

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:
ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 4* НА 75 МІСЦЬ
У ПЕЧЕРСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА

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

Дунаєвої Анастасії
Валентинівни

підпис студента

Науковий керівник
к.т.н., доц.

Васильєва Олена
Олександрівна

підпис керівника

Науковий консультант
к.т.н., доц.

Романенко Роман
Петрович

підпис консультанта

Науковий консультант
к.т.н., доц.

Васильєва Олена
Олександрівна

підпис консультанта

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

Босовська Мирослава
Веліксівна

підпис гаранта

КИЇВ 2018

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

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

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

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу
проф. Бойко М.Г.
“ ” 2017 р.

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентіві

Дунаєвій Анастасії Валентинівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект готелю 4* на 75 місць у Печерському районі м. Києва. Затверджена наказом ректора від “26” грудня 2017 р. № 4388

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 1 листопада 2018 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до випускного кваліфікаційного проекту:

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

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

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

4. Перелік графічного матеріалу, рис.:

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

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

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.5. Ресторани. Бари	Марцин Т.О.	28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Мазур Л.М.	28.12.2017 р.	28.12.2017 р

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

1.4. Сервіс

1.5. Ресторани. Бари.

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

2.3. Характеристика будівлі

2.4. Інженерні системи

2.5. Дизайн

2.6. Кошторис

2.7. Охорона навколишнього середовища

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

2.9. Охорона праці

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал .

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускного кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів проекту	
		За планом	Фактично
1	Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту	01.09.2017 р.- 31.10. 2017 р.	01.09.2017 р.- 31.10. 2017 р.
2	Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект	01.11.2017 р.- 31.12.2017 р.	01.11.2017 р.- 31.12.2017 р.
3	Написання 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»	02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.	02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.
4	Попередній захист 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»	14.05.2018 р.- 18.05.2018 р.	14.05.2018 р.- 18.05.2018 р.
5	Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті	до 18.05.2018 р.	до 18.05.2018 р.
6	Написання 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»	18.05.2018 р.- 07. 09. 2018 р.	18.05.2018 р.- 07. 09. 2018 р.
7	Попередній захист 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»	07.09.2018 р.- 10. 09. 2018 р.	07.09.2018 р.- 10. 09. 2018 р.
8	Написання 3 розділу «Ревенью менеджмент»	11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.	11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.
9	Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях	29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.	29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.
10	Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру	01.11.2018 р.	01.11.2018 р.
11	Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування	12.11.2018р. 16.11.2018 р	12.11.2018р. 16.11.2018 р
12	Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії	19.11.2018 р.- 10.12.2018 р.	19.11.2018 р.- 1.12.2018 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 Васильєва О.О.
(прізвище, ініціали, підпис)

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

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

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

_____ (підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента

_____ (прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ _____ ” 2018 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	11
1.1. Концепція готелю	11
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс.....	24
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс.....	30
1.4. Сервіс	32
1.5. Ресторани. Бари.....	44
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН	56
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	56
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	57
2.3. Характеристика будівлі.....	60
2.4. Інженерні системи	61
2.5. Дизайн.....	70
2.6. Кошторис.....	72
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	73
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	74
2.9. Охорона праці	75
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	78
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист	83
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ	87
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	87
3.2. Капітал	92
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	92
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки.....	95
3.5. Ефективність інвестиційного проекту	107
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	111
ДОДАТКИ	120

ВСТУП

Розвиток готельного бізнесу, який останнє десятиліття відзначається динамічністю, високим ступенем інтернаціоналізації капіталу та міжнародним характером операцій, є каталізатором економічного росту, оскільки виступає каналом перерозподілу прибутків між країнами [1].

Переважає більшість туристів зупиняються в готелях. Вони цікаві як бізнесменам, так і мадрівникам, які подорожують родинами. Найбільш розвинута готельна інфраструктура в трьох містах України: Києві, Одесі та Львові [2]. За даними компанії CBRE, на початку 2017 року в столиці працювало 106 готелів, в яких було 9800 номерів. Цього року номерний фонд Києва має збільшитися приблизно на 1000 номерів за рахунок відкриття нових готельних підприємств.

Тому перспективним наразі є будівництво засобів розміщення з цікавим концептуальним дизайном, широким асортиментом послуг та якісним рівнем обслуговування.

Різні аспекти щодо вивчення питань готельного господарства висвітлюють у своїх наукових роботах зарубіжні та вітчизняні автори, а саме: С.В.Мельниченко, Ю.Б.Забалдіна, Л.М. Шульгіна, А.М. Расулова, І.В.Давиденко, А.О. Старостіна, С.М. Подзігун, Бернет Дж., Моріарті С., Бове Кортленд Л., Аренс Уільямс Ф., Росітер Дж. Р., Персі Л.

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

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

1. Визначити концептуальні засади діяльності засобу розміщення відповідно до категорії і місткості.
2. Розробити перелік послуг готелю: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування, розробити експлікацію приміщень.
3. Структурувати торгівельно-виробничий процес закладів ресторанного

господарства: визначити умови і чинники забезпечення процесу обслуговування; забезпечення додатковими послугами в закладах ресторанного господарства готелю.

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

5. Визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта, охарактеризувати конструктивну схему будівлі та інженерних систем. Розрахувати кошторис будівництва.

6. Визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта; побудувати органи управління; розробити раціональну організаційну структуру управління; розробити штатний розпис.

7. Обґрунтувати операційні доходи об'єкта, обсяги та структуру операційних активів. Сформувані операційних прибуток за перший рік створення та функціонування підприємства; спланувати основні економічні показники діяльності за перші десять років. Оцінити ефективність капітальних вкладень, окупності проекту.

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

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

Практичне значення одержаних результатів полягає в можливості їх застосування для покращення здійснення проектування, розроблення концепції та управління господарською діяльністю в готелях.

Методологічну основу дослідження складають системний, структурно-функціональний, порівняльний, формально-логічний, статистичний та інші загальні і спеціальні наукові методи.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі та нормативні акти, що регламентують роботу курортних підприємств та закладів ресторанного господарства, закони України, наукові видання вітчизняних та іноземних авторів, матеріали періодичного друку, статистичні дані та інтернет-ресурси. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за

редакцією А.А. Мазаракі.

Структура випускного кваліфікаційного проекту визначена метою і завданнями дослідження, викладена на 120 сторінках, включає: вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел, 18 додатків та 2 графічних матеріалів.

Матеріали досліджень апробовані шляхом друку наукової статті магістра на тему «Розробка заходів щодо просування нового готельного підприємства», що опублікована в збірнику наукових статей студентів ФРГТБ КНТЕУ (додаток А).

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

Найбільш перспективним місцем для проектування готельного підприємства є центральні райони міста. Печерський район - бізнес-центр, історичний та житловий район столиці. До його складу входять такі мікрорайони як Липки, Берестове, Клов, частина мікрорайону Черепанова Гора, Печерськ, Звіринець, Чорна Гора і Верхня Теличка [3]. Територія Печерського району складає 2 тис. га. Чисельність населення станом на 1 січня 2018 року становить 2935996 осіб.

Печерський район має зручну транспортну розв'язку: станції метро, автобусні маршрути та міський електричний транспорт, які сполучають досліджувану місцевість з іншими районами столиці.

На території Печерського району міста Києва розташовано близько 637 пам'яток історії, архітектури і містобудування, культури і мистецтва, археології, садово-паркового та монументального мистецтва. Найбільш визначними та відомими є: Маріїнський палац, Алея слави та монумент невідомому солдату, Києво-Печерська Лавра, палац спорту, Батьківщина-мати, будинок з химерами, Центральний ботанічний сад з дендрарієм.

Для розміщення майбутнього готелю 4* було обрано саме Печерський район, тому що у ньому сконцентрована необхідна кількість людей, що подорожують з туристичною та діловою метою. В районі розміщено ряд пам'яток архітектури, парків, скверів, галузевих органів управління (Адміністрація Президента України, Верховна Рада України, Кабінет Міністрів України, Національний банк України, Прокуратура України), офісів холдінгових компаній, комерційних банків та посольств [4].

Готель планується побудувати по бульвару Лесі Українки, 9. Площа вільної ділянки під забудову становить 2000 м² [5]. На рисунку 1.1 відображено місце розташування проектного готелю.

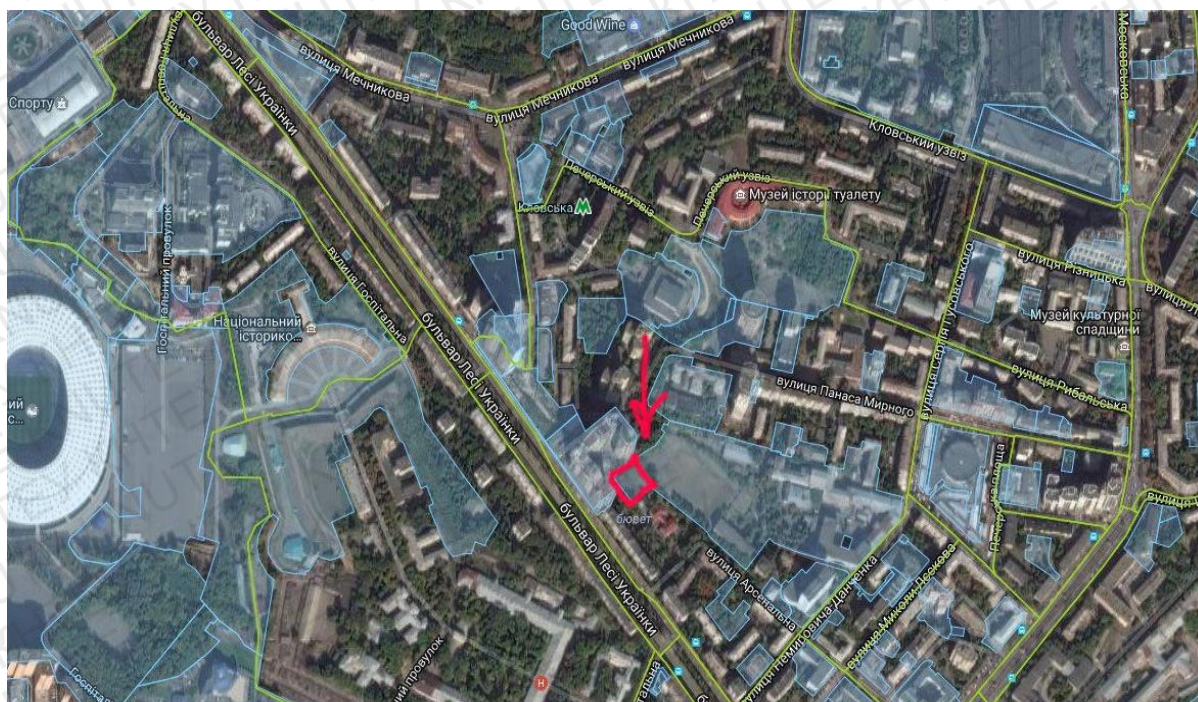


Рис. 1.1. Місце розташування проектного готелю

Проаналізуємо транспортну доступність обраного місця розташування майбутнього готелю: з аеропорту «Бориспіль» (31,7 км); з аеропорту «Жуляни» (10 км); з залізничного вокзалу (4 км); від центрального автовокзалу (5,3 км).

