

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

**ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 3* НА 80 МІСЦЬ
У М. КИЇВ, ДАРНИЦЬКИЙ РАЙОН**

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

*підпис
студента*

Дуднік Юлії
Владиславівни

Науковий керівник
д.е.н., проф.

*підпис
консультанта*

Босовська Мирослава
Веліксівна

Науковий консультант
к.т.н., доц.

*підпис
консультанта*

Романенко Роман
Петрович

Науковий консультант
к.т.н., доц.

*підпис
консультанта*

Васильєва Олена
Олександрівна

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

*підпис
гаранта*

Босовська Мирослава
Веліксівна

Київ 2018

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

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

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Спеціалізація «Готельна і ресторанна справа»

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного
бізнесу

проф. Бойко М.Г.

“ ” 2017 p.

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентіві

Дуднік Юлії Владиславівні

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи «Проект готелю 3* на 80 місць у Дарницькому районі м. Києва». Затверджена наказом ректора від “26” грудня 2017 р. № 4388
2. Строк здачі студентом закінченої роботи 1 листопада 2018 р.
3. Цільова установка та вихідні дані до випускного кваліфікаційного проекту:

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

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

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

4. Перелік графічного матеріалу, рис.:

Місце дислокації готелю; Дислокація об'єктів готельно-ресторанного господарства по Бориспільській трасі; Концептуальне рішення готелю; Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи; Структура номерного фонду; Склад і площі обслуговування житлової групи приміщень; Склад і площі групи адміністративних приміщень; Склад і площа господарсько-виробничих приміщень; Основні послуги закладу ресторанного господарства; Структура закладів ресторанного господарства; Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану; Експлікація приміщень ресторану; Паспорт проекту; Зведений кошторис; Планування преміального фонду; Розрахунок фонду оплати праці; Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення; Орієнтовні ціни номерного фонду; Планування поточних витрат.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Об'ємно-планувальне рішення	Романенко Р.П.	28.12.2017 р.	28.12.2017 р
Архітектура. Дизайн	Романенко Р.П.	28.12.2017 р	28.12.2017 р
Ресторани. Бари	Васильєва О.О.	28.12.2017 р	28.12.2017 р

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

Вступ

Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

- 1.1. Концепція
- 1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)
- 1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)
- 1.4. Сервіс (Service)
- 1.5. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F &B)

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. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ (REVENUE MANAGEMENT)

- 3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура
- 3.2. Капітал .
- 3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду
- 3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток
- 3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

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

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту Босовська М.В.
(прізвище, ініціали, підпис)

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

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник Дуднік Ю.В.
(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

Студентка Дуднік Юлія Владиславівна виконала випускний кваліфікаційний проект на актуальну тему, відповідно до календарного плану. За змістом, структурою та оформленням робота відповідає вимогам Положення про випускний кваліфікаційний проект (роботу).

Студентом здійснено дослідження щодо проекту готелю *** на 80 місць, який обґрунтовано побудувати у м. Київ, Дарницькому районі.

У першому розділі роботи обґрунтовано: концепцію готелю, сегмент споживачів, портфель додаткових послуг, організацію сервісу; визначено та розраховано площу приміщень різного функціонального призначення та загальну площу об'єкта, представлено форму будівлі та її поверховість.

У другому розділі роботи обґрунтовано інженерно-будівельні рішення об'єкта, його розміщення у містобудівній структурі, охарактеризовано конструктивну схему будівлі та інженерних систем. Розроблено пропозиції щодо дизайну готелю, обґрунтовано заходи раціонального використання теплоенергоресурсів, охорони праці, техніки безпеки під час експлуатації об'єкта.

Третій розділ проекту присвячено ревізії-менеджменту готелю, а саме: представлено організаційно-правову форму та організаційну структуру підприємства. Визначено обсяги господарської діяльності, здійснено планування основних засобів, поточних витрат, операційних доходів, маржинального прибутку; складено план з праці персоналу. За результатами економічних розрахунків визначено ефективність та окупність інвестиційного проекту.

Випускний кваліфікаційний проект є кваліфікованою випусковою працею і рекомендується до захисту в ЕК.

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту Босовська М.В.
(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента Дуднік Юлії Владиславівни
(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.....	7
Розділ 1. Концепція. Організація. Сервіс.....	11
1.1. Концепція готелю.....	11
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office).....	18
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office).....	30
1.4. Сервіс (Service).....	34
1.5. Ресторани. Бари. (Food and Beverage) (F&B).....	54
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	61
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю	61
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	63
2.3. Характеристика будівлі.....	67
2.4. Інженерні системи	71
2.5. Дизайн	83
2.6. Кошторис	87
2.7. Охорона навколишнього середовища	90
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта	91
2.9. Охорона праці	93
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи	95
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист	100
Розділ 3. Ревеню менеджмент (Revenue Management)	108
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура	108
3.2. Капітал	121
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду	123
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки	125
3.5. Ефективність інвестицій	139
Висновки та пропозиції	146
Список використаних джерел	148
Додатки	153

Вступ

Актуальність теми. Готельно-ресторанне господарство починає набирати все більше і більше розвитку, стає однією з високорентабельних галузей не тільки світової, але й української економіки. Досвід показує, що необхідною передумовою для активного та успішного просування цієї галузі на ринок держави є сучасна туристична інфраструктура.

Туристична інфраструктура - це сукупність підприємств, установ і закладів, діяльність яких спрямована на задоволення потреб людей, які приїжджають відпочивати, оздоровлюватись, а також розміщення туристів, що забезпечують умови стабільного та якісного функціонування. Це цілісна система, яка складається з двох підсистем: соціальної та виробничої. Ці системи взаємопов'язані та взаємообумовлені відносно обслуговуючого суб'єкта.

Основною складовою туристичної індустрії є готельне і ресторанне господарство. Саме готельні і ресторани підприємства виконують одну з найважливіших функцій у сфері обслуговування туристів: забезпечують їх сучасним житлом і побутовими послугами, надають харчування та додаткові послуги. Витрати на готельні послуги становлять приблизно від 30% до 50% усіх витрат туристів. А витрати на ресторани послуги кожен турист визначає для себе особисто, але вони теж складають не менше 20% усіх витрат. Окрім того, готельний комфорт є головним предметом зацікавленості туристів, а смачна та різноманітна кухня у закладах харчування є великих бонусом. Тому ця сфера є дуже важливим фактором туристичної галузі. Важливим чинником розвитку туризму є якість обслуговування туристів у готелях.

Якість обслуговування – це сукупність властивостей і ступеня корисності послуг, що намагаються якнайповніше задовольнити потреби споживача. Іншими словами – це відповідність між наданими послугами та очікуваними.

Якість обслуговування в готельному господарстві – поняття комплексне, яке тісно пов'язане зі споживанням двох видів благ (товарів і послуг) і з двома видами відносин (матеріальних і нематеріальних). Нематеріальний елемент готельних

послуг - це атмосфера, привабливість оточення, естетика, комфорт, відчуття, теплота обслуговування, доброзичливість, спокій і висока культура міжособистісного спілкування. До матеріальних належать номерний фонд, товарно-матеріальні ресурси та технологія надання послуг.

Але тільки на якісному обслуговуванні довго готель чи ресторан протриматись не зможе, тому український ринок повинен пропонувати щось нове буквально кожен день для підвищення рівня конкурентоспроможності. Готелі та ресторани повинні постійно вводити інновації, щоб залишатись провідними у своєму сегменті та бути на два-три кроки попереду конкурентів. Також потрібно заохочувати со-опетіон (cooperation+competition: співпраця + конкуренція), адже готельний бізнес змушений конкурувати не лише в середині галузі, а й з фірмами готельного сервісу, фірмами, які пропонують послуги оренди житла, гуртожитками, приватним сектором, але разом з тим він повинен тісно співпрацювати з ними.

Готельний бізнес є дуже важливим для розвитку країни, адже це унікальне соціальне явище, яке доступний широким верствам населення, він є засобом оздоровлення, забезпечення душевного комфорту людей. Готельний бізнес як індустрія в економіці багатьох країн світу займає важливе місце, а в деяких — навіть вирішальне. На частку готельного бізнесу припадає 6% світового національного продукту, 7% усіх світових інвестицій і близько 11% усіх світових споживчих витрат. Всесвітня організація готельного бізнесу прогнозує, що до 2020 р. кількість поїздок складе — 1560 млн. Прибутковість готельного бізнесу зросте до 1,1 трлн. дол. Зрозуміло, не всі райони світу, що навіть мають дуже привабливі готелі й ресурси, вже освоєні й доступні масовому туристу. Значну роль відіграють природнокліматичні та політикоекономічні чинники, стабільність миру в регіоні, рівень розвитку індустрії готельного бізнесу.

Отже, лише розвиток туризму, рекреації, освіти в галузі готельного та ресторанного бізнесу принесе результат у розвиток готельно-ресторанної галузі, а постійне запровадження інновацій, інвестиції та жорстка конкуренція - збільшення рівня її глобальної та регіональної конкурентоспроможності.

Питання проектування суб'єктів економічної діяльності розглядалися авторами А. Мазаракі, І. Байлик, Н. Кузнєцова, О. Подлепна, Галасюк С. та ін. Поруч з цим питання проектування готелів 3* себе не вичерпала. Тому мета випускного кваліфікаційного проекту є актуальною.

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

Завдання ВКП є:

- Розроблення концепції готелю;
- Визначення груп приміщень;
- Умови надання сервісу;
- Визначення надання послуг закладом ресторанного господарства та бару;
- Об'ємно-планувальне та архітектурне рішення готелю;
- Характеристика будівлі;
- Розроблення дизайну;
- Розрахунок кошторису;
- Прописання правил охорони навколишнього середовища;
- Визначення порядок здачі в експлуатацію об'єкта;
- Розрахунок капіталу;
- Розрахунок завантаженості номерного фонду;
- Розрахунок доходів, витрат, податків та прибутку

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

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

Методи дослідження. В роботі використані різні способи і прийоми наукових досліджень: структурно-порівняльний аналіз, статистичні спостереження, методи логічного підходу до пізнання економічних явищ.

Інформаційною базою дослідження є нормативні акти, що регулюють створення та ведення готельного господарства, періодичні видання, що

розглядають особливості організації основних та додаткових готельних послуг, інформація про особливості організації основних та додаткових готельних послуг, електронні джерела.

Практичне значення полягає у створенні проекту готелю, який може функціонувати в реаліях українського ринку готельних послуг.

Публікації. Результати наукового дослідження опубліковано у Збірнику наукових статей Київського національного торговельно-економічного університету (дод. А).

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел із 62 найменувань та додатків. Загальний обсяг роботи становить 176 сторінок, на яких представлено 49 таблиць та 7 рисунків.

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

У наш час готельна справа розвивається досить швидкими темпами і тому клієнту надається велика різноманітність у виборі готелів за різними критеріями: ціна, місце розташування, набір послуг та інше. Тому кожен може знайти варіант, який буде його влаштовувати.

Київ – столиця України, одне з найбільших і найстаріших міст Європи. Місто розташоване на півночі України, на межі Полісся і лісостепу по обидва береги Дніпра в його середній течії. Площа міста 836 км². Довжина вздовж берега — понад 20 км. Київ поділяється на десять адміністративних міських районів: Голосіївський, Дарницький, Деснянський, Дніпровський, Оболонський, Печерський, Подільський, Святошинський, Солом'янський, Шевченківський.

Я обрала Дарницький район для розташування свого готелю. Дарницький район — район міста Києва, розташований на лівому березі Дніпра. Цей район на сьогодні є одним з найбільших у місті Києві за кількістю населення та площею території (16% до загальної площі м. Києва). Загальна площа району становить близько 13363 га, площа водного басейну – 556,1 га, зелених насаджень – 344,2 га. У Дарницькому районі чисельність населення становить 339299 осіб.

Таблиця 1.1

Територія Дарницького району

Загальна площа району	га	13363,0
Площа зелених насаджень	га	344,15
З них:		
-парки	га	304,98
-сквери	га	16,4
-бульвари, проспекти, площі	га	22,77
Захисні зони	га	745,9
Водний басейн району	од.	67

Промисловий комплекс району представлений 68 підприємствами, які розподілені за видами економічної діяльності на 10 сфер. За статистичними даними обсяги реалізованої продукції промисловими підприємствами

Дарницького району склали близько 4604,4 млн грн, що становить 3,0% від обсягу реалізації промислової продукції в цілому по місту Києву.

У Дарницькому районі функціонує Центр надання адміністративних послуг, в якому створені сприятливі умови для подачі та отримання заявниками, адміністративних послуг в зручний для них час.

Житловий фонд Дарницького району налічує 965 багатоквартирних житлових будинків. Для забезпечення мешканців району товарами широкого вжитку та платними послугами в районі функціонує широка мережа підприємство торгівельно-побутового призначення, яка включає:

- 973 підприємства торгівлі та громадського харчування;
- 291 підприємств ресторанного господарства;
- 564 підприємств побутового обслуговування;
- 7 підприємств ринкової мережі;
- 24 об'єктів розвитку торгівлі із продажу хліба та хлібобулочних виробів соціальних сортів;
- 19 продовольчих магазинів загальною площею – 6179,0 м²;
- 6 непродовольчих магазинів загальною площею – 1370,0 м²;

На території району проходить частина Сирецько-Печерської лінії Київського метрополітену, яка включає такі станції метро – «Славутич», «Осокорки», «Позняки», «Харківська», «Вирлиця», «Бориспільська» та «Червоний Хутір».

Мережа закладів культури Дарницького району включає 19 закладів: 13 бібліотек, об'єднаних у Централізовану бібліотечну систему, 3 з яких - для дитячого населення; 4 початкових спеціалізованих мистецьких навчальних закладів. Ще є 2 заклади клубного формування:

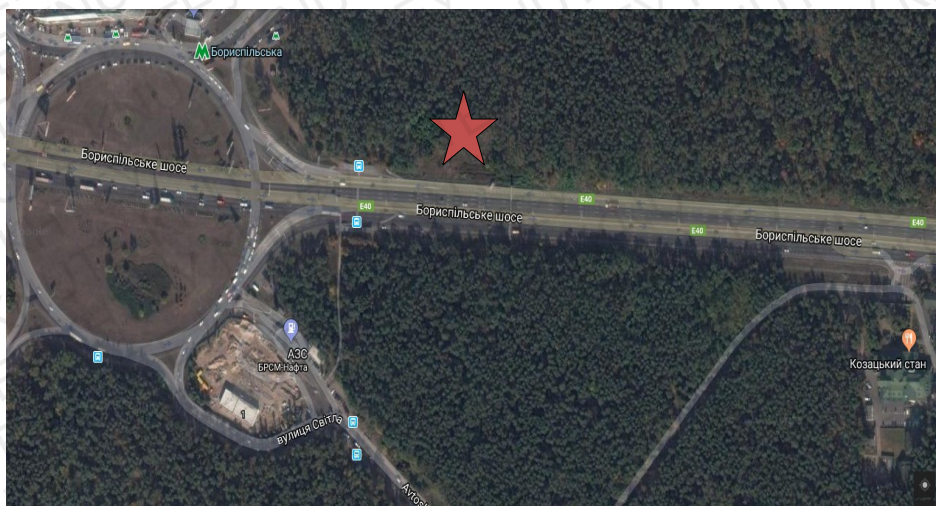
- Палац культури «Дарниця» - це: - 20 відомих творчих колективів, з них 5 мають звання "народний", 4 - "зразковий", понад 500 їх учасників, понад 200 тисяч глядачів за рік;
- Культурно-мистецький центр.

Отже, на мою думку, буде доцільним проектування готелю, який буде розрахований на людей, що приїжджають з діловими цілями, для людей, яким

потрібно зупинитись на невеликий проміжок часу, для творчих людей. Так як поблизу є транспортна розв'язка, досить близько знаходиться аеропорт, в декількох кілометрах розташовані підприємства медичні, харчової промисловості, розвивається зелена зона, культурна індустрія, а також не такий великий потік людей, як у центрі, я вважаю, для таких клієнтів готель у цьому районі буде гарним варіантом.

Місцем розташування проектного готелю «KrayCity» *** була обрана лісова зона, недалеко від Києва, а саме 1-й кілометр Бориспільського шосе. Готель «KrayCity» розташований на деякому видаленні від столичної метушні, серед співу птахів і шелесту листя.

Ділянка під забудову розташована в 13 км від центру Києва, в 14 км від аеропорту «Бориспіль», має налагоджений рух автобусів, маршрутних таксі, недалеко знаходить підземний транспорт. Ділянка являє собою незабудовану площу серед лісової зони. Тому, я вважаю, будівництва готелю в цій зоні є доцільним. (рис.1.1.)



★ Готель «KrayCity»***

Рис.1.1 Місце дислокації готелю

Для визначення перспектив і конкурентоспроможності проектного об'єкту готельно-ресторанного господарства було визначено кількість і спеціалізацію інших закладів в радіусі 1 км. Був виявлений готельно-ресторанний комплекс «Козацький стан» ****. Готель «Козацький Стан» **** - це комплекс,

розташований на великій території. Він включає в себе безпосередньо будівлю готелю з комфортабельними номерами, а також ресторан, територію з гостьовими будиночками і альтанками. Більше в радіусі 1 км не було виявлено інших готельно-ресторанних комплексів, тому розглянемо найбільші заклади, які знаходяться по Бориспільській трасі.

Таблиця 1.2

**Дислокація об'єктів готельно-ресторанного господарства по
Бориспільській трасі**

<i>Діючі об'єкти готельно- ресторанно го господарст ва</i>	<i>Адреса</i>	<i>Клас готелю</i>	<i>Кількість номерів</i>	<i>Заклад ресторанного господарства при готелі</i>	
				<i>Кухня закладу</i>	<i>Кількість місць</i>
Ресторанний комплекс з готелем «Green Villa»	Бориспольский район, с. Гора	-	18	Європейська/італійська	300
Міні-готель «Гірський струмок»	Бориспільський р-н, с. Гора, вул. Мічуріна, 66	*****	9 (2 дома, 1 двоповерховий номер, 6 номерів)	Європейська/грузинська/українська	200
Готельно-ресторанний комплекс «Мисливський двір»	вул. Славгородська, 49	***	28	Українська/італійська	200

Проаналізувавши дані таблиці можна зробити висновок, що по Бориспільській трасі існує 1 міні-готель «Гірський струмок» та 3 ресторанно-готельних комплекси: «Green Villa», «Мисливський двір» та «Козацький стан». Тому можна сказати, що розташування готелю «KrayCity» *** з рестораном та баром є вигідним.

Основним контингентом готелю «KrayCity» *** будуть люди, які подорожують з діловими цілями та творчі колективи, артисти. Більшу частку за віком складатимуть люди від 30 до 40 років та від 18 до 30 років (рис. 1.2).

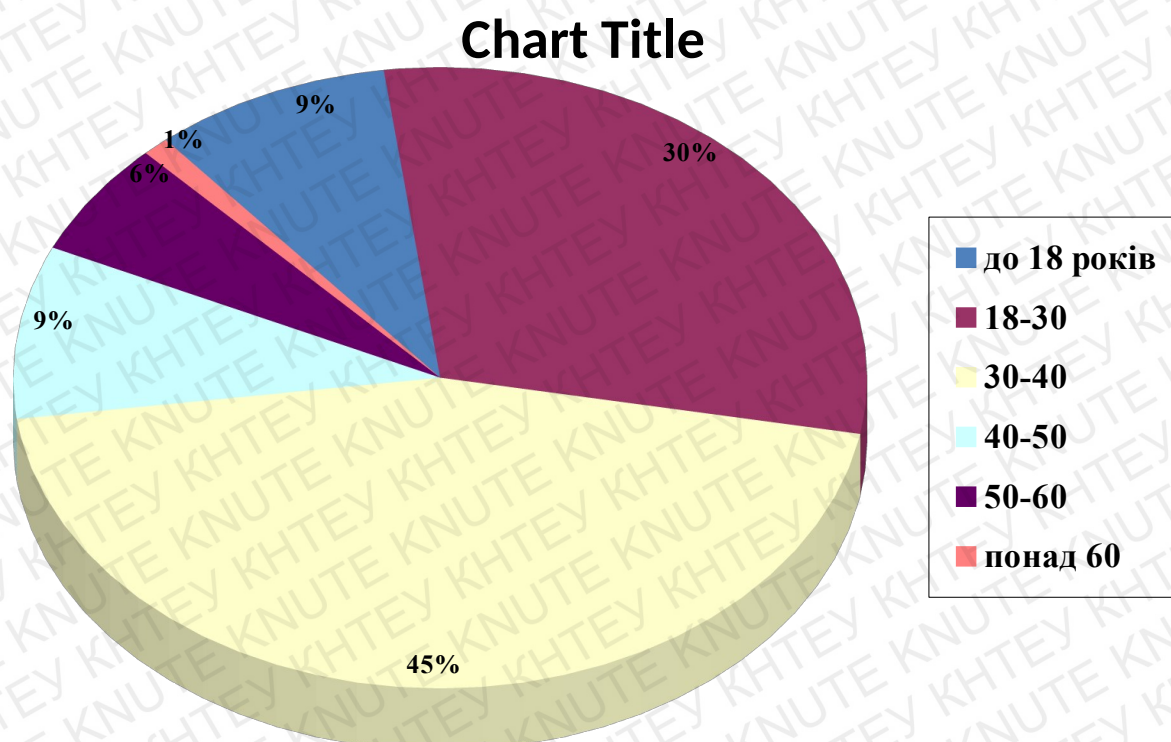


Рис. 1.2. Контингент туристів за віком

Для залучення нових споживачів та для утримання вже постійних клієнтів потрібне обслуговування на достойному рівні, доброзичливість та включати якомога більше додаткових послуг, які роблять готель конкурентоспроможним, місцем куди захочеться повертатись та де зможуть задовольнити більшість вимог клієнтів.

Для розрахунку конкурентоспроможності потрібно визначити найближчих конкурентів готельного підприємства з урахуванням наступних показників:

- набір послуг і клас готелю;
- ціна за номер;
- місце розташування;
- місткість;

- якісний склад номерного фонду;
- контингент гостей і спеціалізація готелю;
- час роботи на ринку;
- форми управління.

Враховуючи те, що поблизу, а саме на відстані 1 км, проектованого готелю «KrayCity» *** знаходиться лише один готельно-ресторанний комплекс, найкращим способом для залучення та утримання нових клієнтів є збільшення та періодичне оновлення послуг готелю. Тому в готелі буде ресторан, бар, конференц-зали з сучасним обладнанням, кімнати для переговорів, тренажерна зала, басейн та сауна.

На конкурентному готельно-ресторанному ринку підприємства прагнуть до того, щоб отримувати якомога більше прибутку. Тому потрібно надавати споживачеві не лише проживання та харчування, а й розширювати обсяг додаткових і супутніх послуг (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Концептуальне рішення готелю «KrayCity» ***

<i>Розміщення</i>	
Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип засобу розміщення	Готель
Призначення	Готель з конференц-залами та кімнатами для переговорів
Рівень комфорту	***
Місце розміщення	м. Київ, Дарницький район, 1-й кілометр Бориспільського шосе
Місткість	80 місць

Продовження таблиці 1.3

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Структурні підрозділи	Готель на 58 номерів Ресторан на 60 місць Лоббі бар на 40 місць Конференц-зала на 30 місць, на 50 місць. Кімната переговорів на 10 місць та на 20 місць. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення (тренажерна зала, басейн та сауна) – режим роботи з 10 ⁰⁰ до 21 ⁰⁰ Адміністративні, службові, господарсько-виробничі та приміщення по поверхового обслуговування
Категорії номерів, їх	Апартамент 1 номер

кількість	Люкс двомісний 3 номери Стандарт одномісний 36 номери Стандарт двомісний 15 номерів Номер для інвалідів двомісний 3 номери
Основні/ послуги	Розміщення та харчування
Додаткові послуги	➤ бізнес-послуги: організація конференцій, семінарів, послуги перекладачів, кава брейк ➤ оздоровчі: тренажерна зала, басейн

<i>Ознаки концепції</i>	<i>Характеристика ознак</i>		
	<i>Харчування</i>		
<i>Вид закладів</i>	<i>Ресторан</i>	<i>Лоббі-бар</i>	<i>Їдальня для персоналу</i>
Кількість місць	60	40	15
Контингент споживачів	Клієнти готелю та гості	Клієнти готелю та гості	Персонал готелю
Організація харчування	«Шведський стіл» з 7 ⁰⁰ до 10 ⁰⁰ , вільний вибір страв та напоїв з 11 ⁰⁰ до 23 ⁰⁰	вільний вибір страв та напоїв	вільний вибір страв та напоїв
Кулінарна концепція	Європейська кухня	-	-
Режим роботи	7 ⁰⁰ -23 ⁰⁰	цілодобово	8 ⁰⁰ -9 ⁰⁰ 13 ⁰⁰ -15 ⁰⁰ 18 ⁰⁰ -20 ⁰⁰
Форма обслуговування	Часткове обслуговування (за участю офіціантів)	Обслуговування офіціантами	Самообслуговування
Дизайнерський стиль	Модерн	Модерн	Мінімалізм

Продовження таблиці 1.3

Побутове обслуговування			
Тип	Салон краси	Хімчистка, пральня	
Режим роботи	7.00 – 17.00 (без вихідних)	7.00 – 19.00 (без вихідних)	
Дизайнерський стиль	Класичний	Класичний	
Бізнес-послуги			
Тип	Призначення	Режим роботи	
		По днях	По годинах
Конференц-зала	Проведення конференцій, лекцій, семінарів	Понеділок- п'ятниця	9.00-18.00

Кімната для переговорів	Проведення переговорів, нарад	Понеділок-п'ятниця	9.00-18.00
Послуги перекладача	Синхронний переклад	Понеділок-п'ятниця	9.00-18.00

Отже, харчування у ресторані європейської кухні буде проводитись з 7⁰⁰ до 10⁰⁰ – для клієнтів готелю за типом «шведський стіл», а з 11⁰⁰ до 23⁰⁰ – для клієнтів готелю та інших гостей, але вже з вільним вибором страв та напоїв. Також для всіх працюватиме лоббі бар на 40 місць цілодобово. Інтер'єр ресторану та лоббі бару буде виконаний в стилі модерн. Ще у готелі можна буде скористатись послугами перукарні (зробити зачіску, манікюр) та хімчистки.

1.2. Групи приміщень. Фронт офіс

Сучасні готельні підприємства - це поліфункціональні та універсальні споруди, які повинні забезпечують повний комплекс послуг: приймання клієнтів, комфортне проживання, смачне та вчасне харчування, а також значний обсяг інших додаткових послуг.

Фронт офіс (англ. Front office) - це структурний підрозділ компанії, в компетенцію якого входить, перш за все, робота з клієнтам і для клієнтів. Служба прийому і розміщення (Front office) найчастіше спілкується і здійснює взаємодію з гостями протягом всього процесу обслуговування, починаючи з моменту першого звернення гостя в готель до моменту його виписки.

Ця служба реалізує велике число найважливіших функцій, а її персонал зазвичай становить 10-15% всіх працівників готелю.

Фронт офіс виконує такі функції:

- продаж номерного фонду, реєстрація гостей і розподіл номерів;
- обробка замовлень на бронювання, якщо немає спеціального підрозділу;
- забезпечення гостей інформацією про готель, місцеві визначні пам'ятки;
- забезпечення керівництва готелю точними даними про використання номерного фонду;

- підготовка та видача платіжних документів (рахунків) за надані послуги та здійснення остаточних розрахунків з клієнтами. [36]

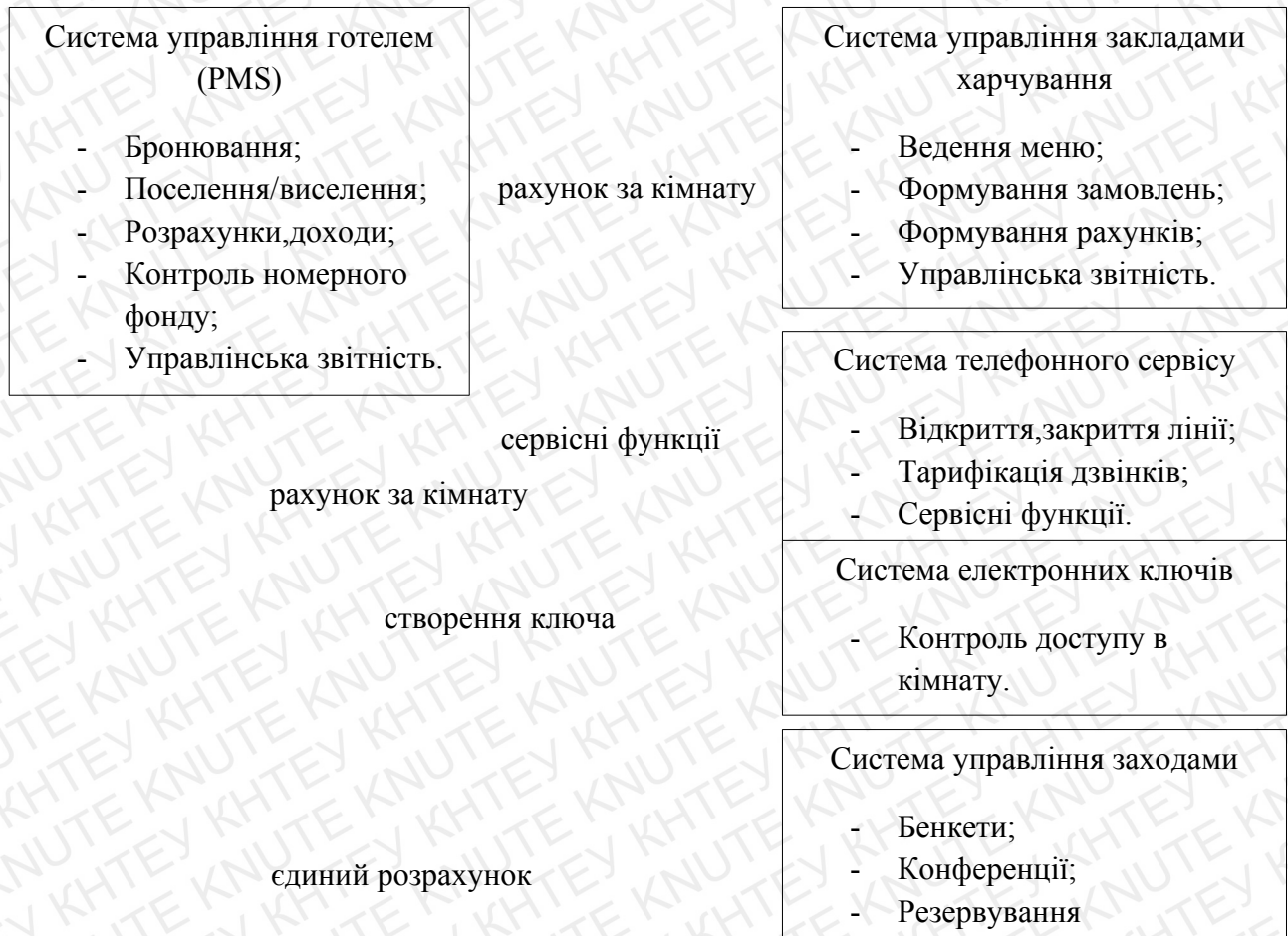


Рис. 1.3. Автоматизація ключових бізнес-процесів у Фронт-офісі готелю

Фронт офіс є основним інформаційним вузлом будь-якого готелю, адже тут знаходиться уся поточна інформація про клієнтів готелю, які проживають у ньому та вже вибулих гостей. Також, тут знаходиться інформація про заходи, які були проведені в готелі; про стан номерного фонду, гостьових рахунків і т.д. Ця інформація обробляється, розподіляється і є основою для координації діяльності інших служб, зайнятих в обслуговуванні.

