на тиждень, год.

Розрахунок чисельності покоївок у готелі наведено у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Чисельність покоївок у готелі «Конгрес Хіл Київ»

Категорія і місткість номерів	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
А	1	2	3 = 1:2	4	5 = 3+4	6 = 5* $K_{зам}$
<i>Вища категорія:</i>						
Апартамент	5	5	1	0,5	1,5	1,5
Люкс	5	5	1	0,5	1,5	1,5
<i>Перша категорія:</i>						
Номер одномісний	18	9	2	1	3	3
Номер двомісний	71	9	8	1,5	9,5	9,5
Разом	99					16

Середньоспискова чисельність покоївок у готелі «Конгрес Хіл Київ» складає 16 осіб. Посадова структура зі штатного розпису готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» наведено в таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Посадова структура зі штатного розпису готелю ТОВ

«Конгрес Хіл Київ»

Посада	Код професії за ДК 003:2010	Кількість, осіб
Адміністративно-управлінська служба		5
Генеральний директор	1210.1	1
Заступник директора	1210.1	1
Секретар керівника	3431	1
Головний інженер	1221.2	1
Головний бухгалтер	1231	1
Служба організації приймання та розміщення		4
Черговий адміністратор	4222	2
Агент з бронювання	3415	2

Служба хаускіпінг		13
Старша покоївка	5142	1
Покоївка	5142	10
Прибиральник службових приміщень	9132	2
Служба постачання		2
Завідувач складу	1226.2	2
Ресторанне господарство		
Виробничий персонал		6
Завідувач виробництвом	1225	1
Кухар	5122	3
Мийник посуду	8221	2
Обслуговуючий персонал		11
Адміністратор	4222	2
Офіціант	5123	16
Бармен	5123	3
Служба організації додаткових послуг		2
Адміністратор конференц-залу	4222	1
Працівники з побутового обслуговування	4211	1
Допоміжний персонал		2
Прибиральник території	9132	1
Працівник пральні	9132	1
Разом		45

Отже, фонд заробітної плати готелю «Конгрес Хіл Київ» у розрахунку на місяць складає 390000 грн, необхідна кількість персоналу становить 45 осіб.

Планування преміальної частини фонду оплати праці готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» на 2019 рік наведено в таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Планування матеріальної преміальної частини оплати праці в готелі «Конгрес Хіл Київ» на 2019 рік

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	60000	25	15000
Основний персонал	250000	25	62500
Допоміжний персонал	80000	25	20000
Разом	390000		97500

Розрахунок планового фонду оплати праці готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» представлено у таблиці 3.12, де зведено місячний та річний фонди основної та додаткової заробітної плати.

Таблиця 3.12

Розрахунок фонду оплати праці у готелі «Конгрес Хіл Київ»

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	390
Місячний фонд додаткової заробітної плати	97,5
Разом місячний фонд оплати праці	487,5
Річний фонд основної заробітної плати	4680
Річний фонд додаткової заробітної плати	1170
Разом річний фонд оплати праці	5850

Річний фонд оплати праці у готелі «Конгрес Хіл Київ» становить 5840 тис. грн. План з праці готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» на плановий рік наведено в (табл. 3.13).

Таблиця 3.13

План з праці готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» на плановий рік

Показники	У розрахунку на плановий рік
Планова чисельність працівників, усього	45
• у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
• основний операційний персонал, осіб	38
• допоміжний персонал, осіб	2
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	4680
• у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	720

Продовження таблиці 3.13

Показники	У розрахунку на плановий рік
• основний операційний персонал, тис.грн.	3800
• допоміжний персонал, тис.грн.	160
Фонд додаткової заробітної плати	1170
Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.	5850
Структура фонду оплати праці:	
• основна заробітна плата, %	80
• додаткова заробітна плата, %	20

Річний фонд заробітної плати, з урахуванням преміальних виплат для готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» становить 5850 тис. грн. на 2019 рік.

Основні засоби

Далі розраховуємо обсяги та структуру основних засобів конгрес-готелю «Конгрес Хіл Київ» визначених у статті 145 Податкового Кодексу України. Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому проведено за допомогою прямолінійного методу. На основі планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів розраховано суму амортизації основних засобів, яку нараховують на наявні необоротні активи в перший рік створення конгрес-готелю «Конгрес Хіл Київ» (табл. 3.14).