Оцінка перспективного розташування готелю проаналізовано та представлено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Характеристика об'єктів, що генерують попит на послуги розміщення

№ з/п	Назва об'єкту	Адреса	Відстань до проектного закладу, км	Туристичний потік (основний)
1.	Річковий вокзал	Поштова площа, 3,	9,8	350
2.	Парк Вічної Слави		3,4	400
3.	Хрещатик	вул. Хрещатик	4,3	500
4.	Майдан Незалежності	пл. Незалежності	2,9	600
5.	Будинок з Химерами	вул. Банкова, 10	2,8	200
6.	Андріївський узвіз		5,8	400
7.	Києво-Печерська Лавра	вул. Лаврська, 15	3,6	500
8.	Софіївська площа	вул. Володимирська, 22	3,2	200
9.	Національний спортивний комплекс	вул. Велика Васильківська, 55	2,5	250
10	Національний ботанічний сад	вул. Тимірязєвська, 4	3,5	300

Отже, можемо зробити висновок, що обране місце розташування готелю є вдалим, адже знаходиться в самому центрі столиці, біля основних історичних та культурних пам'яток, за рахунок чого має високий туристичний потік.

За даними системи інтернет-бронювання [6] готельне господарство Печерського району має таку структуру: без категорії - 311 підприємств; готелі три зірки - 10 підприємств; готелі чотири зірки становить - 10 підприємств; готелі п'ять зірок - 1 підприємство.

Знання про конкурентів, їх реальні і планові дії є основою для стратегічної орієнтації підприємства в конкурентному середовищі. Технологія формування стратегії конкуренції, орієнтована на використання сильних сторін діяльності підприємства з урахуванням активності конкурентів і особливостей розвитку ринку, є важливим інструментом формування стратегічних переваг. У таблиці 1.2 проведемо дослідження готельних підприємств, які розмістились неподалік від обраного місця проектування готелю.

Таблиця 1.2

Дослідження готельних підприємств, які розмістились неподалік від обраного місця проектування готелю [6]

№ з/п	Назва закладу розміщення, категорія, адреса	Місткість		Інфраструктурна характеристика об'єкту
		Кількість номерів	Кількість місць	
1.	Готель 4* «Alfavit», вул. Предславинська, 35Д	251	402	4-х поверхова будівля ЗРГ: ресторан «Piano», кафе-бар «Forte», лоббі-бар та тераса. Конференц-зали, Saphir SPA, бізнес-центр, картинна галерея, тренажерний зал, паркінг, Wi-Fi
2.	Готель 4* «Park Inn by Radisson», вул. В. Васильківська, 55	199	380	20-ти поверхова будівля ЗРГ: ресторан, спорт-бар, лобі-бар Конференц-зал, бізнес-центр, паркінг
3.	Готель 4* «Royal Olympic Hotel» вул. Госпітальна, 12д	66	106	3-х поверхова будівля ЗРГ: ресторан, кав'ярня Хімчистка та пральня, трансфер, обмін валют, Wi-Fi, конференц-зал
4.	Готель 4* «Президент» вул. Госпітальна, 12	374	672	10-ти поверхова будівля ЗРГ: ресторан «Слав'янський», кондитерська «Тейстерія», лобі-бар 17 конференц-залів, 6 переговорних кімнат, фітнес-зону, басейн, сауна, салон тайського масажу, паркінг, Wi-Fi.

Продовження таблиці 1.2

№ з/п	Назва закладу розміщення, категорія (зірковість), адреса	Місткість		Інфраструктурна характеристика об'єкту
		Кількість номерів	Кількість місць	
5.	Готель 4* «Greguar Hotel&Apartments» вул. Велика Васильківська, 27/7	45	80	5-ти поверхова будівля ЗРГ: ресторан, лобі-бар Конференц-зал, трансфер, хімчистка, послуги перекладача, рум-сервіс, екскурсії, Wi-Fi
6.	Готель 3* «Asteri» вул. Миколи Лескова, 4	29	52	12-ти поверхова будівля ЗРГ: ресторан Оренда авто, Wi-Fi, трансфер, пральня, рум-сервіс
7.	Готель 3* «Русь», вул. Госпітальна, 4	451	643	21-на поверхова будівля ЗРГ: ресторан «Русь», лобі-бар, бар «Тераса», суши-бар 7 конференц-залів, трансфер, прокат автомобілів, хімчистка та пральня, бізнес-центр, сувенірний кіоск
8.	Готель 3*«Aloft Kiev», вул. Еспланадна, 17	310	558	24-х поверхова будівля ЗРГ: ресторан «Grab & Go», бар «W XYZ», лаунж-бар «Re:mix Lounge» Більярд, фітнес-центр, бізнес-центр, конференц-зал, паркінг трансфер, пральня, Wi-Fi
9.	Готель 3*«Black Sea», вул. Лейпцизька 16 А	34	61	3-х поверхова будівля ЗРГ: ресторан Конференц-зал, пральня та хімчистка, паркінг, трансфер, Wi-Fi

Отже, неподалік проектового готелю розмістилось 5 готелів з категорією комфорту 4* та 4 готелі з категорією – 3*, а також велика кількість квартир та хостелів, які до уваги не приймалися. Більшість засобів розміщення це – великі готелі з номерним фондом від 199 до 451 номера (готель «Alfavito», «Park Inn by Radisson», «Президент», «Русь» та Aloft Kiev)). В усіх готельних підприємствах надаються послуги харчування, оренди конференц-залу (окрім готелю «Asteri»), трансферу, пральні та хімчистки, Wi-Fi. Спортивні та оздоровчі послуги пропонує лише готелі «Alfavito», «Президент» та *«Aloft Kiev». Усі готельні підприємства надають послуги з організації та проведення святкових заходів, бенкетів та фуршетів.

Пріоритетною цільовою аудиторією готельних підприємств, які

функціонують у Подільському районі міста Києва є ділові люди та туристи.

Оскільки, проєктований готель матиме категорію комфорту 4* для подальшого аналізу обираємо відповідно наступні засоби розміщення: «Alfavito», «Park Inn by Radisson», «Президент», «Royal Olimpic Hotel» та «Greguar Hotel&Apartments». Оцінювання господарської діяльності готелів-конкурентів проєктованого засобу розміщення проводимо у таблиці 1.3.

Оцінювання готелів здійснюємо за 5-ою шкалою, де 1- дуже погано, 2- погано, 3 - задовільно, 4 - добре, 5 - дуже добре.

Таблиця 1.3

Результати оцінювання конкурентів проєктованого готелю

Показники	Назва готелю				
	Готель «Alfavito»	Готель «Park Inn by Radisson»	Готель «Royal Olimpic Hotel»	Готель «Президент»	Готель «Greguar Hotel&Apartments»
Місце розташування	5	5	5	5	5
Транспортна доступність	5	5	5	5	5
Екстер'єр та інтер'єр	5	5	5	5	5
Якість обслуговування	4	4	4	4	4
Рівень ділових та конференц-послуг	5	4	4	5	4
Рівень спортивно-оздоровчих послуг	4	1	1	5	1
Рівень ресторанного обслуговування	5	4	4	5	4
Система бронювання	4	4	4	4	4
Вартість проживання	3	4	4	4	4
Цінові знижки, програма лояльності	5	5	5	5	5
Рівень безпеки туристів	4	4	4	4	4
Середній бал	4,5	4,1	4,0	4,6	4,1

За результатами оцінки конкурентів, робимо висновок, що готелі «Alfavito» та «Президент» є основними конкурентами проєктованого готелю. Вони мають найвищі оцінки якості серед усіх досліджених готельних підприємств. Найнижчі бали отримали засоби розміщення, які не надають послуг спортивно-оздоровчого призначення. Досліджувані готелі мають багато

сильних сторін господарської діяльності та неопозбавлені слабких сторін, на що звертатимемо увагу під час проектування.

Враховуючи високу туристичну привабливість та ділову активність міста Києва, а також потреби мешканців мегаполісу та туристів у комфортному відпочинку, встановлено доцільність проектування готелю категорії 4*.

Одним з визначних чинників під час вибору готельного підприємства є ціна на послуги. Розглянемо цінову політику закладів-конкурентів на проживання, дані зводимо у таблицю 1.4.