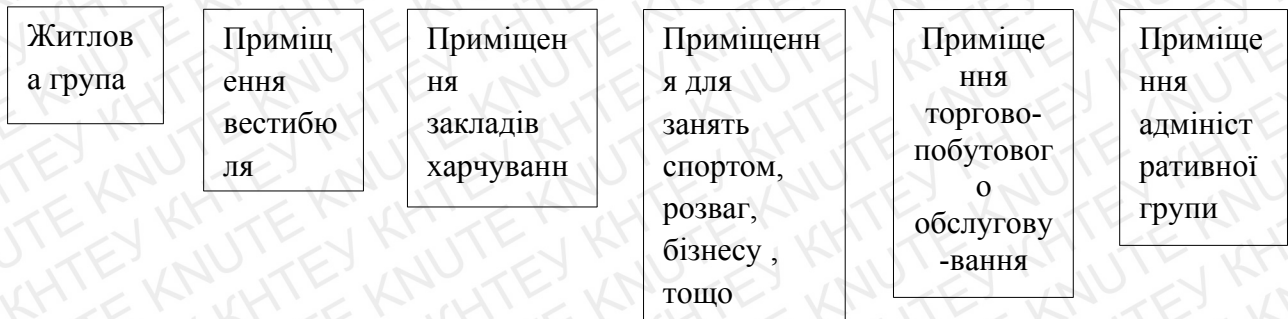
Підприємства готельного господарства є складним комплексним об'єктом, тому всі приміщення готелів поділяються на такі групи:

- житлові; адміністративно-господарські; інженерно-технічні і підсобні приміщення; приміщення громадського призначення.

Структура приміщень у готелях визначається за такими показниками як: типом, категорією, розмірами, особливостями організації комфорту для гостей і умов праці персоналу. [47]

Усі вище перераховані приміщення повинні бути взаємозалежні з урахуванням специфіки функціонального процесу (рис. 1.4). Також, залежно від типу готелю, до його структури можуть долучатися додаткові блоки (культурно-масового, спортивно-оздоровчого і ділового призначення).

Службові та побутові приміщення



Технічні приміщення

Рис. 1.4. Умовний зв'язок між групами приміщень на підприємстві готельного господарства

Житлова група. Це житлові приміщення, які забезпечують простір та умови для надання основних послуг – комфортабельне розміщення у готелі та якісне харчування. Вони представлені номерами різних типів і категорій, та функціонально пов'язаними з ними - побутовими приміщеннями.

Адміністративно-господарська група. Ці приміщення забезпечують простір та умови для управління готельним підприємством, організацію основного технологічного процесу, інженерно-технічне і господарське функціонування приміщень. До цієї групи відносяться: приміщення керівників; відділ кадрів; бухгалтерія; каса, планово-економічний відділ; приміщення інженерно-технічного персоналу.

Група приміщень громадського призначення забезпечує простір і умови для технологічного процесу створення і організації споживання готельного продукту у спеціальних просторово відмежованих приміщеннях загального користування. До цієї групи відносяться: заклади харчування, заклади торгівлі, спортивно-оздоровчі, ділові, розважальні, культурно-масові та іншого функціонального призначення.

Інженерно-технічні і підсобні приміщення забезпечують простір і умови праці, харчування, побуту персоналу готелю, функціонування інженерно-технічних систем готельного закладу і комфортні умови проживання у готельному закладі, зберігання витратних ресурсів, інвентарю, тимчасово не використовуваних речей. До цієї групи відносяться: приміщення для обслуговуючого персоналу, майстерні, кладови, білизняні приміщення та інші. [17]

1.2.1.Приймально-вестибюльна та безпеки

У планувальній та функціональній організації готелю приміщення вестибюльної групи розташовані на першому поверсі й прилягають безпосередньо до головного входу. Ці приміщення є основними в організації готелю, адже презентують його, формують перші візуальні враження клієнтів про заклад розміщення. Тому під час проектування готелів потрібно приділяти особливі уваги плануванню вестибюля, розміщенню в ньому обладнання й організації служб, художньо-естетичному оформленню.

До приміщень вестибюльної групи належать вестибюль, комфортабельне приміщення для приймання та розміщення гостей, надійне зберігання та транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати, відділення зв'язку, транспортне агентство, бюро обслуговування, надання банківських послуг.

Площа вестибюля, згідно зі сучасними стандартами у туристичних готелях, повинна становити 0,8—0,9 м² на одне місце, а площа приміщень прийому гостей у готелях високого рівня комфорту — 55—70 м².

Коридори, як і вестибюлі, формують перше уявлення про готель. Ширина коридору розраховують так, щоб у ньому легко могли розминутися дві людини з валізами в руках: однобічного – не менше 1,3–1,4 м, двобічного – 1,6–2,0 м,

якщо двері відчиняються всередину номера; якщо двері відчиняються в коридор, ширину коридору відповідно збільшують. [60]

Функціональна організація приміщень вестибюльної групи повинна забезпечувати раціональне розташування вертикальних комунікацій і входів для того, щоб пересування клієнтам було зручним та найкоротшим шляхом. Вхід у вестибюль буде проектуватись у центральній частині за периметром вестибюля. У такому випадку вестибюль буде візуально сприймається в реальних розмірах. Найбільша площа у вестибюлі належить відкритій зоні активного пересування та відпочинку гостей, яка повинна забезпечувати безперешкодне переміщення та вільний доступ до інших кімнат.

У вестибюлях передбачають такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху (маршрут транзитного руху до ліфтів та сходів); екстенсивного пішохідного руху (пішохідні підходи до допоміжних приміщень гардероба, торговельних кіосків, телефонів-автоматів і групи приміщень приймання); рекреаційну; допоміжну.

У приміщеннях приймання розміщуються черговий адміністратор, що здійснює облік зайнятих номерів, попередніх замовлень; порт'є, що здійснює облік ключів та виконує їх особисті доручення; каса, де гості оплачують надані послуги, автоматично зареєстровані на індивідуальні картки.

Допоміжна зона включає такі приміщення: відділення зв'язку, ощадну касу, транспортне агентство, перукарню, пункти приймання речей, хімчистку, пральню, камеру схову.

Також, у вестибюлі готелю розміщується по необхідності перукарня, зорієнтована на обслуговуванні гостей готелю. Вхід до перукарні зазвичай обладнаний у вестибюлі готелю. У сучасних комфортабельних готелях у вестибюлі часто обладнано салон краси.

Гардероб повинен бути розташований у глибині приміщення вестибюля і бути зручним, легко помітним, але водночас й не особливо вирізнятись у структурі приміщень вестибюля. Площа гардероба визначається згідно норми $0,08 \text{ м}^2$ на інвентарне місце його місткості.

Туалетні кімнати найчастіше розташовують поряд з гардеробом. Облаштовані туалетні кімнати будуть дзеркалами, одноразовими засобами користування,

електрорушниками чи пристроями з паперовими рушниками, дозатором для рідкого мила або милом у мильниці, туалетним папером, індивідуальними серветками для рук та обличчя, озонаторами повітря, дезодорантами, щітками для взуття, цілодобова подача гарячої та холодної води.

Площа вестибюлю проектного готелю «KrayCity» *** на 80 місць становить 80 м².

Зона відпочинку в проектованому готелі *** буде забезпечувати короткотермінове та комфортне перебування гостей до поселення або від'їзду.

Також, у вестибюлі буде знаходитись лобі-бар, де гості зможуть провести час у спокійній атмосфері та відпочити.

У вестибюлі буде розміщуватись інформація про послуги готелю та заклади харчування, актуальні новини. Це все буде на електронних екранах, які будуть автоматизовані і розташовуватись в різних місцях готелю, включаючи і вестибюль. Буде здійснюватись продаж газет, сувенірів та наявність кіосків з продажу аптечної продукції.

Таблиця 1.4

**Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи готелю
«KrayCity» *****

<i>Пор.№</i>	<i>Назва приміщень</i>	<i>Площа приміщень, м²</i>
1.	Вестибюль	80
2.	Служба прийому та розміщення	12
3.	Бюро бронювання	8
4.	Інформативний центр	4
5.	Кімнати чергового персоналу	5
6.	Санітарно - технічний блок (службовий)	8
7.	Черговий адміністратор	8
8.	Сейфова	6

9.	Приміщення швейцар, носіїв	6
10.	Камера схову	12
11.	Приміщення охорони	9
12.	Приміщення посильних	5
13.	Пункт обміну валюти	3
14.	Гардероб для відвідувачів	10
15.	Приміщення порт'є	10
16.	Комора збирального реманенту	4
17.	Медпункт	18
18.	Санвузли для відвідувачів	36,4
19.	Кіоск	5,3
20.	Салон краси	19,28
21.	Каса	4
22.	Масажний кабінет	8
23.	Санвузол для персоналу	8
24.	Аптека	5

Продовження таблиці 1.4

25.	Аптека	5
26.	Сходова клітка	18,7
27.	Ліфт пасажирський	4,25
28.	Ліфт вантажно-пасажирський	6,75

Обладнання вестибюля має дуже важливе значення для реклами готелю, для того, щоб клієнти звертали увагу на готель та їм було комфортно знаходитись у ньому. Його інтер'єр повинен бути презентабельним, спокійним та зручним для гостей, тому в проектуваному готелі приділяється велика увага щодо обладнання інтер'єру вестибюльної групи. В обладнанні інтер'єра будуть використовуватись тільки високоякісні матеріали.

До функцій служби безпеки готелю входить: підтримання порядку і безпеки, збір і зберігання інформації, розробка процедур реагування на надзвичайні події; забезпечення повсякденної безпеки гостьових кімнат; забезпечення належної

безпеки своїх клієнтів; контроль за ключами; запобігання крадіжкам, контроль за замками; контроль доступу в будівлю готелю; контроль території за допомогою технічних засобів (система спостереження за допомогою телемоніторів, система сигналізації тощо). Виконання цих обов'язків може бути доручено як власній службі, так і спеціальній організації. [58]

1.2.2. Житлова

До приміщень житлової групи належать: номери всіх типів і категорій, коридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі. Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-яких типів. На ці приміщення припадає 54-70 %, на коридори - від 13 до 22 % площі житлової частини будівлі готельного господарства.

Номер для клієнтів повинен мати багатофункціональне призначення і щоб споживач на час перебування у номері відчував себе як вдома. Він забезпечує ночівлю, є місцем відпочинку, споживання їжі, особистої гігієни, роботи, спілкування. У номері зберігаються особисті речі гостя.

Сучасні стандарти деяких країн вимагають дотримання мінімальної площі в одномісному номері не менше 14 м², у двомісному - не менше 16 м², площа комфортного однокімнатного номера на одну особу від 16 до 18 м², а на двох - від 20 до 21 м². [9]

Номерний фонд проектного готелю «KrayCity» *** налічує 62 номера. Всі номери поділяються на наступні категорії: апартамент одномісний, люкс двомісний, стандарт одномісний, стандарт двомісний та номер для людей з обмеженими можливостями.

Враховуючи специфіку та категорії проектного готелю розроблено структуру номерного фонду (табл. 1.5.).

Таблиця 1.5

Структура номерного фонду готелю ***

Тип номеру	Кількість кімнат	Кількість місць в номері	Загальна площа номеру, м ²	Кількість номерів даного типу	Загальна площа номерів даного типу
------------	------------------	--------------------------	---------------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

Апартамент	2	2	70	1	70
Люкс двомісний	2	2	42	3	126
Стандарт одномісний	1	1	18	36	648
Стандарт двомісний	1	2	24	15	360
Номер для людей з обмеженими можливостями	1	2	24	3	72

Отже, житлова площа номерів у проектованому готелі складає не менше 14м², що відповідає сучасним стандартам дотримання мінімальної площі номерів для комфортного перебування гостя.

Інтер'єрне рішення номерів буде виконаний у стриманих і спокійних пастельних тонах у стилі модерн.

Номери готелю «KrayCity» *** відповідають основним вимогам. Буде денне природне освітлення, а також встановлене загальне штучне освітлення для вечірніх годин. Температура повітря у приміщеннях номеру в межах норми та поставлених стандартів, від 18 °С до 22°С та вологість - 65-70%. Також буде присутня як природна, так і штучна вентиляція.

Таблиця 1.6

Склад і площі обслуговування житлової групи приміщень

Пор.№	Назва приміщень	Площа приміщень, м ²
1.	Хол житлового поверху	70
2.	Приміщення старшої покоївки	10
3.	Кімната чергового персоналу	10
4.	Приміщення для збору брудної білизни	6
5.	Комора для прибирального інвентаря	8
6.	Кімната побутового обслуговування	8
7.	Приміщення для зберігання візків покоївок	8

Приміщення для обслуговуючого персоналу зазвичай знаходяться неподалік від поверхового холу.

Приміщення для чистої білизни розміщується поруч із вантажно-пасажирським ліфтом.

Отже, проаналізувавши і подивившись таблицю можна зробити висновок, що проектування приміщень житлової групи в проектованому готелі «KrayCity» *** було виконано відповідно до встановлених стандартів та нормативних документів.

1.2.3. Побутова, торговельна, спортивно-оздоровча, культурно-дозвіллєва.

Побутове обслуговування спрямоване на задоволення потреб гостей, які виникають під час їхнього проживання в готелі. Перелік цих послуг залежить від категорії готелю. Необхідно прагнути до того, щоб набір послуг цілком відповідав та задовольняв усі запити клієнтів.

Підприємства, що надають послуги, повинні розміщуватися в доступному місці (найчастіше на першому поверсі). У вестибулі, на поверхах, у номерах повинна бути інформація про те, як, де, які послуги можна одержати та години роботи.

Склад і площі приміщень проектового готелю «KrayCity»*** наведено у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі

<i>Пор. №</i>	<i>Назва приміщень</i>	<i>Площа приміщень, м²</i>
1.	Салон краси	19,28
2.	Хімчистка	20
3.	Каса	4
	Торговельні кіоски, в тому числі:	
4.	А) аптечний	5
5.	Б) преси і сувенірів	5,3
6.	Медпункт	18
7.	Пункт обміну валюти	3

готелю «KrayCity»***

У салоні краси можна буде зробити манікюр, педикюр. Скористатись послугами перукарів, візажистів та зробити різноманітні косметичні процедури.

Вимоги готелю «KrayCity»*** до облаштування і обладнання салону краси:

Висота робочих приміщень перукарні повинна бути не менше за 3,0 м, а побутових приміщень - не менше 2,7 м.

Відстань між робочими місцями (кріслами туалетного столу) має бути 1,8 м, від крайнього крісла до стіни - 0,7 м.

Робочі місця перукарів обладнано кріслами, туалетними столами з раковинами для миття волосся. Зала перукарні обладнана раковиною для миття рук перукарів.

Робочі місця для манікюру та педикюру обладнані всім необхідним інвентарем: кріслами, столиками та інструментами для роботи, які будуть стерильними, продезенфіцированими та відповідати усім санітарним нормам.

Косметичні процедури можна буде зробити в окремому кабінеті, де також буде весь необхідний інвентар, інструменти та засоби догляду за обличчям, тілом, які будуть відповідати санітарним нормам.

В готелі «KrayCity»*** будуть розташовані такі приміщення і споруди фізкультурно-оздоровчого комплексу

- Басейн
- Тренажерна зала

Басейн повинен відповідати усім санітарним нормам. Чистка басейнів повинна проводитися пропорційно інтенсивності його використання, а також умов експлуатації. У закритому басейні зовнішніх чинників впливу менше ніж у відкритому, але оновлення води потрібно регулярно. Також способи очищення води можуть варіюватися в залежності від типу стінок, обсягу басейну, способу накачування і відведення води і т.д. [6]

Спортивна зала буде оснащена всім необхідним інвентарем для комфортного заняття спорту. Для консультації буде інструктор до якого можна звернутись по будь-якому питанню.

Таблиця 1.8

Склад і площі основних та допоміжних приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення готелю «KrayCity»***

<i>Пор. №</i>	<i>Назва приміщень</i>	<i>Площа приміщень, м²</i>
1.	Тренажерна зала	60
	Приміщення при залі тренажерів:	

2.	а) кімната інструктора	8
3.	в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	24
4.	Технічні приміщення	18
5.	Басейн	30

До складу приміщень культурно-дозвілевого призначення також відносяться конференц-зали, зали для проведення нарад і переговорів, зала для кофе-брейку. Набір цих приміщень пов'язаний із призначенням готельного комплексу та рівнем його комфорту. Склад і площі приміщень проектного готелю наведено у таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Склад і площі основних та допоміжних приміщень культурно-дозвілевого призначення готелю «KrayCity»***

<i>Пор. №</i>	<i>Назва приміщень</i>	<i>Площа приміщень, м²</i>
1.	Холл конференц-залу	72
2.	Конференц-зала на 30 місць	45
3.	Конференц-зала на 50 місць	68
4.	Кімната переговорів на 10 місць	20
5.	Кімната переговорів на 20 місць	28
6.	Приміщення для кави-брейку	22
7.	Буфет конференц-залу	18

Отже, у готелі буде 2 конференц-зали, 2 кімнати для переговорів та зала для кофе-брейку.

1.3. Групи приміщень. Бек офіс

1.3.1. Адміністративна

Приміщень адміністрації розміщується здебільшого на першому чи другому поверсі будівлі готелю. Приміщення адміністрації повинні мати зручний зв'язок із приймально-допоміжними приміщеннями, житлом та закладами харчування. До складу групи приміщень адміністрації входять:

- приміщення дирекції (кабінет директора, заступника директора, приймальня);
- приміщення інженерно-технічного персоналу (кабінет головного інженера конторські приміщення інженерно-технічного персоналу);

- приміщення планово-економічного відділу (кабінет головного економіста);
- приміщення бухгалтерії і каси (кабінет головного бухгалтера, конторські приміщення бухгалтерії, приміщення каси, приймальне приміщення перед касою);
- приміщення відділу кадрів (кімнати начальника відділу та інспекторів).

Адміністративні приміщення можуть мати довільну площу і дивлячись на характер роботи, тут повинно бути денне освітлення та вентиляція.

До приміщень адміністрації належать побутові приміщення персоналу готелю: гардероби для домашнього одягу і спецодягу, туалетні кімнати і душові.

У готелях на 50-400 осіб площа адміністративного блоку обчислюється з розрахунку 0,12-0,18 м² на одне місце. [45]

Склад та площу приміщень наведено у таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

**Склад і площі групи адміністративних приміщень
готелю «KrayCity»*****

<i>Пор. №</i>	<i>Назва приміщень</i>	<i>Площа приміщень, м²</i>
1.	Кабінет директора	16
2.	Кабінет заступника директора	12
3.	Архів	8
4.	Бухгалтерія	14
5.	Каса	4
6.	Санвузол чоловічий (один унітаз, один пісуар)	6
7.	Санвузол жіночий (два унітаз)	8
8.	Гардероб персоналу готелю	12
9.	Душові персоналу готелю	18
10.	Санвузол персоналу готелю	6
11.	Санвузол адміністративного персоналу	3
12.	Приміщення персоналу	6

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

Приміщення господарського призначення поділяються на такі групи:

- приміщення побутового обслуговування (перукарня, медпункт, пральня, хімчистка тощо);
- приміщення для ремонтних робіт (ремонтні цехи, станція обслуговування автопарку, слюсарня, майстерня тощо);
- приміщення для інженерного устаткування (АТС, щитова, бойлерна тощо).

Складські приміщення класифікують на дві групи: продовольчі і непродовольчі. До продовольчих складських приміщень відносяться:

- охолоджувальні приміщення (молочно-жирових продуктів; м'яса, м'ясопродуктів та птиці; риби та рибних продуктів; гастрономії; овочів та напоїв);
- орожно паркової (бакалійних товарів; алкогольних та безалкогольних напоїв, овочів).

До непродовольчих складських приміщень відноситься:

- склад для білизни та інвентарю;
- склад для мийних хімічних засобів;
- склад для меблів та обладнання;
- склад для запасних деталей та пристроїв.

Класифікують складські приміщення за умовами збереження товару: опалювальні, неопалювальні, охолоджувальні. Розташовують складські приміщення у підвальних приміщеннях, на поверхах та в окремих будівлях, готель вирішує це питання самостійно.

Щодо послуг з побутового обслуговування, то до них належить:

- 1) Термінове прання і хімчистка, ремонт і прасування особистих речей;
- 2) Терміновий ремонт і чищення взуття;
- 3) Збереження речей і цінностей (камера схову і сейфи в номерах і в адміністратора);
- 4) Розвантаження, завантаження і доставка багажу в номер;
- 5) Прокат предметів культурно-побутового призначення;
- 6) Дрібний ремонт годинників, електробритв, радіо-, кіно-та фотоапаратури; фотопослуги;

7) Доставка харчування в номер.

Приміщення для побутового обслуговування знаходяться окремо на поверсі. До приміщень побутового обслуговування відносяться:

- блок приміщень, що надають побутові послуги;
- приміщення для обслуговуючого персоналу;
- приміщення для чистої білизни;
- приміщення для брудної білизни;
- приміщення для зберігання інвентарю, який використовують для прибирання;
- блок обслуговуючих приміщень: санвузол, сміттепровід, сервізна з вантажним ліфтом.

Одним з важливих складових господарських приміщень є білизняні чистої і брудної білизни. Приміщення для чистої білизни розміщується поруч із вантажно-пасажирським ліфтом, а приміщення для брудної білизни передбачається площею до 8 м та розміщується з вантажним ліфтом.

При проектуванні господарсько-виробничих приміщень для забезпечення вентиляції дотримуються таких вимог:

- відстані між пристроями забирання та видалення повітря по горизонталі (на одному рівні) – не менше 20 м, по вертикалі – 2 м (витяжка зверху), по діаго-налі (на рівні з вертикаллю не менше 2 м) – 15 м;
- висоти приміщення – не менше 1,9 м до низу виступаючих конструкцій (балок, ригелів, прогонів);
- припливні вентиляційні камери розміщують на нижніх поверхах (у тому числі підвали);
- витяжні вентиляційних камер – на верхніх поверхах (у тому числі технічний поверх та горище). [9]

Склад і площі приміщень наведено у таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

**Склад і площа господарсько-виробничих приміщень
готелю «KrayCity»*****

<i>Пор. №</i>	<i>Назва приміщень</i>	<i>Площа приміщень, м²</i>
1.	Пожежний пост	15
2.	Приміщення чергової ремонтної зміни	6
3.	Ремонтна майстерня	6
4.	Відділення чистої білизни	12
5.	Відділення брудної білизни	6
6.	Приміщення розбирання брудної білизни	6
7.	Майстерня лагодження білизни	4
8.	Побутові приміщення	6
9.	Електротехнічна	8
10.	Слюсарна	8
11.	Столярна	16
12.	Малярна	8
13.	Резервний склад білизни	6
14.	Матеріально-технічний склад	20
15.	Склад видаткових матеріалів	12
16.	Склад меблів	20
19.	Пральня	20
20.	Господарські приміщення	15

1.4. Сервіс (service)

1.4.1. Бронювання (reservation). Дистрибуція (distribution)

Першим етапом обслуговування гостей в готелі є процес бронювання. Бронювання - це попереднє замовлення місць і номерів у готелі.

Служба бронювання (резервування) виконує функції безпосереднього збуту готельного продукту, тому ефективність управління процесом бронювання відображається на рентабельності готелю.

Процес бронювання — це налагодження співпраці між уповноваженими працівниками готелю й гостями,. У готелях розрізняють два види бронювання: гарантоване і негарантоване.

Гарантоване бронювання підтверджується гарантією забезпечити клієнту номер до настання розрахункового часу у наступний після прибуття день (12.00 год). Позитивні сторони цього бронювання для клієнта полягає у можливості скористатись послугами готелю у випадку запізнення, але не більше ніж до розрахункового часу наступного дня. Але готель забезпечує гарантію використання номера тільки після того як отримає передоплату від клієнта. Ціна послуги з бронювання номера встановлюється готелем, форма оплати визначається договором між клієнтом і готелем. Найчастіше для індивідуальних туристів розмір плати за послугу бронювання становить 50 % від тарифу на номер за добу. Для туристичної групи визначені знижки, розмір оплати коливається в межах 25-35 % від тарифу. Обсяг знижки залежить від кількості осіб у групі, терміну проживання.

Негарантоване бронювання - це форма бронювання, згідно якої готель пропонує номер клієнту до настання часу ануляції - 18.00, у день прибуття. Якщо клієнт не прибуде до настання часу ануляції, готель пропонує номер згідно інших замовлень. Якщо клієнт запізнився і прибув вже у час після ануляції бронювання, але номер залишився вільним, готель може запропонувати його клієнту. Оплата за послуги негарантованого бронювання не здійснюється. [59]

Існує достатньо джерел за допомогою яких готель може отримувати запити на бронювання місць і номерів. Джерела можуть бути як постійними, так і разовими, епізодичними.

Постійні джерела заявок на бронювання - це туристичні або інші компанії та фірми, які займаються організацією виставок, симпозіумів, семінарів,

конференцій, бізнес зустрічей, і які потребують розміщенні своїх співробітників або партнерів по бізнесу у готелі.

Разові, епізодичні джерела заявок на бронювання - це, як правило, фізичні особи або компанії, у яких виникла необхідність в разовому розміщенні в готелі.

Каналів для отримання заявок на бронювання номерів в готелі існує декілька видів:

- телефон, факс;

- пошта;
- інтернет-бронювання (онлайн-бронювання)

Використання телефону й Інтернету – це два найпоширеніші способи бронювання. Перший спосіб має певні переваги порівняно з іншими видами, оскільки забезпечується "живе" спілкування клієнта й оператора. Внаслідок цього клієнт може отримати перші враження про готель, тому працівник повинен виявити майстерність, вихованість та доброзичливість для того щоб вплинути на вибір клієнта, зазначити переваги готелю над іншими. Водночас оператор з бронювання має змогу одержати значно повнішу інформацію про клієнта.

Бронювання номера проходить за наступною схемою:

- 1) співробітник відділу бронювання заповнює бланк-заявку на бронювання по телефону, де вказується П.І.Б. гостя, країна, терміни проживання, кількість номерів, категорія номерів, контактний телефон / факс, дата прийому заявки, ставиться підпис співробітника, який прийняв замовлення ;
- 2) ці дані вводяться в електронну систему бронювання готелю, де замовленню присвоюється номер броні, після чого замовнику називається прізвище співробітника, який прийняв замовлення.

Другий спосіб бронювання готельних номерів проводиться за допомогою пошти на підставі письмових заявок або гарантійних листів. Листи-заявки, які надходять по факсу і містять запити про бронювання номерів у готелі, зазвичай приходять від компаній, організацій, фірм або туристичних агентств, які співпрацюють з даними готелем. Листи-заявки надсилаються на фірмових бланках, в яких має бути зазначені наступні дані: реквізити компанії, номери контактних телефонів та факсу, обов'язково має бути печатка організації і підпис відповідальної особи, що направляє дану заявку в готель. Окрім прохання забронювати номер для клієнта або групи людей, повинна бути інформація про терміни розміщення, категорії номерів, форми оплати за проживання. Також можуть бути вказані додаткові відомості або прохання. При відправці підтвердження бронювання вказується:

- 1) ім'я та прізвище клієнта;
- 2) терміни проживання;

- 3) тип номера (категорія номера);
- 4) ціна і послуги, що входять у вартість номера;
- 5) номер броні;
- 6) ПІБ і посаду співробітника, що посилає підтвердження бронювання.

Третій спосіб бронювання – це онлайн-бронювання, яке набирає все більше популярності з кожним днем і стає найзручнішим. Спосіб бронювання через мережу Інтернет відкриває широкі можливості для готелів і клієнтів. При бронюванні через мережу Інтернет замовлення номеру може бути здійснене у готелі, розташованому в іншому місті або навіть у іншій країні. Перевагою автоматизованої мережі є те, що бронювання може бути переадресоване в будь-який інший готель певного ланцюга, що знаходиться в цьому місті. [59]

На сайтах готельного та туристичного бізнесу можна зустріти два види бронювання:

- Істинне онлайн-бронювання - коли клієнт вибирає, бронює і оплачує номер самостійно через системи ADS або безпосередньо на сайті готелю. Для оплати клієнт використовує пластикову картку, дані якої передаються в готель безпосередньо, і через кілька секунд отримує ваучер, що підтверджує бронь.
- Псевдоонлайн-бронювання («бронювання за запитом») - це коли клієнт заповнює форму заявки на сайті готелю і відправляє її адміністратору. Протягом деякого часу клієнт чекає дзвінка співробітника служби бронювання для підтвердження броні.