Таблиця 3.14

Сума амортизації за видами основних засобів конгрес-готелю

«Конгрес Хіл Київ» на 2019 рік

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Будівлі	992345,9	30	24808,6
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	7938,8	5	1587,8
3. Інші	1984,7	4	496,2
Разом	1002269,4		26892,6

Поточні витрати

Проведемо планування витрат готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» на 2019 рік в таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

План потреби в сировині та товарах ЗРГТОВ

«Конгрес Хіл Київ» на 2019 рік

Сировина та продукти	Потреба продуктів на рік	Покупні товари	Всього	Роздрібна ціна за 1 кг, грн.	Вартість, тис. грн.
М'ясо	8844		8844	130,00	1149,72
Птиця	4106,674		4106,674	110,00	451,7341
Субпродукти	938,674		938,674	55,00	51,62707
Риба	6952		6952	170,00	1181,84
Морепродукти	1386		1386	220,00	304,92
Гастрономія м'ясна та рибна	2182,4		2182,4	240,00	523,776
Сири	1716		1716	130,00	223,08
Молочні продукти	9181,326		9181,326	25,00	229,5332

Кисломолочні продукти	2944,326		2944,326	50,00	147,2163
Овочі	13929,67		13929,67	15,00	208,9451
Фрукти	4818		4818	26,00	125,268
Консерви	487,674		487,674	30,00	14,63022
Чай	352		352	300,00	105,6
Кава	385		385	450,00	173,25
Олія соняшникова	630,674		630,674	32,00	20,18157
Крупи	2746,326		2746,326	28,00	76,89713
Макаронні вироби	1606		1606	25,00	40,15
Соки		5060	5060	18,00	91,08
Мінеральна та солодка вода		7920	7920	14,00	110,88
Алкогольні напої		12980	12980	70,00	908,6
Кондитерські вироби		5621	5621	12,00	67,452
Хліб		6820	6820	9,00	61,38
Всього					6267,761

Стаття 2. Витрати на оплату праці: розраховані у таблиці 3.13 та склали 5850 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок становить $5850 * 22\% = 1287$ тис. грн..

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів і нематеріальних активів складають 26892,6 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на ресурсне забезпечення конгрес-готелю наведено в таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення готелю «Конгрес Хіл Київ»

Види витрат	Обсяг витрату натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергії	58264,95	1,63	94,97187
Опалення	257,3625	1416,9	364,6569
Вода, у тому числі			
- холодна	9099,938	14,6	132,8591
- гаряча	4740,75	83,1	393,9563
Разом			986,44

Ремонтний фонд = 200 тис. грн. Разом по статті – 1186,44 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. Розрахунок суми зносу спеціального одягу готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» на рік здійснюється у таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Сума зносу спеціального одягу готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» на 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.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	1300	6,5
Оперативно-виробничий персонал	40	2	600	88,8
Разом				95,3

Сума зносу інвентаря, що належить до МШП готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» на 2019 рік визначається у таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

Сума зносу інвентаря, що належить до МШП готелю ТОВ

«Конгрес Хіл Київ» на 2019 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Постільний набір 1-спальний	180	2	360	700	252
Постільний набір 2-спальний	180	2	360	850	306
Рушники великі	180	3	540	280	151,2

Продовження таблиці 3.18

Рушники маленькі	180	3	540	100	54
Технічне устаткування конференц-залу	180	2	360	210	75,6
Заклади ресторанного господарства					
Порцеляновий та фарфоровий посуд	180	3	540	35	18,9
Столові набори	180	3	540	28	15,12
Скляний посуд	180	3	540	34	18,36
Металеві набори	180	2	360	40	14,4
Столова білизна	180	2	360	180	64,8
Разом					970,38

Разом витрати за статтею 6 становлять 1065,68 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду відсутні.

Стаття 8. Податки, збори та інші обов'язкові платежі, що входять до собівартості послуг, в тому числі: витрати на адміністративне оформлення торговельної діяльності – 12,0 тис. грн., плата за землю – 300 тис. грн., інші витрати – 3 тис. грн., Разом по статті – 315 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування будуть відсутні, оскільки загалом всі продукти в готель будуть постачати оптові посередники.

Стаття 10. Витрати на охорону готелю складуть по 3 тис. грн. на місяць і 36 тис. грн. на базі угоди з охоронною фірмою ТОВ «Явір 2000».

Стаття 11. Витрати матеріалів підрозділів рекреаційних послуг, приймають 200 грн на кожного гостя, тобто $200 * 180 = 36$ тис. грн.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати: у підприємстві будуть виділені кошти на організацію музично-розважальних заходів в сумі 35 тис. грн. на рік.

Стаття 13. Інші поточні витрати з урахуванням обсягу готелю складе 120 тис. грн.

Стаття 14. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю відсутні.

Зазначені кошториси та розрахунки покладають в основу поточних витрат діяльності проектного конгрес-готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» (табл. 3.19).