Таблиця 1.4

Цінова політика закладів-конкурентів

Категорія номерів	Діапазон цін, грн.				
	Готель «Alfavito»	Готель «Park Inn by Radisson»	Готель «Royal Olympic Hotel»	Готель «Президент»	Готель «Greguar Hotel& Apartments»
Стандарт	2900	4890	1450	4500	
Покращений двомісний номер	3600	5300	1650	6100	4900
Напівлюкс	4890	6850		7100	5400
Люкс	11000	8500	2200	9100	6400
Апартамент	24200				7900
Студію					3700
Сімейний люкс					6500

З таблиці 1.4 бачимо, що цінова політика закладів-конкурентів дуже відрізняється: найвищі ціни в готелі «Alfavito» та «Президент». Середній рівень цін на проживання в готелях «Park Inn by Radisson» та «Greguar Hotel&Apartments». Найнижчі ціни у готелі «Royal Olympic Hotel». Проектований готель надалі орієнтуватиметься на середній рівень цін.

Далі розрахуємо необхідну кількість місць в мережі готельного господарства Печерського району визначається, за формулою 1.1:

$$P = \frac{N \cdot Q \cdot n}{1000} \quad (1.1)$$

де Q - коефіцієнт внутрішньоміської міграції;

N - кількість мешкаючого населення, осіб;

n - норматив місць на 1000 жителів, осіб;

Коефіцієнт внутрішньоміської міграції (Q) визначається за формулою 1.2:

$$Q = \frac{(N - (N_1 - N_2)) \cdot q}{N} \quad (1.2)$$

N_1 - кількість від'їжджаючого вдень населення з району, осіб;

N_2 - кількість прибулих вдень до району, осіб;

q -коефіцієнт, який характеризує співвідношення самодіяльного і несамодіяльного населення, у середньому він становить 0,65.

В досліджуваному мікрорайоні проживає приблизно 25000 чоловік, з них від'їжджаючих 10000 чоловік, а тих, хто приїжджає до району – 3750 осіб. Самодіяльне населення 6600 осіб. Коефіцієнт, що характеризує співвідношення самодіяльного і несамодіяльного населення становить 0,66.

$$q = 66\% / 100\% = 0,66 \text{ од.}$$

$$\text{тоді: } K = (25000 - (10000 - 3750) \cdot 0,65) / 25000 = 0,49 \text{ од.}$$

$$Q = (25000 \cdot 27 \cdot 0,49) / 1000 = 330 \text{ місць}$$

З розрахунків бачимо, щоб задовільнити потреби населення досліджуваного мікрорайону необхідно 330 місць в закладах готельного господарства. Для проектування обираємо місткість готелю – 75 місць.

Далі, проведемо визначення цільової аудиторії проєктованого засобу розміщення. За даними міської цільової програми розвитку туризму в місті Києві, визначено туристичні потоки до столиці України за 2012-2017 роки [7].

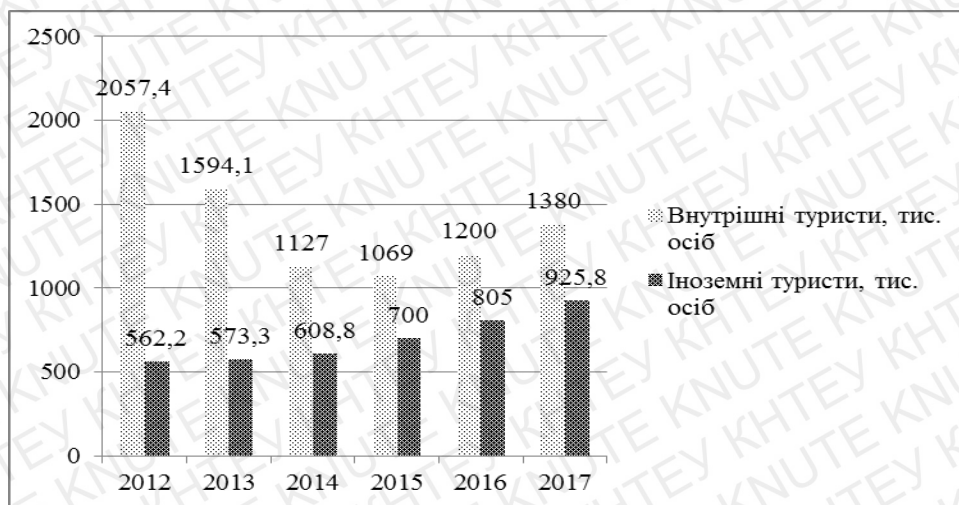


Рис. 1.2. Туристичні потоки до міста Києва за 2012-2017 рр.

Бачимо, що протягом 2014–2015 рр. туристичні потоки мали негативні тенденції, а за 2016-2017 роки кількість внутрішніх та іноземних туристів має позитивну динаміку та можна надалі очікувати збільшення туристів.

Серед іноземних громадян до Києва найбільше приїжджали громадяни таких країн: Ізраїлю, Великобританії, США, Азербайджану, Німеччини, Франції, Білорусі, Італії, Туреччини та Грузії.

Мета перебування туристів у місті Києві представлена на рис. 1.3.

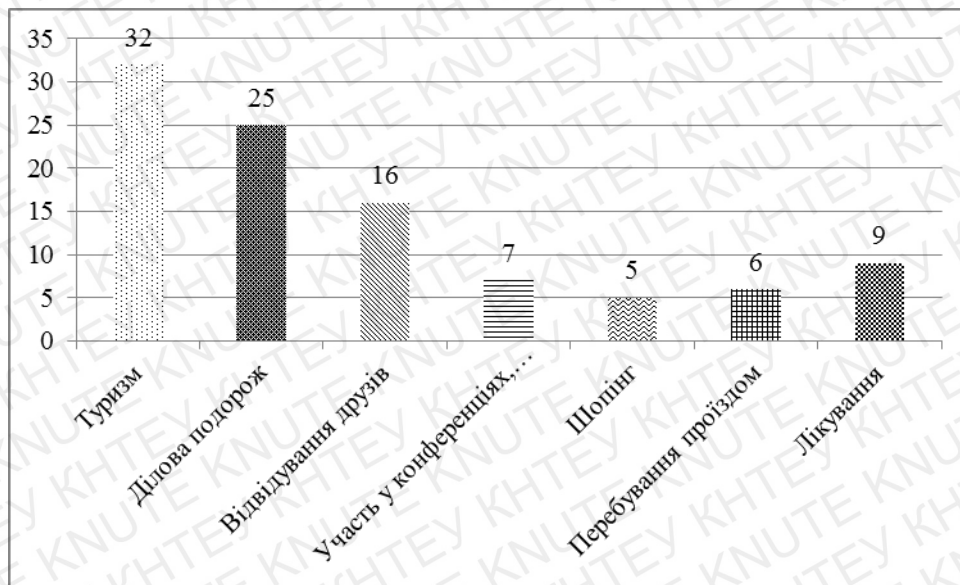


Рис. 1.3. Мета перебування туристів у місті Києві

Бачимо, що більшість відвідувачів міста Київ приїждять з метою туризму (32%), з діловою подорожжю (25%) та з метою відвідування друзів (16%).

При цьому під час перебування в Києві іноземні туристи в середньому витрачають 100 євро або 3050 гривень, а внутрішній турист – близько 1200 гривень на день. Мандрівники-іноземці, які прибувають до столиці, переважно проводять у місті 4 - 7 днів, а внутрішні туристи – від 1 до 3 діб [8].

Необхідно зауважити, що туристи до столиці приїждять відповідно за різною категорією: індивідуальний туризм (61%), груповий туризм (17%), сімейний туризм (22%).

Проаналізувавши демографічну структуру населення України за віковою групою, можна спостерігати, що в країні найбільш активна частина населення, яка подорожує віком від 18 до 34 років (52%) та від 35 до 55 років (40%) [9].

На рис. 1.4 проаналізовано розподіл внутрішніх та іноземних туристів в залежності від обраного місця проживання під час подорожі до столиці.

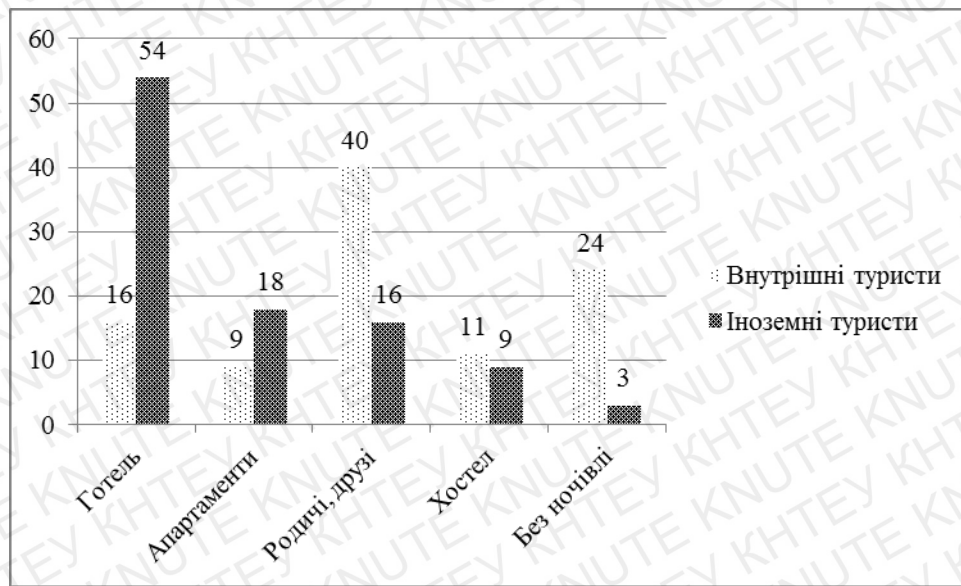


Рис. 1.4. Розподіл туристів в залежності від обраного місця проживання

Для проживання більшість іноземців (54%) обирають готелі, орендовану квартиру – 18%, у родичів і друзів зупиняються 16%. Натомість лише 16% внутрішніх туристів живуть у готелях. Найпопулярніше серед українців вітчизняних туристів місце проживання під час відвідування Києва – родичі й друзі (40%).