На сьогоднішній день найбільшими *GDS* є: *Amadeus*, *Galileo*, *Sabre*, *Worldspan*. Вони використовуються більш ніж 800 тисячами турагентств по всьому світу для бронювання туристичних послуг, в тому числі готельного розміщення. До *GDS*, доступ мають лише агенти туристичних компаній. Тому існує ще й *ADS*, які надають послуги з бронювання туристичних послуг приватним клієнтам. Зайшовши на будь-який з порталів *ADS*, клієнт може самостійно вибрати потрібну йому готель і тип номера на певні дати, забронювати розміщення в режимі реального часу і отримати миттєве підтвердження про бронювання на свою електронну адресу.

Онлайн-бронювання у готелі «KrayCity»*** буде працювати за такою схемою:

- 1) Бронювання номерів в готелі буде здійснюватися за допомогою онлайн ресурсів, електронної пошти та телефоном
- 2) Бронювання буде здійснено після наданої гостем заявки, яка має містити таку інформацію:
 - ПІБ гостя;
 - Дата і час заїзду та виїзду гостя;
 - Тип та кількість номерів;
 - Кількість дорослих, кількість дітей, їхній вік;
 - Країна, громадянином якої є гість;
 - Електронна пошта, телефон для зв'язку;
 - Особливі умови розміщення;
- 3) Готель протягом 24 годин з моменту отримання заявки на бронювання підтверджує гостю бронювання, або відмовляє у задоволенні заявки. У разі підтвердження заявки на бронювання готель направляє гостю повідомлення по підтвердження бронювання.
- 4) З моменту підтвердження готелем заявки на бронювання та її відправленні її гостю, номер вважається попередньо заброньованим.
- 5) Якщо клієнт внесе передоплату за послуги готелю, згідно виставленого рахунку, то його бронювання буде вважатись гарантованим.
- 6) Заявка на бронювання може бути анульована клієнтом тільки в письмовій формі по електронній пошті. Гість має право анулювати свою заявку на бронювання не пізніше, ніж за 10 днів до дати заїзду.

Дистрибуція є способом переміщення продукту (матеріального блага чи послуги) до кінцевого покупця. Дистрибуція є складовою частиною процесу комунікації між підприємством, яке пропонує певний продукт, та остаточним споживачем.

У дистрибуції найважливішу роль відіграють два чинники: види каналів дистрибуції та спосіб дистрибуції (логістика), зокрема фізичне доставлення продуктів до цих каналів і до кінцевого споживача.

Дистрибуція послуг забезпечує створення зручних умов споживання (реалізації) послуг для клієнта з погляду місця, часу і форми. Щодо готельних послуг важливим елементом дистрибуції є вміння надавати певну пропозицію про послуги потенціальному споживачеві. Фізична дистрибуція полягає не в доставленні послуг до клієнта, що є неможливим з причини їх нематеріального характеру та значної залежності від процесу виробництва й місця споживання, а в доставленні клієнта до туристичної послуги. У цьому випадку важливими є створення й організація оперативної (як для клієнтів, так і для підприємств), дешевої (для клієнта) та прибуткової (для підприємства) системи дистрибуції туристичних послуг.

Метою туристичних підприємств є прагнення надати пропозицію покупцям (потенціальним і актуальним клієнтам) своїх туристичних продуктів у відповідній формі, у властивий спосіб та у визначеному місці й часі. Щоб здійснити ці вимоги, підприємство повинно мати відповідно організовану дистрибуцію, яка визначається як деяка система, що базується на мережі каналів збуту.

Дистрибуція послуг, які пропонують готельні підприємства полягають у створенні системи, яка базується на замовленні (бронюванні) та продажу. При організації функціональної дистрибуції потрібно брати до уваги такі елементи:

- внутрішні й зовнішні комп'ютерні системи бронювання послуг;
- озміщення готельного об'єкта;
- довжину каналу дистрибуції та кількість його учасників;
- асортимент послуг, які надаються;
- сегментацію клієнтів;
- характеристику цільових ринків (опрацьований профіль клієнтів).

Отже, суть дистрибуції полягає у передачі інформації про готельну послугу, фізичного її споживання (клієнт прибуває до готелю), вмінні залучення (шляхом резервації за посередництвом різних каналів дистрибуції) потенційних і актуальних клієнтів. Діяльність з дистрибуції повинна стосуватися створення справної системи продажів, яка ґрунтується на системі бронювання, при одночасному врахуванні розміщення готельного об'єкта та пошуку нових способів

доступу до клієнта, тобто організації та створення нових каналів дистрибуції з урахуванням мінливого ринку.

1.4.2. Реєстрація (check-in). Розміщення (accomodation).

Виселення (check-out).

Наступним етапом є поселення гостя, що складається з зустрічі, реєстрації, вручення ключа і супроводу до номера.

Своїх гостей підприємство готельного господарства може зустрічати не тільки в самому готелі, але і в аеропорту чи на вокзалі в залежності від досягнутих домовленостей.

Коли клієнт потрапляє у готель обов'язковим є привітання гостя персоналом служби прийому і розміщення на рецепції. Це можна вважати початком процесу реєстрації гостей.

Процес реєстрації, згідно процедури, умовно можна поділити на декілька етапів: передреєстраційний, оформлення реєстраційного запису, визначення номера і тарифів, оплата готельних послуг, видача ключів від номера, супровід гостя у номер.

Етап передреєстрації відбувається з клієнтами, які здійснили бронювання номерів у готелі заздалегідь. Якщо клієнт здійснив бронювання номера, то вноситься запис у журналі реєстрації заявок номерів (форма № 7-Г) і це спрощує процес подальшої реєстрації. Клієнт, який резервував номер, надає необхідну інформацію для процесу реєстрації, тому з метою уникнення очікування клієнта та підвищення ефективності роботи рецепції, черговий адміністратор або порт'є можуть спростити реєстрацію, гості можуть не заповнювати анкети проживаючого та реєстраційної картки. Усі необхідні дані у зазначені документи можуть вносити службовці рецепції, використовуючи інформацію отриману на етапі передреєстрації, а при прибутті клієнта, він лише перевіряє та засвідчує своїм підписом правильність поданої інформації.

Оформлення реєстрації гостей у готелях має певні особливості для категорії клієнтів з передреєстраційним статусом і гостей, які прибувають у готель без резервування номерів. Клієнти без реєстраційного статусу, громадяни України,

повинні заповнити анкету проживаючого (форма № 1-Г) на основі документа, що підтверджує особу. Після заповнення анкети і документ підтвердження особи передаються черговому адміністратору для реєстрації у журналі обліку громадян, які проживають у готелі (форма № 5-Г). Анкета проживаючого зберігається у службі прийому і розміщення в період проживання клієнта у готелі та впродовж місяця з моменту його вибуття з готелю. [59]

У бланку анкети та реєстраційної картки вказується: прізвище, ім'я, по-батькові, дата народження, місце народження, серія, номер паспорта, коли і ким виданий, адреса постійного місця проживання, мета приїзду, тривалість проживання. Черговий адміністратор вказує ідентифікаційний код, назву готелю, номер кімнати та дату прибуття і від'їзду. У реєстраційній картці інформація заповнюється українською та англійською мовами. Після заповнення анкети проживаючого та реєстраційної картки клієнт обов'язково повинен поставити підпис.

Реєстрація та поселення у готелі «KrayCity»*** буде з 13.00 до 14.00 години дня.

Визначення номера і тарифів. В обслуговуванні клієнта визначення номера і тарифів - суттєвий етап, що може суттєво вплинути на клієнта у виборі готелю, термін його перебування. Номер і тариф повинні відповідати очікуванням клієнта. Після визначення категорії номера черговий адміністратор з'ясовує з клієнтом розмір плати за послуги проживання впродовж доби у номері. Після визначення тарифу клієнт здійснює передоплату послуг, форма якої узгоджується з черговим адміністратором чи порт'є. Передоплата зараховується в оплату готельних послуг при кінцевому розрахунку, коли клієнт висилається з готелю. Готелі можуть приймати повну передоплату послуг, а також подовбу або погодинну згідно прийнятого закладом гостинності порядку.

Оплата готельних послуг. Прийом оплати клієнтами готельних послуг забезпечує касир служби прийому та розміщення.

Відкриття рахунку клієнта. Після реєстрації клієнта, касир служби прийому і розміщення відкриває рахунок з користування номером. Після відкриття рахунку на ньому проставляється порядковий номер особистої картки для збереження

порядкової послідовності ведення картотеки. При використанні комп'ютеризованої системи порядковий номер проставляється автоматизовано.

Видача ключів. Видача ключів або картки від номера завершує процес реєстрації гостей у готелях. Здійснює цей процес портьє. У деяких готелях після видачі ключів, клієнта у номер, за його згодою, може супроводжувати посильний.

Виселення гостей буде здійснюватись до 12.00 години дня. Якщо з'явилась необхідність у продовженні проживання в готелі, гість може звернутися в службу прийому та розміщення не пізніше, ніж за 24 години до закінчення строку проживання. [60]

При від'їзді гостя передбачається повний розрахунок з ним за проживання і надані додаткові платні послуги. Розрахунки з клієнтами можуть проводитися за готівковий розрахунок та кредитними картами.

Агент служби прийому і розміщення після виписки гостя переводить номер у статус вільного і повідомляє у відділ покоївок про від'їзд клієнта. Покоївка прибирає номер і готує його для контролю та наступних клієнтів.

1.4.3. Гест-релейшн (Guest Relation). Рум-сервіс (Room Service).

Гест-релейшен (Guest Relation) - незамінний співробітник готелю, як правило, дівчина, яка працює з усіма гостями в готелі, відповідає на їхні запитання, прохання. Можна сказати, що вона права рука адміністрації (дуже часто виступає адміністрацією готелю), вирішує всі проблемні і конфліктні ситуації, що виникають у гостей готелю.

Гест-релейшен (Guest Relation) працює на повне задоволення потреб туристів, щоб зробити їх відпочинок більш барвистим і насиченим. Як правило на цій посаді часто можна побачити миловидну дівчину, у віці до 32 років.

Для guest relation обов'язковим є володіння кількома мовами: українською, англійською, німецькою, російською.

Основні обов'язки Guest relation:

- 1) Допомога гостям з різних питань під час їх перебування в готелі;
- 2) Взаємодія з усіма службами готелю з метою забезпечення високого рівня сервісу;
- 3) Відстеження отриманих від гостей відгуків про проживання в готелі та своєчасна зворотний зв'язок на отримані відгуки (на сайтах Booking.com, TripAdvisor, і тд.);
- 4) Надання компліментів гостям, організація спеціальних заходів від готелю (привітання зі святами, днями народження, ювілеями, романтичні сюрпризи і ін.);
- 5) Готовність виконувати функціонал заступника керівника служби прийому та розміщення;
- 6) Готовність здійснювати процедури check-in і check-out під час великого завантаження готелю;
- 7) Надання інформації про послуги готелю;
- 8) Уміння згладжувати конфліктні ситуації;
- 9) Перевірка гостьових номерів перед заїздом. [58]

Room service - обслуговування в номерах, для чого створюється спеціальна служба з відповідною назвою "Room service", яка вирішує усі проблеми з

прийманням замовлень на подавання сніданку чи страв протягом дня.

Служба обслуговування харчуванням в номерах (Room Service) входить до складу служби організації громадського харчування (Food & Beverage - F & B) і підпорядковується безпосередньо менеджеру служби харчування. До складу служби Room Service входить менеджер, супервайзери, офіціанти, а також співробітники міні-бару, які займаються його перевіркою і поповненням в номерах гостей.

ДСТУ 4269:2003 висуває до готелів «***» обов'язкове обслуговування в номері з 7.00 до 24.00.

Робітники служби повинні мати високий професійний рівень, проявляти оперативність у виконанні замовлень, забезпечувати взаємозамінюваність і взаємовиручку, прекрасно орієнтуватися в асортименті страв. Диспетчер, який

приймає замовлення по телефону, повинен володіти декількома іноземними мовами. Він не тільки зобов'язаний прийняти замовлення за спеціальним меню, але й погодити з замовником спосіб приготування страви, час подачі, вид сервіровки, особливості обслуговування. Приймавши замовлення order taker обов'язково попереджує гостя про час приготування страв.

Організаційна структура служби Room Service виглядає наступним чином (рис.1.5).

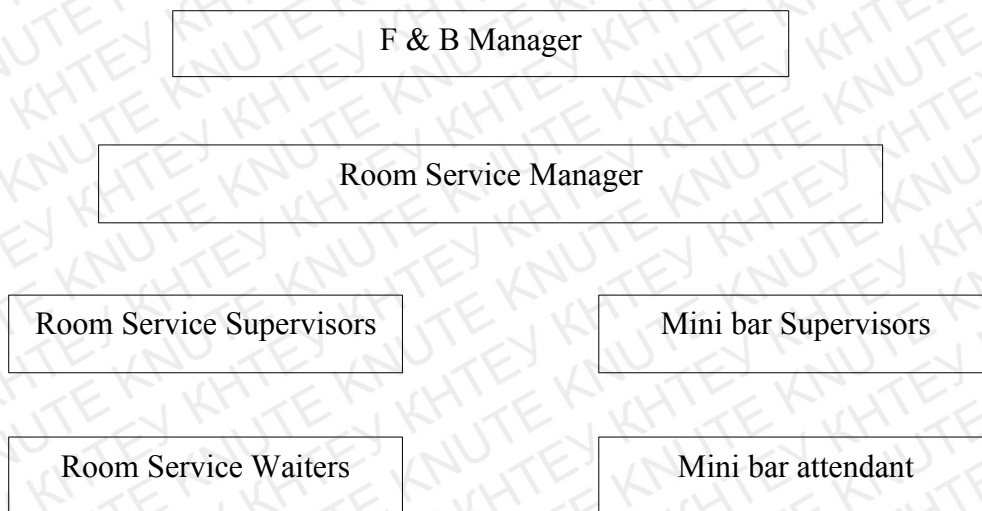


Рис. 1.5. Організаційна структура служби Room Service

Робітники служби Room Service мають наступні обов'язки:

Менеджер служби Room Service

- контролює роботу офіціантів;
- складає графік роботи офіціантів;
- розподіляє обсяг робіт;
- стежить за правильною сервіркою столів, підносів;
- перевіряє правильність формування замовлень по меню Room Service;
- робить звіти з продажу;
- вирішує проблемні ситуації.

Супервайзер служби Room Service:

- розподіляє обсяг робіт;
- стежить за правильною сервіркою столів, підносів;
- перевіряє правильність формування замовлень по меню Room Service;

- вирішує проблемні ситуації.

Офіціант відділу Room Service:

- обслуговує гостей;
- підтримує чистоту і порядок в приміщенні Room Service;
- відповідає за своєчасний збір брудного посуду з поверхів;
- контролює отримання замовлень зі складу;
- забезпечує відділ достатньою кількістю посуду, соусників, молочників, приладів, скатертин, серветок.

Супервайзер міні-бару:

- замовляє продукцію зі складу;
- розподіляє обсяг робіт;
- складає графіки виходу на роботу підлеглих (працівників міні-бару);
- робить звіти.

Співробітник міні-бару:

- перевіряє міні-бари і поповнює їх в номерах гостей;
- зараховує вартість спожитих продуктів та напоїв на рахунок гостей;
- блокує міні-бар в разі заборгованості гостя;
- перевіряє технічний стан і режим роботи міні-бару.

Організація обслуговування у номері вимагає від працівників готелю специфічної підготовки і складається з наступних етапів: приймання замовлення на обслуговування; передання замовлення на виробництво; організація роботи з підготовки предметів сервірування для виконання замовлення; отримання готової до споживання продукції із виробництва; транспортування предметів сервірування та замовленої продукції до номера готелю; дотримання офіціантом правил поведінки, правил етикету перед дверима номера та в номері замовника; вибір місця, зручного для споживання їжі та його сервірування; дотримання офіціантом правил подавання страв з використанням різноманітних способів на прохання замовника; дотримання офіціантом правил прибирання посуду і розрахунку зі споживачем у номері готелю.

1.4.4. Хаускіпінг (housekeeping). Клінінг (cleaning).

Англомовний термін «Housekeeping» - це не данина моді, а прийняте в усьому світі назва справи по «догляду за будинком», створення і підтримання в ньому порядку і комфорту.

Хаускіпером можуть працювати як жінки, так і чоловіки. Ці працівники обслуговують різні приміщення (номерний фонд, громадські приміщення, приміщення спеціального призначення: центри розваг, фітнес-центри тощо), забезпечуючи відповідні санітарно-гігієнічні норми, надаючи послуги прання і хімічної чистки одягу. До цього підрозділу можуть бути включені відділ ремонту, пральні тощо.

Організація структури цієї служби залежить від типу і розміру готельного підприємства.

Керівник служби господарського забезпечення підпорядковується генеральному директору або головному інженеру. Керівник служби господарського забезпечення відповідає за ефективну роботу свого підрозділу, тобто навчає, забезпечує мотивацію і контроль роботи співробітників. Він має мати відповідну підготовку і вміння організувати роботу підрозділу, підбирати персонал, здійснювати контроль витрат і закупівлі.

Замісник керівника складає графік роботи для персоналу, готує звіт про статус номерів, відповідає за прибирання і стан номерного фонду.

Керівник пральні, зазвичай, другий заступник керівника, який організовує роботу з метою забезпечення готелю чистою білизною для номерного фонду і ресторанів, а також організовує виконання замовлення гостей з хімічної очистки одягу.

Старша покоївка - молодший керівник в службі господарського забезпечення. Вона організовує навчання персоналу, відповідає за холи, основні коридори й інші приміщення, здійснює інвентаризацію миючих засобів та інших матеріалів.

Покоївка - в її обов'язки входить прибирання й інше господарське обслуговування кімнат. За кожною покоївкою закріплюється відповідна кількість кімнат, які необхідно прибрати протягом зміни. В кожній із них покоївки виконують один і той же набір дій у відповідності зі посадовими інструкціями.

Вона також приймає участь в перевірці номерів у відповідні часи для з'ясування їх статусу.

Працівники прибирання громадських зон (прибиральниці) - працюють в номерній зоні готелю, займаються прибиранням коридорів, ліфтів, службових, торгових і складських приміщень та інших зон близьких від номерів. Часто входять до складу групи покоївки. Організовує їх роботу старша покоївка або чергова на поверсі.

Для прибирання приміщень готелів розроблені детальні інструкції. Наприклад, для прибирання номера така інструкція в скороченому вигляді виглядає наступним чином:

- Постукати в двері номера три рази, переконавшись у відсутності гостя, відкрити двері номера;
- Відкрити вікно, прибрати сміття;
- Прибрати ліжко, зібрати брудну білизну, застелити свіже, вимити руки;
- Вимити посуд, перевернути догори дном, накрити рушником;
- Прибрати санвузол, рухатися від чистих поверхонь до брудних;
- Закрити вікно і провести прибирання пилу, рухатися зверху вниз;
- Прибирання підлоги: спочатку він підмітається, а потім проводиться прибирання пилососом.

На прибирання номера відводиться 20-30 хвилин в залежності від його розміру та оснащеності. Якість прибирання інструктується старшою покоївкою, а іноді і спеціальним контролером. Для перевіряючих також є спеціальна інструкція про порядок інспекції. Існують спеціальні правила безпеки, які повинні дотримуватися покоївки:

- не відкривати двері номера гостям, які забули ключ в номері, або робочим;
- завжди тримати ключі від номерів при собі, не залишати їх на робочій візку;
- при прибиранні номера двері в нього повинна бути відкрита, але вхід перекритий робочою візком;
- покоївка повинна доповідати про підозрілих клієнтів.

Чистота і догляд приміщень в готелях та ресторанах є важливою складовою, яка сприяє збільшенню потоків відвідувачів.

Клінінг – (англ. clean – чистота, чистий, чистити) – спеціальна дія з прибирання приміщень і підтримки чистоти. Прибирання в закладах готельно-ресторанного господарства можна поділити на види за різними критеріями:

- 1) за механізацією: ручне й механізоване;
- 2) за використанням води: сухе й вологе (з застосуванням дезінфікуючих засобів і без використання дезінфікуючих засобів);
- 3) за місцем: прибирання приміщень, житлових приміщень, приміщень громадського призначення, приміщень промислового (технічного) призначення, зовнішніх територій, прибудинкових територій, вулиць, доріг, прибирання газонів, парків, садів і т. д.;
- 4) за об'єктом: прибирання сміття, листя, снігу;
- 5) за періодичністю: щоденна, щотижнева, генеральне прибирання.

Правила прибирання номерів в готелі «KrayCity»***

- 1) Підготовці до прибирання:
 - ✓ Вдягнути чисту уніформу та бейдж;
 - ✓ Отримати необхідну інвентарь та засоби для здійснення прибирання
 - ✓ Обладнати сервісний візок.
- 2) Прибирання номерів:
 - ✓ Перед заходом в номер необхідно постукати три рази та попередити про прибирання, навіть у випадку впевненості в тому, що кімната пуста;
 - ✓ Двері залишити відчиненими, але на ручку дверей із зовнішнього боку вивісити табличку «прибирання номеру»;
 - ✓ Сервісний візок залишати, що б він перегороджував вхід в номер;
 - ✓ Застеляти ліжко, мити посуд тільки митими руками;
 - ✓ Не відкривати двері номерів на прохання гостей;
 - ✓ Дотримуватися тиші під час прибирання;
- 3) Після закінчення прибирання:

- ✓ Вимкнути освітлювальні прилади, закрити двері та вікна, зняти табличку з ручки дверей;
- ✓ Доповісти черговому адміністратору, що номер прибраний.

У наш час існує дуже багато клінінгових компаній, які надають професійні послуги. Звернення до служби клінінгу дає можливість звільнитись від турбот з організацією прибирання.

Отже, професійне прибирання (клінінг) - це оптимальне поєднання сучасних технологій, використання підготовленого персоналу, професійного устаткування і спеціальних миючих засобів для досягнення максимального комфорту і чистоти у готелі та ресторанах.

1.4.4. Велес (wellness). Фітнес (fitness).

Спорт – невід'ємна частина здорового способу життя, допомагає залишатись у формі, а також робить нас більш організованими та дисциплінованими. Під час ділової поїздки чи подорожі наші гості зможуть безкоштовно скористатися послугами тренажерного залу.

Тренажерна зала, басейн та сауна у готелі «KrayCity»*** буде знаходитись на першому поверсі.

У тренажерному залі будуть різноманітні послуги:

- бігова доріжка;
- велотренажер;
- силова станція;
- шведська стінка;
- дошка для пресу;
- штанга;
- гантелі;
- душ;
- рушники;
- WI-FI;
- сучасна система вентиляції та кондиціонування.

Правила та техніки безпеки при заняттях в тренажерному залі у готелі «KrayCity»***:

- До самостійних занять в тренажерному залі допускаються особи, які досягли 14-річного віку;
- Діти до 12 років можуть відвідувати тренажерний зал тільки в супроводі батьків або довірених осіб сім'ї, які досягли 18 років. Діти з 12 річного віку можуть відвідувати тренажерний зал з письмового дозволу батьків, складеного в Установі;
- Заняття в тренажерному залі дозволені тільки в чистому спортивному взутті, рекомендується використовувати зручне закрите взуття з гумовою і нековзною підошвою. Забороняється використовувати взуття на високих підборах, зі шкіряною підошвою, з шипами, тренуватися босоніж або у відкритому взутті;
- Рекомендується зняти з себе предмети, які становлять небезпеку при заняттях в тренажерному залі (годинник, висячі сережки і т.п.), прибрати з кишень колючі і інші сторонні предмети;
- Перед початком занять на тренажері перевірити справність і надійність установки і кріплення тренажера;
- Виконання базових вправ (жим лежачи, присідання зі штангою) необхідно проводити при страховці з боку партнера або інструктора тренажерного залу;
- Забороняється брати млинці, гантелі, грифи штанги вологими або пітними руками. Це може привести до вислизання обтяження з рук і його падіння;
- Пересуватися по залу необхідно не поспішаючи, не заходячи в робочу зону інших займаються. Забороняється бігати, стрибати, або відволікати увагу займаються іншими способами;
- Забороняється робота на несправних тренажерах. У разі виявлення несправностей (надрив троса, механічні пошкодження) необхідно повідомити про це інструктора тренажерного залу;

- Після виконання вправ потрібно прибрати спортивне обладнання (млинці, гантелі, штанги, інвентар і т.д.) на спеціально відведені місця;
- Забороняється приступати до занять в залі при незагоєних травмах і загальному недомоганні. При настанні поганого самопочуття під час занять необхідно припинити тренування і повідомити про це інструктора тренажерного залу;
- Забороняється ставити пляшки з водою на тренажери, підключені до електромережі;
- Необхідно стежити, щоб довгі і вільні деталі одягу, шнурки, рушники не потрапляли на рухомі частини тренажерів;
- На початку тренування на біговій доріжці необхідно ставати на підставки по краях рушійної стрічки, встановити мінімальну швидкість і починати тренування після того, як стрічка прийшла в рух. Не можна сходити з тренажера до повної зупинки стрічки;
- При поломці або псування спортивного інвентарю необхідно припинити заняття і повідомити про це інструктора тренажерного залу. Заняття продовжувати тільки після усунення несправностей або заміни спортивного обладнання (інвентарю);

1.4.5. Івент-сервіс (Invent Service). Анімація (Animation)

Івент-сервіс - це повний комплекс заходів зі створення корпоративних і масових подій.

Основне завдання - зробити зі звичайного заходу справжню подію, яке будуть згадувати і після його закінчення.

Івент - завжди свято, яке забезпечує аудиторії такі враження, які неможливо отримати, спостерігаючи за подією на екрані телевізора, слухаючи радіо або читаючи газету. Це подія, яка цікава і за способами, і за методами, і за місцем проведення. Вона передбачає, що представники контактних аудиторій мають можливість взяти участь у даному заході і при цьому їм ненав'язливо подається інформація про певний товар або фірму, яка стала організатором цієї події.

Івент-сервіс включає в себе:

- Креативная концепция мероприятия: корпоративные праздники, инсентив, team-building, корпоративные вечеринки, банкеты, фуршеты, проведение конференций, презентаций, семинаров, тренингов, организация деловых поездок, проведение юбилеев;
- Оригинальный сценарий и режиссура;
- Менеджмент мероприятия;
- Подбор и аренда площадки;
- Обеспечение питания;
- Приглашение гостей;
- Шоу-программа.

В сучасному житті існують різні підходи до класифікації івент.

Ознаки класифікації:

- за характером самої події (ділове, розважальне, team - building);
- залежно від персони замовника (державне, корпоративне, приватне);
- за місцем проведення (приміський відпочинок, свята на відкритих і на закритих майданчиках) та інші.

В проектованому готелі «KrayCity»*** будуть надаватися івент-послуги.

Чудовий ресторан та ділові приміщення готелю прекрасно підходять для проведення урочистих, офіційних та святкових подій, такі як корпоративи, семінари, тренінги, презентації, дні народження.

Наявність в готелі конференц-залів та кімнат для переговорів дає можливість проведення бізнес заходів, конференцій, семінарів, спеціально організованих зустрічей.

Готельна анімація - комплекс рекреаційних послуг, заснований на особистих людських контактах аніматора готелю з гостями і спільною їхньою участю в розвагах, пропонованих анімаційною програмою підприємства готельного господарства.

В проектованому готелі «KrayCity»*** не будуть надаватися анімаційні послуги, так як ці послуги більше доцільні в готелях, які знаходяться в курортних зонах (на морі, лижному курорті).

1.4.7. Конференц-сервіс (Conference).

Конференц сервіс - це організація заходу різної складності на професійному рівні.

Готель «KrayCity»*** буде надавати усі можливості для проведення конференцій, презентацій, семінарів, тренінгів у обладнаних конференц-залах та в кімнатах для переговорів.

Буде організований весь комплекс послуг під час проведення заходу: трансфери, проживання, конференц-зали, кімнати для переговорів, організація кава-брейків, по бажанню обідів чи вечерів.

Конференц-зали оснащені високошвидкісним доступом до Інтернету, сучасними аудіо- та відеозасобами та ретельно підібраними конференц-меблями.

Готель «KrayCity»*** зробить усе для задоволення та зручності клієнтів у конференц залах, адже вони мають:

- ✓ Хорошу звукоізоляцію, завдяки якій заходу не заважають зовнішні шуми і кожен учасник, що сидить навіть на максимальному видаленні від доповідача може його прекрасно чути.
- ✓ Відповідає всім стандартам безпеки.
- ✓ Оптимальні кліматичні умови. Грамотна система вентиляції, наявність кондиціонера, гарного природного освітлення, зручні стільці роблять кожен конференц-хол готелі комфортним для тривалого перебування у ньому.
- ✓ Красивий інтер'єр. Кожен конференц-зал має гарний інтер'єр, який спонукає до проведення навчальних заходів і створює робочий настрій.

1.5. Ресторани. Бари. (food and beverage (f & b))

Ресторанне господарство – вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього.

Заклад ресторанного господарства – організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів.

Організація закладів ресторанного господарства у підприємствах готельного господарства - другий основний вид діяльності більшості готелів після номерного фонду. Тому в готелі *** особлива увага приділяється організації надання послуг харчування.

Успішна діяльність ресторану залежить від багатьох факторів, що починаються від формулювання загальної філософії ведення цього бізнесу і, закінчуючи контролем за тим, як ця філософія реально втілюється в життя.

Основні послуги закладів ресторанного господарства наводяться у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12.