Таблиця 3.19

Зведений кошторис операційних витрат готелю на плановий рік

Номер статті	Калькуляційна стаття витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1.	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	6267,76	ЗВ
2.	Витрати на оплату праці	5850	ЗВ
3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1287	ЗВ
4.	Амортизаційні відрахування	26892,6	ПВ
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	1186,44	ЗВ
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1065,68	ПВ
7.	Витрати на оренду основних засобів, інших	-	ПВ

необоротних активів			
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	315	ПВ
9.	Витрати на транспортування	-	ЗВ
10.	Витрати на охорону	36	ПВ
11.	Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	36	ЗВ
12.	Інші адміністративно-управлінські витрати	35	ЗВ
13.	Інші поточні витрати діяльності	120	ПВ
14.	Фінансові витрати	-	ПВ
	Разом поточні витрати	43091,5	
	• умовно-змінні	14662,2	
	• умовно-постійні	28429,3	

Поточні витрати готелю склали 43091,5 тис. грн., при цьому умовно-змінні витрати склали 14662,2 тис. грн., умовно-постійні - 28429,3 тис. грн.

Прибутки

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний прибуток. Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку.

Визначимо показники прибутковості діяльності готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ». Розрахунки планового маржинального прибутку готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» узагальнюють у таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

Маржинальний прибуток готелю «Конгрес Хіл Київ» на плановий рік

Показник	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	69531,9
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	31881
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	20450,9
1.3. Інші операційні доходи	17200
2. Податок на додану вартість	13906,4
3. Чистий дохід	55625,5
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	14662,2
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	6267,76
4.2. Інші змінні витрати	8394,4
5. Маржинальний прибуток	40963,3
6. Постійні витрати	28429,3
7. Прибуток (збиток)	12534,1

У табл. 3.21 розраховуємо основні результати діяльності готелю «Конгрес Хіл Київ» на плановий рік. Податок на прибуток встановлено на рівні 18%.

Таблиця 3.21

Основні результати діяльності готелю «Конгрес Хіл Київ» на 2019 рік

№ пор.	Стаття	Значення, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	69531,9
2	Умовно-змінні витрати	14662,2
3	Умовно-постійні витрати	28429,3
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	12534,1
5	Податок на прибуток	2256,1
6	Чистий прибуток можливий	10277,9
7	Рентабельність операційної діяльності, %	14,8
8	Чистий прибуток цільовий	9734,5
9	Чистий прибуток плановий	10277,9

Аналізуючи таблицю 3.21 бачимо, що можливий прибуток більший за необхідний. Можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Проводимо розрахунок основних показників діяльності готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» на подальші тринадцять років.

Планові показники діяльності готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» на перші тринадцять років подано у таблиці 3.22.

Таблиця 3.22

Основні результати діяльності готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» на перші тринадцять 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	55625,5	11	14662,2	25	28429,3	12534,1	10277,9
2-й	61744,3	11	15436,1	25	28429,3	17879,0	14660,8
3-й	68536,2	11	17134,1	25	28429,3	22972,9	18837,8

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, %			
4-й	76075,2	11	19018,8	25	28429,3	28627,1	23474,3
5-й	84443,5	11	21110,9	25	28429,3	34903,3	28620,7
6-й	93732,2	11	23433,1	25	28429,3	41869,9	34333,3
7-й	104042,8	11	26010,7	25	28429,3	49602,8	40674,3
8-й	115487,5	11	28871,9	25	28429,3	58186,4	47712,8
9-й	128191,1	11	32047,8	25	28429,3	67714,1	55525,5
10-й	142292,1	11	35573,0	25	28429,3	78289,8	64197,7
11-й	157944,3	11	39486,1	25	28429,3	90028,9	73823,7
12-й	175318,1	11	43829,5	25	28429,3	103059,3	84508,7
13-й	194603,1	11	48650,8	25	28429,3	117523,1	96368,9
14-й	216009,5	11	54002,4	25	28429,3	133577,9	109533,8
Разом	1674045,5		419267,2		398009,6	856768,7	702550,4

Чистий приведений дохід розраховують за формулою:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.8)$$

де ЧПД - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t .

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту готелю 4* «Конгрес Хіл Київ» наведено в таблиці 3.23.

Таблиця 3.23

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом готелю

«Конгрес Хіл Київ»

Роки	Капітальні інвестиційні витрати за проектом	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід
1-й	1002269	37567,4	37567,4	36473,2	
2-й		41950,3	41950,3	40728,4	
3-й		46127,3	46127,3	44783,8	
4-й		50763,8	50763,8	49285,2	
5-й		55910,2	55910,2	54281,8	
6-й		61622,8	61622,8	59828,0	
7-й		67963,8	67963,8	65984,3	
8-й		75002,3	75002,3	72817,8	
9-й		82815,0	82815,0	80403,0	
10-й		91487,2	91487,2	88822,5	
11-й		101113,2	101113,2	98168,2	
12-й		111798,2	111798,2	108541,9	
13-й		123658,4	123658,4	120056,7	
14-й		136823,3	136823,3	132838,2	
Разом	1002269	1084603,4		1053013,0	50743,6

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

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{KGP_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.9)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

KGP – кумулятивний грошовий потік.