Проаналізувавши вище наведені дані робимо висновок, що цільовий сегмент відвідувачів проектового готелю це внутрішні та іноземні туристи, віком від 18 до 55 років, які приїждять до міста Києва з метою туризму та ділових зустрічей, в середньому від 1 до 4 днів.

Неймінг для проектового готелю 4* обрано наступний - «Atmosphere», що в перекладі з англ. – означає атмосфера, адже саме атмосфера у готельному підприємстві буде унікальною - засіб розміщення буде концептуальним, що виражатиметься через чорно-білий дизайн у стилі еклектика.

Проектований готель «Atmosphere» позиціонуватиме себе як туристичний, що дозволить:

- здійснювати цілодобове бронювання готельних номерів в телефонному та електронному режимі;

- забезпечення завантаження готелю шляхом формування спеціальних пакетних пропозицій, акцій та знижок;
- організація екскурсійних та транспортних послуг для гостей міста;
- організація СПА-відпочинку для гостей готелю та мешканців міста.

Для залучення іноземних туристів, при проектуванні та визначенні функціональних характеристик готелю туристичного типу крім галузевих стандартів (ДСТУ 4269: 2004 «Послуги туристичні. Класифікація готелів») будемо керуватися рекомендаціями «Official Hotel Guide, щодо рангів готелю цього типу [10]. Згідно «Official Hotel Guide» проєктований готель «Atmosphere» відноситься до: Superior First Class - готелі, що пропонують високу якість послуг для туристів та осіб, які здійснюють поїздку з метою відпочинку, загалом зорієнтовані на осіб середнього соціального стану [11].

Основні стратегічні бізнес-одиниці проєктованого готелю 4* «Atmosphere»:

1. Надання послуг розміщення в житлових приміщеннях, які обладнані необхідним набором меблів та інвентарем.
2. Надання послуг харчування, як окремий сегмент готелю, орієнтований не тільки на гостей, а й на клієнтів, які не проживають в засобі розміщення.
3. Окрім послуг проживання будуть надаватись додаткові послуги.

Місія готелю «Atmosphere» - створити унікальну та комфортну атмосферу для проживання гостей готельного підприємства, надання нових стандартів міжнародної індустрії гостинності.

Реалізація концепції дозволить:

- створити умови для активізації розвитку туризму у місті;
- підвищити інвестиційну привабливість міста Києва;
- сформувати конкурентоспроможні послуги в туристичному сегменті;
- збільшити кількість надходжень до місцевого бюджету збільшити кількість робочих місць.

Ціллю господарської діяльності готелю є надання послуг гостям на високому професійному та якісному рівні з дотриманням світових стандартів.

На рис. 1.5 наведено цілі проектного готелю 4* «Atmosphere» [12].



Рис. 1.5. Цілі господарської діяльності проектного готелю 4* «Atmosphere»

У готелі «Atmosphere» планується:

- організація екскурсійних маршрутів по місту Києву, надання послуг гіда та перекладача;
- СПА-зона (гідромасажні ванни, зала для йоги, душ Шарко, 3 кімнати для СПА-процедур, 2 масажні кабінети, аромагрот, льодова кімната);
- приміщення для відпочинку та організації дозвілля (більярдна).

Для проектного готелю розроблено логотип, який наводимо на рис.

1.6.



Рис. 1.6. Логотип готелю 4* «Atmosphere»

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готелю «Atmosphere» (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Концептуальне рішення готелю 4* «Atmosphere»

Ознаки концепції		Характеристика ознак				
Характеристика місця розташування						
Країна (місце) розташування		Україна				
Адміністративний вид території		Місто Київ				
Адміністративний район населеного пункту (території)		Печерський район				
Адреса розташування готелю		бульвар Лесі Українки, 9				
Система проживання і харчування		Розміщення, харчування за видом ВВ, додаткові послуги				
Тип підприємства		Туристичний готель				
Категорія		4*				
Кадровий склад		1. Директор готелю 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал				
Система управління		Лінійна				
Стиль управління		Демократичний				
Цільовий сегмент споживачів		Готель для туристів та ділових людей				
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень		Блочний				
Розміщення						
Вид		Готель				
Рівень комфорту		4*				
Місткість		45 номерів (75 місць)				
Категорії номерів		Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Напівлюкс	Люкс	Апартамент
Кількість номерів		15	24	4	1	1
Дизайнерський стиль		Еклетика	Еклетика	Еклетика	Еклетика	Еклетика
Харчування						
Тип закладів		Ресторан		Лаунж-бар		Фіто-бар
Організація харчування		Вільний вибір, шведський стіл		Вільний вибір		Вільний вибір
Кількість місць		68		8		6
Режим роботи		7.00-24.00 (без вихідних)		11.00-02.00 (без вихідних)		10.00-21.00 (без вихідних)
Форма обслуговування		Повне обслуговування офіціантами		Повне обслуговування офіціантами		Часткове обслуговування офіціантами
Дизайнерський стиль		Еклетика		Еклетика		Еклетика
Побутове обслуговування						
Тип		Екскурсійне бюро			Пральня, хімчистка	
Режим роботи		9.00-20.00 (без вихідних)			8.00 – 20.00 (без вихідних)	

Продовження таблиці 1.5

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Послуги торгівлі	
Тип	Магазин Apple-Store
Режим роботи	9.00 – 20.00 (без вихідних)
Спортивно-оздоровчі послуги	
Тип	СПА-зона
Режим роботи	9.00 – 20.00 (без вихідних)
Анімаційно-дозвілеві послуги	
Тип	Більярд
Режим роботи	10.00 – 22.00 (без вихідних)

Під час розроблення концептуального рішення готелю «Atmosphere» було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень.

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Готель «Atmosphere» працюватиме цілодобово. Виїзд гостей з номеру відбуватиметься до 12:00 години. Час заїзду – починаючи з 14:00 години і до пізнього вечора, про що вказується при бронюванні номера. У готелі можлива оплата кредитними картками провідних платіжних систем Visa, MasterCard, AmericanExpress.

Послуги проживання

До складу проектного засобу розміщення «Atmosphere» входить житлова частина: готель 4* на 45 номерів, місткістю – 75 місць, заклади ресторанного господарства, у складі: ресторану на 68 місць, лаунж-бару на 8 місць та фіто-бару на 6 місць.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Дизайнерське рішення готелю «Atmosphere» виконано в стилі еклектика в чорно-білих кольорах. Еклектика (у перекладі з грец. обраний, добірний) — змішання, з'єднання різнорідних стилів, ідей, поглядів [13]. Інтер'єр готельного підприємства - це злиття стилів і часів, ефектних ілюзій і тонких ліній, розкоші і простоти.

Для оформлення інтер'єру готелю використані меблі із натурального дерева та шкіри, картини в позолочених рамах, трафарети на стінах, мозаїка в оформленні ресепшену та ванних кімнат номерів.

Відповідно до сформованої концепції готелю «Atmosphere» складено SWOT-аналіз, в якому проаналізовані сильні, слабкі сторони, можливості та загрози проектного закладу (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

SWOT-аналіз проектного готелю «Atmosphere»

СИЛЬНІ СТОРОНИ	СЛАБКІ СТОРОНИ
- конкурентні переваги, пов'язані з великим спектром послуг для гостей, яким важливе місце розташування готелю та його дизайн; - використання стратегії наступу; - зростання чисельності цільових груп, за рахунок спеціальних пропозицій та акцій; - висока обізнаність про стан готельного ринку; - диверсифікація виробів та послуг; - високі технологічні та інноваційні навички; - продумана маркетингова стратегія.	- наявні конкуренти; - «новачок» у бізнесі; - відсутність міцної позиції, щоб боротися із загрозами; - відсутність навичок у галузі менеджменту.
МОЖЛИВОСТІ	ЗАГРОЗИ
- розвиток економіки країни; - обслуговування додаткових груп споживачів; - розширення виробництва для задоволення потреб споживачів; - можливість руху в бік більш привабливих стратегічних груп; - швидку зростання ринку.	- інфляція; - уповільнений темп зростання ринку; - соціально-політична нестабільність; - зміни в потребах і смаках споживачів.

Отже, проаналізувавши SWOT-аналіз проектного готелю «Atmosphere», можна зробити висновок, що для майбутнього підприємства готельного господарства переважають сприятливі умови для функціонування та подальшого розвитку.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

Приймально-вестибюльна та безпеки

Блок приміщень приймально-вестибюльної групи є основною сполучною ланкою всіх груп приміщень готельного господарства [14]. У цьому блоці приміщень приймають, оформлюють і розміщують гостей, здійснюють розрахунок, надають інформацію, зберігають та транспортують багаж.

Відповідно до принципів функціонального зонування вестибюльної групи приміщень передбачається:

- зона вестибюля;
- зона вертикальних комунікацій;
- зона праці персоналу;
- зона відпочинку;
- торгова зона.

Зона вестибюля містить вхід для відвідувачів, вхід для розподілу багажу, вільну зону для розподілу людських потоків і приміщення гардероба [15].

Рецепція — загальний зал або окрема кімната в глибині приміщення вестибюля, відокремлена стійкою і призначена для прийому й оформлення поселення гостей, оплати послуг, отримання інформації про готель. Зона рецепції у вестибюлі виконана у формі білосніжної хмарини з під світкою.

Зона відпочинку буде розташовуватись поряд з рецепцією, у рекреаційній зоні не будуть перетинатись людські потоки, вона розташована вздовж зовнішньої стіни біля вікон, що забезпечує високу сонячну інсоляцію й оглядовість території, прилеглої до споруди готелю.