**Основні послуги закладу ресторанного господарства
при готелі «KrayCity»*****

<i>№</i>	<i>Послуга</i>	<i>Споживачі</i>	<i>Вид обслуговування</i>
1.	Організація сніданку «шведський стіл»	Мешканці готелю	Самообслуговування
2.	Обслуговування за меню а la carte	Мешканці готелю та гості	Повне обслуговування офіціантами
3.	Банкетне обслуговування	Мешканці готелю, гості	Повне та часткове обслуговування офіціантами
4.	Харчування працівників	Працівники готелю	Самообслуговування

Отже, в проектованому готелі «KrayCity»*** харчування у ресторані європейської кухні буде проводитись з 7⁰⁰ до 10⁰⁰ – за типом «шведський стіл» (дод. Б). А з 11⁰⁰ до 23⁰⁰ – для клієнтів готелю та гостей, але вже з вільним вибором страв та напоїв.

При готельних ресторанах в ранкові години, як правило, пропонують обмежений асортимент страв нескладного приготування, можна також

організувати обслуговування комплексними сніданками. На сніданок пропонують кисломолочну продукцію, яйця, вершкове масло, ковбасу, сир та іншу гастрономічну продукцію, салати, соки, страви з яєць, каші, сосиски, гарячі напої. Якщо в меню є скомплектовані сніданки, то страви, що входять до їх складу, не повинні повторюватися протягом тижня. [34]

Організація харчування гостей в ресторані протягом дня здійснюватиметься з 11⁰⁰ до 23⁰⁰ за меню вільного вибору «а la carte», де представлено широкий асортимент холодних та гарячих закусок, фірмових та основних гарячих страв, десертів, напоїв.

Структура закладів ресторанного господарства готелю «KrayCity»*** у таблиці 1.13.

Таблиця 1.13.

**Структура закладів ресторанного господарства при готелі
«KrayCity»*****

<i>№</i>	<i>Заклад ресторанного господарства</i>	<i>Кількість місць</i>	<i>Режим роботи</i>	<i>Вид обслуговування</i>
1.	Ресторан	60	«Шведський стіл» з 7 ⁰⁰ до 10 ⁰⁰ , вільний вибір страв та напоїв з 11 ⁰⁰ до 23 ⁰⁰	Часткове обслуговування (за участю офіціантів)
2.	Лоббі-бар	40	Цілодобово	Обслуговування офіціантами
3.	Їдальня для персоналу	15	8 ⁰⁰ -9 ⁰⁰ – сніданок, 13 ⁰⁰ -15 ⁰⁰ – обід, 18 ⁰⁰ -20 ⁰⁰ – вечеря.	Самообслуговування

Бар— це заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої, страви до них і закупні товари продають через барну стійку.

Бари розрізняють:

- спеціалізовані-різновиди бару, які реалізують визначений спеціалізацією асортимент продукції (винний, пивний, соковий, молочний, кавовий, коктейль-бар, гриль-бар і т.п.)

- універсальні - різновиди бару, які зорієнтовані на реалізацію широкого асортименту коктейлів, десертів, бутербродів, штучних кондитерських виробів, фруктів, соків тощо.;
- за специфікою організації дозвілля відвідувачів: відео-бар, диско-бар, нічний бар-клуб, лобі-бар та інші.

У готелі «KrayCity»*** буде лоббі-бар, який планується розмістити на першому поверсі з панорамними вікнами.

Отже, до закладів ресторанного господарства, що обслуговують гостей готелю, відносяться: ресторан, лоббі-бар; для харчування персоналу закладу передбачається їдальня для персоналу.

Відповідно до типу підприємства та його потужності, технологічні розрахунки починають з визначення кількості споживачів методом складання графіків завантаження залів або використання показників обертання місць протягом дня (табл. 1.14).

Таблиця 1.14.

Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 80 місць

<i>Години роботи</i>	<i>Тривалість відвідування в хв.</i>	<i>Оборотність місця за годину</i>	<i>Заповненість зали, частка одиниці</i>	<i>Кількість відвідувачів</i>
07 ⁰⁰ -10 ⁰⁰	«Шведська лінія»			80
11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	40	1,5	0,1	12
12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	40	1,5	0,2	24
13 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	60	1,0	0,4	32
14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰	60	1,0	0,3	24
15 ⁰⁰ -16 ⁰⁰	90	0,7	0,3	17
16 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	90	0,7	0,2	11
17 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	120	0,5	0,5	20
18 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	60	1,0	0,6	56
19 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	60	1,0	0,7	72
20 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	120	0,5	0,5	15
21 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	90	0,7	0,2	12
22 ⁰⁰ -23 ⁰⁰	60	1,0	0,3	10
Всього споживачів за день, чол.				305

На основі прогнозування кількості споживачів визначено, що кількість відвідувачів в ресторані за день становить 305 чоловіків.

Найбільша завантаженість залу спостерігається в обідній (12⁰⁰-15⁰⁰) та вечірній (18⁰⁰-20⁰⁰) часи.

Меню – систематизований перелік страв - кулінарних, борошняних, кондитерських, булочних виробів та напоїв, який пропонують споживачам у закладах ресторанного господарства, де зазначено їх вихід та ціну.

Меню у ресторані при готелі *** має широкий різноманітний асортимент страв, що включає холодні і гарячі закуски, супи, основні страви, десерти, напої та широкий вибір алкогольних напоїв (дод.В).

Також, у готелі буде лоббі-бар, коктейльна карта якого представлена у таблиці (дод. Г).

Склад приміщень основного закладу ресторанного господарства (ресторану) приймається відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Площі приміщень надано у табл. 1.15.

Таблиця 1.15.

Експлікація приміщень ресторану при готелі «KrayCity»***

<i>№ пор.</i>	<i>Назва приміщень</i>	<i>Площа приміщень, м²</i>
	РЕСТОРАН	
1.	Вестибюль	24
2.	Аванзал	15
3.	Торговельна зала ресторану	100
4.	Лоббі-бар	70
5.	Підсобне приміщення бару	6
6.	Приміщення для офіціантів	12
7.	Приміщення для зберігання музичних інструментів	6
8.	Естрада	6
9.	Санвузли для відвідувачів	12
	ВИРОБНИЧІ приміщення ресторану	
10.	Гарячий цех	32
11.	Холодний цех	17
12.	Доготівельний цех	34

13.	Мийна столового посуду і сервізна	21
14.	Приміщення зав. виробництва	6
15.	Мийна кухонного посуду	8
16.	Роздаткова	15

Продовження таблиці 1.15

	СКЛАДСЬКІ приміщення ресторану	
17.	Охол. камера молочних продуктів, жирів, гастрономії;	8
18.	Охол. камера для м'ясних та рибних н/ф	8
19.	Охол. камера овочевих н/ф, фруктів, ягід та напоїв	8
20.	Комора бакалійних товарів	9
21.	Комора винно-горілчаних виробів	11
22.	Комора інвентаря	6
23.	Завантажувальна	15
24.	Приміщення комірника	8
	АДМІНІСТРАТИВНО-ПОБУТОВІ приміщення ресторану	
25.	Підсобне приміщення офіціантів	15
26.	Ліфт для переміщення страв	2,5
27.	Приміщення для харчування персоналу	25
28.	Санвузли жіночий та чоловічий	14
29.	Душові персоналу (жіночий, чоловічий)	9,1
30.	Приміщення менеджерів ресторану	18
31.	Логістична служба ресторану	18
32.	Офіс ресторанного закладу	36
33.	Коридор	171,6

Отже, потрібно правильно та зручно розміщувати усі виробничі цехи, раціонально забезпечувати робочі місця, адже це дає змогу підвищити продуктивність праці, покращують якість виготовлюваних виробів, що відображається на споживанні та задоволенні клієнтів.

Висновок

Місцем розташування проектного готелю «KrayCity» *** була обрана лісова зона, недалеко від Києва, а саме 1-й кілометр Бориспільського шосе. Готель «KrayCity» розташований на деякому видаленні від столичної метушні, серед співу птахів і шелесту листя.

Ділянка під забудову розташована в 13 км від центру Києва, в 14 км від аеропорту «Бориспіль», має налагоджений рух автобусів, маршрутних таксі, недалеко знаходить підземний транспорт.

Номерний фонд проектного готелю «KrayCity» *** налічує 58 номера. Всі номери поділяються на наступні категорії: апартамент одномісний, люкс двомісний, стандарт одномісний, стандарт двомісний та номер для людей з обмеженими можливостями.

Готель «KrayCity»*** буде надавати усі можливості для проведення конференцій, презентацій, семінарів, тренінгів у обладнаних конференц-залах та в кімнатах для переговорів.

Буде організований весь комплекс послуг під час проведення заходу: трансфери, проживання, конференц-зали, кімнати для переговорів, організація кава-брейків, по бажанню обідів чи вечерь.

При готелі буде ресторан європейської кухні та лоббі-бар.

В проектованому готелі «KrayCity»*** харчування у ресторані європейської кухні буде проводитись з 7⁰⁰ до 10⁰⁰ – за типом «шведський стіл». А з 11⁰⁰ до 23⁰⁰ – для клієнтів готелю та гостей, але вже з вільним вибором страв та напоїв.

Організація харчування гостей в ресторані протягом дня здійснюватиметься з 11⁰⁰ до 23⁰⁰ за меню вільного вибору «a la carte», де представлено широкий асортимент холодних та гарячих закусок, фірмових та основних гарячих страв, десертів, напоїв.

РОЗДІЛ 2

АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Об'ємно-планувальні рішення розроблено нами з метою організації внутрішнього простору закладу, визначення просторових функціональних взаємозв'язків між окремими приміщеннями закладу, відображення рішень щодо організації технологічного процесу в цілому, технологічних ліній і робочих місць у закладі, з урахуванням чинних державних норм, та правил.

Проект розроблений з урахуванням чинних будівельних санітарних норм і правил (ДБН, СанПІН, ДСТУ).

Рациональне розміщення приміщень у об'ємі будівлі та розташування устаткування в них згідно характеру та вимог технологічного процесу у закладі забезпечить якісне функціонування готелю, а відтак і швидку окупність капіталовкладень.

З метою ефективної роботи закладу будівництво споруди здійснюватиметься за такими принципами:

1. Будинок і присадибна ділянка будуть органічно вписуватись у навколишнє середовище, зберігаючи особливості місцевого ландшафту.
2. Враховано природно-кліматичні чинники: температура і вологість повітря, кількість опадів, інсоляція, швидкість і напрямок вітру.
3. Архітектурне, конструктивне та планувальне рішення готелю не будуть надмірно дорогими. Планування забезпечить економічність експлуатації готелю. Основне зусилля спрямовано на планування поточних і разових витрат.
4. Рекламні міркування під час будівництва також враховано: сам фасад будівлі відрізнятиметься від стилю сучасної забудови міста та приваблюватиме затишним модерном в поєднанні із красою природи.

5. Планувальні рішення готелю, відповідаючи функціональним вимогам, забезпечують раціональну організацію обслуговування та належний комфорт гостям.

6. Будівля відповідає естетичним, технічним, санітарно-гігієнічним, екологічним нормам. Передбачено можливу реконструкцію.

7. Процес будівництва буде економічним. Проектування готелю здійснюється на основі нормативних та рекомендаційних державних документів. [7]

Проектований готель складається з таких груп приміщень: приймально-вестибюльної, житлової, фізкультурно-оздоровчої, для проведення конференцій і переговорів, приміщень адміністрації, службових, технічних і господарських приміщень та приміщень ресторанного господарства. Правильне зонування всіх груп приміщень в просторі готелю запобігає перетинанню основних (гостей) та службових потоків (службовців).

Приймально - вестибюльна група приміщень розташована на першому поверсі, коридори забезпечують прямий зв'язок з усіма приміщеннями для обслуговування споживачів, ресторанним господарством, приміщеннями адміністрації, номерним фондом для інвалідів, фізкультурно-оздоровчим комплексом. Для службового персоналу та гостей готелю передбачені окремі проходи.

Житлова група приміщень розміщена на верхніх поверхах. Для осіб з фізичними вадами передбачено три номери на першому поверсі. Вертикальне переміщення гостей забезпечують два ліфта та сходові клітки.

До фізкультурно-оздоровчого комплексу можна потрапити як зі сторони вестибюлю, так і через окремий вхід з двору. Таке рішення було прийняте з метою уникнення перетину руху між проживаючими в готелі та вільними відвідувачами за абонементом.

Приміщення для проведення конференцій та переговорів доцільно розмістити на другому поверсі над приміщеннями ресторанного господарства (враховуючи вимоги щодо мікроклімату приміщень, світлового режиму, акустичного режиму).

Приміщення закладу ресторанного господарства розміщується на першому та цокольному поверхах. Торгівельна зала ресторану має два входи – з вестибюлю -

для проживаючих у готелі та окремий вхід з вулиці для вільного відвідування іншими споживачами. Після 12:00 ресторан працюватиме, як загальнодоступний заклад. Окрім головних входів у ресторан буде передбачений вхід з господарського двору, де будуть організовані транспортні комунікації для приймання сировини. Лоббі-бар має окремий вхід з вестибюлю. Комори, приміщення для офіціантів та виробничі приміщення ресторану розташовані на першому поверсі і для подавання страв у номери мають малогабаритний ліфт для вертикального переміщення замовлень. Також для подавання страв у номери буде використовуватись сходові клітки.

Побутові приміщення для обслуговування в номерах розташовано в центрі будівлі, поблизу ліфтів та сходових кліток.

На цокольному поверсі розташовані, адміністративно-побутові приміщення ресторану, хімчистка, пральня, тепловий пункт, вентиляційна камера, електрощитова та інші службові, господарські й технічні приміщення. Підземний автопаркінг на 40 місць забезпечить надійне розміщення транспорту відвідувачів та персоналу.

Для працівників підприємства передбачено два окремі входи з двору. Всі групи приміщень закладу, що проектується будуть мати обов'язковий комунікаційний зв'язок між собою, у вигляді внутрішнього телефонного зв'язку, що пришвидшить роботу усіх служб готелю та покращить ефективність діяльності готелю в цілому.

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Архітектурно-планувальні особливості готелю виступають важливим економічним фактором його розвитку. Тип планувальної організації й особливості будівництва істотно впливають на витрати на благоустрій навколишньої території, відрахування за використання земельної ділянки (податок на землю, оренда, плата та ін.), догляд за будівлею та її ремонт тощо.

Також архітектурно-планувальні рішення готелю впливає на особливості його обладнання інженерно-технічними системами і є важливим фактором безпеки проживання гостей та роботи персоналу.

На архітектурно-планувальні рішення впливають такі основні чинники: історичний тип будівлі, місце у міській забудові, характер природного ландшафту, категорія готелю, види додаткових послуг, які надаватиме готель, економічні та етнічні особливості регіону.

Було проведено дослідження території радіусом охоплення 1000 м, яка межує з ділянкою забудови. Визначено, що територія придатна для будівництва готелю за містобудівними та санітарними умовами.

Визначено, що на досліджуваній території радіусом 1 км функціонує один заклад ресторанно-готельного господарства ресторанно-готельний комплекс «Козацький стан» ****.

При ділянці забудови налагоджений рух автобусів, маршрутних таксі, недалеко знаходиться ст. метро «Бориспільська».

Поблизу ділянки забудови відсутні будь-які установи та організації.

Розташування проектного готелю у приміській зоні м. Києва, серед мальовничого лісу, зумовлює поєднання архітектури будівлі з особливостями навколишнього природного ландшафту. Концепція закладу передбачає, як додатковий вид діяльності, здачу в оренду приміщень для проведення конференцій, переговорів тощо та робота оздоровчого комплексу. Тому для підвищення привабливості об'ємно-планувальні рішення будівлі, як зовнішні так і внутрішні, буде виконано у стилі модерн (враховуючи вимоги ДБН А.2.2-3-2004). Будівля виглядатиме, як чотирьохповерховий замок посеред лісу із чотирма шпилями різних рівнів. Цокольний рівень та перший поверх будівлі призначені для громадських функцій. Решта два – номерний фонд.

Конфігурація готелю у вигляді літери П. Під будівлею розташовано автопаркінг на 40 місць. Цокольний поверх облицьовано каменем, інші поверхи – червона цегла. Вхід до готелю має розширений портал, оздоблений мармуровими сходами з різьбленими колонами. Суворі й лаконічні композиції із чіткою мережею вікон пом'якшуються плавністю форм і ліній дахів та кутів, характерних для модерну. Вікна на різних рівнях фасаду різні: цокольний поверх (по всій будівлі) – квадратні, заграбовані кованими фігурними решітками; 2-3 поверхи –

прямокутні, стандартні; 4 поверх – заокруглені зверху. Житлові номери від 2 по 4 поверхи зі сторони фасаду матимуть ковані балкони, оздоблені великою кількістю декоративних квітучих рослин. По внутрішньому периметру будівлі на верхніх поверхах лоджії із дерев'яними перилами. Дах двоскатний із червоної метало черепиці, на кутах і в торці будівлі – невисокі шпилі, в яких розміщено оглядові площадки для відвідувачів, що сполучені із балконами по яких можна прогулюватись на відкритому просторі. Внутрішній простір будівлі спроектовано відповідно до його функціонального призначення.

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований готель «KrayCity» *** розташований на крайній лінії Дарницького району м. Києва у лісовій зоні на першому кілометрі Бориспільського шосе. Відсутність міської метушні сприятиме попиту проєктованого готелю, оскільки ділянка забудови рівновіддалена і від центру міста (13 км) і від аеропорту міжнародного призначення «Бориспіль» (14 км) і буде привабливим місце проживання туристів, що користуються авіалініями.

Площа ділянки під будівництво визначається за формулою:

$$S_d = n_3 \times N, \quad (2.1)$$

де S_d – площа ділянки під будівництво, m^2 ;

n_3 – норматив площі земельної ділянки, приймаємо $75 m^2/місце$;

N – кількість місць у готелі, 80 місць.

$$S_d = 75 \times 80 = 6000 m^2.$$

Рельєф ділянки забудови спокійний, ухил 5% у бік Бориспільської траси. Ґрунти - чорнозем. Глибина промерзання ґрунту 1,0 м. Рівень поверхневих підземних вод низький.

На ділянці будівництва виділяємо такі зони:

- Зона ділянки під забудову, $1332 m^2$. Спочатку визначається робоча площа із врахуванням площ коридорів та технічних приміщень, за формулою:

$$S_p = S_k * K_1 \quad (2.2)$$

де S_k – корисна площа (визначається як сума площ приміщень, наведена в експлікації приміщень на 1 аркуші креслень), $1153,18 m^2$.

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

$$S_k = 1153,18 \times 1,1 = 1268,5 \text{ м}^2$$

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) визначаємо загальну площу 1 поверху (формула 2.4)

$$S_{\text{заг}} = S_p \times k_2 \quad (2.3)$$

де $S_{\text{роб.}}$ – робоча площа поверху;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі, $K_2 = 1,03-1,15$, приймаємо $K_2 = 1,05$.

$$S_{\text{заг.}} = 1268,5 \times 1,05 = 1332 \text{ м}^2.$$

Приймаємо до проектування загальну ділянку під будівлю 1332 м^2 . Геометричні розміри $48 \text{ м} \times 30 \text{ м}$.

- Упорядковані майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення (не менше $0,2 \text{ м}^2$ /одного мешканця) $S_{\text{у.м.}} = 0,2 \times 80 = 16 \text{ м}^2$.
- Зона озеленення (разом зі штучними водоймами) загальною площею $S_{\text{оз}} = 3300 \text{ м}^2$. Ширина захисної смуги 12 м . Площа озеленення визначається за формулою (показник рівня озеленення ділянки – 55% від площі ділянки будівництва):

$$S_{\text{оз.}} = S_{\text{д.}} \times 0,55, \text{ м}^2 \quad (2.4)$$

$$S_{\text{оз.}} = 6000 \times 0,55 = 3300 \text{ м}^2.$$

- Майданчик для стоянки легкових автомобілів на 20 місць. Площа визначається за формулою:

$$S_{\text{ac}} = N \times n_{\text{ac}} \times \rho / 100, \text{ м}^2 \quad (2.5)$$

де n_{ac} - норматив площі території автостоянки на 1 машино-місце, 25 м^2 .

N – кількість місць у готелі, 80 .

ρ – норматив кількості місць на автостоянці для готелю *** становить 20% .

$$S_{\text{ac}} = 80 \times 25 \times 20 / 100 = 500 \text{ м}^2.$$

Отже, приймаємо до проектування майданчик для стоянки легкових автомобілів, площею 500 м^2 . Ширина проїзду з двостороннім рухом $6,5 \text{ м}$, передбачено окремі в'їзд-виїзд на автостоянку шириною $3,5 \text{ м}$ кожен. Відстань від автостоянки до будівлі – 25 м .

- Майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів, площу визначаємо за формулою:

$$S_{m.n.} = B \times L, \text{ м}^2 \quad (2.6)$$

де B - ширина, не менше 3,5 м, приймаємо 4м.

L – довжина одиничного посадкового майданчика (для одноповерхового автобуса 20 м, двоповерхового – 35 м), приймаємо 35 м.

$$S_{m.n.} = 4 \times 35 = 140, \text{ м}^2.$$

- Внутрішні проїзди (до головного та інших входів у готель, наскрізні та ін.), площа визначається за формулою:

$$S_{n.n.} = L \times 3,5 \text{ м}, \text{ м}^2 \quad (2.7)$$

де L – сумарна довжина усіх проїздів, згідно проекту становить 103 м.

$$S_{n.n.} = 103 \times 3,5 = 360,5, \text{ м}^2.$$

- Розворотний майданчик площею $S_{pm}=144 \text{ м}^2$ (12м × 12м).
- Господарські та технічні споруди - окремо розташований майданчик для сміттєзбірників, загальною площею $S_{ггс} = 16 \text{ м}^2$.
- Пішохідні комунікації: основний підхід до готельного комплексу, шириною 4 м; основний підхід до ресторану шириною 4 м, пішохідні доріжки шириною 2,2 м., загальна площа – $S_{m.k.} = 214 \text{ м}^2$.
- Малі архітектурні форми $S_{m.a.ф.} = 144 \text{ м}^2$.

До центрального входу прокладено алею, по обидві сторони якої стоятимуть підвісні ліхтарі та лавочки. Безпосередньо перед входом невелика декоративна а на задньому дворі – штучна водойма, де влітку охочі відвідувачі зможуть виловити самі для себе рибу на обід, покататись на веслових човнах, катамаранах, а взимку покататись на ковзанах.

2.3. Характеристика будівлі

Готель «KrayCity» ***, що проектується, є будівлею, яка відповідає наступним вимогам.

- За призначенням – громадська споруда.
- За містобудівними вимогами – місцевого значення.
- За довговічністю – II ступеня, (термін служби не менше 50 років).
- За вогнестійкістю – I ступеня, кам'яна будівля.

- За поверховістю – багатоповерхова будівля.
- За конструктивною схемою – каркасна будівля з самонесучими стінами.

Характеристику окремих конструктивних елементів будівлі згідно з отриманим завданням на проектування наведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

**Характеристика конструктивних елементів проектного
готелю «KrayCity» *****

№ з/п	Найменування конструктивного елемента	Характеристика конструктивного елемента
I. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Стіни зовнішні – стрічковий збірний; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – тришарова гідроізол. на бітумній мастиці; Глибина закладання 3,8 м; Стіни внутрішні – стрічковий монолітний; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – тришарова гідроізол. на бітумній мастиці; Глибина закладання 3,8 м. Колони – стаканного типу; Глибина закладання 3,8 м. Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – тришарова гідроізол. на бітумній мастиці.
II. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Зовнішні несучі стіни – цегляні, товщиною 510 мм Внутрішні стіни цегляні товщиною 240 мм (виробничі приміщення, побутові та санвузли), та дерев'яні перегородки товщиною 80 мм (приміщення для споживачів).
3	Колони	Залізобетонні, 300х300мм, крок сітки – 6м, 3м.
4	Підлоги	Монолітні - група складських приміщень: Плиточні (полімерні та керамічні плитки) 10-15 мм - виробничі та адміністративно-побутові приміщення, приміщення для відвідувачів.
5	Ригелі	Залізобетонні, таврового перерізу
6	Перекриття	Залізобетонні: монолітні $L \leq 7,2\text{м}$, = 160-300 мм,

Продовження таблиці 2.1

№ з/п	Найменування конструктивного елемента	Характеристика конструктивного елемента
7	Покрівля	Горщна, пласка, з технічним поверхом.

		Структура: Фем (тротуарна бетонна плитка) Пісок – 60 мм Геотекстиль (захист) – 2–5 мм ЕРДМ (каучукова мембрана) – 1,14 мм Цементно-піщана армована стяжка (Врі ф4) – 50–60 мм Утеплювач пінопласт (або піностирольна плита ПСБ-35) – 150 мм Паробар'єр Ц.п. ухилоутворювальний прошарок 10–70 мм 3/6 плита
8	Сходи, ліфтові шахти	Сходи двомаршеві, для відвідувачів: ширина – 2600 мм, довжина – 3600 мм. Сходи двомаршеві, допоміжні: ширина – 2600 мм, довжина – 3600 мм. Ліфт пасажирський, розміри 1700 × 2500 мм Ліфт вантажо-пасажирський, розміри 2500 × 2500 мм Ліфтовий холл 2,2м × 5,0м; Ліфт вантажний малогабаритний для переміщення страв: 1,0м × 1,2м; Ліфтові шахти цегляні.
9	Вікна	Адміністративно-побутові приміщення: -віконні блоки подвійні, металопластикові, засклені однокамерними склопакетами, 1524мм×2032мм, -23 шт. Відстань від підлоги до підвіконня 900мм.
		Виробничі приміщення: -віконні блоки подвійні, металопластикові, засклені однокамерними склопакетами, 1524мм×2032мм, - 15 шт. Відстань від підлоги до підвіконня 900мм. Приміщення для відвідувачів: -віконні блоки одинарні, металопластикові, засклені однокамерними склопакетами, 1516мм×2032мм, - 167 шт. Відстань від підлоги до підвіконня 900мм.

Продовження таблиці 2.1

№ з/п	Найменування конструктивного елемента	Характеристика конструктивного елемента
10	Двері	Адміністративно-побутові та виробничі приміщення: -одинарні глухі дерев'яні, 2100х916мм - 15 шт.,

	-одинарні глухі дерев'яні, 2100х616мм - 10 шт.
	Виробничі приміщення: -одинарні глухі дерев'яні, 2100х916мм - 9 шт.
	Складські та технічні приміщення: -одинарні глухі металеві, 2100х916мм - 13 шт., -подвійні глухі металеві, 2500х1800мм - 3 шт.
	Приміщення для відвідувачів: -одинарні глухі дерев'яні, 2100х916мм - 168 шт., -одинарні глухі дерев'яні, 2100х616мм - 82 шт., -подвійні засклені металопластикові, 2100х1516мм - 10 шт.

У вирішенні внутрішнього простору будівлі враховано такі вимоги:

- Приміщення готелю зблоковані згідно із призначенням. Група житлових приміщень ізольована від приміщень інших груп.
- Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення зблоковані з житловим корпусом і мають окремий вхід для відвідувачів за абонементом.
- Житлові кімнати з необхідними допоміжними приміщеннями згруповані у секції по 24 місця у кожній. Усі приміщення, що входять до складу однієї секції, розташовано на одному поверсі.
- Основні входи мають зручні підходи та розміри, що враховують можливості всіх розрахункових категорій відвідувачів. Кількість входів (виходів) визначається за розрахунком, виходячи із пропускної спроможності будинків, а також експлуатаційних вимог (але не меншою від двох з 50, які одночасно перебувають у будівлі).
- У будівлі забезпечено умови доступу інвалідів, що пересуваються на візках. При цьому передбачено пристрої для безперешкодного пересування інвалідів горизонтальними і вертикальними комунікаціями.
- Система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу також забезпечує інвалідам на візках безперешкодний вхід до будівель.
- Ганки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більш як 1:12. Ганки й пандуси з висотою верхньої позначки від землі понад 0,45 м огорожені.
- При кожному зовнішньому вході до вестибюля та сходових кліток

передбачені тамбури для теплового і вітрового захисту. Позначка рівня підлоги приміщень біля входу до будинку повинна бути вищою від позначки тротуару перед входом не менш ніж на 0,15 м.

- В усіх будинках, де є приміщення, призначені для інвалідів на візках, розташовані вище першого поверху, передбачено ліфти. Кількість пасажирських ліфтів – 2 од., один із ліфтів передбачений вантажним, у якому можна перевозити людей. Кабіни ліфтів мають розміри: пасажирський - ширина 1,5 м, глибина 2,5 м, ширина дверного прорізу – 1,3 м; вантажо-пасажирський - ширина 2,5 м, глибина 2,5 м, ширина дверного прорізу – 2,2 м
- Розміри приміщень вестибюльної групи прийняті з урахування максимальної пропускної спроможності, коефіцієнта змінності, необхідності забезпечення вхідного контролю та охорони, інших особливостей експлуатації будівлі.
- Під час проектування зовнішніх огорожувальних конструкцій передбачено запровадження рішень із мінімізації витрат енергії в будівлі готелю (використання сонячної енергії для обігріву приміщень, мінімізація втрат тепла через конструкції стін, вікон, покрівлі, підлоги першого та цокольного поверху). [11]

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

Шляхом безпосереднього обстеження ділянки було визначено наступні зовнішні інженерні мережі:

- Мережі енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №12727 проходить по Бориспільській трасі на відстані 800 м від території забудови.
- Мережі водопостачання – міський водогін $\varnothing$ 800 мм проходить по Бориспільській трасі на відстані 60 м від межі території забудови.
- Мережі каналізації – районний колектор $\varnothing$ 1100 мм проходить по Бориспільській трасі на відстані 80 м від межі території забудови, дощова

каналізація – прийомник дощових вод на Бориспільській трасі на відстані 85 м від ділянки будівництва.

- Мережі теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ-№ 320 $\varnothing$ 300 мм проходить по Бориспільській трасі на відстані 110 м від межі території забудови.
- Мережі газопостачання – ГРП-№752 по Бориспільській трасі.

Інженерні характеристики закладу

Для отримання технічних умов на приєднання готелю до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками.