Якщо значення індексу дохідності менше чи дорівнює одиниці, незалежний інвестиційний проект не повинен реалізовуватися, у зв'язку з тим, що не може принести додаткових інвестиційних доходів. Індекс дохідності дорівнює:

$$ID = \frac{1053013,0}{1002269} = 1,05$$

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

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль та розраховується за формулою:

$$IP = \frac{ЧП}{IB} \times 100\%, \quad (3.10)$$

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 без амортизації - 702550,4 тис. грн. за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 702550,4 / 14 = 50182,2 \text{ тис. грн.}$$

$$ІР = 50182,2 / 1002269 * 100 = 5,0\%$$

Рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 5,0%.

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту, розраховується за формулою:

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧПPr.} \quad (3.11)$$

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

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

$$ПО = \frac{1002269}{1053013/5} = 13,3 \text{ роки}$$

Період окупності інвестиційного проекту конгрес-готелю «Конгрес Хіл Київ» на 180 місць становить 13,3 роки, що свідчить про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

На основі проведеного дослідження проведемо планування проекту конгрес-готелю 4* на 180 місць у Шевченківському р-ні Києва можна зробити наступні висновки і пропозиції:

Сучасний розвиток готельного господарства нерозривно пов'язаний з попитом на готельні та туристичні послуги в сфері тимчасового розміщення та додаткових готельних послуг.

У даному дослідженні було розглянуто процес проектування та розвитку проекту конгрес-готелю 4* на 180 місць у Шевченківському р-ні Києва. Місце розташування конгрес-готелю обумовлено наступними факторами: розташування готелю планується в Шевченківському районі м. Києва; в м. Києві значний потік туристів, проводяться значна кількість наукових та виставкових подій; вдала транспортна інфраструктура; привабливість місця для відпочинку та прогулянок поза готелем.

Перевагами даного розташування готелю є: близькість до центру міста; вдала транспортна розв'язка; наявність розвиненої розважальної інфраструктури поряд з готелем; відсутність подібних готелів поряд, що створюватиме додаткові конкурентні переваги для нашого готелю.

Ключовими факторами конкурентності на ринку конгрес-готелів є: розміщення; транспортна інфраструктура; послуги конгрес-готелю; додаткові послуги в сфері проведення конгресів; обладнання конгрес-холів; місткість готелю; здатність надавати додаткові послуги по бажанню клієнта. Для готелю обрано блочний спосіб розміщення приміщень та класичний стиль оформлення їх.

Спираючись на маркетингові дослідження проведені раніше, середню завантаженість готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» прийнято 90%. Оборотноість одного місця в ресторані на 160 місць становить 3,3 рази. Найбільше відвідувачів спостерігається у вечірні години. Площа готелю ТОВ «Конгрес

Хіл Київ», що буде функціонувати в стилі конгрес-готелю, буде складати 6190 м².

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 13,3 років.

У розробленому проекті готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» на 180 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. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідає середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Даний проект реалізації готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ» дозволяє створити конкурентоспроможний готельний заклад і може бути прийнятий до впровадження.

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 оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
6. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
7. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
8. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення».
9. ВСН 01-89. «Підприємства по обслуговуванню автомобілів»
10. ГОСТ 12.1.004-91. «Пожежна безпека. Основні положення».
11. ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
12. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
13. ДБН В.1.1-7-2002. «Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва».
14. ДБН В.2.2.-11-99. «Громадські будинки та споруди».
15. ДБН В.2.2-15-2005. «Житлові будинки. Основні положення».
16. ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі».
17. ДБН В.2.2-25:2009. «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства».

18. ДБН В.2.2-9-99. «Громадські будинки і споруди. Основні положення».
19. ДБН В.2.3-15:2007. «Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів»
20. ДБН В.2.5-64:2012. «Внутрішній водопровід та каналізація».
21. ДСН 3.3.6.037-99. «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку».
22. ДСН 3.3.6.042-99. «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень».
23. ДСТУ 30523-97. «Послуги громадського харчування».
24. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
25. ДСТУ 4269:2003. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
26. ДСТУ 4269:2003. «Вимоги до готелів усіх категорій».
27. ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
28. НПАОП 40.1-1.21-97. «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів».
29. [СНиП 2.01.02-85. «Протипожежні норми».](#)
30. СНиП 2.04.05-91 [«Опалення, вентиляція та кондиціонування».](#)
31. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посіб. / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К.: Знання України, 2002. – 358 с.
32. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб.-2016.
33. Завідна Л.Д. Готельний бізнес : стратегії розвитку : монографія / Л.Д. Завідна. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 600 с.
34. Інновінг в туризмі: монографія / Мельниченко С.В., Бойко М.Г., Ведмідь Н.І., Ткаченко Т.І., Михайліченко Г.І., Босовська М.В, та ін. – К. : КНТЕУ, 2016.