Камера схову багажу буде розташована поблизу рецепції, біля входу, в окремому приміщенні [16]. Площа приміщень приймально-вестибюльної групи готелю «Atmosphere» наведена у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Площі приймально-вестибюльної групи готелю «Atmosphere»

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	75
Бюро прийому і реєстрації	11
Бюро бронювання	8
Гардероб	8
Кімната чергового персоналу	8
Кімната чергового адміністратора	12
Службовий санітарно-технічний блок	8
Сейфова	8
Камера схову	8
Швейцарська і приміщення носильників	8
Приміщення охорони	8
Приміщення поштових	8
Комора прибирального інвентаря	4
Санвузли	12
Загальна площа	186

Площі приміщень проектного готелю розраховані згідно з ДБН В.2.2-20:2008 [17].

Житлова

Призначення житлової зони – забезпечення умов для помешкання: надання послуги проживання, обслуговування номеру, чищення і прасування одягу, прийом білизни для прання, виконання незначних послуг і доручень, подавання їжі в номер, транспортування багажу в номери [18].

До складу приміщень житлової групи готельного підприємства входять:

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

Номерний фонд готелю 4* «Atmosphere» становить 45 номерів (табл. 1.8).

Таблиця 1.8

Номерний фонд готелю «Atmosphere»

Категорія номеру	Кількість кімнат	Кількість місць	Кількість номерів	Місткість номерів
Апартамент	3	2	1	2
Люкс	2	2	1	2
Напівлюкс	2	2	4	8
Номер I категорії двомісний	1	2	24	48
Номер I категорії одномісний	1	1	15	15
Всього			45	75

Номери готелю обладнані найновішою технікою, кондиціонером, інтернетом, кабельним та супутниковим телебаченням, шумозахисним склом, міні-баром, сейфом, феном та кавоваркою.

У плануванні житлових номерів виділяються наступні функціональні зони: житлова кімната, санвузол, передпокій. Площа номерів визначається в залежності від переліку обладнання, яке необхідно підібрати. Корисна площа приміщення, $S_{кор}$, розраховується, як сума площ, яку займає встановлене устаткування в даному приміщенні:

$$S_{кор} = \sum p \cdot S \quad (1.3)$$

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

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

Перелік обладнання номерів готелю «Atmosphere» наводиться у додатку

Б. На основі корисної площі визначається загальна площа приміщення, $S_{заг}$, m^2 :

$$S_{заг} = S_{кор} / k \quad (1.4)$$

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

У табл. 1.9 розраховано площі номерів готелю «Atmosphere».

Таблиця 1.9

Площі номерного фонду готелю «Atmosphere»

Категорія номеру	Кількість номерів	Загальна площа номеру, m^2	Площа номерів, m^2
Апартамент	1	80	80
Люкс	1	50	50
Напівлюкс	4	30	120
Номер I категорії одномісний	15	16	240
Номер I категорії двомісний	24	20	480
Разом	45		970

Загальна площа номерного фонду готелю «Atmosphere» на 45 номерів склала – 970 m^2 . Дизайн номеру люкс готелю представлений на рис. 1.7.



Рис. 1.7. Дизайн номеру люкс готелю «Atmosphere»

Приміщення для побутового обслуговування знаходяться окремо на поверсі. До приміщень побутового обслуговування відносяться: блок приміщень побутових та обслуговуючих приміщень; приміщення для обслуговуючого персоналу; для брудної та чистої білизни; для зберігання інвентарю (табл.1.10).

Таблиця 1.10

Площі приміщень поповерхового обслуговування готелю «Atmosphere»

Назва приміщень	Площа на 1 поверх, м ²	Площа на 2 поверхи, м ²
Хол	30	60
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10	20
Комора для брудної білизни	6	12
Комора для прибирального інвентаря	4	8
Площадка для розбирання брудної білизни при білизно проводі	4	8
Кімната побутового обслуговування	6	12
Приміщення для зберігання візків покоївок	8	16
Санвузол персоналу	4	8
Загальна площа	72	144

В проектованому готелі «Atmosphere» планується два житлових поверхи.

Побутова, торговельна, дозвіллєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

Приміщення побутового обслуговування та торгівлі будуть проектуватись відокремлено і розміщуватись безпосередньо при вестибюлі готелю «Atmosphere». Склад і площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі готельного підприємства відповідає вимогам ДБН В.2.2-20:2008 «Готелі». Перелік приміщень побутового обслуговування і торгівлі готелю наступний: екскурсійне бюро, пральня та хімчистка, магазин Apple-Store (табл. 1.11).

Таблиця 1.11

Площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі готелю

Назва приміщення	Площа, м ²
Екскурсійне бюро	6
Пральня та хімчистка	10
Магазин Apple-Store	15
Загальна площа	31

Магазин Apple-Store забезпечує більш індивідуальний підхід для гостей готелю та мешканців міста, дозволяючи купувати нові товари і аксесуари, отримати рекомендації, щодо вибору продукту Apple, відвідувати практичні семінари, які проходять у магазині.

Екскурсійне бюро пропонує широкий вибір туристичних маршрутів та розроблених екскурсій для гостей міста Києва, також пропонуватимуться індивідуальні маршрути.

Для відпочинку гостей готелю спроектовано приміщення дозвілєво-анімаційного призначення, до них належить більярд, де встановлено чотири столи для гри у більярд та диванчики для відпочинку гостей. Площа більярдної становить 38 м².

Готель «Atmosphere» пропонує своїм гостям послуги для підтримання фізичної форми та оздоровлення організму, а саме СПА-зону, у складі: гідромасажних ванн, зали для йоги, душу Шарко, 2 масажних кабінетів, 3 кімнати для СПА-процедур, аромагроту, льодової кімнати. У таблиці 1.12 зводимо площі спортивно-оздоровчих приміщень готелю.

Таблиця 1.12

Площі спортивно-оздоровчої групи приміщень готелю «Atmosphere»

Назва приміщень	Площа, м ²
<i>СПА-зона</i>	
Рецепція і зона відпочинку	10
Приміщення для душу Шарко (з роздягальною)	20
Приміщення гідромасажних ванн (з роздягальною)	38
Аромагрот	18
Льодова кімната	16
Кімната для СПА-процедур (з роздягальною)	3x18
Масажний кабінет (з роздягальною)	2x20
Зала для йоги	40
Кімната інструктора	6
Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	10x2
Господарська комора	4
Технічні приміщення СПА-зони	6
Приміщення персоналу СПА-зони	16
Загальна площа	288

СПА-зона готелю «Atmosphere» умовно буде поділена на функціональні

зони за призначенням: рецепція і зона відпочинку; водна зона; спортивна зона; зона краси та релаксації; технічна зона.

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

Адміністративна

Адміністративні приміщення у готелі «Atmosphere» планується розташовані за коридорною системою з двобічним розміщенням на другому поверсі. За функціональним призначенням адміністративні приміщення будуть згруповані на блоки:

- приміщення дирекції (кабінет директора, заступника директора);
- приміщення бухгалтерії і каси;
- приміщення інженерно-технічного персоналу (кабінет головного інженера);
- приміщення планово-економічного відділу (кабінет головного економіста, конторські приміщення).

Площі приміщень адміністрації готелю «Atmosphere» зведені у табл.1.13.

Таблиця 1.13

Площі приміщень адміністрації готелю «Atmosphere»

Назва приміщень	Площа, м ²
Кабінет директора	14
Приймальня	8
Кабінет заступника директора	12
Кабінет головного інженера	8
Відділ постачання	8
Бухгалтерія з робочими кабінетами та касою	16
Відділ маркетингу	8
Санвузли	8
Загальна площа	82

Отже, площа адміністративних приміщень проектного готелю буде становити 82 м².

Господарська та виробничо-побутова

Приміщення господарського та виробничо-побутового призначення виконують функції матеріального забезпечення організації праці всіх

приміщень і служб готельного господарства, а також необхідних ремонтних робіт [18].

До приміщень господарського та виробничо-побутового призначення належать приміщення і підприємства побутового обслуговування, група приміщень матеріального забезпечення і ремонтних робіт, група приміщень інженерного устаткування.

До групи приміщень матеріального забезпечення і ремонтних робіт готельного господарства належать центральні приміщення чистої і брудної білизни, які ізольовані одне від одного. Центральне приміщення чистої білизни буде мати зручний зв'язок, через вантажний ліфт, з поверховими приміщеннями для чистої білизни. Склад і площі господарських та виробничо-побутових приміщень представлені у таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

**Площі господарських та виробничо-побутових приміщень
готелю «Atmosphere»**

Назва приміщень	Площа, м ²
<i>Центральна білизняна:</i>	
Відділення чистої білизни	12
Відділення брудної білизни	6
Приміщення розбирання брудної білизни	6
Майстерня лагодження білизни	4
<i>Служба прибирання території:</i>	
Побутові приміщення	6
<i>Майстерні:</i>	
Електротехнічна	8
Слюсарна	8
Столярна	16
Малярна	8
<i>Складські приміщення:</i>	
Резервний склад білизни	6
Матеріально-технічні склади	20
Склад видаткових матеріалів	12
Склад меблів	20
Побутові приміщення виробничого персоналу	20
Санвузли	8
Пральня	20
Господарське приміщення	6
Загальна площа	186

1.4. Сервіс

Бронювання. Дистрибуція

Сталою тенденцією останніх років розвитку міжнародної готельної індустрії стало активне використання автоматизованих готельних систем бронювання. Готель «Atmosphere» використовуватиме комп'ютерну систему FIDELIO, яка здійснюватиме [20]:

- бронювання споживачами готельних послуг;
- нарахування за проживання й інші послуги, які надає підприємство готельного господарства;
- акумулювання інформації про неоплачені рахунки клієнтів, що надходять з різних місць продажів;
- надання проміжних і остаточних рахунків для розрахунків зі споживачами
- облік інформації про безготівкові розрахунки;
- одержання фінансових і статистичних звітів.

Відповідальний за процес бронювання: старший адміністратор та агент з бронювання, їх основними обов'язками буде: планування, забезпечення, реалізація, аналіз та корегування процесу бронювання. Окрім цього, відділ досліджуватиме ринок: вивчає динаміку попиту на готельні послуги, аналізує заповнення номерів, програму заходів, які відбуватимуться в регіоні (спортивні змагання, фестивалі, конференції та ін.), і разом зі службою маркетингу прогнозує діяльність готелю.