У проектованому готелі «KrayCity» *** на 58 номерів передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг: харчування, організації дозвілля, оздоровчі процедури, послуги косметологів, медичне обслуговування, ремонт одягу, послуги роботи конференц-залів.

1. Витрати електроенергії. Загальні витрати електроенергії готелем P визначаються за укрупненим показником $P_{жн}$ (ДБН В.2.5-23-2010)

$$P = (P_{ж} \cdot N + P_{зрг} \cdot N_1 + P_{пт} \cdot S_{пт} + P_{к} \cdot N_2 + P_{фо} \cdot S_{фо} + P_a \cdot S_a + P_r \cdot N_r) \cdot T, \quad (2.8)$$

де $P_{ж}$	– питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, 0,50 кВт/місце;
N	– кількість місць у готелі, 80;
$P_{зрг}$	– питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, 1,03 кВт/місце;
N_1	– кількість місць у закладах ресторанного господарства, 100;
$P_{пт}$	– питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібної торгівлі, 0,15 кВт/м ² ;
$S_{пт}$	– площа підприємств роздрібної торгівлі, 5,3 м ² ;
$P_{к}$	– питоме навантаження від функціонування конференц-залів, 0,15 кВт/місце;
N_2	– кількість місць у конференц-залах, 110;
$P_{фо}$	– питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, 0,15 кВт/м ² ;
$S_{фо}$	– площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, 141,3 м ² ;
P_a	– питоме навантаження від функціонування аптек, 0,12 кВт/м ² ;
S_a	– площа аптеки, 5,0 м ² ;
P_r	– питоме навантаження від функціонування приміщень гаража (відкрита стоянка), 0,05 кВт/місце;
N_r	– кількість місць на стоянці, 20;
T	– кількість робочих днів готелю на рік, 365 днів.

$$P = (0,50 \cdot 80 + 1,03 \cdot 100 + 0,15 \cdot 5,3 + 0,15 \cdot 110 + 0,15 \cdot 141,3 + 0,12 \cdot 5 + 0,05 \cdot 20) \cdot 365 = 66827,85, \text{ кВт.}$$

Отже, загальні витрати електроенергії готелем за рік становлять 66827,85 кВт.

2. Витрати тепла на опалення. Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал, проведено за формулою:

$$Q_0 = q_6 \times V_6 \times T_0 \times \Delta t \times R_1, \quad (2.9)$$

де: q_6	– питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C , Гкал/($\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$); ($q_6 = 3,2674 \times 10^{-7}$);
V_6	– будівельний об'єм будівлі, м^3 (14519,6); Визначається за формулою: $V_6 = S_6 \times (n \times h_1 + n \times h_2 + h_3), \quad (2.10)$ h_1 – висота поверху будівлі, 3,0м; h_2 – висота перекриття, 0,3м; h_3 – висота горищного поверху в коньку, близько 1,7м; n – кількість поверхів 4.
R_1	– поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища (1,17);
T_0	– тривалість опалювального періоду за рік, (для м.Києва 4490) год.;
Δt	– середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, ($17,2^\circ\text{C}$)

$$Q_0 = 3,2674 \times 10^{-7} \times 14519,6 \times 1,17 \times 4490 \times 17,2 = 428,219 \text{ Гкал.}$$

3. Витрати тепла на вентиляцію. Розрахунок витрати тепла на вентиляцію, Гкал, проводимо за формулою:

$$Q_v = q_v \times V \times T_0 \times \Delta t, \quad (2.11)$$

де q_v	– питомі теплові витрати на нагрівання 1 м^3 повітря для вентиляції на: 1°C , Гкал/($\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$) ($q_v = 6,9819 \times 10^{-7} - 6,4832 \times 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_v = \text{тах}$), приймаємо, $q_v = 6,9819 \times 10^{-7}$);
V	– об'єм повітря для забезпечення припливної вентиляції, $15775,2 \text{ м}^3$ (див. табл.2.2);
T_0	– тривалість опалювального періоду за рік, (для м.Києва 4490) год.;

Δt	- середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, (17,2)°C
------------	---

Забезпечення приміщень готелю припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в табл. 2.2.

Таблиця 2.2.

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Приміщення	Площа, $S_{пр}, \text{м}^2$	Висота, $h_{пр}, \text{м}$	Об'єм, $V, \text{м}^3$	Витрати повітря на вентиляцію, м^3	
			$V = S_{пр} \times h_{пр}$	Припливну	Витяжну
Приймально-вестибюльна група	325	2,8	910	1820	3640
Адміністративно-побутові приміщення	121	2,8	338,8	677,6	677,6
Виробничі приміщення	87	2,8	243,6	974,4	1461,6
Приміщення для обслуговування відвідувачів (торговельні зали)	185	2,8	518	2072	1036
Оздоровчий комплекс	141	2,8	394,8	789,6	1579,2
Конференц-комплекс	205	2,8	574	2296	3444
Житловий фонд	1276	2,8	3572,8	7145,6	14291,2
Усього:				15775,2	26129,6
Разом:				41904,8	

Витрати повітря для припливної та витяжної вентиляції розраховуємо за формулами 2.17, 2.19.

Отже, загальні витрати тепла на вентиляцію становлять:

$$Q_o = 6,9819 \times 10^7 \times 15775,2 \times 4490 \times 17,2 = 850,596 \text{ Гкал.}$$

Сума витрат тепла на опалення та вентиляцію становить: $428,219 + 850,596 = 1278,814 \text{ Гкал.}$

4. Розрахунок витрат води.

Загальні витрати води визначено за формулою:

$$B_{\text{заг}} = \sum \frac{q_{\text{tot}}^u \cdot N}{1000} \cdot T + B_{\text{пол.}}, \text{ де} \quad (2.12)$$

$B_{\text{заг}}$	– загальні витрати води закладом, м ³ ;
q_{tot}^u	– норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, $200 \frac{\text{л}}{\text{доба} \cdot \text{місце}}$;
N	– кількість місць у готелі, 80;
T	– кількість робочих днів готелю на рік, 365;
$B_{\text{п}}$	– витрати води на полив території, м ³ .

У тому числі гарячої води:

$$B_{\text{гар.}} = \sum \frac{q_{\text{h}}^u \cdot N}{1000} \cdot T, \text{ де} \quad (2.13)$$

де: q_{h}^u	– норма витрат гарячої води за добу будівлею готелю, $100 \frac{\text{л}}{\text{доба} \cdot \text{місце}}$;
----------------------	--

$$B_{\text{гар.}} = 100 \cdot 365 = 36500 \text{ м}^3.$$

Витрати води на полив території, м³, розраховано за формулою:

$$B_{\text{пол}} = B_{\kappa} \times S_{\text{пол.}} \times \tau \times T_{\text{п}} / 710, \quad (2.14)$$

де B_{κ}	– норма витрат води одним поливним краном, за годину, м ³ ($B_{\kappa} = 1,08 \text{ м}^3/\text{год}$).
$S_{\text{пол}}$	– площа ділянки, яку поливатимуть, м ² (формула 2.15);
τ	– час роботи поливного крану за добу, год (2 – 3 год);
$T_{\text{п}}$	– період поливу території протягом року, діб ($\approx 187 \text{ діб}$);
710	– площа, яка обслуговується одним краном, м ² .

$$S_{\text{пол}} = S_{\text{д}} - S_{\text{нов}} \quad (2.15)$$

$$S_{\text{пол}} = 6000 - 1332 = 4668 \text{ (м}^2\text{)}.$$

Отже, витрати води на полив території становлять:

$$B_{\text{пол}} = 1,08 \times 4668 \times 2 \times 187 / 1000 = 2655,63 \text{ м}^3.$$

Загальні витрати води закладом становлять:

$$B_{\text{заг}} = 200 \times 80 \times 365 / 1000 + 2655,63 = 8495,632 \text{ (м}^3\text{)}.$$

Об'єм стічних вод $B_{\text{стічн}}$ м³, визначається за формулою:

$$B_{\text{стічн}} = p \times B_{\text{заг}} \quad (2.16)$$

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

$$B_{\text{стічн}} = 0,85 \times 8495,36 = 7221,287 \text{ м}^3.$$

Інженерні системи проектного готелю

Система опалення. В готелі передбачено влаштування системи опалення згідно ДБН В.2.5.-67:2013 для підтримання температурного режиму в закладі.

Теплопостачання передбачено від зовнішнього джерела – ТЕЦ (№320). Температура теплоносія на вході становить 85-90°C. На підприємстві передбачений індивідуальний тепловий пункт (ІТП) для розділення мереж теплофікації і підігрівання гарячої води, обладнаний водонагрівачами теплообмінного типу і опалювальним вводом (*опалювальним котлом*), які забезпечені пусковою апаратурою, приладами управління та автоматичного регулювання й обліку кількості і температури теплоносія для опалювання, гарячого водопостачання. [4]

Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого та господарського призначення передбачено окремі гілки опалення із власними приладами обліку тепло споживання, розташованими у загальному приміщенні ІТП. У готелі передбачено резервні джерела тепла для системи гарячого водопостачання, які слід вмикати під час аварій або профілактичних робіт. Резервна опалювальна система складається з генератора тепла – твердопаливного котла потужністю кВт, марки , замкненого опалювального контуру, що виконаний із ВХП-труб Ø 35 мм, системи термокранів із термостатичними головками марки Встановлених на вході до окремих опалювальних пристроїв та пристрою спонукання циркуляції теплоносія марки.

Трубопроводи приховані. Для внутрішньої системи опалення передбачено використання води (*пари*, ін.) з температурою 60–70°C.

В готельних номерах, торгівельних залах ресторанного господарства, адміністративних приміщеннях передбачене використання центрального опалення

з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску марки з верхньою розводкою трубопроводів, влаштування теплої підлоги, внутрішніх блоків теплового насоса; в гарячому цеху ресторанного господарства та сауні фізкультурно-оздоровчого комплексу використано місцеве опалення за рахунок променевих панелей, теплового технологічного устаткування, електropечі; у вестибюлі та холлах готелю, вестибюлі ресторану влаштовано повітряну систему опалення із автоматичною системою управління для підтримки в робочий час розрахункової температури 18-20°C і відносної вологості повітря в межах 30–60%.

Система вентиляції (згідно ДБН В.2.5.-67:2013). Видалення повітря в житлових приміщеннях готелю виконано через санітарні вузли; витяжна вентиляція передбачена із механічним спонуканням.

У кожному приміщенні санвузла проектом передбачено індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в атмосферу. Витяжні вентилятори (робочий і резервний) центральних систем (для безперервної цілодобової роботи з автоматичним вмиканням резерву) встановлюватимуть на рівні верхнього технічного поверху. Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням запроектовано з пристроями для гідравлічного балансування системи.

Індивідуальні витяжні канали і збірні вентиляційні шахти виконуватимуть у будівельних конструкціях. Повітроводи з оцинкованої сталі прокладатимуть в адміністративних та громадських приміщеннях (над підвісною стелею у сервісних шафах) з можливістю доступу для ремонту.

У готелі передбачено організацію природної вентиляції повітря, яка влаштована в наступних приміщеннях: вестибюльна група приміщень, приміщення для відвідувачів ресторанного закладу, адміністративні приміщення, приміщення оздоровчого призначення, медичний пункт, приміщення відпочинку персоналу, конференц-зона, житловий фонд. Крім цього, в закладі наявна механічна припливна вентиляційна система, яка надає повітря об'ємом $V_{\text{п}} = 15775,2 \text{ м}^3$ (формула 2.17) у такі приміщення закладу: (перелік приміщень). Витяжна вентиляція видаляє забруднене повітря газоподібними домішками в

об'ємі $V_v = 26129,6 \text{ м}^3$ (формула 2.18). В приміщеннях, де встановлене теплове устаткування, що має значне виділення тепла та газоподібних забруднювачів повітря, передбачені місцеві вентиляційні відсоси продуктивністю $V_{\text{МВВ}} = \dots \text{ м}^3$ (формула 2.19).

При встановленні в закладі газового устаткування передбачається організація аварійної вентиляції та системи контролю вмісту газу у повітрі.

Об'єм повітря для припливної вентиляції, $\text{м}^3/\text{год}$, визначається за формулою:

$$\text{для виробничих приміщень} \quad - \quad V_n = \Sigma V_{np} \times 3, \quad (2.17)$$

$$\text{для залів} \quad - \quad V_n = \Sigma V_{np} \times 4,$$

V_{np} – будівельний об'єм приміщень, м^3 . Об'єм повітря для витяжної вентиляції визначається за формулою:

$$\text{для залів} \quad V_v = \Sigma V_{np} \times 4, \text{ м}^3/\text{год} \quad (2.18)$$

$$\text{для виробничих приміщень} \quad V_v = \Sigma V_{np} \times 3, \text{ м}^3/\text{год}$$

Об'єм повітря, $\text{м}^3/\text{год}$, для місцевих вентиляційних відсосів визначається за формулою:

$$V_n = \Sigma U \times \alpha \quad (2.19)$$

де, U – потужність теплового устаткування, над яким встановлено місцевий вентиляційний відсос, Вт;

α – коефіцієнт теплотворної здатності устаткування ($22-35 \text{ м}^3/\text{Вт}$);

$\alpha \rightarrow \max$ для приладів з відкритою нагрівальною поверхнею, для закритих приладів $\alpha \rightarrow \min$).

Будівельний об'єм приміщення, $14519,6 \text{ м}^3$, визначається за формулою:

$$V_{np} = S_{np} \times h \quad (2.20)$$

де, h – висота приміщення, $2,8 \text{ м}$;

S_{np} – площа приміщення, м^2 .

Для забезпечення комфортних умов перебування та з метою підтримання температурного, вологісного режиму і фільтрації повітря у приміщеннях номерного фонду, холів, фізкультурно-оздоровчих, для відвідувачів ресторану й лоббі-бару, конгрес-центру тощо встановлені місцеві рециркуляційні цілорічної

дії системи кондиціювання повітря.

Додатково системи кондиціювання встановлені у адміністративних приміщеннях та приміщеннях обслуговуючого персоналу готелю та ресторанного господарства.

Система водопостачання. Водозабезпечення систем закладу здійснюється від міського водогону (див. вище по тексту). На вводі системи у заклад влаштований водомірний вузол із встановленням лічильника. У закладі організовано об'єднану тупикову, просту систему водопостачання з верхньою розводкою, що відповідає вимогам ДБН В.2.5.-64:2012.

Система поділяється на: протипожежну (ДБН В.1.1.-7:-2002, ДБН В.2.5.-64:2012) – з оцинкованих (ін.) труб $\varnothing$ 50 мм з встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з оцинкованих (ін.) труб $\varnothing$ 50 мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу – з оцинкованих (ін.) труб $\varnothing$ 50 мм з підключенням до технологічного устаткування. [5]

Для ремонту ділянок водопровідної мережі передбачено встановлення запірної арматури у колодязі за 30 м від місця вводу системи в будівлю, перед місцями приєднання технологічного і сантехнічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення приймається централізована від перегрівача в тепловій станції із циркуляцією у стояках, що передбачає температуру у трубопроводі на рівні не нижче як 40°C з оцинкованих труб $\varnothing$ 50 мм.

Система каналізації. В готелі «KrayCity»*** організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову, виробничу системи каналізації відповідно вимог ДБН В.2.5.-64:2012.

Внутрішня каналізація будівлі складається з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних (ін.) труб $\varnothing$ 250 мм; стояків, які виконуються з чавунних (ін.) труб $\varnothing$ 250 мм.

В заготівельних цехах влаштовано трапи $\varnothing$ 150 мм, у доготівельних цехах – трапи $\varnothing$ 150 мм, в мийних встановлено трапи $\varnothing$ 250 мм.

Стояки встановлені відкрито – біля стін, або приховано – у борознах і спеціальних шахтах. Верхня частина стояка у вигляді витяжної труби виведено на висоту 0,7 м над дахом будівлі. [5]

Стоки від побутової та виробничої каналізації збираються і відводяться до вуличної мережі окремо.

Зовнішня каналізація включає сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів) і дощову каналізацію, яку виведено у дворову (внутрішньоквартальну) (*вуличну, ін.)* мережу.

Система електропостачання. Енергозабезпечення закладу здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 1200 кВт, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного в електрощитовій закладу, прокладається чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В. Електрощитова розташовується на цокольному поверсі підприємства. В електрощитовій на головному розподільному щиті розміщуються загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, запобіжники, вимикачі живильних групових щитів.

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

Холодильне устаткування підключено до відокремлених групових щитів за радіальною схемою.

Блискавкозахист будівлі виконано відповідно до ДСТУ Б В.2.5-38: 2008 шляхом заземлення блискавкоприймача, функцію якого виконує металева покрівля будинку. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будинку, й приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

У готелі передбачено люмінесцентну рекламу та систему світлових показників (напрямок руху, місця паркування, назва залів, пожежні гідранти тощо). Житлові приміщення обладнано пристроями енергозбереження, встановлених при вході в номер, вони керуються картками електронного карткового замка.

Також у готелі передбачено систему електрогодинофікації. Сигнал від первинного годинника з приміщення адміністратора й порт'є надходить на 12 вторинних годинників, встановлених на поверхових холлах, вестибюлі готелю та вестибюлі ресторану.

Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій. В готелі «KrayCity»*** планується встановити *роздільну* систему сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003 (*пожежну і охоронну*). Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах, дверях, ін. елементах будівлі. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлені в залах, коморах сухих продуктів, ін. В разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

Номери готелів обладнано відомчою охоронною сигналізацією.

В готелі «KrayCity»*** передбачене влаштування наступних систем: міської радіотрансляційної мережі, міського телефонного зв'язку, систем супутникового, внутрішнього зв'язку, супутникового, ретрансляційного телебачення.

Системою міської радіотрансляційної мережі забезпечені вестибюль, холли, адміністративні приміщення.

До ліній міського телефонного зв'язку підключені усі житлові приміщення, вестибюльна група, приміщення адміністрації готелю та ресторану, салон краси та фізкультурно-оздоровчий центр. Передбачається отримання 7 телефонних номерів у міському телефонному вузлі.

Автоматизація інженерного обладнання. У готелі передбачено систему автоматичного регулювання роботи інженерних систем (систему диспетчеризації). Інформація про все під'єднане до системи диспетчеризації обладнання виводитиметься на монітор комп'ютера.

Система диспетчеризації дає змогу в реальному часі спостерігати за тим, що відбувається на віддалених об'єктах і територіях, контролювати їх роботу, а також змінювати параметри засобів автоматики, що обслуговують інженерні системи. Усі інженерні системи будуються на засобах локальної автоматики -

датчиках (програмованих логічних контролерах нижнього рівня), які за допомогою вбудованих інтерфейсів передають дані на верхній рівень. Технологічні дані надходять на єдиний сервер диспетчеризації (залежно від складності об'єкта на персональний комп'ютер або серверну станцію), здатний опрацьовувати і зберігати необхідні обсяги інформації. Дані в графічному вигляді доступні на екрані монітора сервера або клієнтських робочих місць (персональних комп'ютерів, приєднаних до єдиної локальної мережі).

Отримана інформація опрацьовується і залежно від виду сигналу формуються тривожні, аварійні або системні повідомлення, що архівуються в доступне довготривале сховище. Таким чином, створюється замкнена система, де кожна зміна стану устаткування обробляється, протоколюється та виводиться на пульт оператора. Така система дає змогу звести до мінімуму ризик виникнення нештатних ситуацій, а також підвищити і спростити контроль за інженерними системами. [11]

Загалом передбачається реалізувати такі основні функції системи диспетчеризації:

- динамічне графічне, наочне відображення інформації;
- побудова графіків процесів, що відбуваються;
- контроль за процесами;
- звукова сигналізація про несправності;
- розподілена архітектура з необмеженою кількістю робочих місць;
- ведення бази даних про стан обладнання;
- зниження впливу людського чинника;
- зниження експлуатаційних витрат;
- швидка і достовірна діагностика стану об'єктів;
- контекстні підказки оператору в аварійних ситуаціях;
- авторизований доступ до інформації та управління;
- ведення журналу подій в автоматичному режимі;
- документальне визначення причин аварій та втрат;
- гнучка система побудови звітів (зміна, місяць, рік).

Вертикальний транспорт

Для ефективного використання будівлі готелю, забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено вертикальний транспорт – ліфти: пасажирський, який використовують для піднімання та спускання людей, та вантажно-пасажирський - для піднімання та спускання вантажів і людей.

Всередині будівель для розміщення ліфтів влаштовують глухі ліфтові шахти з межею вогнестійкості огорожувальних конструкцій менше години.

2.5. Дизайн

Основною дизайнерською ідеєю запроєктованого готелю «KrayCity»***, у відповідності до прийнятої концепції, є стиль модерн. Цій тематиці підпорядкований весь комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів, технічного оснащення.

Зовнішня архітектурна композиція

Дальній рекламний засіб – 2 прямокутні біл-борди на Бориспільській трасі, рівновіддалені на відстань 1,5 км по обидва боки) та ще один, який знаходиться на виїзді із м. Бориспіль. На біл-бордах зображено фасад готелю та інформація про

назву, рівень, місцезнаходження, види послуг. Рекламне зображення на транспортних засобах повторює інформаційний зміст біл-бордів. Близький рекламний засіб – на відстані 300м до ділянки забудови в напрямку руху від аеропорту «Бориспіль» до проектного закладу розміщено ще один біл-борд, на якому в яскравих зелено-жовто-коричневих тонах на фоні яскравого фото фасаду готелю розміщено більш повна інформація про послуги готелю. Усі три рекламні щити підсвічуються у нічний час. На фасаді будівлі розміщено логотип закладу та вивіску «Готель «KrayCity» - великі білі букви на червоному щиті. У нічний час вивіска та логотип горять білими неоновим світлом.

Головний фасад будівлі розміщено на південну сторону, має прямокутну форму із вежами на даху. із південної сторони, Висока якість архітектурного рішення досягається завдяки вдалому поєднанню природних матеріалів для оздоблення фасаду в стилі модерн. Центральний вхід до готелю має білі

мармурові східці із білими мармуровими перилами та облаштований пандусами. На ганку – дві конічні колони, облицьовані також білим мармуром, перекриті двоскатним дахом. Вхідні двері – масив дуба, фільончасті, частково заграбовані кованими фігурними гатками. Будівля має 4 евакуаційних виходів з будинку і 2 з кожного поверху.

Благоустрій території виражено в таких елементах:

- Огороджена територія по всьому периметру глухим бетонним рельєфним парканом, зі сторони фасаду - декоративна комбінована із цегляних стовпчиків та металевих ґраток, висота паркану – 1,8 м.
- Підходи та під'їзди заощені природним каменем, доріжки й тротуари заасфальтовані. Під'їзд для машин до господарського двору та двір буде заасфальтований, по краю викладений бордюр. До приймально-вестибюльної групи приміщень будуть прокладені пішохідні та транспортні комунікації для зручного розташування транспорту гостей та під'їзду до готелю автобусів з туристами, а також створені всі умови для комфортного просування людей з обмеженими можливостями (інвалідів).
- Для захисту від пилу та шуму і створення відповідного мікроклімату територію озелено газонами із канадської трави по всій площі, вздовж центрального проїзду по обидві сторони – туї на відстані 3 м одна від одної, за туями розміщені квітники із кущами роз та сезонними цибульними квітами. Паркові доріжки з обох сторін мають зелену огорожу із багаторічних «півників». По берегу водойм насаджено верби та берези. Вздовж траси та по всьому периметру паркану - захисна смуга із липи.
- По периметру ділянки будівництва та вздовж центральної алеї розміщено нічні підвісні ліхтарі на відстані 5 м один від одного.

По обидві сторони безпосередньо біля входу в готель розташовані невеликі круглі фонтани, діаметром 3 м. В глибині саду на відстані 50 і 100 м від закладу розміщені альтанки з кованого металу, обплетені кущами роз, дах сферичний, металевий, підлога кам'яна, лавочки дерев'яні. На відстані 15 м від входу в ресторан для дітей є ігрова площадка, площею 18 м² з ігровими пристроями - гойдалки, каруселі, та батуту, міні-лабіринт. В зоні відпочинку на відстані 7 м до

вхідної зони будівлі розташовані лави, дерев'яні гойдалки для дорослих. Господарський двір (288 м²) знаходиться з тильної сторони і виходить на північну сторону від будівлі. Він призначений для отримання сировини та напівфабрикатів. (на 45%), вздовж тротуарів ростуть листяні дерева. Площа озелененої зони 3300 м².

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Інтер'єр створено єдиною композицією в напрямі руху відвідувача до "місця за столом".

Вхідна зона готелю представлена вестибюлем, виконаним у ніжних кремових та біло-сірих тонах з використанням фризів та вбудованих у стіни іонічних колон. Освітлення штучне – точкове верхнє у поєднанні з центральним; загальне освітлення вестибюльної зони забезпечується через вітринні вікна. В центрі вестибюлю розміщено високу фінікову пальму, навколо якої м'які дивани, що створює затишок та комфорт. У тому ж стилі на півтоні темнішим оформлено гардероб, увагу на гардеробі зацентовано за допомогою направленої світла. Далі, за пальмою, розміщено м'які меблі із журнальними столиками, по кутах розставлено декоративні рослини.

Зона приймання та реєстрації виконана у єдиному об'ємі із вестибюлем, оздоблена в тому ж самому стилі, на півтоні темніший. Увага на рецепції акцентована використанням спрямованого світла (природної схильності відвідувачів рухатися проти годинникової стрілки починаючи від входу), застосуванням природного каменю, пластику, скла, та дерев'яного оздоблення меблів.

Ліфтова зона та холи на поверхах вирішено у теплих пастельних тонах у стилі ампір. Стеля багаторівнева, підвісна.. освітлення загальне розсіяне, на стінах – бра.

Інтер'єр житлових кімнат готелю передбачає створення спокійної атмосфери шляхом використання природних та штучних, стилізованих під природні, оздоблювальних матеріалів пастельних, неонових тонів. Кожен номер має свій тон та різну текстуру (глянцева, матова, дзеркальна поверхні). Санвузли оздоблені керамічною плиткою в тон номеру. Сантехнічні прилади білого кольору. Де-які

номери з вільним плануванням: різні рівні підлоги та стелі, двері нестандартної форми. В інтер'єрі поєднано абсолютно різні матеріали. Більшість номерів має гладку пофарбовану стелю із красивими люстрами. Шпалери в тон кімнати, із неяскравим квітковим орнаментом, або класичним лінійним рисунком. Підлоги в апартаментах та люксах – паркетні, викладені ялинкою, в інших номерах – ламінарна дошка. Меблі відрізняються простотою та функціональністю. Широко застосовані рослинні орнаменти та і плавні лінії: дивани та крісла м'які й зручні, ліжка, шафи, столики, комоди, з елементами матового або кольорового скла, дзеркала з фасками, витончена фурнітура. Вестибюль і аванзал ресторану вирішено у теплих пастельних тонах із влаштуванням багаторівневої підвісної стелі і декоративного каміну з мармуровою дошкою навпроти входу, освітлення бокове, місцеве. Обідню залу ресторану та лоббі-бару виконано з використанням природних матеріалів (*шкіри, полірованого каменю(ін.)*), просторове розмежування об'єму зали забезпечене завдяки вітражам з кольорового скла. Освітлення центральне і місцеве – настільними лампами, настінними бра.

Громадські приміщення також оздоблені природними та штучними, стилізованими під природні, матеріали пастельних тонів.

Паспорт проекту

Результати розрахунків зведені у таблицю 2.3.

Таблиця 2.3

Паспорт проекту

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, S_0	м ²	6000
2	Площа будівлі закладу, S_b	м ²	1332
3	Коефіцієнт забудови, κ_z		4,5
4	Площа озеленення, S_{oz}	м ²	3300
5	Коефіцієнт озеленення, κ_{oz}		1,8
6	Загальна площа закладу, $S_{заг}$	м ²	4780

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
7	Корисна площа закладу, S_k	м ²	4157
8	Будівельний об'єм закладу, V_6	м ³	14519,6
9	Вартість будівництва (капітальні вкладення), B_{A+B}	тис. грн	526434,59
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість 1 місця	тис. грн	6580,4
11	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн	110,1
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн	36,257

2.6. Кошторис

Витрати на виконання загально будівельних робіт для створення готелю розраховано за укрупненими показниками вартості загально будівельних

робіт (формула 11)

$$B_{зБР} = S_{заг} \times Y \times K_T \times I_K, \quad (2.21)$$

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

S – загальна площа будівель готелю, м² (4780);

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт 1м², у.о. (1500);

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт, (1);

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн/\$ США, (28,12);

$$B_{зБР} = 4780 \times 1500 \times 1 \times 27,95 = \mathbf{200401,5} \text{ (тис. грн.)}$$

Вартість загально будівельних робіт будівництва готелю розраховують за укрупненими показниками, які приймають за середньо ринкову вартість даних робіт (згідно з досвідом вітчизняних та закордонних будівельних кампаній).