35. Кожухівська Р. Б. Туризм в Україні: стан, фактори та перспектива розвитку / Р. Б. Кожухівська // Всеукраїнський науково-виробничий журнал «Інноваційна економіка». – 2012. – №3(29). – С. 43-49.
36. Коцупатрий М.М. Облік і звітність в оподаткуванні у схемах і таблицях: навч. посіб. для студ. напряму підготовки 6.030509 "Облік і аудит" / М.М.Коцупатрий, С. І. Ковач, К. В. Безверхий. – К.: КНЕУ, 2015. – 196 с.
37. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. / Г.Я. Круль. – К.: Центр учб. л-ри, 2011. – 368 с.
38. Крушинська А.В. Оцінка інвестиційної привабливості готельного господарства / А.В. Крушинська / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.nbuv.gov.ua/portal.
39. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
40. 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.
41. Маркетинг у галузях і сферах діяльності [текст]: навч. посіб. / за ред. І.М. Буднікевич. – К.: Центр учб. л-ри, 2013. – 536 с.
42. Марцин Т.О. Проблеми та перспективи розвитку готельного господарства в Україні [Електронний ресурс]. – / Т. О. Марцин, Т. В. Бурак – Режим доступу: <http://tour.husyatyn.te.ua>
43. Михайліченко Г.І. Інноваційний розвиток туризму: монографія/ Г.І.Михайліченко. –К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. –608 с
44. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навч.посіб.-К.: В-во Ліра-К, 2016.
45. Моргулець О.Б. Менеджмент у сфері послуг: навч. посіб. / О.Б. Моргулець. – К.: Центр учб. л-ри, 2012. – 384 с.
46. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. Н.О. П'ятницької. – 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учб. л-ри, 2011. – 584 с.

47. Проектування готелів/ А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, Т.І.Ткаченко, І.Ю. Антонюк та ін./ за ред. А.А. Мазаракі/ навчальний посібник для студентів ВНЗ. - К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2012. - 385 с.
48. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам’янець-Подільський: Абетка, 2014. – 432 с.
49. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл.
50. Сучасні концепції, передумови та перспективи розвитку підприємств України (управлінський аспект) : монографія; за заг. ред. К.Ф. Ковальчука. –Донецьк : ЛАНДОН-XXI, 2012. – 342 с.
51. Тимошенко З.І. Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу /З.І. Тимошенко, Г.Б. Мунін, В.П. Дишлевий. - К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2007.- 246 с.
52. Ткаченко Т.І., Мельниченко С.В., Босовська М.В., Полтавська О.В. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика : монографія / Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, М.В. Босовська М.В., О.В. Полтавська. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 798 с
53. Ткаченко Т.И., Мельниченко С.В., Босовская М.В. Фундаментальные и прикладные основы эффективности государственного управления : Коллективная моногр. – Тула: Тульский филиал РАНХиГС, 2013. – 445 с.
54. Туристські дестинації (теорія управління, бренд) : монографія / Т.І. Ткаченко, С.В.Мельниченко, М.Г. Бойко, Г.І. Михайліченко, Н.І. Ведмідь [та ін.] ; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 347 с.
55. Управління бізнес-процесами в туризмі. Монографія / С.В. Мельниченко, К.А. Шесенкова. – К.: - КНТЕУ – 256 с
56. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : практикум / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань ;за ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 264 с.
57. HoReCa. Готелі: навч. посіб./А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с

58. Визначення анімації в туризмі та гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://poznayka.org/s49510t1.html>
59. Історія Умані [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://04744.info/istoriya-umani/item/351-istoriya-umani>
60. Модерн [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.azh.com.ua/i/fine-art-xx/the-modern-style>
61. Обладнання для клінінгу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://megaspectr.net/ua/Cleaningequipmentua>
62. Організація туристичних подорожей: електронний підручник – К.: ЦІТ КНТЕУ, 2015. – 392с.
63. Особливості та перспективи розвитку готельного бізнесу в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2016/1/2.pdf>
64. Офіційний сайт Державної служби статистики України. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
65. Томаля Т.С. Управління якістю в готельно-ресторанному бізнесі /Т.С. Томаля, Я. І. Щипанова. // Економіка. Управління. Інновації. – 2014. – № 2. – С. 32 – 38.
66. Google maps [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.google.com.ua/maps/preview>

ДОДАТКИ

Додаток А

Таблиця А.1

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу готелю ТОВ
«Конгрес Хіл Київ»

Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
Пилосос «Nilfisk-Advance UZ 878-878 B »	Для сухого прибирання твердих поверхонь	12
Машина «Viper Fang 18C »	Для волого прибирання підлоги	10
Возик «Magic System 710S Safety»	Возик для покоївки	10
Швабра «H2O Мор Х5»	Швабра	20
Комплект для прибирання «Lysoform»	Комплект для підмітання	20
Набір «Vikan»	Набір для миття вікон	20
Засіб для прибирання «Насо Marble»	Засіб для мармуру та інших вапнякових підлог	20 (4 кг)
Засіб для прибирання «Brosser 1TR-KL»	Засіб для прибирання скла та дзеркал	20 (500 мл)
Засіб для чистки «Супер Актив, рН 0,5-2,5»	Засіб для чистки всіх видів сантехнічних поверхонь	5(5л)

Додаток Б

Денна виробнича програма ресторану і бару в готелі «Конгрес Хіл Київ»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість порцій, шт
Фірмові страви		
Салат із печених овочів на грилі (баклажани, кабачки, болгарський перець, шампінйони, цибуля-порей, томати чері, соус Песто)	170	3
Куряче філе, фаршироване в'яленими томатами черрі і сиром	150/30	3
Карамельний медовик	110	4
Холодні закуски		
Оселедець з маринованою цибулею та часниковим соусом по українськи	90/15/10	20
Лосось слабосолений з вершковим маслом, оливками	100/20	24
Дует грінок із білого хліба з тунцем та помідорами з травами	110	30
Гарячі закуски		
Жульєн із морепродуктів	120	15
Асорті із млинців по українськи	50/50/50	10
Омлет український	130	10
Супи		
Італійський овочевий суп «Мінестроне»	250	10
Томатний суп з телятиною	250	5
Крем-суп із білих грибів і шампінйонів	250	5
Основні страви		
Асорті з запеченого лосося і судака, обсмажених у вині мідій, морських гребінців, тигрових креветок, кальмарів, смажених цукіні і моркви	230	9
Стейк з яловичини на грилі (подається з овочами гриль)	170/60	10
Яловичі реберця в соусі BBQ	200/40	10
Брідж (медальйони з телятини з соусом Бальзаміко)	170/30	5
Антрекот зі свинини з кісткою з соусом із перців	180/30	5
Медальйони з свинини у беконі	180	5
Яловича печінка смажена з цибулею, перцем та помідорами	200	5
Гарніри		
Картопля смажена по-домашньому	200	5
Овочі-гриль (перець болгарський, томати черрі, баклажани та цукіні)	40/50/50/50	5
Солодкі страви		
Млинці з яблуками та карамельним соусом	100/20	5
Яблучний штрудель	110	5
Шоколадний фондан	100	15
Тірамісу	100	5
Асорті із морозива (ванільне, фісташкове, шоколадне)	150	5
Гарячі напої		
Кава		
Кава еспресо	30	5
Кава еспресо без кофеїну	30	5

Кавадопіо	60	5
Кава по-американськи	200	5
Капучино	160	10
Кава Латте	160	5
Кава Мокко	180	5
Чай		
«Англійський Сніданок»	350	10
Зелений чай з жасмином	350	10
«Сенча Коллегава»	350	5
Чай з полуниці	350	5
Чай зі смородини	350	10
Ромашка	350	10
Холодні напої		
Фреші		
Апельсиновий	200	5
Грейпфрутовий	200	5
Яблучний	200	5
Морквяний	200	5
Ананасовий	200	5
Безалкогольні напої		
Лимонад	250	5
Морс із чорної смородини	250	10
Мінеральна вода «Боржомі»	330	15

Додаток В

ЗАТВЕРДЖУЮ
«Конгрес Хіл Київ» директор
 (посада інвестора)
Мартиненко

М.В.

(підпис) (ПІБ)
 30.11. 2019 р.

Завдання на проектування

Готель «Конгрес Хіл Київ»

(тип, назва проектного закладу)

м.Київ, вул. Зоологічна 110

(повна поштова адреса закладу)