Для здійснення бронювання у готелі «Atmosphere» використовуватимуть наступні способи: телефон, інтернет, пошта, факс.

Поштою або за допомогою факсу клієнт надсилатиме до готелю лист-заявку. Таку ж заявку можна оформити й в готелі у відділі служби прийому і розміщення. Кожна заявка на бронювання й ануляція замовлення повинні бути зареєстровані.

На заявках організації, що бронює номер, обов'язково повинні бути зазначені реквізити цієї організації (назва, адреса, телефон, факс, номер рахунку в банку).

Прийом заявок здійснюється за телефоном, по факсу, поштою, за допомогою комп'ютерних систем бронювання. Кожна заявка повинна містити наступну інформацію [11]: дату і час заїзду; дату і час від'їзду; кількість гостей; категорію номера; послуги харчування; прізвище або назву фірми того, хто буде оплачувати рахунок; вид оплати; особливі побажання.

Після реєстрації заявки її підтверджують, або відмовляють тим же чином, яким вона була отримана.

У готелі «Atmosphere» буде власна електронна сторінка, на якій окрім інформації про готель можна буде забронювати номер. Процес бронювання в готелі «Atmosphere» проводиться за наступною схемою (рис. 1.8).

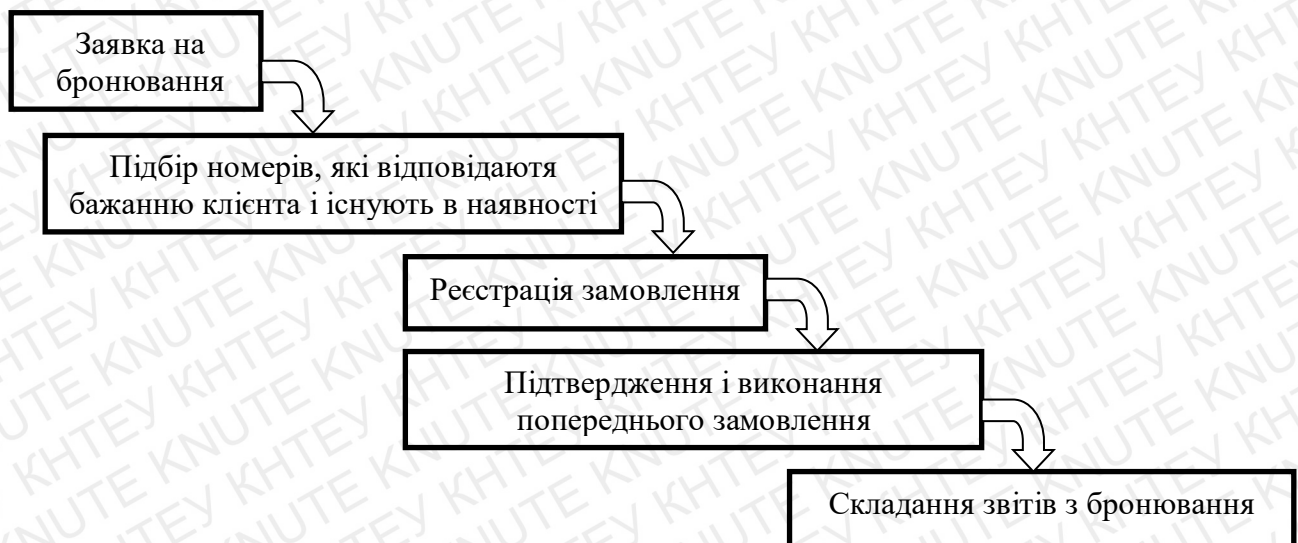


Рис. 1.8. Схема бронювання номерів у готелі «Atmosphere»

Дистрибуція.

Для зручного бронювання номеру у готелі «Atmosphere» передбачено системи дистрибуції, які дозволяють за допомогою он-лайн бронювання обрати будь-який номер у засобі розміщення. Використовуватимуться наступні канали дистрибуції: сайт готелю, call-центри, GDS-системи та інтернет-агенції.

У роботі з інтернет-агентствами важливо, щоб зміст і опис готелю (текст і фотографії) були високої якості і максимально зручні для використання [21].

Після завершення реєстрації гостю готелю надається електронний особистий кабінет, в якому можна самостійно управляти бронями: вибирати оптимальний тариф з наданих готелем, змінити дати заїзду (за умови наявності номерів). Для розширення каналів дистрибуції у готелі «Atmosphere» планується створити офіційні групи в соціальних мережах, де можна буде спілкуватись, задавати питання про засіб розміщення, шукати друзів за місцем відпочинку, дізнаватися новини і пропозиції готельного підприємства, розміщувати і дивитися фото. Для цього необхідно увійти в 1 з соціальних мереж і вступити в групу. Групи готелю «Atmosphere» будуть створені у таких соціальних мережах, як: Facebook, Instagram, Twitter.

Реєстрація. Розміщення. Виселення.

Реєстрацію, розміщення та виселення гостей в готелі «Atmosphere» проводитиме служба прийому та розміщення, яка представлена [22]:

- FrontDesk (стійка прийому і розміщення, стійка адміністратора, портье, Reception), на стійці прийому і розміщення працюють менеджери прийому і розміщення (портье). Стійка прийому і розміщення ділиться на три секції: секція реєстрації, секція касових операцій, секція інформації і пошти.
- FrontOffice - контактна служба, яка організовує обслуговування клієнтів і відповідає за оплату готельних послуг, через неї здійснюється зв'язок з будь-яким іншим відділом готелю. Основним інструментом служби прийому та розміщення є робота з інформацією.

Розселення гостей готелю складається у свою чергу з зустрічі, реєстрації, вручення ключа і супроводу до номера. Операція розселення відбувається за наступним алгоритмом:

- гість підходить до стійки служби приймання та обслуговування, де його вітає адміністратор.
- під час поселення гостей здійснюється їх облік та реєстрація, під час якої заповнюють обліковий документ.
- прибувши гість повинен повідомити, чи бронював він місце у готелі. Якщо місце було заброньоване, то на ім'я гостя у має бути виписана заявка.

Гість повинен заповнити «Реєстраційну картку» (форма №2-Г), після чого данні картки переносяться до електронної системи «Hotel 3» у розділ «Поселення».

- адміністратор роздруковує рахунок на оплату за послуги готелю.
- після оформлення документів на проживання в готелі «Atmosphere», гостю видається документ про оплату номера та пластикова картка-ключ.

Під час організації поселення туристських груп розселення відбувається за іншою схемою:

- при поселенні туристської групи до готелю її керівник пред'являє адміністраторові направлення туристської фірми.
- адміністратор повідомляє номери, що заброньовані для даної групи.
- видача ключа від номера завершує процедуру реєстрації.
- після видачі ключів, клієнта у номер, за його згодою, може супроводжувати посильний.

Розглянемо етапи виїзду гостей з готелю «Atmosphere» [11]:

- прийом номера від гостя, під час якого здійснюють контроль за збереженістю готельного майна та на предмет забутих речей гостя.
- контроль за своєчасним звільненням місць. Якщо гість має намір залишитися в готелі на довший термін, це треба залагодити заздалегідь. У такому разі номер не виставляється на бронь. Для того щоб гість оплатив повністю всі свої рахунки, уточнюється інформація про телефонні переговори та додаткові послуги, не включені до рахунку.
- розрахунок за проживання та додаткові послуги.
- прийом ключа від гостя.
- виписка та розрахунок регулюють баланс гостьового рахунку; своєчасне виявлення даних про наявність номерів, що звільнилися; контроль і ведення відповідних записів про перебування гостей. Адміністратор служби приймання та обслуговування після виписки гостя переводить номер у статус вільного і повідомляє відділ покоївок про від'їзд клієнта. Покоївка прибирає номер і готує його для контролю і подальшого збуту.
- допомога з багажем.

Аналізуючи усі процеси, які відбуваються у готелі під час бронювання та реєстрації зводимо їх у таблицю 1.15.

Таблиця 1.15

Технологічні цикли в готелі «Atmosphere»

№	Етап замкнутого технологічного циклу	Шляхи забезпечення функціонування
1	Бронювання	Заповнення анкети на сайті
		Відправлення e-mail повідомлення
		Телефонний дзвінок
		Особисто (самостійно, бронювання іншою особою)
2	Приймання гостя	Приймальна стійка у вестибюлі - ресепшн
		Швейцар, охорона (супровід)
		Зустріч, замовлення таксі при попередньому бронюванні
3	Реєстрація документів	Ресепшн
		Кур'єрна служба готелю
4	Попередня оплата	Готівкова на ресепшн
		Безготівкова на ресепшн
		Безготівкова за допомогою банкомату у вестибюлі
		Безготівкова за допомогою послуг банків міста – переказом
5	Надання розміщення	Ресепшн – видача ключів
		Служба бронювання – планування розміщення гостей
		Головний із обслуговування номерів – супровід гостя до номеру (вперше), впевненість в комфортному поселенні
6	Додаткові послуги	Відповідні служби із додаткових послуг за вказаним переліком
7	Нічний аудит	Первинна документація – черговий на ресепшн
		Кінцева документація – бухгалтерська служба (не нічна)
		Окремий аудит підрозділів туристичного комплексу – відповідними черговими
8	Організація виїзду та розрахунку	Оформлення відповідної документації – служба ресепшн (способи при попередній оплаті)
		Швейцар, охорона (супровід)
		Старша покоївка – супровід гостя з номеру, перевірка стану номеру
		Замовлення таксі при потребі (за бажанням клієнта)

Під час проживання в готелі гість отримує основні та додаткові послуги. Вони можуть бути безкоштовними і платними. Гості безкоштовно можуть користуватись такими послугами: приймання та розміщення – цілодобово; користування багажною кімнатою, піднесення багажу; послуга «Будильник» за проханням; надання в номер предметів гостинності одноразового використання; прямий телефонний зв'язок у межах Києву; безкоштовний WI-

ІІ; виклик невідкладної швидкої допомоги, таксі; надання в номери дитячого ліжка; щоденне прибирання номера та ліжка, заміна рушників, заміна постільної білизни один раз на три дні; цілодобове надання інформаційних послуг; цілодобова система охорони і безпеки у готелі, безкоштовна паркінг; сніданок за типом «шведський стіл» у ресторані при готелі.