Вартість загально будівельних робіт є витратами за статтею 2.1 зведеного кошторису (табл. 2.4)

Таблиця 2.4

Зведений кошторис

№ глав и	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношенн я вартості	Прийняте до розрахунку співвідношенн я вартості	Розмір витрат, тис. грн
Розділ А. Базисна вартість будівництва				
1	Підготовка території будівництва	1–2% від вартості будівництва за підрозділом 2	1,0	3340,025
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.:			
2.1	Загальнобудівельні роботи	56–60%	60	200401,50
2.2	Електротехнічні роботи	6–8%	6	20040,150
2.3	Сантехнічні роботи	5–6%	5	16700,125

Продовження таблиці 2.4

№ глави	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Прийняте до розрахунку співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн
2.4	Зв'язок та сигналізація	2–3%	2	6680,050
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	27–30%	27	90180,675
Разом за підрозділом 2		100%	100%	334002,500
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5% гл.2	0,2	668,005
4	Об'єкти енергетичного господарства	до 1% гл.2	0,1	668,005
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2–0,5%	0,2	668,005
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	2–12% гл. 2	2	6680,050
7	Благоустрій і озеленення території	1–5% гл. 2	1	3340,025

Разом за підрозділом 1-7				349366,615
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,5–1,5% <i>зл. 1–7</i>	0,5	1746,833
9	Інші роботи та витрати	3,7–9% <i>зл. 1–7</i>	3,7	12926,565
Разом за підрозділом 1-9				364040,013
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% <i>за зл. 1–7</i>	2	6987,332
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2–0,7% <i>зл. 1–9</i>	0,2	728,080
12	Проектні та вишукувальні роботи	2,5–8% <i>зл. 1–7</i>	2,5	8734,165
Всього по розділу А. Базисна вартість будівництва:				380489,591

Продовження таблиці 2.4

Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва				
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38–60% <i>зл. 1–9</i>	38	138335,205
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	2–8% <i>від суми базисної вартості</i>	2	7609,792
Усього по розділу Б:				145944,997
Капітальні витрати за проектом				526434,587

Капітальні витрати за проектом на суму: П'ятсот двадцять шість млн. чотириста тридцять чотири тис. п'ятсот вісімдесят сім грн. 00 коп.

2.7. Охорона навколишнього середовища

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

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

Оцінювання екологічності проектних рішень будівель готелів здійснюємо за двома напрямками:

- а) екологічність умов проживання і виробничої діяльності персоналу;
- б) вплив будівлі на навколишнє середовище (пристрої і заходи, що забезпечують зниження шкідливих викидів в атмосферу, наприклад, встановлення фільтрів, очищення каналізаційних стоків від автостоянок, миття автомобілів, виробничих процесів харчоблоків).

Зміст розділу ОВНС:

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

При складанні заяви про наміри дотримувались певних вимог. Номери готелів обладнано пристроями енергозбереження, які встановлюються при вході в номер і управляються картами електронного карткового замка. У системах холодопостачання застосовано озонобезпечні холодоагенти. Передавальні антени на готелях слід встановлювати згідно з вимогами ДСанПіН 239. Потужність

поглинутої в повітрі дози (ППД) гамма-випромінювання у приміщеннях готелю не перевищує 73 пГр/с (30 мкР/год), Будівельні та опоряджувальні матеріали, а також матеріали для виготовлення покрівлі, вбудованих меблів, систем гарячого та холодного водопостачання, вентиляції мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Готель «KrayCity» *** на 80 місць є підприємством приватної форми власності. Комплекс здається в експлуатацію відповідно до вимог постанови Кабінету Міністрів України від 13.04.2011 №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).

Завершені будівництвом об'єкти приймають в експлуатацію на підставі свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил (далі - свідоцтво), що видається інспекцією державного архітектурно-будівельного контролю (далі - інспекція). Свідоцтво - документ, що засвідчує відповідність завершеного будівництвом об'єкта проектній документації, державним будівельним нормам, стандартам і правилам. Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву за відповідною формою. До заяви додають:

- проектну документацію, затверджену в установленому законодавством порядку;
- акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генеральною проектувальною та генеральною підрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією (якщо об'єкт застрахований).

Акт готовності об'єкта до експлуатації підлягає за письмовим зверненням замовника погодженню протягом 10 робочих днів виконавчим комітетом сільської, селищної або міської ради, або місцевою державною адміністрацією та

органами, до повноважень яких згідно із законом належить участь у прийнятті завершених будівництвом об'єктів в експлуатацію (далі - уповноважений орган). У разі наявності зауважень уповноважений орган подає їх у письмовій формі в десятиденний термін замовнику та інспекції державного архітектурно-будівельного контролю. Замовник зобов'язаний забезпечити усунення зазначених у зауваженнях недоліків. Заяву разом з документами, що додаються до неї, реєструють у журналі реєстрації виданих свідоцтв і відмов у їх видачі. Якщо подана замовником заява з документами, що додаються до неї, відповідає вимогам, інспекція здійснює підсумкову перевірку відповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил та готовності його до експлуатації (далі - підсумкова перевірка), яку починають не пізніше як на третій робочий день після реєстрації заяви. Підсумкову перевірку проводять на об'єкті будівництва і вона не може тривати більш як чотири робочих дні. Інспекція під час підсумкової перевірки має право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати пояснення, довідки, документи, матеріали, відомості з питань, що виникають, та в разі потреби залучати заінтересовані органи. На завершеному будівництвом об'єкті виконані всі передбачені проектною документацією та державними стандартами, будівельними нормами і правилами роботи, а також змонтовано і випробовано обладнання. За результатами розгляду заяви з документами, що додаються до неї, та підсумкової перевірки інспекція протягом двох робочих днів приймає рішення про видачу свідоцтва або відмову. Виявлена невідповідність завершеного будівництвом об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил повинна бути усунута в термін, визначений інспекцією. [4]

2.9. Охорона праці

Згідно із Законом України «Про охорону праці» власник на підприємствах незалежно від форми власності та виду діяльності створює систему управління охороною праці.

Для цього ми обрали систему управління охороною праці в готелі (в залежності від кількості працівників, більше 50 осіб) - Службу охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04), профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07), комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07). [19]

Перелік документації при організації системи управління охороною праці готелю містить такі документи (табл. 2.5)

Таблиця 2.5

**Перелік організаційної документації
системи управління охороною праці готелю**

Мета розроблення	Регламентуючий документ
Створення й забезпечення функціонування служби охорони праці	1. Наказ власника чи керівника про створення служби охорони праці №.2.в ід 12.12.2018р.
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника чи керівника №.3. від 12.12.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.21-04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника чи керівника № 4 від 12.12.2018р. (типове положення НПАОП 0.00-4.12-05)
Створення й забезпечення функціонування комісії з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про 12.12.2018р.
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №.5. від 12.12.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)

У готелі постійно опрацьовують нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові положення, методичні рекомендації та ін.), копії яких зберігаються у керівника служби охорони праці.

Вимоги до ділянки та території готелю

Територія готелю «KrayCity» *** на 80 місць прибиратиметься 3 рази протягом дня, у теплу пору року поливатиметься водою для запобігання пилоутворенню, а у зимовий період року планується розробити заходи для боротьби з ожеледдю.

У північній частині ділянки облаштовано площадку асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників, яка обмежена по периметру бордюром і чагарниками. Площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту.

Відстань від сміттєзбірників до будівлі готелю, місць відпочинку і занять спортом відвідувачів становить 30 м.

Протипожежні розриви між готелем та прилеглими будівлями (спорудами) становлять 50 м. Проектом передбачено під'їзд пожежних автомобілів до будинку готелю у південній частині ділянки, а також до пожежних гідрантів, основних евакуаційних виходів з будівлі, входів, що ведуть до ліфтів, з режимом роботи «Транспортування пожежних підрозділів».

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту та закладів ресторанного господарства розташовані на першому поверсі.

Заходи, що були вжиті при проектуванні будівель:

- відповідність площ і об'ємів виробничих приміщень нормативам на одного працівника;
- наявність побутових приміщень;
- кольорове оформлення приміщень;
- використання кольорів, як сигнально-попереджувальної системи.

Санітарні розриви між будівлями витримані, територія, вільна від споруд, озеленена деревами, декоративними кущами, газонами з розрахунку 40% незабудованої частини ділянки.

Передбачено комплекс протипожежних заходів - в'їзд на територію та можливість маневру машин завдяки кільцево-замкнутій дорозі із радіусом округлення 12 м, який дозволяє вантажному транспорту маневрувати на території двору без розвороту. Ширина вільної території для під'їзду пожежних машин

повинна бути 8 м. Дороги забезпечуються вільний проїзд до будівлі.

Проїзди та пішохідні доріжки мають штучне освітлення. Територія біля виробничих приміщень має двір з під'їзною дорогою, завантажувальним майданчиком. Контейнери для сміття віддалені від будівлі на відстань 20 м. Планування приміщень задовольняє вимогам технологічного процесу і відповідає правилам техніки безпеки та протипожежної безпеки.

Ширина дверей у виробничих приміщеннях - 1,2 м, без порогів, ширина коридорів - 1,5 - 2 м. Підлога приміщень розміщена на одному рівні, без вибоїн. Для відводу води після миття підлоги, в ній є каналізаційні трапи з решітками фільтрами. Стіни виробничих і складських приміщень облицьовані на висоту 1,8 м керамічною плиткою, яка дозволяє здійснювати їх систематичне миття. Устаткування в цехах розміщене згідно з вимогами техніки безпеки.

Одним з факторів, що впливають на самопочуття, настрої та продуктивність праці робітників - це пофарбування приміщення та устаткування. Для фарбування виробничих приміщень приймається блакитний колір, побілка та обкладання стін плиткою проводиться в світлому тоні, а саме стіни та стелю білять білим кольором. [21]

Білий колір має великий коефіцієнт відображення і збільшує кількість світла в приміщенні та зменшує напруження і втому працівників.

Основні напрямки охорони праці на підприємстві:

- забезпечувати працівників закладу санітарним одягом, спеціальним взуттям та засобами індивідуального захисту відповідно з діючими нормами;
- механізувати трудомісткі, важкі та небезпечні роботи шляхом введення в експлуатацію підсобних таць;
- забезпечувати всі ланцюги виробництва спеціальними інструкціями;
- розслідувати нещасні випадки та усувати причини, що їх викликають.

За невиконання вимог охорони праці відповідальні особи несуть дисциплінарну, адміністративну, карну відповідальність.

Заходи щодо передбачення нещасних випадків:

- а) модернізація торгово-технологічного, вантажно-транспортного та іншого устаткування, а також різних пристроїв, інструментів;

- б) пристрої огорожень, додаткових захисних пристроїв, блокування;
- в) удосконалення захисних заземлень;
- г) раціональна установка устаткування, а також його безпека;
- д) механізація прибирання виробничих приміщень.

Заходи щодо передбачення захворювань на виробництві:

- а) пристрої і реконструкція вентиляційних систем, теплових завіс;
- б) посилення дії опалювальних установок;
- в) утеплення підлог;
- г) установка на робочих місцях стільців для короткочасного відпочинку.

Заходи щодо покращення умов праці:

- а) раціональне використання природного та штучного освітлення;
- б) устаткування, реконструкція та переобладнання кімнат для приймання їжі, душових, гардеробних, туалетів;

Всі працівники проходять навчання за програмою технічного мінімуму. Технічний мінімум на діючому торгово-технологічному та холодильному устаткуванні відбувається 1 раз в два роки, а для нового устаткування – по мірі його надходження на підприємство. Крім того, всі працівники проходять інструктаж з техніки безпеки.

Заходи зниження виробничих шкідливостей

Метеорологічні умови – оптимальні та допустимі температури, відносна вологість, швидкість руху повітря - визначаються для робочої зони та виробничих приміщень згідно з вимогами ГОСТ 12.1.005.76. Усі ці параметри слід приймати залежно від пори року, виходячи з категорій фізичного навантаження працівників, призначення приміщень та надлишків тепла.

Заходи щодо захисту від теплового випромінювання, особливо в гарячих цехах закладу, поділяють на такі, що:

- 1) ізолюють джерело тепловипромінювання;
- 2) захищають від теплового випромінювання;
- 3) засоби індивідуального захисту.

На підприємстві передбачений захист працівників від впливу шкідливих речовин на основі заходів, що в ряді випадків використовуються комплексно.

Основні з них: автоматизація процесів, які супроводжуються вилученням шкідливих речовин; удосконалення технічних процесів та їх раціоналізація; удосконалення конструкцій устаткування, при яких виключаються або зменшуються шкідливі викиди в навколишнє середовище. [21]

Таблиця 2.6

Метеорологічні умови для приміщень

Виробничі приміщення	Т °С		V, м/с		X, %	
	Холодний період	Теплий період	Холодний період	Теплий період	Холодний період	Теплий період
Заготівельні цехи	17-19	20-23	0,1-0,2	0,2-0,3	70	70
Холодний	17-19	20-23	0,1-0,2	0,2-0,3	40-60	60-70
Гарячий	20-25	25-28	0,1-0,2	0,2-0,3	40-60	60-70
Мийні столового та кухонного посуду	17-19	20-23	0,1-0,2	0,2-0,3	70	70

Однією з умов підвищення продуктивності праці робітників закладу харчування та зменшення травматизму є раціональне освітлення виробничих приміщень та робочих місць.

При проектуванні природного та штучного освітлення враховувались «Будівельними нормами та правилами» (СНП) та «Правилами будови електроустановок» (ПБЕ), нормативними даними Держенерго «Електричне освітлення» та відповідними відомчими санітарними нормами. Раціональне освітлення виробничих цехів відповідає таким умовам: забезпечувати достатній рівень та рівномірність освітлення робочих місць та проходів; обмежувати прямий та відбитий блиск, передбачити правильний вибір виду світильника та світлових потоків. На проектованому підприємстві природне освітлення передбачено у торгових залах, гарячому та заготівельному цехах, в адміністративно-побутових приміщеннях. У коморах, мийних посуду, а також у вестибюлі, гардеробах для відвідувачів та персоналу, вбиральнях, умивальнях,

білизняній та коридорах використовується освітлення через скляні перегородки суміжних приміщень або штучне.

Природне освітлення може бути верхнім (через світлові прорізи у стелях, дахах), боковим (через вікна у зовнішніх стінах) та комбінованим (через вікна та прорізи).

Аварійне освітлення проектного комплексу для евакуації людей передбачається:

- у прохідних приміщеннях, пожежних проїздах, коридорах та на сходах, які використовуються для евакуації людей із виробничих будівель з кількістю працюючих більше ніж 50 чоловік;
- в основних прохідних приміщеннях (вестибюлях, гардеробних кімнатах, коридорах), розрахованих на перебування понад 50 чоловік;
- у приміщеннях, розрахованих на перебування понад 100 чоловік (торгові та банкетні зали).

Від мережі аварійного освітлення вмикаються освітлені табло з написами «Вихід» (над евакуаційним виходом - «Запасний вихід») над усіма технологічними виходами з приміщення, розрахованими на одночасне перебування понад 100 чоловік. Вид освітлення в приміщеннях підприємств наводимо в таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Освітлення приміщень

Приміщення	Характер освітлення	Вид освітлювача
Торговельні зали	Природне, штучне	ЛБ-80
Гарячий цех	Природне, штучне	ЛХБ-40
Холодний цех	Природне, штучне	ЛДЦ –40-1
Заготівельні цехи	Природне, штучне	ЛХБ-40
Мийна кухонного посуду	Природне, штучне	ЛД-40
Мийна столового посуду і	Штучне	ЛД-40
Буфет	Штучне	ЛД-40

Охолоджувальні камери	Штучне	ЛД-40
Житловий фонд та адміністративні приміщення	Природне, штучне	ЛБ-80
Побутові	Штучне	ЛД-40
Приміщення охолодження	Штучне	ЛД-40
Вестибюль та гардероб	Штучне, природне	ЛД-40

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Умови безпечної роботи персоналу

Робоче місце працівника - це місце в системі людина - машина, забезпечене засобами відображення інформації, засобами управління та допоміжним устаткуванням, місце де відбувається трудова діяльність людини; воно може бути індивідуальним і колективним. Робоче місце працівника характеризується робочим середовищем, а саме - сукупністю чинників зовнішнього середовища.

До них належать: фізичні, хімічні, біологічні, інформаційні, соціально-психологічні та естетичні властивості середовища, які впливають на працівника (ГОСТ 21035-75).

Згідно з ГОСТ 22269-76 передбачена відповідність ергономічних вимог щодо взаємного розташування елементів робочого місця - засобів відображення інформації, засобів управління, допоміжного устаткування. Розміщуючи елементи робочого місця, необхідно передбачити необхідні засоби захисту працівника від небезпечних та шкідливих чинників згідно з ГОСТ 12.0.003-74.

Розміщення елементів робочого місця повинно сприяти оптимальному режиму праці та відпочинку, не викликати втоми, запобігати помилковим діям.

Для кожного цеху слід передбачити безпеку під час пуску устаткування, можливість швидкої зупинки його в аварійних ситуаціях, зручне та безпечне розміщення засобів управління, сигналізації. Передбачено блокування, яке виключає пуск апарата (двигуна, теплових елементів та ін.) при несправному захисному обладнанні або непрацюючих системах вентиляції. Передбачено аварійні кнопки на посту управління для негайного зупинення механізмів (які виключають можливість пуску устаткування під час налагодження або ремонту). Розроблено заходи, які запобігають травмуванню, передбачити попереджувальні

та захисні пристрої та огорожі (аварійні кнопки, запобіжні муфти та клапани). Для запобігання травмуванню передбачено блокування огорож, а від опіків - теплову ізоляцію, температура якої на зовнішній поверхні не повинна перевищувати 45°C.

Передбачено *заходи щодо захисту від ураження електричним струмом*, визначити категорію виробничих приміщень щодо електро- пожежо- і

вибухонебезпечності згідно з нормативами та вибрати вид електроустаткування (закрите, пилонепроникне, вибухобезпечне).

Передбачено захисне вимкнення електроустаткування, тобто систему захисту, яка забезпечує автоматичне вимкнення електроустаткування у разі виникнення небезпеки ураження електрострумом. Небезпека ураження може виникнути при замиканні на землю, зниженні опору ізоляції, несправностях заземлення (замулення) та захисного відключення. [5]

Для захисту від ураження електричним струмом використовують захисні засоби:

а) основні (діелектричні рукавички, монтерський інструмент з ізольованими ручками, показники напруги, ізолюючі кліщі);

б) додаткові (діелектричні галоші, діелектричні гумові килимки, підставки).

До експлуатації механічного обладнання допускаються особи, які здали спеціальний мінімум і одержали інструктаж по техніці безпеки на робочому місці.

Перед включенням машини перевіряється наявність огорожень, стан заземлення, відсутність сторонніх предметів в машині, а також попередити персонал цеха про пуск машини. Перед включенням електропривода необхідно упевнитись про надійне закріплення змінних механізмів.

В неробочий час електропостачання відключено. Регулярно проводяться огляд та профілактичний ремонт.

Техніка безпеки при експлуатації теплового обладнання. Конструкція електричних теплових апаратів в нашому комплексі підприємств відповідає спеціальним Правилам устаткування та безпечній експлуатації.

Монтаж електротеплового устаткування буде здійснюватись відповідно з рекомендаціями паспорта заводу-виробника. Електропроводи захищають від

механічних пошкоджень, всі апарати заземлюють, установлюють плавкі запобіжники для кожного апарату.

Кожен апарат має контрольно-вимірювальну, запобіжну та регулюючу арматуру (електроконтактний манометр, який регулює температуру, захист від “сухого ходу” кип’ятильника здійснюється за допомогою електродів пакетні

перемикачі, які регулюють потужність нагріву пристроїв в плиті, шафі). Категорично забороняється здійснювати миття та очищення електричного устаткування при вмиканні в електричну мережу.

Техніка безпеки при експлуатації холодильного устаткування. Надійна та безпечна робота холодильного устаткування залежить від правильного вибору місця його установки, якості монтажу, виконання правил експлуатації та техніки безпеки, своєчасності ремонту.

Інструкцію по експлуатації вивішують біля кожної установки та видають персоналу. Експлуатацію холодильного устаткування здійснюють відповідно Інструкції по експлуатації і Правилам техніки безпеки.

Підтриманню заданого режиму холодильного устаткування сприяють запобігаючи пристрої та прилади, які повністю автоматизують робочі процеси (запобігаючи клапани, соленоїдні вентилі, терморегулюючий вентиль).

Холодильне устаткування встановлюють на відстані 0,5 м від стіни та на 1,5 м від теплового устаткування.

Техніка безпеки при експлуатації під’ємно-транспортного устаткування. Експлуатація під’ємно-транспортного обладнання відбувається згідно з Інструкцією з експлуатації та Правил техніки безпеки.

При експлуатації на підприємстві :

- а) здійснюють періодичний огляд за технічним станом устаткування;
- б) забезпечують працівників спецодягом та індивідуальними захисними засобами.

Пожежна безпека

Згідно з ГОСТ 12.1.033-81 поняття «пожежна безпека» означає стан об’єкта, при якому з визначеною вірогідністю виключається можливість виникнення і

розвитку пожежі і впливу на людей небезпечних факторів пожежі, а також забезпечується захист матеріальних цінностей. Пожежна безпека об'єктів народного господарства регламентується ГОСТ 12.1.004-76 «Загальні вимоги», а також «Будівельними нормами і правилами», міжгалузевими «Типовими правилами пожежної безпеки», галузевими правилами пожежної безпеки,

інструкціями з пожежної безпеки на окремих об'єктах. [5]

Організація протипожежної безпеки

Відповідальність за пожежну безпеку у готелі несе директор закладу.

Таблиця 2.8

Розрахунок необхідної кількості вогнегасників

Приміщення	Площа, м²	Тип вогнегасника	Вогнегасники
Вестибюль	80	ОУ-5	2
Зала ресторану	100	ОУ-2	3
Зала лоббі-бару	70	ОУ-2	2
Гарячий цех	20	ОУ-5	1
Холодний цех	14	ОУ-2	1
Овочевий цех	14	ОУ-2	2
Оздоровчий комплекс	141	ОХП-10	4
Адміністративно-побутові приміщення	125	ОХП-10	12
Приміщення конгрес-центру	160	ОХП-10	4
Коридори	320	ОХП-10	12
Завантажувальна	8	ОХП-10	1

Відповідальні особи постійно слідкують за виконанням правил при експлуатації опалювальних приладів, електропроводки, технологічного обладнання, силових установок, вентиляційних систем, а також за дотриманням робітниками протипожежного режиму на об'єктах. В закладі розроблені заздалегідь плани безпечної та організованої евакуації людей у випадку

виникнення пожежі. З працівниками проводяться інструктажі з правил

протипожежної поведінки. В закладі є два виходи (основний та для персоналу), які застосовуються для евакуації людей при виникненні пожежі.

В запроектованому закладі ресторанного господарства є такі засоби пожежегасіння:

1) вогнегасні засоби (вода у вигляді струменя, пари, повітряно-механічної піни; інертні гази; хімічні засоби у вигляді рідини та піни; пожежні покривала із брезенту, войлока, асбесту);

2) протипожежне водопостачання;

3) хімічні засоби вогнегасіння (вогнегасники ОХП-10 та ОУ-5);

4) пожежна сигналізація.

Евакуація людей

На випадок виникнення пожежі проектом передбачено встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників. Проектом передбачено: евакуацію людей з приміщень закладів ресторанного господарства через 3 евакуаційні виходи з приміщень: один вихід першого поверху назовні безпосередньо та два через коридор і вестибюль; розсувні та обертові двері, що повинні дублюватися двостулковими дверима, які задовольняють умови евакуації. Кількість евакуаційних виходів з будівлі готелю на першому поверсі – 5.

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні або сходову клітку регламентуються ДБН В. 1.1-7-2002 і становить 8 м.

Відстань шляхами евакуації від найвіддаленіших вхідних дверей номерів готелів до дверей сходових кліток не становить 21м.

Евакуаційні шляхи (коридори, проходи, виходи, сходові марші та площадки, тамбури тощо) забезпечують при виникненні пожежі безпечну евакуацію людей, що перебувають у приміщеннях будівель і споруд, протягом 12 хв., згідно з ДБН В. 1.1-7-2002, не перевищує 50м.

Номери готелів обладнано системами оповіщення про пожежу та керування евакуацією людей. Також передбачено люмінесцентну рекламу та систему

світлових показчиків (напрямок руху, місця паркування, назва залів, пожежні гідранти тощо).

Цивільний захист

На виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у проєктованому готелі за типовою структурою створюють систему цивільного захисту.

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

Керівництво готелю незалежно від форми власності забезпечує працівників засобами індивідуального та колективного захисту за рахунок підприємства, організовує евакуаційні заходи, створює сили для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій, забезпечує їх готовність до практичних дій, упроваджує інші заходи цивільної оборони і несе пов'язані з ними матеріальні та фінансові витрати в обсягах, передбачених законодавством. Наказом начальника цивільного захисту готелю № 1 від 20.10.18 призначаються заступники з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання, оперативних питань. Органом управління цивільним захистом є штаб цивільного захисту, який очолює начальник штабу; одночасно він є першим заступником начальника цивільного захисту готелю. Штаб цивільного захисту організовує і забезпечує безперервне управління цивільним захистом на об'єкті.

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

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

2. Служба охорони громадського порядку. Створюють на базі підрозділів

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

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

4. Аварійно-технічна служба. Створюють на базі виробничого та технічного відділів або відділу головного інженера. Начальником служби є начальник відділу, на базі якого створена служба. Функції служби: розробляє та здійснює попереджувальні заходи, що підвищують стійкість основних споруд, розбирає завали і рятує людей.

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

6. Служба матеріально-технічного постачання. Створюють на базі відділу матеріально-технічного забезпечення готелю. Функції служби: розробляє плани матеріально-технічного постачання; забезпечує формування всіх видів матеріально-технічних засобів; організовує ремонт техніки і майна; забезпечує продовольством і предметами першої необхідності працівників готелю та в місцях розосередження. Посади керівників служб зазначають згідно з розробленим для проєктованого готелю штатного розпису. Кожна служба має формування забезпечення - команди, групи, дружини, ланки.

Висновок

При дослідженні Дарницького району для побудови готелю*** було обрано місце під ділянку забудови на околицях м. Києва поблизу Бориспільського шосе, площею 6000 м².

Обґрунтовано об'ємно-планувальні рішення: виходячи із завдання на проектування, за допомогою статистичних та розрахункових даних визначено склад і площі приміщень та здійснено їх раціональну компоновку з урахуванням характеру і вимог до обслуговування відвідувачів готелю.

В проекті передбачені інженерно-будівельні рішення, розрахунок використовуваних теплоенергоресурсів, капітальні вкладення, розроблено внутрішній дизайн та зовнішню архітектурну композицію закладу. Також передбачені заходи щодо виконання санітарних правил, електробезпеки, пожежної безпеки, цивільного захисту, які відповідають діючим нормативним документам для готелів. Для найбільш ефективного функціонування закладу розроблені рекламні заходи, які передбачають як зовнішню рекламу підприємства так і внутрішню.

Розрахована загальна площа підприємства складає 4780 м², будівельний об'єм закладу – 14519,6 м³, загальна сума витрат на будівництво складає 526434,587 тис. грн.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Проблема вибору найприйнятнішої та найефективнішої форми правління проектного закладу ускладнюється різноманітністю організаційно-правових видів власності.

Організаційно-правова форма господарювання - форма здійснення господарської (зокрема підприємницької) діяльності з відповідною правовою основою, яка визначає характер відносин між засновниками (учасниками), режим майнової відповідальності по зобов'язаннях підприємства (організації), порядок створення, реорганізації, ліквідації, управління, розподілу одержаних прибутків, можливі джерела фінансування діяльності тощо.

Організаційно-правовою формою господарювання проектного готелю «KrayCity» *** на 80 місць обрано приватне підприємство (ПП), яке буде здійснювати діяльність на основі приватної власності трьох засновників. Організації зі статусом юридичної особи функціонують відповідно до законодавства. В Україні основними формами підприємницької діяльності є товариства, кооперативи та приватні підприємства. Установчим документом ПП є статут. Сума часток учасників становить не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам.

На рис. 3.1 наводимо характеристику обраної форми власності і функціонування новоствореного готелю.

Після ухвалення рішення й підготовки необхідних документів, створеному приватному підприємству необхідно пройти державну реєстрацію. Документами для державної реєстрації ПП «KrayCity» є:

1. Установчі документи в трьох екземплярах (уставний договір і статут);
2. Реєстраційна картка встановленого зразка, що одночасно є заявою про державну реєстрацію;
3. Документ, що засвідчує внесення плати за державну реєстрацію;

4. Документ, що засвідчує сплату засновниками внеску в Статутний фонд Підприємства (такими документами є довідка з банку або акт про приймання у випадку внесення вкладу майном);
5. Свідчення про державну реєстрацію засновників (нотаріально засвідчена копія);
6. Договір оренди приміщення (юридична адреса).

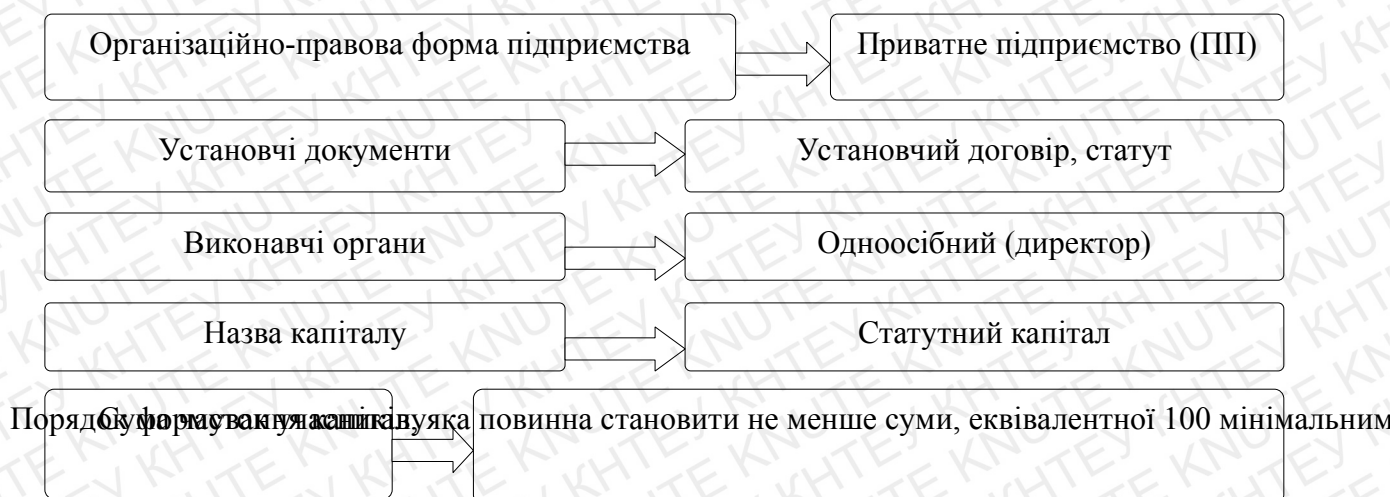


Рис. 3.1. Характеристика форм власності проєктованого готелю «KrayCity»***

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «KrayCity», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «KrayCity» ***

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в районній державній адміністрації	Дарницька районна адміністрація у м.Київі
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	Дарницький районний відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у м. Київ

Продовження таблиці 3.1

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

Розмір статутного фонду ПП «KrayCity», за рахунок власних засновників-фізичних осіб становить 100000 тис.грн, юридичних осіб — 500000 тис.грн. Всього статутний фонд становить 600 млн грн.