Підстава для проектування	Дозвіл Київської міської ради в Київській й області (форма №7)
Вид будівництва	Нове будівництво
Дані про інвестора	«Конгрес Хіл Київ» ліц. № 2111 від 07.09.2018
Дані про замовника	«Конгрес Хіл Київ» ліц. № 2111 від 07.09.2018
Джерело фінансування	Активи СП «Конгрес Хіл Київ»
Необхідність розрахунків ефективності інвестицій	Визначити показники рентабельності готелю та термін окупності інвестицій
Дані про генерального проектувальника	ТОВ «Нева» ліц. № 030146 від 22.09.2012 р.
Дані про генерального підрядника	ПрАТ «Сіґма» ліц. № 030595 від 23.11.2014 р.
Стадійність проектування з визначенням затверджувальної стадії	Дві стадії: ЕП (ескізний проект) – затверджувальна; Д (робоча документація)
Інженерні вишукування	Зам. №21111
Вихідні дані про особливі умови будівництва (сейсмічність, група складності умов будівництва на просадочних ґрунтах, підроблювані та підтоплювані території тощо)	відсутні
Основні архітектурно-планувальні вимоги та характеристики запроєктованого об'єкта	АПЗ №2111 від 07.09.2018 р.
Черговість проектування та будівництва, необхідність виділення пускових комплексів	В одну чергу
Вказівки про необхідність:	
➤ розроблення окремих проектних рішень у декількох варіантах і на конкурсних засадах;	Відсутні
➤ попередніх погоджень проектних рішень із зацікавленими відомствами;	Відсутні
➤ виконання науково-дослідних та дослідно-експериментальних робіт у процесі проектування і будівництва;	Відсутні
➤ технічного захисту інформації	Згідно із Законом України «Про авторське право»

Дані про вид палива та попередні погодження щодо його використання, якщо передбачається власне тепlopостачання	Відсутні
Потужність або характеристика об'єкта, виробнича програма	Житловий корпус на 180 місць, оздоровчий комплекс, заклад харчування у складі ресторану на 162 місць, бар на 110 місць
Вимоги до інженерного захисту територій і об'єктів	Передбачити систему пожежної та охоронної сигналізації
Основні вимоги щодо інвестиційних намірів	Оплата проектних робіт здійснюватиметься за трьома етапами: 50% – авансовий платіж, 40% – після затвердження проектної документації; 10% – після здачі об'єкта в експлуатацію
Вимоги щодо розроблення розділу «Оцінка впливів на навколишнє середовище»	Відсутні
Вимоги до режиму безпеки та охорони праці	Відповідно до вимог чинного законодавства
Вимоги до розроблення спеціальних заходів	Відсутні
Призначення нежитлових поверхів	Розміщення вентиляційних камер
Перелік будинків і споруд, що проєктуються у складі комплексу	Відсутні
Необхідність підготовки ТУ на стадіях ЕП, ТЕО (ТЕР), якщо такі стадії передбачені	Житловий корпус на 70 місць, оздоровчий комплекс, заклад харчування у складі ресторану на 50 місць, бар на 20 місць

ЗамовникДиректор «Конгрес Хіл Київ»

посада, найменування юридичної (фізичної) особи

Мартиненко М.В.

(підпис)(ПІБ)

1.10. 2018 р.

ПогодженоТОВ «Конгрес Хіл Київ»

проектувальник, заступник начальника

Іванов І.

(підпис)(ПІБ)

1.10. 2018 р.

ПогодженоПрАТ «Омега»

проектувальник, головний інженер

Петров П.П.

(підпис)(ПІБ)

1.10. 2018 р.

ДодатокГ**ПОГОДЖЕНО**м.п. Київська міська радаголова, Петренченко І.І.1.09.2018

(орган місцевого самоврядування, посада,
ініціали, прізвище керівника, дата)

Заява про наміри

1. Інвестор (замовник):

«Конгрес Хіл Київ» ліц. № 2111 м.Київ, вул. Зоологічна 110

2. Місце розташування майданчика (трас) будівництва (варіанти):

м.Київ, вул. Зоологічна 110

3. Характеристика діяльності об'єкта:

надання послуг готельного та ресторанного господарства

(орієнтовно за об'єктами – аналогами, належність до об'єктів, що становлять підвищену небезпеку, наявність транскордонного впливу)

Технічні і технологічні дані:

Готель – 180- місць, ресторан - 162 місць, бар – 110 місць

(види та обсяги продукції, що виробляється)

4. Соціально-економічна необхідність планової діяльності:

Організація та надання послуг готельного та ресторанного господарства

5. Потреба в ресурсах при будівництві та експлуатації:

земельних 1386 м²

(площа земель, що вилучаються в тимчасове і постійне користування, вид користування)

сировинних

енергетичних(паливо, електроенергія, тепло)16444 кВт/год, 98 Гкал

(види, обсяги, джерела)

водних 1657 м³/рік

(обсяги, необхідність, джерела)

трудових 26 осіб

6. Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації):

прокладання проїздів

7. Екологічні та інші обмеження планової діяльності за варіантами:

відсутні.

8. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами:

відсутні

9. Можливі впливи планової діяльності (при будівництві та експлуатації) на навколишнє середовище:

клімат і мікроклімат теплоповітряне дим та пил

водне каналізаційні стоки
грунт тверді побутові відходи
рослинний і тваринний світ, заповідні об'єкти відсутні
навколишнє соціальне середовище (населення) 26 робочих місць
навколишнє техногенне середовище

10. Відход виробництва і можливість їх повторного використання, утилізація, знешкодження або безпечного захоронення:

Утилізація твердих побутових відходів, сортування ТБВ

11. Обсяг виконання ОВНС:

розрахунок величини впливу за вказаними напрямками

12. Участь громадськості:

с. Щасливе Бориспільського району вул. Перспективна, 2

(адреса, телефон і час ознайомлення з матеріалом проекту і ОВНС, подачі пропозицій)

Замовник «Конгрес Хіл Київ»

Генпроектувальник ТОВ «Омега»

Додаток Д

Начальникові

Державної архітектурно-будівельної інспекції України
(назва органу державного архітектурно-будівельного контролю)

Петрову П.П.

(прізвище, ім'я, по-батькові)

ЗАЯВА

*про видачу свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта
проектній документації, вимогам державних стандартів,
будівельним нормам і правилам*

готель «Конгрес Хіл Київ», нове будівництво

(назва об'єкта згідно з проектом, характер будівництва)

м.Київ, вул. Зоологічна 110

(місцезнаходження об'єкта)

1211.1

(код об'єкта згідно з Державним класифікатором
будівель та споруд ДК 018-2000)

До заяви додаються:

1. Проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку, на 9 арк.
2. Акт готовності об'єкта до експлуатації, на 5 арк.

(підпис)

(підпис М.П.)

Додаток Ж

ЗАТВЕРДЖЕНО

директор «Конгрес Хіл Київ»(посада роботодавця)

Мартиненко М.В.

(підпис)(ПІБ роботодавця)

17 лютого 2018 р.

(дата)

План заходів з охорони праці

Найменування заходу	Шлях виконання заходу	Відповідальність за виконання	Строк виконання
1.Створення: системи управління охороною праці на підприємстві;системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту.	1.Створення служби охорони праці. 2.Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки. 3.Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві. 4.Розроблення графіка навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт.	Директор, Керівник служби охорони праці	2018
2.Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці.	1. Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальності осіб.	Директор	2018
3.Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті.	1.Аналіз сервісно-виробничого процесу закладу. 2.Аналіз конструкційних особливостей та обладнання.	Комірник, старша покоївка, зав.виробництвом , адміністратор	2018
4.Моніторинг умов праці на робочих місцях.	1.Організація треступеневого контролю за станом охорони праці. 2.Використання комп'ютерних технологій з метою підвищення ефективності контролю за санітарно-гігієнічними умовами праці.	Директор, зав.виробництвом , бригадир кухарів, бригадир офіціантів, адміністратор, комірник, вантажник	Постійно
5.Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов	1.Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці та відпочинку персоналу. 2.Створення умов для	Уповноважений представник трудового колективу, директор	Щорічно

для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту.	відпочинку під час регламентованих перерв. 3.Складання графіка відпусток, плану оздоровлення персоналу.		
6.Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту.	1. Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом.	Уповноважений представник трудового колективу, директор	Постійно
7.Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці.	1.Впровадження професійного психофізіологічного добору працівників. 2.Впровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів. 3.Запровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю. 4.Впровадження засобівавтоматизованого управління мікрокліматом та освітленням виробничих приміщень. 5.Забезпечення працівників гарячим та дієтичним харчуванням з урахуванням їх стану здоров'я. 6.Контроль за походженням періодичних медоглядів.	Директор, керівник служби охорони праці, старша покоївка, зав.виробництвом , адміністратор	Постійно
8.Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки та охорони праці.	1. Здійснення системного нагляду за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до законодавства.	Керівник служби охорони праці, комісія з питань охорони праці	Постійно

Додаток 3

ЗАТВЕРДЖУЮ

директор «Конгрес Хіл Київ»

(посада керівника)

Мартиненко М.В.

(підпис, ПІБ керівника)

1.10.2018 р.

(дата)

План заходів цивільного захисту готелю ТОВ «Конгрес Хіл Київ»

№ пор.	Захід	Відповідальні за виконання	Термін виконання
1	Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	2018 р.
2	Призначення керівників навчальних груп з цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту	Начальник, заступники начальника цивільного захисту	2018 р.
3	Проведення навчань з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.
4	Розроблення і затвердження заходів техногенного та протипожежного захисту будівель готелю	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.
5	Підготування керівного складу та працівників готелю в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та міських курсів	Начальник штабу цивільного захисту	За окремим планом
6	Розроблення та розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту	Заступники начальника цивільного захисту	2018 р.
7	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою Типової програми та виконання нормативів цивільного захисту	Керівники навчальних груп	2018 р.
8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд готелю	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.
9	Організація оповіщення та зборів керівного складу готелю	Начальник штабу цивільного захисту	Не рідше як двічі на рік
10	Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.