У готелі «Atmosphere» гостям надають такі додаткові послуги, вони оплачуються окремо: послуги ресторану, лаунж-бару та фіто-бару; замовлення екскурсій по Києву та області; послуги СПА-зони; організація святкувань, бенкетів, фуршетів, кави-брейк, бізнес-ланчів; послуги пральні та хімчистки, магазин Apple-Store; трансфер та оренда автомобілів; більярд.

Гест-релейшн. Рум-сервіс

У готелі «Atmosphere» працюватиме гест-релейшн. Основними його функціями буде [23]: комунікація з гостями; робота із спеціальними побажаннями та пропозиціями, скаргами гостей; ведення бази даних клієнтів та їх побажань; ведення бази даних по VIP клієнтам; надання гостям повної інформації про готель і послуги; організація екскурсій по готелю; контроль над дотриманням стандартів обслуговування гостей; складання гостьових листів; координація роботи служб прийому і розміщення гостей; перевірка гостьових номерів перед заїздом.

Рум-сервіс

Обслуговування рум-сервіс здійснюється згідно замовлення гостей, що надходить по телефону до адміністратора чи покоївок [24]. Під час оформлення замовлення обов'язково фіксується інформація:

- номер кімнати, у яку необхідно подати замовлення;
- кількість гостей;
- детальне найменування і кількість замовлених страв, закусок, напоїв;
- час подачі замовлення.

Після отримання замовлення адміністратор передає його безпосереднім виконавцям - офіціанту, шеф-кухарю. При доставці страв у номер

використовується посуд з кришками або страви накриваються лляними серветками.

Сервірування у номері здійснюється на обідньому столі. Якщо він відсутній у номері (найчастіше трапляється) для сервірування використовують офіціантські візки з розкладним столиком. Сервірування проводиться аналогічно залі ресторану, проте з використанням спеціального столового посуду і приборів, підноси, сервісні офіціантські візки різних конструкцій, легкі складані портативні столи. Після обслуговування номера офіціант прибирає посуд, прибори, скатертину.

Хаускіпінг. Клінінг

В готелі «Atmosphere» передбачена адміністративно-господарська служба хаускіпінг, яка слідкує за чистотою та порядком у готельному господарстві. Основними функціями служби хаускіпінг є [25]:

- надання послуг у номери;
- забезпечення необхідного санітарно-гігієнічного стану та комфорту номерів, приміщень загального користування (вестибюль, хол, коридор, сходові, ліфтова зона);
- контроль за станом обладнання номерів, постільною білизною, форменим одягом працівників готелю.

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

Організація роботи покоївок вирішена за індивідуальною формою, тобто виконання всіх технологічних операцій у номері здійснюється однією покоївкою. Це має великий плюс в системі контролю, оскільки до кожного номеру має доступ лише персонал, за яким цей номер попередньо закріплений.

Клінінг

Обслуговування гостей пов'язане з експлуатацією устаткування і приміщень, що вимагає догляду за ними (прибирання і чищення).

У клінінговий комплекс включено миття підлоги, миття вікон або хімчистка килимів, догляд за кімнатними рослинами, акваріумами та водоспадами, забезпечення чистого повітря у приміщеннях, догляд за обладнанням, тощо [14].

Розрізняють такі види прибирання:

- поточне щоденне прибирання;
- проміжне прибирання;
- прибирання номера після виїзду гостя;
- генеральне прибирання приміщень.

При проведенні клінінгових операцій працівники готелю повинні бути забезпечені професійним обладнанням та миючими засобами:

- для підтримки блиску полірованих поверхонь меблів;
- для чищення килимів та килимових покриттів;
- для миття підлог мармурових, мозаїчних, паркетних;
- для миття дерев'яних підлог і лінолеуму;
- для чищення мідних, латунних, бронзових виробів;
- для миття скла;
- для миття санвузлів;
- для видалення пилу пиłosосами.

Проектування клінінгу у готелі «Atmosphere» здійснено враховуючи сучасні тенденції та інноваційні підходи. Під час прибирання використовуються засоби і технології, спрямовані на мінімізацію шкідливого впливу на організм людини і навколишнє середовище [26]. Сюди входить використання засобів для чищення на основі натуральних компонентів, зниження водоспоживання і кількості використаних хімічних засобів за рахунок застосування методів попередньої підготовки матеріалів, використання інноваційних матеріалів та інвентарю, підвищення енергоефективності апаратів і машин. Комплекс клінінгу передбачає підбір професійного обладнання та інвентарю, що мають інноваційні характеристики та відповідають сучасним вимогам щодо якості (табл. 1.16).

Таблиця 1.16

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

№п/п	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
Клінінгове обладнання			
1.	Biemmedue MAXIM 15DRY	Пилосос для сухого професійного прибирання	6
2.	Biemmedue 45	Пилосос для волого прибирання підлоги	3
3.	Biemmedue MS	Натирач підлоги	2
4.	Alvi 3950 CR	Візок для покоївки	6
5.	Alvi 2050 CR для збору мішків	Візки для перевезення брудної білизни та відходів	5
6.	Alvi 2550 CR	Візок для перевезення чистої білизни	5
Інвентар			
1.	Easy Mop	Швабра та відро з віджимом	8
2.	Lysoform	Комплект для підмітання	8
3.	Vikan	Набір для миття вікон	6
4.	Polileo 25698	Швабра	10
Миючі засоби			
1.	Oasis Pro 40 Premium	Концентрований універсальний миючий засіб	3 (2 л)
2.	Parkuetclean	Засіб для догляду за дерев'яними поверхнями	6 (250 мл)
3.	Splendi Legno	Поліроль для меблів	3 (5 л)
4.	Oasis Pro 64 Premium	Концентрований засіб для миття унітазів та пісюарів	2 (2 л)
5.	Salnet Acisol	Засіб для миття ванних кімнат	2 (5 л)
6.	Uni-Muni	Для чищення килимових покриттів	2 (5 л)

Велес. СПА. Фітнес

Готель «Atmosphere» надаватиме послуги оздоровлення у спеціально обладнаних приміщеннях СПА-зони, до її складу входиме гідромасажні ванни, зали для йоги, душ Шарко, 2 масажних кабінетів, 3 кімнати для СПА-процедур, аромагрот, льодова кімната.

У СПА-зоні функціонуватиме аромагрот, який є найкращим рішенням для людей, які люблять сауну, але погано витримують високу температуру. Ароматичний грот – це різновид парової лазні, температура у якій складає 40-45°C, та має високу вологість повітря із застосування природних ароматичних масел, які насичують пар та комплексно впливають на

організм, оздоровлюючи його.

Масажний кабінет пропонуватиме такі види масажу: китайський, стоун-терапія, класичний масаж, оздоровлюючий масаж, лімфодренажний масаж, профілактичний масаж, пінний масаж Кесе, дитячий та релаксуючий масаж.

Льодова кімната чудово загартовує і покращує імунітет, зміна температури призводить до благотворної зміни стану органів і систем організму, посилення обміну речовин, а також бадьорить.

У кімнаті для СПА-процедур пропонують такі послуги: пілінг обличчя та тіла, чистка обличчя, косметологічні масажі, маски, скрабування, парафінотерапія, антицелюлітне та шоколадне обгортання, апаратна косметологія. У таблиці 1.17 підібрано спеціальні СПА-пакети для гостей готелю «Atmosphere».

Таблиця 1.17

СПА-пакети для гостей готелю «Atmosphere»

Назва СПА-пакету	Послуги	Тривалість
Золоте обгортання	Гомаж-пілінг «Золотий мікс», обгортання №1 крем-маскою «Золота хмаринка», прогрівання, маска для обличчя «Золота», нанесення масла-бальзаму «Золоте», обгортання №2 гель-лікером «Золотий», відпочинок, релакс, чай	2 год.
Ягода сходу	Скрабування тіла з ягодами Годжі, обгортання крем-маскою «Хмаринка з ягодами Годжі», прогрівання термопокривалом, нанесення крему з ягодами Годжі, відпочинок, релакс, чай	1 год. 30 хв.
Енергетик	Гомаж-пілінг із пантів алтайських маралів, обгортання крем-маскою «Хмаринка із пантів алтайських маралів», прогрівання термопокривалом, нанесення крем-пудингу із пантів алтайських маралів, відпочинок, релакс, чай	1 год. 30 хв.
Дух бамбука	Бамбуковий лімфодренажний масаж, аромагрот, відпочинок, релакс, чай	2 год.
Шоколадна ейфорія	Масаж тіла з використанням теплого шоколаду і мигдалевого масла, обгортання, шоколадна біомаска, прийом душа, нанесення шоколадного крему з вітамінним комплексом, відпочинок, чай	2 год.
Оливковий догляд з базиліком	Антицелюлітний масаж з використанням желеподібного оливкового масла і синергії ефірних масел, лімфодренажний масаж з оливковим флюїдом, тонізує скрабування з допомогою мілко подрібненого листа базиліку, обгортання, душ, нанесення живильного крему, відпочинок, релакс, чай	2 год.

На території готелю функціонує зал для йоги, де гості зможуть відновити баланс фізичних і духовних сил за допомогою занять йогою, повернути внутрішню гармонію і відчувати прилив сил і енергії.

Івент-сервіс. Анімація

Готель «Atmosphere» пропонуватиме своїм гостям послуги івент-сервісу, основним завданням якого буде організація та проведення святкових заходів. Івент-сервіс - це повний комплекс заходів зі створення корпоративних і масових подій, для створення із будь-якого дня справжнього свята, яке будуть потім довго згадувати [27].