До ланок управління готелем відносяться структурні підрозділи, окремі фахівці, які виконують функції управління або частину їх і менеджери, що здійснюють регулювання та координацію діяльності декількох структурних підрозділів. Зв'язкам між відділами властивий горизонтальний характер. Сходінки управління будуються у вертикальному співвідношенні і підкоряються по ієрархії один одному. [25]

Зовнішня документація, що регламентує роботу працівників готелю:

- Національний класифікатор професій;
- Накази Міністерства охорони здоров'я;
- ДСТУ 28681.4-96 «Вимоги щодо класифікації готелів»;
- ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація», інструкції та правила провадження підприємницької діяльності.

Внутрішня документація підприємства:

- установчий договір;
- статут;
- організаційна структура;
- штатний розпис;

- колективний договір;
- положення про оплату праці;
- правила внутрішнього розпорядку;
- посадові інструкції;
- наказу, службові записки, розпорядження, рішення директора.

Статут підприємства — це офіційно зареєстрований документ, який визначає форму власності підприємства, сферу його діяльності, спосіб управління та контролю, порядок утворення майна підприємства й розподілу прибутку, порядок реорганізації підприємства та інші положення, які регламентують діяльність юридичної особи. Завдання статуту — дати найбільш повне уявлення про правовий статус підприємства (фірми) як самостійного суб'єкта підприємницької діяльності, що має всі права юридичної особи, про його внутрішній механізм управління і самоуправління, режим формування та розпорядження його коштами і прибутком. Статут проектового ПП «KrayCity» наведено у додатку....

Положення про структурний підрозділ є найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом проектового підприємства. Положення про структурний підрозділ – внутрішній нормативний документ, на підставі якого організовують повсякденну діяльність структурного підрозділу, оцінюють результати роботи, складають посадові інструкції, визначають завдання, функції, права та обов'язки, а головне — відповідальність працівників.

Положення про структурний підрозділ підприємства розробляє керівник підрозділу або робоча група спеціалістів у галузі управління, трудового права та відповідного напрямку діяльності підприємства. Проект положення підписується керівником структурного підрозділу (членами робочої групи), погоджується із заступником керівника підприємства відповідного напрямку роботи, керівниками структурних підрозділів або посадовими особами, з якими взаємодіє цей підрозділ, та затверджується керівником підприємства у порядку, встановленому для затвердження нормативних документів – грифом «ЗАТВЕРДЖУЮ». Після затвердження один примірник положення про структурний підрозділ зберігається в керівника підрозділу, другий — у кадровій службі. У разі перерозподілу функцій між структурними підрозділами у зв'язку з реорганізацією (зміню

структури) підприємства зміни (доповнення) до положення про структурний підрозділ може бути внесено тільки наказом керівника підприємства. Положення про структурний підрозділ замінюється та заново затверджується в разі зміни назви підприємства або підрозділу.

На основі типових документів з урахуванням особливостей організації працівники служби управління персоналом розробляють документи для внутрішнього користування. Так, важливими організаційно-розпорядницькими документами є Правила внутрішнього розпорядку, що включають наступні розділи:

- загальні положення;
- порядок прийому і звільнення робітників та службовців;
- основні обов'язки робітників та службовців;
- основні обов'язки адміністрації;
- робочий час і його використання;
- винагорода за успіхи в роботі;
- відповідальність за порушення трудової дисципліни.

У розпорядженні кадрової служби знаходяться всі нормативні акти, на підставі яких складаються документи внутрішнього користування:

- колективний договір;
- правила внутрішнього трудового розпорядку;
- положення про підрозділи.

Найважливішим організаційним документом є Колективний договір, що розроблюється за особистої участі підрозділу служби з управління персоналом.

До документів організаційно-методичного характеру відносяться ті, що регламентують виконання функцій з управління персоналом. Сюди входять:

- Положення щодо формування кадрового резерву готелю;
- Положення щодо організації адаптації працівників;
- Рекомендації щодо організації підбору і добору персоналу;
- Положення щодо врегулювання взаємин у колективі;
- Положення щодо оплати і стимулювання праці;

- Інструкція з дотримання правил техніки безпеки.

Посадова інструкція – основний документ у кадровій службі, що регламентує діяльність в рамках кожної управлінської посади. Вона містить вимоги до працівника, що займає цю посаду. Розробляється на основі типових вимог до посади, фахівців, службовців, але з урахуванням особливостей певного готелю і соціально-економічних умов його діяльності. Посадова інструкція є постійно діючим нормативним документом. До неї можуть вноситися доповнення або зміни, але лише на підставі наказу, з яким працівника, що обіймає посаду, потрібно ознайомити не пізніше як за два місяці до внесення зазначених змін. У разі зміни назви підприємства, підрозділу, посади до посадової інструкції вносять відповідні зміни і знову затверджують її. Оригінал затвердженої посадової інструкції зберігається в кадровій службі. Копії посадової інструкції видаються працівникові та керівнику відповідного структурного підрозділу. Ознайомлення працівника з посадовою інструкцією здійснюється з його підписом у журналі ознайомлення працівників з нормативними документами підприємства. [27]

Організаційна структура управління готелем – це сукупність управлінських ланок, що розташовані в суворій співвідпорядкованості і забезпечують взаємозв'язок між керуючою та керованою системами. Організаційна структура проєктованого готелю «KrayCity»*** закріплюється Статутом підприємства і документально оформлюється спеціальними положеннями про різні підрозділи (служби) підприємства, посадовими інструкціями для керівників всіх рівнів управління.

При проєктуванні організаційної структури управління проєктованого підприємства готельного господарства необхідно визначити:

- Функції підприємства; Параметри організаційної структури; Кількість структурних підрозділів апарату управління; Зв'язки між підрозділами.

Для ефективної роботи готелю обираємо лінійну організаційну структуру готельно-ресторанного закладу. Лінійний тип організаційної структури управління характеризується лінійними формами зв'язку між ланками управління і, як наслідок, концентрацією всього комплексу функцій управління та вироблення управлінських дій в одній ланці управління. Від лінійного менеджера

(керівника структурного підрозділу) виходить управлінське рішення чи інформативний потік до виконавця. Менеджери підпорядковані керівнику закладу. Виробнича структура готелю визначається розміром готелю, його особливостями, місцем розташування, сезонністю роботи та іншими факторами. Лінійну структуру управління готелем «KrayCity» *** наведено на рис.3.2.



Рис. 3.2. Лінійна структура ПП «KrayCity»

При лінійній організаційній структурі управління директор підприємства готельного господарства організовує та забезпечує ефективну його діяльність; розробляє стратегію розвитку та здійснює контроль за якістю надання послуг; організовує ефективні зовнішні комунікації; забезпечує раціональне використання, облік і розподіл номерів та місць; скеровує роботу персоналу і служб підприємства; забезпечує рентабельне функціонування; ведення і своєчасне подання господарсько-фінансової звітності; вживає заходи забезпечення готелю матеріальними ресурсами та персоналом. [24]

Переваги та недоліки лінійної форми управління наведено у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Переваги та недоліки лінійної форми управління

Переваги	Недоліки
Особистий контроль керівника, щодо виконання робіт, знання індивідуально-особистісних особливостей та професійних якостей кожного члена невеликого колективу та поточних справ	При збільшенні обсягу роботи та чисельності підлеглих: знижується можливість керівника підприємства особисто контролювати і скеровувати роботу колективу.
Знання поточного стану справ у готелі	Висока завантаженість керівника
Здатність структурних підрозділів до самоуправління	Потребує висококваліфікованих спеціалістів.
Оперативність та конкретність виконання завдань	У керівника не завжди є широке коло спеціалізованих знань для контролю за виконанням обов'язків керівників підрозділів.

Високий рівень обслуговування у закладі готельного господарства, його імідж суттєво залежать від якісного складу та культури обслуговування персоналу закладу. У свою чергу мистецтво менеджменту полягає у розбудові такої кадрової політики закладу, яка б забезпечувала реалізацію поставлених цілей з формування фахового персоналу та створення умов щодо його стабільності та професійного зростання.

Розрахунок чисельності персоналу здійснюємо нормативним методом, який передбачає використання рекомендованих (середньогалузових) норм витрат праці персоналу: нормативів чисельності, норм обслуговування, нормативів часу обслуговування, орієнтовні розміри яких за основними категоріями і професіями працівників.

При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу на основі норм чисельності у закладі готельного господарства кількість штатних одиниць певної посади визначається згідно із запропонованими середньо галузовими нормами.

Для обґрунтування середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування ($Ч_{сп}$), застосовуємо формулу 3.1.

$$Ч_{сп} = Q_p / H_{обс} K_{зам}, \quad (3.1)$$

де Q_p – об'ємні параметри об'єкта обслуговування;

$H_{обс}$ – норма обслуговування;

$K_{\text{зам}}$ – коефіцієнт заміщення.

Коефіцієнт заміщення ($K_{\text{зам}}$) застосовується для коригування явочної чисельності працівників із урахуванням відпусток, листків непрацездатності, інших неявок на роботу з поважних причин. Приймаємо, $K_{\text{зам}} = 1,1$.

Розрахунок середньооблікової чисельності покоївок у готелі «KrayCity» *** наведено у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

**Середньооблікова чисельність покоївок у готелі
«KrayCity» на плановий рік**

Категорія і місткість номера	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньо-облікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
А	1	2	3=1/2	4	5=3+4	6=5* $K_{\text{зам}}$
Апартамент	2	3	0,7			
Люкс	6	4,5	1,3			
Стандарт одномісний	36	9	4,0			
Стандарт двомісний	36	8	4,5			
Разом	80		10,5	5	15	17

Отже, за розрахунками, що наведені у таблиці 3.3, середньооблікова чисельність покоївок – 17 осіб.

В основу обґрунтування чисельності працівників методом техніко-економічних розрахунків покладено кількість робочих місць працівників окремих професій та режим роботи закладу або певного структурного підрозділу. Порядок розрахунку за цим методом передбачає визначення наявної (Φ_n) та середньооблікової чисельності працівників ($\Phi_{\text{с.п}}$) за нижченаведеними формулами:

$$\Phi_n = P_m (\Gamma_m + \Gamma_{\text{пзо}}) / K \Phi_{\text{н}}, \quad (3.2)$$

де P_m – кількість робочих місць певної професії;

Γ_t – час роботи закладу упродовж тижня відповідно до встановленого графіка роботи, год;

$\Gamma_{\text{пзо}}$ – час, необхідний для підготовчих та завершальних операцій на тиждень, год;

КФЧ_n – нормативний фонд робочого часу одного працівника на тиждень, год.

$$\text{Ч}_{\text{сп}} = \text{Ч}_n \text{К}_{\text{зам}} \quad (3.3)$$

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу закладу складаємо штатний розпис. План штатного розпису готелю «KrayCity»*** наведено у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

**Посадова структура зі штатного розпису готелю «KrayCity»
на плановий рік**

№ пор .	Назва структурного підрозділу і посади, тарифний розряд	Код професії за ДК 003:2010	Кількість посадових одиниць
Адміністрація			
1	Директор	1455.1	1
2	Головний бухгалтер	1231	1
3	Бухгалтер-касир	3433	2
4	Маркетолог	1233	1
5	Провідний інженер-програміст	3121	1

Продовження таблиці 3.4

№ пор .	Назва структурного підрозділу і посади, тарифний розряд	Код професії за ДК 003:2010	Кількість посадових одиниць
Служба прийому та розміщення (Front office)			
1	Адміністратор готелю	1225	1
2	Адміністратор черговий	1491	2
3	Агент з бронювання	1476.1	2
4	Порт'є	5121	2
5	Посильний	5121	2
6	Гардеробник	9152	2
7	Швейцар	9154	2
8	Охоронець	9218	2

Служба хаускіпінг			
1	Старша покоївка	1491	2
2	Покоївка	1477	15
3	Прибиральник службових приміщень	9132	2
Господарська служба			
1	Завідувач господарством	1238	1
2	Оператор пральних машин та прасувально-сушильного агрегату	9133	1
3	Працівник хімчистки	9133	1
	Кастелянша	9133	1
	Швачка	7436	1
Інженерна служба			
1	Інженер з ремонту	3110	1
2	Слюсар-сантехнік	7129	1
3	Прибиральник	916	1
4	Двірник	828	1
5	Електрик	3113	2
6	Водій-вантажник	8322	2
7	Охорона		2
Служба постачання			
1	Начальник служби постачання	1235	1
2	Завідувач складом	828	1
3	Комірник	941	1
Служба харчування (Food and beverage (f&b))			
Виробничий персонал			
1	Шеф-кухар	1225	1
2	Кухар 6-го розряду	5122	2
3	Кухар 5-го розряду	5122	4
4	Кухар 4-го розряду	5122	3
5	Мийник посуду	9142	2
6	Прибиральник виробничих приміщень	9132	1

Продовження таблиці 3.4

№ пор.	Назва структурного підрозділу і посади, тарифний розряд	Код професії за ДК 003:2010	Кількість посадових одиниць
Обслуговуючий персонал (ресторан)			
1	Метрдотель	1456.1	2
2	Офіціант	5123	10
3	Бармен	5123	2
4	Прибиральник торговельних залів	9132	2
5	Гардеробник	9152	2
Їдальня (для персоналу)			
1	Буфетник 5-го розряду	5123	2
Лобі-бар (у холі готелю)			
1	Бармен	5123	2
2	Офіціант	5123	4
Кав'ярня (у конференц-центрі)			
1	Бармен	5123	2
1	Офіціант	5123	4
Культурно-дозвілева служба			

1	Адміністратор конференц-центру	4222	1
2	Конференц-асистент	4222	2
3	Технік	3113	1
Фізкультурно-оздоровча служба			
1	Інструктори з йоги та фітнесу	1492	1
2	Тренер	1492	2
3	Працівник сауни	9133	2
Служба побутового обслуговування			
1	Перукар	5141	2
2	Майстер з манікюру	5141	1
3	Працівник приймального пункту пральні та хімчистки	5220	1
4	Працівник торговельних кіосків	5220	4
	Разом		113

Штатний розпис закладу є основою для розробки планового фонду оплати праці працівників. Планування фонду заробітної плати працівників готелю «KrayCity» на плановий рік наводимо у додатку. Оскільки розрахунок заробітної плати робимо на плановий рік, беремо до уваги, що з 01.01.2019 мінімальна заробітна плата становитиме 4170 грн.

У проекті плану з праці для новостворюваного готелю «KrayCity» необхідно передбачити додаткову преміальну складову фонду оплати праці з урахуванням того, що постійні доплати на надбавки вже визначено у штатному розписі. Розрахунок наводимо у табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Планування преміального фонду готелю «KrayCity» на плановий рік

Групи працівників	Плановий фонд основної заробітної плати, грн	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн
Адміністративно-управлінський персонал	110710,2	20	22142,04
Основний операційний персонал	357233	30	107169,9
Допоміжний персонал	77307	10	7730,7
Разом	545250,2		137042,64

Розрахунок планового фонду оплати праці готелю «KrayCity» передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним

розписом, який формується як за рахунок поточних витрат, так і за рахунок прибутків закладу. Розрахунки планового фонду оплати праці наведено у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Розрахунок фонду оплати праці готелю «KrayCity» на плановий рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн
Місячний фонд основної заробітної плати	545,250
Місячний фонд додаткової заробітної плати	95,784
Разом місячний фонд оплати праці	641,034
Річний фонд основної заробітної плати	6543,002
Річний фонд додаткової заробітної плати	1149,406
Разом річний фонд оплати праці	7692,408

Кінцевим етапом є узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для готелю «KrayCity» (табл. 3.7).

Таблиця 3.7

План з праці готелю «KrayCity» на плановий рік

Показники	На плановий рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	113
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	15
основний операційний персонал, осіб	79
допоміжний персонал, осіб	19
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	6543,002
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	1328,522
Основний операційний персонал, тис. грн	4286,796
допоміжний персонал, тис. грн	927,684
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	1644,512
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	265,704
Основний операційний персонал, тис. грн	1286,039
допоміжний персонал, тис. грн	92,768
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	8187,514
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	1594,227
Основний операційний персонал, тис. грн	5572,835
допоміжний персонал, тис. грн	1020,452
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	79,91
– додаткова заробітна плата, %	20,09

Загальний фонд оплати праці для проектового готелю «KrayCity» склав **8187,514 тис. грн.**

3.2. Капітал

Основні засоби – це матеріальні цінності, які використовують упродовж понад 365 календарних днів з моменту введення їх в експлуатацію, вартістю понад 2,5 тис. грн, що поступово зменшується у зв'язку з фізичним та моральним зносом. На баланс проектового закладу готельного господарства основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первісною вартістю. Визначення складу і первісної вартості основних засобів наводимо у табл. 3.8.

Розрахунок суми амортизації основних засобів, яку нараховують на наявні необоротні активи у перший рік створення закладу, здійснюємо на основі узагальнених планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів. Амортизаційні відрахування є, з одного боку, елементом планових поточних витрат, з іншого – джерелом фінансування відтворення основних засобів при подальшій діяльності закладу.

Таблиця 3.8

Склад, первісна вартість та термін експлуатації основних засобів готелю «KrayCity» на 2019 (перший) рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн	Термін корисного використання, роки
1. Будівлі, споруди	526434,587	30
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	2570,6	5
3. Інші	970,2	4
Разом	529975,387	

Розрахунок суми амортизації по кожному виду основних засобів та по закладу в цілому доцільно здійснювати за прямолінійним методом. За прямолінійним методом річну суму амортизації (А) визначаємо діленням вартості, що амортизується, на термін корисного використання об'єкта основних засобів (Т).

Таблиця 3.9

**Розрахунок суми амортизації за видами
основних засобів готелю «KrayCity» на 2019 рік**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
1. Будівлі	526434,587	30	17547,82
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	2570,6	5	514,12
3. Інші	970,2	4	242,55
Разом амортизація основних засобів			18304,49

Вартість амортизації розраховують як первісну ($OZ_{пв}$) мінус ліквідаційна вартість ($OZ_{лв}$):

$$A = (OZ_{пв} - OZ_{лв}) / T \quad (3.4)$$

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по закладу в цілому наводимо у табл. 3.9.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основними видами діяльності проектного готелю є:

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

Планування послуг з тимчасового розміщення передбачає обґрунтування кількості місць розміщення гостей та місце-днів реалізації у плановому періоді. Заплановані обсяги діяльності засобом розміщення визначаються у виробничо-експлуатаційній програмі.

Обґрунтування обсягу реалізації послуг, $Q_{пл}$, з тимчасового розміщення на плановий період визначемо методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готелю та планового коефіцієнта його завантаженості (формули 3.5 та 3.6).

$$ПС = \sum_{i=1}^n H_i \cdot M_i \cdot D \quad (3.5)$$

де 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 у плановому році;

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

$$Q_{\text{пл}} = \text{ПС} \cdot K_{3.i} \quad (3.6)$$

де $K_{3.i}$ – плановий коефіцієнт завантаженості номерів i -ого типу і категорії, од.

Планова пропускна спроможність готелю визначалась з урахуванням сезонності попиту на послуги. Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з

тимчасового розміщення у готелі «KrayCity» на плановий рік проводимо у таблиці 3.10.

Планування обсягу послуг з харчування у закладі ресторанного господарства готелю. Планова пропускна спроможність ЗРГ (обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду готелю, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ЗРГ в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення в регіоні його функціонування.

Таблиця 3.10

**Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення у
готелі «KrayCity» *** на плановий рік**

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг (Q _{пл}), людино-днів			
			між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
A	1	2 = 1 · M _i	3	4	5	6	7	8	9 = 2 · 3 · 6	10 = 2 · 4 · 7	11 = 2 · 5 · 8	12 = 9 + 10 + 11
Апартамент	1	2	120	125	120	0,5	0,7	0,6	120	175	144	439
Люкс	3	6	120	125	120	0,6	0,8	0,7	432	600	504	1536
Стандарт одномісний	36	36	120	125	120	0,6	0,8	0,7	2592	3600	3024	9216
Стандарт двомісний	15	30	120	125	120	0,6	0,8	0,7	2160	3000	2520	7680
Номер для людей з обмеженими	3	6	120	125	120	0,4	0,6	0,5	288	450	360	1098

МОЖЛИВОСТЯМ и												
Разом	59	80							5592	7825	6552	19969

Виходячи з розрахунків обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення у готелі можна зробити висновок, що найбільша кількість обсягу реалізації послуг спостерігається у високий сезон - 7825 людино/діб.

До послуг харчування у ЗРГ при готелі будуть віднесені сніданки за типом «шведського столу» для гостей готелю, організацію обслуговування у закладах ресторанного господарства за меню вільного вибору та бенкетне обслуговування.

Плановий обсяг реалізації послуг ЗРГ при готелі «KrayCity» на плановий рік розраховуємо у таблиці 3.11. Аналізуючі дані реалізації послуг ЗРГ при готелі «KrayCity» на плановий рік бачимо, що основну кількість замовлених послуг складають сніданки та організація обслуговування за меню вільного вибору.

Таблиця 3.11

Обсяг реалізації послуг ЗРГ при готелі «KrayCity»

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	5592	7825	6552	19969
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки	100	100	100	
2.2. Меню вільного вибору	70	80	70	
2.3. Бенкетне обслуговування	40	80	50	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)				
3.1. Сніданки	5592	7825	6552	19969
3.2. Меню вільного вибору	3914	6260	4586	14761
3.3. Бенкетне обслуговування	2237	6260	3276	11773

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Доходи готелю – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку заклад отримує у результаті надання комплексу послуг для гостей у різних структурних господарських підрозділах підприємства.

Основну частину доходів закладу готельного господарства забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності ($D(B)_{од}$) готелю поділяють на чотири основні групи за джерелами походження:

- ✓ дохід (виручка) від продажу номерів/місць ($D_{нф}$);
- ✓ дохід (виручка) закладів ресторанного господарства /товарооборот ($D_{зрг}$);
- ✓ доходи об'єктів оздоровчого та рекреаційного призначення (D_m);
- ✓ інші операційні доходи ($D_{інд}$).

Таким чином, дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою

$$D(B)_{од} = D_{нф} + D_{зрг} + D_m + D_{інд}. \quad (3.7)$$

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

$$D_{нф} = \sum_{i=1}^n N_i \cdot M_i \cdot D_{K_{zi}} \cdot C_i \quad (3.8)$$

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

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;

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

При складанні цінової політики готелю «KrayCity», орієнтувались на ціни на тимчасове проживання закладів конкурентів проектного підприємства. У таблиці 3.12 наведено ціни на номери в залежності від сезонності.

Таблиця 3.12

Орієнтовні ціни номерного фонду готелю «KrayCity» на планований рік

Категорія номерів	Ціна за місце у номері (за добу), грн.		
	міжсезоння	високий сезон	сезон

Апартамент	4000	4300	4200
Люкс	2900	3000	2950
Стандарт одномісний	1800	2000	1900
Стандарт двомісний	2200	2300	2250
Номер для людей з обмеженими можливостями	1200	1300	1250

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей (продажу номерів) у готелі «KrayCity» розраховано у табл. 3.13.

Реалізацією товарів (товарооборотом) визначають будь-які операції, що здійснюються згідно з договорами купівлі-продажу, обміну, поставки та іншими цивільно-правовими договорами, які передбачають передачу права власності на такі товари за плату або компенсацію, незалежно від строків їх надання, а також операції з безоплатним наданням товарів. [30]

Таблиця 3.13

**Планування доходів від реалізації послуг
з тимчасового розміщення (проживання) готелю «KrayCity»**

Категорії і місткість номерного фонду	Плановий обсяг реалізації послуг (Q _{пл}), людино-діб				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	між-сезонн	високий	сезон	разом	між-сезонн	високий	сезон	між-сезонн	високий	сезон	разом
A	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11=8+9+10
Апартамент	120	175	144	439	4000	4300	4200	480	752,5	604,8	1837,3
Люкс	432	600	504	1536	2900	3000	2950	1252,8	1800	1486,8	4539,6
Стандарт одномісний	2592	3600	3024	9216	1800	2000	1900	4665,6	7200	5745,6	17611,2
Стандарт двомісний	2160	3000	2520	7680	2200	2300	2250	4752	6900	5670	17322
Номер для людей з обмеженими можливостями	288	450	360	1098	1200	1300	1250	345,6	585	450	1380,6
Разом								11496	17237,5	13957,2	42690,7

Ціна послуг та страв закладу ресторанного господарства визначається із застосуванням витратного методу. Так, у підрозділі «Поточні витрати» визначається добова та річна собівартість продукції закладу ресторанного господарства, виходячи з чисельності гостей на рік. Торговельна націнка ЗРГ при готелі «KrayCity» становить 150%.

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на рік здійснюють, виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей закладу готельного господарства залежно від рівня завантаженості номерного фонду. Розрахунки наведено у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Планування доходів від реалізації продукції та послуг закладу ресторанного господарства готелю на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки	5592	7825	6552	19969
1.2. Меню вільного вибору	3914,4	6260	4586,4	14760,8
1.3. Бенкетне обслуговування	2236,8	6260	3276	11772,8
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Сніданки	150	200	180	
2.2. Меню вільного вибору	320	350	340	
2.3. Бенкетне обслуговування	400	500	430	
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки	838,8	1565	1179,36	3583,16
3.2. Меню вільного вибору	1252,608	2191	1559,376	5002,984
3.3. Бенкетне обслуговування	894,72	3130	1408,68	5433,4
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	2986,128	6886	4147,416	14019,544

У таблиці 3.15 розраховуємо всі види операційних доходів по всіх напрямках діяльності готелю «KrayCity» на плановий рік.

Таблиця 3.15

Планування обсягу операційних доходів готелю «KrayCity» на 2019 рік

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн.	11496	17237,5	13957,2	42690,7
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	2986,128	6886	4147,416	14019,544
Разом: основні операційні доходи, тис. грн	14482,128	24123,5	18104,616	56710,244
3. Інші операційні доходи, тис. грн	1013,749	1688,645	1267,323	3969,717
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	15495,876	25812,145	19371,939	60679,961

Інші операційні доходи проектного закладу визначались у розмірі 7% від основних операційних доходів.

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності закладу, а також інструмент оцінювання техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом.

Витрати діяльності становлять вихідну базу при формуванні ціни продукції (товарів, послуг), безпосередньо впливають на прибуток закладу, рентабельність, формування фондів фінансових ресурсів.

При обґрунтуванні економічних параметрів створення закладу готельного господарства розробляються такі планові показники поточних витрат діяльності:

- планові операційні витрати за калькуляційними статтями;
- річну суму поточних витрат закладу готельного господарства.

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями (стандартами) бухгалтерського обліку. Кожний заклад з метою організації фінансово-економічної діяльності має право самостійно визначати перелік і склад калькуляційних статей витрат.

Калькуляційні статті відображають формування витрат за видами і напрямками діяльності та місцем виникнення. При цьому однорідні елементи витрат можуть бути наявними і відображатись у кількох статтях калькуляції.

При розробленні проекту готелю «KrayCity» узагальнюємо планові показники його поточних витрат у таблиці 3.16. Крім того, поточні витрати діяльності поділено на умовно-постійні та умовно-змінні.

Таблиця 3.16

Планування поточних витрат готелю «KrayCity» на 2019 рік

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів закладу ресторанного господарства готелю	3994,942	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	8187,514	ЗВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1801,253	ЗВ
4	Амортизаційні відрахування	18304,489	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	1562,995	ЗВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	761,12	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0	ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	279,2	ПВ
9	Витрати на транспортування	372,3	ЗВ
10	Витрати на охорону	121,36	ПВ
11	Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення	24	ЗВ
12	Інші адміністративно-управлінські витрати	385	ЗВ
13	Інші поточні витрати діяльності	3893,23	ПВ
14	Фінансові витрати	0	ПВ
	Разом поточні витрати	37909,09	
	умовно-змінні	14549,686	
	умовно-постійні	23359,403	

Стаття 1. Обґрунтування вартості придбання сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції; закупівельних товарів, що були реалізовані закладом ресторанного господарства готелю здійснена у табл. 3.17.

Таблиця 3.17

Планування витрат на сировину, продукти, закупівельні товари ЗРГ готелю на плановий 2019 рік

Сировина та продукти	Потреба продуктів для виготовлення власної продукції	Купівельні товари	Всього	Роздрібна ціна за 1 кг, грн.	Вартість, тис. грн.
Баранина	560		560	160	89,6
Курка	1800,5		1800,5	51	91,8
Печінка	256,2		256,2	74	19,0
Язик телячий	401,5		401,5	51,5	20,7
Яловичина	860		860	140	120,4
Яловичина	360		360	120	43,2
Яловичина	2089,6		2089,6	136	284,2
Яйце	8627,1		8627,1	2,4	20,7
Кальмар (філе)	759,2		759,2	89	67,6
Кета солена	1131,5		1131,5	115	130,1
Креветки	360		360	210	75,6
Лосось	701,5		701,5	370	259,6
Окунь	560		560	180	100,8
Судак	720		720	166	119,5
Тріска	507		507	175	88,7
Ковбаса варена	237,6		237,6	120	28,5
Корейка	219		219	146	32,0
Сосиски,	396,6		396,6	110	43,6
Шинка варена	350,8		350,8	120	42,1
Шинка копчена	810,8		810,8	125	101,4
Масло	1204,5		1204,5	102	122,9
Молоко	2100		2100	24	50,4
Морозиво	832,2		832,2	90	74,9
Сир твердий	906,6		906,6	130	117,9
Сметана	770,9		770,9	64	49,3
Творог	925,3		925,3	60	55,5
Баклажани	365,1		365,1	33	12,0
Буряк	700		700	8	5,6
Гриби свіжі	1530,8		1530,8	32	49,0
Кабачки	1520,3		1520,3	20	30,4
Капуста б/к	3220,9		3220,9	12	38,7
Капуста цвітна	651,5		651,5	25	16,3
Капуста	750		750	11	8,3
Картопля	4250		4250	8,5	36,1
Квасоля	248,2		248,2	21	5,2
Морква	1253,7		1253,7	12	15,0

Продовження таблиці 3.17

Сировина та продукти	Потреба продуктів для виготовлення	Купівельні товари	Всього	Роздрібна ціна за 1 кг, грн.	Вартість, тис. грн.
Огірки	750		750	48	36,0
Перець	1015		1015	70	71,1
Петрушка	442,6		442,6	50	22,1
Помідори	958,5		958,5	50	47,9
Ріпа	36		36	15	0,5
Салат зелений	930,7		930,7	50	46,5
Селера (корінь)	87,2		87,2	35	3,1

Спаржа	743		743	40	29,7
Цибуля	3450		3450	10	34,5
Часник	30,7		30,7	70	2,1
Шампінйони	761		761	30	22,8
Абрикоси	1168		1168	60	70,1
Лимон	495,7		495,7	52	25,8
Слива	622,4		622,4	64	39,8
Яблука свіжі	1800		1800	19	34,2
Борошно	4062,5		4062,5	14	56,9
Джем, варення	1461,8		1461,8	40	58,5
Крупа манна	75,2		75,2	14	1,1
Крупа рисова	320,1		320,1	28	9,0
Олія	301,2		301,2	33	9,9
Оцет	75,2		75,2	12	0,9
Цукор	772,5		772,5	12,5	9,7
Горошок	210,5		210,5	48	10,1
Гриби	405,5		405,5	62	25,1
Каперси	386,9		386,9	57	22,1
Консерви	560		560	39	21,8
Краби	204,7		204,7	170	34,8
Маслини	150		150	210	31,5
Огірки солоні	235		235	25	5,9
Плоди, ягоди	400		400	36	14,4
Солодка вода		3200	3200	13,5	43,2
Мінеральна		5107	5107	13	66,4
Сік		2300	2300	29	66,7
Горілка		850	850	70	59,5
Вино		1500	1500	90	135,0
Коньяк		850	850	150	127,5
Шампанське		1285	1285	85	109,2
Пиво		2850	2850	15	42,8
Хліб		3650	3650	10	36,5
Кондитерські		2920	2920	15	43,8
Разом					3994,9

Стаття 2. Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат. Систему оплати праці та плановий фонд оплати праці обґрунтовано у таблиці 3.7, складає 8187,514 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок (внесок у Пенсійний фонд України, Фонд соціального страхування, Фонд соціального страхування на випадок безробіття) визначають, виходячи із запланованих витрат на оплату праці та діючих ставок нарахувань єдиного соціального внеску (ЄСВ) відповідно до ст. 7 та ст. 8 Закону України «Про збір та облік єдиного внеску на загальне обов'язкове соціальне страхування» 01.01.2016 р. загальна ставка ЄСВ для всіх видів

економічної діяльності незалежно від класів ризику становить 22% в межах максимальної бази. Максимальна база нарахування ЄСВ становить 25 прожиткових мінімумів для працездатних осіб. На січень 2019 р. прожитковий мінімум становитиме за даними, ВР України, 4170 грн.

Отже, ЄСВ = 4170 грн. $\times$ 25 /100% $\times$ 22%/1000 = 22,935 (тис. грн.)

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначають за розрахунками, здійсненими у таблиці 3.9 – 18304,490 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги.

Планування поточних витрат на експлуатацію готелю «KrayCity» здійснюємо в табл. 3.18.

Таблиця 3.18

Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2019 рік

Витрати	Витрати у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн	Поточні річні витрати, тис. грн
Електроенергія	66827,85	1,725	115,278
Опалення	428,219	1416,96	606,769
Вода, у тому числі:	8495,632		0,000
- холодна	6167,829	12,35	76,173
- гаряча	2327,803	120	279,336
Відрахування до ремонтного фонду	0,8% від доходу готелю		485,440
Разом			1562,995

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних швидкозношуваних предметів. До швидкозношуваних малоцінних предметів у готелі та інших його підрозділах належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року та вартість яких менше 2500 грн (з 01.01.2012). Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати закладу.

Розрахунок вартості спеціального одягу персоналу в готелі на рік здійснюють у табл. 3.19.

Таблиця 3.19

Вартість спеціального одягу персоналу у готелі на 2019 рік

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розписом	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн	Сума зносу, тис.грн
Адміністративно-управлінський персонал	15	1	2000	30
Оперативно-виробничий персонал	98	2	1500	294
Разом	113			324

Розрахунок вартості малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат, наведено у табл. 3.20.

Таблиця 3.20

Розрахунок вартості інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів у готелі, на 2019 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник	Вартість одиниці, грн	Сума зносу, грн
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд	100	2	200	80	16
2. Столові набори	100	2	200	80	16
3. Скляний (кришталевий) посуд	100	3	300	150	45
4. Металевий посуд	100	1	100	90	9
5. Інший посуд (бару)	40	0,6	24	80	1,92

Продовження таблиці 3.20

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник	Вартість одиниці, грн	Сума зносу, грн
6. Столова білизна	60	1	60	220	13,2
7. Постільна білизна	80	2	160	600	96
8. Рушники	80	3	240	250	60
9. Спортивний інвентар	80	0,25	20	9000	180
10. Інші предмети	—	—	—	—	0
Разом					437,12

Загальні витрати по статті визначаємо як суму вартості спеціального одягу персоналу та вартості інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів: $324 + 437,12 = 761,12$ тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень планують при розробленні бізнес-плану за наявності цих витрат. В проекті готелю «KrayCity» оренда приміщень готелем не передбачена.

Стаття 8. Податки та збори, передбачені законодавством як обов'язкові платежі включають: сертифікат на послуги тимчасового проживання та сертифікат на харчування – 3,5 тис. грн. на місяць, ліцензія на продаж алкогольних напоїв – 8,0 тис. грн. один раз на рік, фіскальні апарати та їх обслуговування – 6,5 тис. грн. на місяць, сертифікат відповідності на продукти харчування – 5,0 тис. грн. на місяць, торговий патент на здійснення торговельної діяльності – 2,2 тис. грн. на місяць, збір за місця для паркування транспортних засобів – 1,8 тис. грн. на місяць, дозвіл на розміщення об'єкта зовнішньої реклами – 3,6 тис. грн.

Загальні витрати по статті 8: 279,2 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування розраховують, виходячи з кількості кілометрів пробігу автотранспорту за день (250 км) та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту (34 грн/літр). Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажопасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 365 днів. Витрати на транспортування складають:

$$250/100 \times 12 \times 34 \times 365 = 372,3 \text{ тис. грн.}$$

Стаття 10. Витрати на охорону готелю слід прийняти 0,2% доходу закладу, що відповідає середньринковим показникам. Складає 121,36 тис. грн.

Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення. Умовно приймаємо 300 грн. у розрахунку на кожного гостя. Передбачаємо 24,0 тис. грн.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати: передбачаємо 385 тис. грн. на проведення розважальних шоу та анімаційних програм у проектованому готелі на рік.

Стаття 13 Інші поточні витрати – на рекламу та маркетингові дослідження; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні – умовно слід прийняти 20,0% від постійних витрат закладу – 3893,23 тис. грн.

Стаття 14. Фінансові витрати не передбачаємо, оскільки для будівництва готелю брати кредит не будемо.

Наступним етапом обґрунтування проекту створення готелю є проведення комплексного аналізу доходів, витрат, прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP-аналіз (Cost-Volume-Profit). Цей метод є одним із найбільш ефективних засобів планування діяльності закладів. Він допомагає визначити найбільш оптимальні пропорції між змінними та постійними витратами, ціною та обсягами реалізації, мінімізувати господарські ризики.

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

Маржинальний прибуток готелю (сума покриття, прибуток бруто) – це різниця між доходами закладу (без урахування ПДВ) та сумою змінних витрат.

Точка беззбитковості, або поріг рентабельності характеризує обсяг доходів готелю, достатній для фінансування сукупних поточних витрат діяльності та досягнення умов самоокупності. [32]

Для проведення аналізу беззбитковості діяльності готелю, що проектується, необхідною умовою є поділ витрат закладу на умовно-постійні та умовно змінні.

Розрахунки планового маржинального прибутку готелю «KrayCity» *** наводимо у табл. 3.21

Таблиця 3.21

**Планування маржинального прибутку
готелю «KrayCity» на 2019 рік**

Показники	Алгоритм розрахунків	На плановий рік, тис. грн
1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	табл. 3.15	60679,96108

Показники	Алгоритм розрахунків	На плановий рік, тис. грн
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	табл. 3.15	42690,7
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	табл. 3.15	14019,544
1.3. Інші операційні доходи	табл. 3.15	3969,717
2. Податок на додану вартість	Ставка податку відповідно до чинного законодавства України, 20%	12135,992
3. Чистий дохід	рядок 1 – рядок 2	48543,969
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	табл. 3.16	14549,686
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	табл. 3.16	3994,942
4.2. Інші змінні витрати	табл. 3.16	10554,744
5. Маржинальний прибуток	рядок 3 – рядок 4	33994,282
6. Постійні витрати	табл. 3.16	23359,403
7. Прибуток (збиток)	рядок 5 – рядок 6	10634,879

Цільовий чистий прибуток характеризує розмір чистого прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності закладу готельного господарства.

Для спрощення розрахунків необхідний обсяг прибутку визначається як цільовий, що відповідає середньогалузевим характеристикам. Розрахунок цільового прибутку готелю «KrayCity» на плановий рік наведено у табл. 3.22.

Таблиця 3.22

Розрахунок цільового прибутку готелю «KrayCity» на плановий рік

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	2019 рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн	табл. 3.15	60679,96108
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	12	
3	Цільовий прибуток, тис. грн	рядок 1/рядок 2* 100	7281,6

Можливий прибуток – це чистий прибуток виходячи з обґрунтованих у попередніх розділах доходів та витрат від операційної діяльності. Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності наведено у табл. 3.23.

Таблиця 3.23

**Планування основних результатів діяльності
готелю на плановий рік, тис. грн**

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Доходи від операційної діяльності	табл. 3.21	60679,96108
2	Умовно змінні витрати	табл. 3.21	14549,686
3	Умовно постійні витрати	табл. 3.21	23359,403
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	табл. 3.21	10634,879
5	Податок на прибуток	Ставка податку відповідно до чинного законодавства України, 18%	1914,278
6	Чистий прибуток – можливий	рядок 4 – рядок 5	8720,601
7	Рентабельність операційної діяльності, %	$(\text{рядок 6} / \text{рядок 1}) \cdot 100$	14,4
8	Чистий прибуток – цільовий	табл. 3.22	7281,6
9	Чистий прибуток – плановий	Обирається між цільовим (необхідним) та можливим за системою діагностики	8720,601

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

З таблиці 3.23 бачимо, що можливий прибуток більший за необхідний, що свідчить про те, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту готелю «KrayCity» дозволяють отримати та перевищити цільові установки. Отже можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

Для визначення ефективності операційної діяльності необхідно розрахувати відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів готельного підприємства та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік, оцінити достатність обсягів отриманих доходів та прибутків (табл. 3.24).

Таблиця 3.24

Алгоритми розрахунку основних показників рентабельності готелю

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення
Рентабельність операційної діяльності ($P_{\text{рп}}$, %)	$P_{\text{рп}} = \frac{\Pi}{Д} \cdot 100 = 14,4$	Π – чистий прибуток, тис. грн $Д$ – доходи від операційної діяльності, тис. грн
Рентабельність поточних витрат ($P_{\text{пв}}$, %)	$P_{\text{пв}} = \frac{\Pi}{\text{ПВ}} \cdot 100 = 23$	Π – чистий прибуток, тис. грн ПВ – обсяг поточних витрат, тис. грн
Рентабельність операційних витрат ($P_{\text{ов}}$, %)	$P_{\text{ов}} = \frac{\Pi}{\text{ОВ}} \cdot 100 = 25,7$	Π – чистий прибуток, тис. грн ОВ – операційні витрати, тис. грн

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Оцінку ефективності реальних інвестиційних проектів необхідно здійснювати на основі зіставлення обсягів інвестиційних витрат, з одного боку, та обсягів і термінів повернення інвестованого капіталу – з іншого. В інвестиційній діяльності він реалізується шляхом зіставлення прямих і зворотних потоків інвестованого капіталу.

Оцінка обсягів інвестиційних затрат повинна охоплювати всю сукупність ресурсів, що використовуються. Необхідно враховувати всі прямі та непрямі витрати грошових коштів (власні та залучені), матеріальні та нематеріальні активи, трудові й інші ресурси. [45]

Оцінку окупності інвестованого капіталу необхідно здійснювати на основі показника «чистий грошовий потік». Під час оцінки показники інвестиційних затрат та чистого грошового потоку повинні бути приведеними до теперішньої вартості, тобто дисконтованими. Планування на цей період рекомендується здійснювати за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які потрібні для подальших обґрунтувань, а саме – обсягів доходу (виручки) від реалізації, прибутку, амортизаційних відрахувань.

Розрахунок планового доходу від операційної діяльності виконується на основі запланованих темпів його зростання за формулою

$$D_{\text{пл}} = \frac{D_{\text{баз}} \cdot I}{100}, \quad (3.9)$$

де $D_{\text{пл}}$ – дохід від операційної діяльності у плановому році, грн;

$D_{\text{баз}}$ – дохід від операційної діяльності у базисному році, грн;

I – темп зростання доходу від операційної діяльності у плановому періоді, %.

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

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

Податок на прибуток визначаємо за діючим Податковим кодексом. Приймаємо ставку податку на прибуток – 18%.

Планові показники діяльності закладу на перші дванадцять років після введення в експлуатацію узагальнюються в табл. 3.25.

Таблиця 3.25

**Планування основних результатів діяльності готелю «KrayCity»
на перші дванадцять років після введення в експлуатацію**

Рік	Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)		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	48543,969	8	14549,686	30,0	23359,403	10634,879	8720,601
2-й	52427,486	8	15713,661	30,0	23359,403	13354,422	10950,626
3-й	56621,685	8	16970,754	30,0	23359,403	16291,528	13359,053
4-й	61151,420	8	18328,415	30,0	23359,403	19463,602	15960,154
5-й	66043,534	8	19794,688	30,0	23359,403	22889,443	18769,343
6-й	71327,016	8	21378,263	30,0	23359,403	26589,350	21803,267
7-й	77033,178	8	23088,524	30,0	23359,403	30585,251	25079,905
8-й	83195,832	8	24935,606	30,0	23359,403	34900,823	28618,675
9-й	89851,498	8	26930,454	30,0	23359,403	39561,641	32440,546
10-й	97039,618	8	29084,890	30,0	23359,403	44595,324	36568,166
11-й	104802,788	8	31411,682	30,0	23359,403	50031,703	41025,996

12-й	113187,011	8	33924,616	30,0	23359,403	55902,991	45840,453
13-й	122241,972	8	36638,586	30,0	23359,403	62243,983	51040,066
Разом	1043467,00		312749,825		303672,244	427044,939	350176,850

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається як величина, що дорівнює розміру амортизації у попередній рік експлуатації об'єкта.

Чистий приведений дохід – це різниця між приведеним до теперішньої вартості суми чистого грошового потоку за період експлуатації інвестиційного проекту та сумою інвестованих витрат на його реалізацію. Цей показник розраховують за формулою

$$\text{ЧПД} = \sum_{t=1}^n \frac{\text{ЧГП}_t}{(1+i)^t} - \text{ІВ}, \quad (3.10)$$

де ЧПД – чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

ЧГПТ – чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проекту;

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

i – дисконтна ставка, що використовується та характеризує внутрішню безризикову норму рентабельності інвестицій (визначена як десятковий дріб);

t – тривалість розрахункового періоду;

n – кількість років загального розрахункового періоду t .

Розрахунок чистого приведенного доходу за реальним інвестиційним проектом здійснено у табл. 3.26.

Таблиця 3.26

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

Рік	Капітальні (інвестиційні) витрати за проектом по роках, ІВ	Чистий прибуток за проектом по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	2	3	4 = 3.1 + 3.2, т.і	5 = гр. 3 / (1 + i) ^t	6 = 5 – 2
1-й	529975,3872	27025,090	27025,090		
2-й		29255,115	56280,206		

3-й		31663,542	87943,748		
4-й		34264,643	122208,391		
5-й		37073,832	159282,224		
6-й		40107,757	199389,980		
7-й		43384,395	242774,375		
8-й		46923,164	289697,540		
9-й		50745,035	340442,575		
10-й		54872,656	395315,231		
11-й		59330,486	454645,716		
12-й		64144,942	518790,659		
13-й		69344,555	588135,214		
Разом	529975,3872	588135,214		560128,775	30153,38823

Капітальні витрати за проектом можуть бути окуплені за 13 років.

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

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB, \quad (3.11)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом.

$$ID = 560128,78 / 529975,387 = 1,056.$$

У проекті індекс дохідності дорівнює 1,0, що свідчить про позитивний грошовий потік за проект над капітальними витратами на його здійснення.

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) інвестицій у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не надає можливість повною мірою оцінити увесь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й з амортизаційних відрахувань з основних засобів, що нараховуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Цей показник розраховується за формулою

$$IP = ЧП / IB, * 100\% \quad (3.12)$$

де IP – індекс рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту, тис. грн;

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом (за умови їх формування упродовж першого року реалізації проекту).

У проекті середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$\text{ЧП} = 350186,85/13 = 26936,68 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$\text{ІР} = 26936,68/529975,387 \cdot 100 = 5,08$$

Можна зробити висновок, що рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 5,08%.

Період окупності являє собою один із найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту.

Розрахунок цього показника може бути здійснено двома методами – статистичним та дисконтованим.

Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою:

$$\text{ПО} = \frac{\text{ІВ}}{\text{ЧГП}_p}, \quad (3.13)$$

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

ЧГП_р – середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту, тис. грн.

Відповідно дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою

$$\text{ПО} = \text{ІВ} / \sum_{t=1}^n \frac{\text{ЧГП}_t}{(1+i)^n \cdot t}. \quad (3.14)$$

У проекті період окупності інвестиційного проекту розраховується так:

$$\text{ПО} = 529975,387/(560128,78/13) = 12,3 \text{ або } 13 \text{ років.}$$

Висновок

Організаційно-юридичною формою підприємства є приватне підприємство. Основними цілями діяльності ПП «KrayCity» є: насичення ринку України готельними послугами; та послугами харчування. Мета послуг - підвищення добробуту населення та одержання прибутку. Маркетинговим планом діяльності підприємства передбачається гнучка система знижок для постійних клієнтів.

При проектуванні закладу ми розглядали перспективу його розвитку, яка передбачає отримання прибутку у зв'язку із розширенням надання послуг з організації й проведення різного роду конференцій; фізкультурно-оздоровчих процедур. Розраховані середньорічні економічні показники підтверджують доцільність проектування та будівництва готелю*** у Дарницькому районі м. Києва, до складу якого входять ресторан на 60 місць, лоббі-бар на 40 місць, конгрес-центр та фізкультурно-оздоровчий комплекс.

Визначено та обґрунтовано статус закладу, організаційно-правову форму та форму власності. Обґрунтовано цінову політику закладу. Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності проєктованого готелю. Оцінено ефективність капітальних вкладень, окупність інвестиційного проєкту: для успішного початку діяльності підприємству необхідно залучити приватний капітал у розмірі 600000 тис. грн. Проєкт закладу ресторанного господарства ефективний і окупиться за 13 років.

Висновки та пропозиції

Уже довгий час готельний бізнес є одним з найперспективніших напрямків бізнесу в Україні, який успішно розвивається. Якщо врахувати те, що до Києва приїжджають гості для вирішення бізнес питань, виступу на творчих фестивалях, досить вигідним буде проєктувати готель який спрямований саме на надання широкого спектру конференц-послуг . Тому, вигідним буде розташувати готель по Бориспільській трасі в лісовій зоні, який забезпечив би проведення невеликих конференцій, семінарів, бізнес-зустрічей тощо.

Виходячи з вищенаведеного, мною був розроблений проєкт готелю «KrayCity» *** на 80 місць із рестораном на 60 місць в м.Київ.

1. Вивчивши дислокацію закладів готельного господарства по Бориспільській трасі та всіх їх конкурентних характеристик, можна зазначити, що відкриття

готелю KrayCity» *** буде доцільним, адже ми пропонуємо якісні послуги за помірні ціни.

2. Щодо закладу ресторанного господарства, то було обрано рішення зробити його відкритого типу, адже район проектування потребує високорівневого закладу харчування. Так як місто відвудують іноземні бізнес-партнери, меню ресторану було вирішено зробити європейської кухні.

3. Готель KrayCity» *** на 80 місць буде окремо стоячою чотирьох поверховою будівлею. На першому поверсі готелю KrayCity» *** буде розміщено: приміщення приймально-вестибюльної групи, приміщення побутового обслуговування і торгівлі, частина господарсько-виробничих приміщень, лоббі-бар. У підвальному приміщенні знаходитиметься частина господарсько-виробничих приміщень та технічні приміщення готелю. На другому поверсі розмістяться бізнес приміщення (конференц-зали, кімнати для переговорів) та житлові номери. З третього по четвертий поверх будуть розміщені також житлові номери.

4. Об'ємно-планувальні рішення готелю KrayCity» *** є зручними як для відвідувачів так і для обслуговуючого персоналу. Приймально-вестибюльна зона має зручний зв'язок з адміністративними приміщеннями та закладами ресторанного господарства. Також постояльці можуть відвідати тренажерний зал, зал для заняття йогою та аеробікою, конференц-зали та кімнату для переговорів.

Непомітне розміщення кімнат обслуговування номерів даватиме змогу якісного та швидкого здійснення своїх функцій. Достатня кількість номерів дає змогу розміститися усіх бажаючих. Тому об'ємно-планувальне рішення готелю є функціонально-раціональним.

5. В інтер'єрі готелю відтворені елементи стилю модерн.

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

Асортимент додаткових послуг в цій галузі постійно розширюється, тому майбутній готель буде підтримувати тенденції щодо розширення додаткових послуг. Також будуть враховані особливі побажання гостей діячів мистецтв, спортсменів, бізнесменів та ін. (користування спортивним інвентарем, послуги перекладачів, секретарів, забезпечення комп'ютерним обладнанням тощо).

8. Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати проектного готелю KrayCity» *** на 80 місць, становить 13 років. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку послуг.

Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідає середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому.

Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

Список використаних джерел

1. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні: затв. Наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. - № 77/44. – 10.09.96.
2. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219.
3. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
4. ДБН А.3.1-3-94. Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення.

5. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
6. ДБН В.2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди.
7. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення.
8. ДБН В.2.2-16-2005. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади.
9. ДБН В.2.2-20-2008. Будинки і споруди. Готелі.
10. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства).
11. ДБН В.2.2. – 9-99. Громадські будинки та споруди. Основні положення.
12. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
13. ДСТУ 3279-95 Стандарти послуг. Основні положення
14. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
15. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.
16. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація
17. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
18. НПАОП 0.00-4.21-04. Типове положення про діяльність уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці.
19. НПАОП 0.00-4.21-04. Типове положення про службу охорони праці.
20. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.
21. Довідник нормативних документів у сфері охорони праці, пожежної безпеки, гігієни праці та соціального страхування від нещасних випадків. – К., 2009. – 244 с.
22. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посібник / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. – К. : Знання України, 2012 – 352 с.

23. Ангелко І.В. Сучасний стан та перспективи розвитку туристичної галузі в Україні / І.В. Ангелко / Український соціум : зб. наук. праць. – 2014. – № 2. – С. 71-79
24. Березін О. В. Управління потенціалом підприємства : навчальний посібник / О. В. Березін, С. Т. Дуда, Н. Г. Міценко. – Львів : Магнолія 2006, 2014. – 308 с.
25. Білан М. О. Готельні ланцюги: стан і перспективи розвитку [Електронний ресурс] / М.О. Білан // Всё о туризме. Туристическая библиотека. – Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/bilan.htm
26. Вачевский М. В. Маркетинг у сферах послуг / М. В. Вачевський. – К. : Хвиля-прес, 2004. – 386 с.
27. Власова Н. М. Інноваційна діяльність в туристичному бізнесі / Н. М. Власова, В. В. Смирнова, Н. Ю. Семененко // Культура народів Причорномор'я. – 2009. – № 176.
28. Галасюк С. С. Організаційно-економічні засади функціонування малих готелів: монографія / С. С. Галасюк, О. В. Шикіна. – Одеса: Атлант, 2015. – 279 с.
29. Галасюк К. А. Аналіз стану та динаміки інноваційно-інвестиційної діяльності підприємств готельного господарства / К. А. Галасюк, В. Г. Герасименко // Культура народів Причорномор'я : научный журнал. – Симферополь : ТНУ им. В. И. Вернадского, 2013. – № 265. – Т. 2. – С. 135- 140.
30. Дядечко Л. П. Економіка туристичного бізнесу / Л. П. Дядечко ; Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – К. : Центр учбової літератури. 2007. – 224 с.
31. Журавльова С.М. Стратегічне управління підприємствами готельного господарства : автореф. дис. канд. екон. наук : 08.00.04 / Журавльова С. М. ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків, 2015. – 22 с.
32. Капліна А.С. Організаційно-економічний механізм управління підприємствами готельного господарства / А.С. Капліна // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. – 2011. – №3 (48): Економіка, організація і управління підприємством. – С. 146 – 149.

33. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування. – К.: Вища школа, 1992.
34. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х. Й. Роглев. – Київ : Кондор-Видавництво, 2015. – 752 с.
35. Круль Г.Я. Основи готельної справи. Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
36. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства – К.: КНТЕУ, 2010.
37. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л. та ін.; за ред. Мазаракі А.А. проектування готелів – К.: КНТЕУ, 2012. – 340 с.
38. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Вид. 2-ге, перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.
39. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. – Київ : Центр учбової літератури, 2013. – 304с.
40. Мунін Г. Б. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / Г. Б. Мунін ; За редакцією члена кор. НАН України, д.е.н., професора Дорогунцева С. І. – К. : Ліра – К, 2015. – 520 с.
41. Нечаюк Л.І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 346 с.
42. Новиков В. С. Инновации в туризме : учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / В. С. Новиков. – М. : Академия, 2007. – 208 с.
43. Опанащук Ю. Я. Формування системи послуг у готельному господарстві України : дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук : спец. 08.00.04 / Ю. Я. Опанащук. – Львів, 2009. – 210 с.
44. Ощипок І. М. Барна справа : навч. посіб. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов. – Львів : Магнолія 2006, 2016. – 288 с.

45. Погоріляк О. Готельний комплекс як складова економічної інфраструктури /О. Погоріляк // Вісник Львівського університету. Серія економічна / М-во освіти і науки України, Львів. нац. ун-т ім. І. Франка ; [редкол.: С. М. Панчишин (відп. ред.) та ін.]. – Львів, 2013. – Вип. 50. – С. 236-243.
46. Подвальна Н. Е. Аналітичне обґрунтування ефективності функціонування готельних підприємств : дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук : 08.00.09 / Подвальна Наталія Едуардівна. – Одеса, 2014. – 254 с.
47. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. пос. / П. Р. Пуцентейло. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 344 с.
48. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресто-ранного господарства: підручник для вищ. Навч. Закл. – Київ: Центр навч. л-ри, 2011
49. Ринки туристичних послуг: стан і тенденції розвитку: монографія / під заг. ред. В. Г. Герасименка. – Одеса: Астропринт, 2013. – 304 с.
50. Роглев Х. Й. Організація обслуговування в готельних комплексах / Х. Роглев, В. Маркелов – К. : КУТЕП, 2014. – 174 с.
51. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : навч. посібник / Х. Й. Рохлев. – К. : Кондор, 2015. – 408 с.
52. Семенов В.Ф. Поняття і зміст організаційно-економічного забезпечення функціонування готельних підприємств малої місткості / В. Ф. Семенов, С. С. Галасюк, О. В. Шикіна // Актуальні проблеми економіки. – 2015. – № 10. – С. 202-212.
53. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. –К. Альтерпрес, 2009. – 447 с.
54. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу: монографія / [Т. І. Ткаченко, С. В. Мельниченко, М. Г. Бойко та ін.]; за заг. ред. А. А. Мазаракі. – К. : Київ. Нац. торг. – екон. ун-т, 2010. – 596 с.
55. Ткачова С. С. Ресторанний бізнес: основні етапи становлення та розвитку / С. С. Ткачова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2011. – № 2. – С. 510-519.

56. Яценко В. Ф. Обліково-аналітичне забезпечення стратегічного управління витратами виробництва: теорія, методика та організація : монографія / В. Ф. Яценко. – Херсон : ХНТУ, 2014. – 180 с.
57. «Готельний і ресторанний бізнес в Україні та Світі»: Режим доступу: www.hotelbiz.com.ua
58. «Готельний бізнес online»: Режим доступу: www.prohotelia.com
59. «Організація бронювання»: Режим доступу: www.stud.com.ua
60. «Організація готельного обслуговування»: www.pidruchniki.com
61. Bowie D., F. Buttle «Hospitality marketing» (Oxford: Butterworth-Heinemann 2004)
62. Galasiuk K. Evaluation of present state and dynamics of the investment activity of hotel business in Ukraine / K. Galasiuk // Journal of Social Sciences. – 2014. - № 13 (25). - P. 223–256.