Послугами івент-сервісу проектованого готелю є:

- креативна концепція заходу: корпоративні свята, team-building, бенкети, фуршети, проведення конференцій, презентацій, семінарів, тренінгів, організація ділових поїздок, проведення ювілеїв, днів народжень, весіль;
- оригінальний сценарій і режисура; менеджмент заходу;
- підбір та оренда майданчика;
- забезпечення харчування;
- запрошення гостей; шоу програма.

Перевагами, які отримує гість при замовленні святкової події в івент-сервісі готелю «Atmosphere» є: індивідуальний і креативний підхід до кожного клієнта, компетентність, оперативність, надійність, краще рішення найскладніших завдань, доступ до спеціальних цін партнерів.

Для проведення івент-сервісу у готелі «Atmosphere» виділено наступні приміщення та передбачено такі види меблів та інвентарю (табл. 1.18).

Таблиця 1.18

Приміщення, меблі та інвентар передбачені для проведення івент-сервісу

Назва івент-заходу	Перелік приміщень	Обладнання
Весілля на 70 осіб	Хол готелю Вестибюль ресторану Зал ресторану	Столи – 12 шт. Стіл для молодят – 1 шт. Крісла – 70 осіб Стільці для молодят – 2 шт. Квітова арка – 1 шт. Квіткові композиції для столу – 13 шт. Фотозона – 1 шт.

Продовження таблиці 1.18

Назва івент-заходу	Перелік приміщень	Обладнання
Святкування ювілею на 50 осіб	Хол готелю Вестибюль ресторану Зал ресторану	Столи – 8 шт. Стільці – 50 шт. Квіткові композиції для столу – 8 шт. Повітряні кульки – 20 шт.
Святкування дитячого дня народження на 30 осіб	Хол готелю Вестибюль ресторану Зал ресторану	Столи – 5 шт. Стільці – 30 шт. Квіткові композиції для столу – 5 шт. Композиції з повітряних кульок – 50 шт. Кенді-бар – 1 шт. Фотозона з мультгероями – 1 шт. Яскраві дитячі декорації – 2 шт. Інвентар для ігор

Екскурсійне бюро готелю пропонуватиме вже існуючі екскурсійні маршрути або ж може скласти індивідуальну екскурсії за бажанням замовника. Розроблені екскурсії такі [28]:

- *класична оглядова екскурсія по Києву*, до її складу входить: Володимирський Собор, Золоті Ворота, Софійський Собор, Михайлівський монастир, Андріївський узвіз, Андріївська церква, Хрещатик, Майдан Незалежності, «Будинок з Химерами»;
- *екскурсія в Києво-Печерську Лавру*, де можна побачити Успенський Собор, Нижні Печери, Трапезну церкву, Лаврську дзвіницю;
- *легенди і міфи Києва* відкривають для гостей столиці Андріївський узвіз, Поділ, Липські особняки;
- *екскурсія по Хрущатику* надасть можливість побачити Європейську площу, «Майдан», «Будинок із зіркою», Бессарабську площу;
- *екскурсія по Андріївському спуску* з відвідуванням Андріївської церкви, пам'ятнику Проні та Голохвастову, замку Річарда Левове Сердце;
- *вечірній Київ* з відвідуванням Хрещатику, Майдану Незалежності, Липок, старого міста та набережної;
- *екскурсія Містичний Київ*, де на екскурсантів чекає Андріївський узвіз, лісі гори Києва та зелений театр;

- *екскурсія в музей Великої Вітчизняної Війни з заходом до Монументу «Батьківщина-мати», експозиціями військової техніки під відкритим небом, експозиціями музею;*
- *єврейські адреси Києва ознайомлюють з Київськими синагогами, знаменитими «єврейськими» вулицями Києва, Бабиним Яром;*
- *екскурсія в музей архітектури та побуту в Пирогово.*

Перевагою екскурсійного бюро є можливість проведення екскурсій на таких мовах: українська, англійська, російська, німецька, італійська, французька, іспанська, чеська, польська, турецька.

1.5. Ресторани. Бари.

Якісне, продумане і смачне меню є однією з головних переваг проєктованого закладу ресторанного господарства готелю «Atmosphere». Заклад ресторанного господарства складатиметься з:

- ресторану на 68 місць (7.00-23.00);
- лаунж-бару на 8 місць (11.00-02.00);
- фіто-бару на 6 місць (10.00-21.00).

Ресторан європейської та української кухні - високо комфортабельний заклад ресторанного господарства, де споживачам будуть пропонуватися широкий асортимент високоякісних кулінарних і кондитерських виробів. Обслуговування споживачів буде поєднується з організацією відпочинку. Основне призначення підприємства – виготовлення і реалізація продукції в широкому асортименті, високий рівень обслуговування.

Лаунж-бар направлений на організацію відпочинку та обслуговування гостей напоями та закусками, спеціалізація закладу - європейська кухня.

Фіто-бар при СПА-зоні готелю, організовуватиме широкий вибір фіто-напоїв, енергетичних, молочних коктейлів, фрешів тощо.

Для визначення необхідних приміщень закладу ресторанного господарства складаємо його виробничо-торгівельну структуру та наводимо її на рис. 1.9.

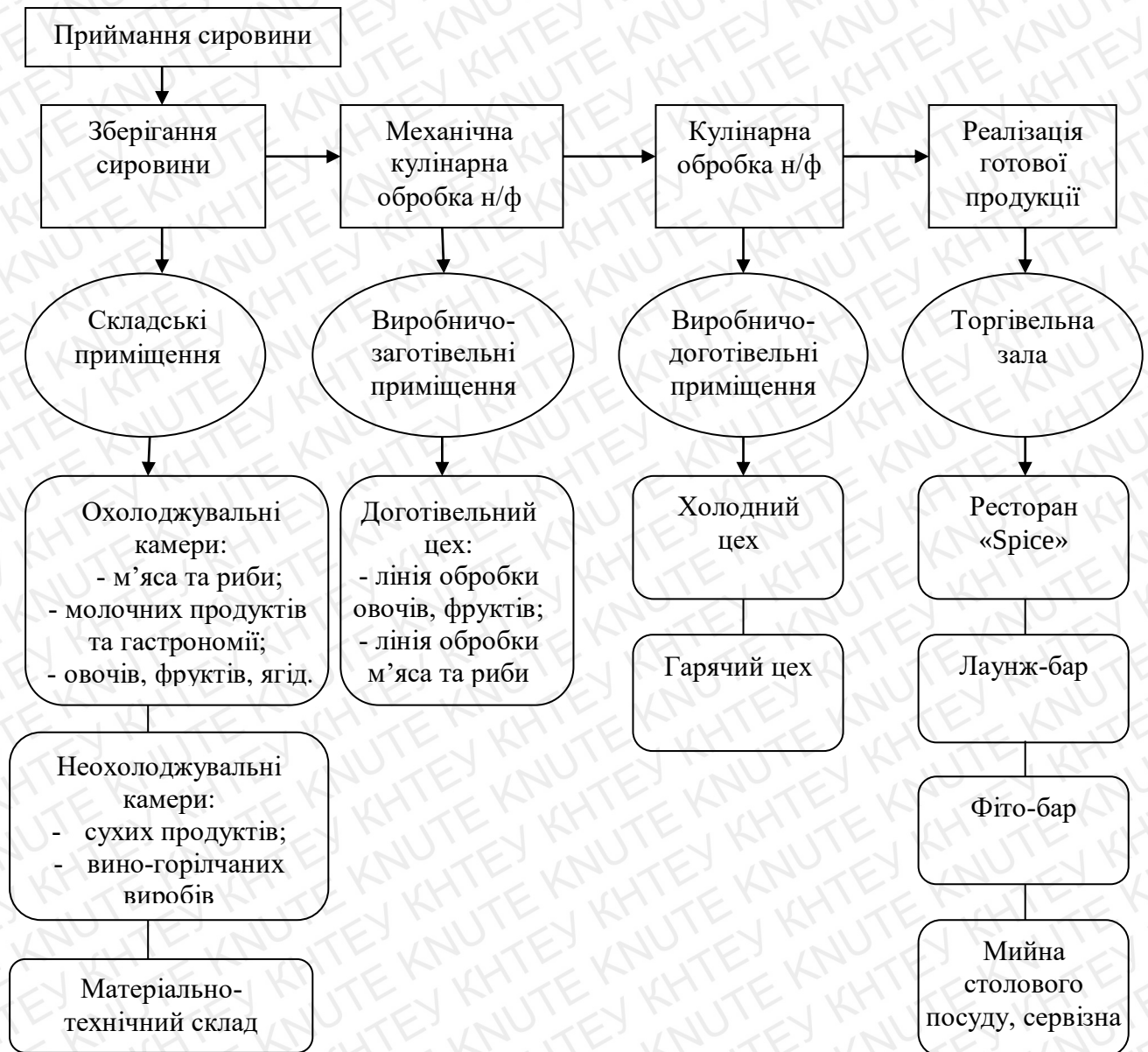


Рис. 1.9. Схема виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства при готелі «Atmosphere»

Для організації обслуговування споживачів в ресторані передбачені вестибюль, санвузли, гардероб, аванзал, торгова зала (рис. 1.10) [29].

Вестибюль: слугує для входу відвідувачів до закладу. Тут передбачається розміщення гардеробу, санвузлів для відвідувачів.

Гардероб: перед гардеробом встановлені крісла-дивани для відвідувачів.

Санвузли: до структури цих приміщень входять туалетна кімната і кабінки вбиралень.

Аванзал: призначений для збору груп гостей, зустрічі відвідувачів, з шкіряним диваном та кріслами і з зовнішньою скляною стіною.

Торговельна зала: для максимального комфорту відвідувачів створено інтер'єр торговельного залу з вишуканим оформленням та зручними меблями.

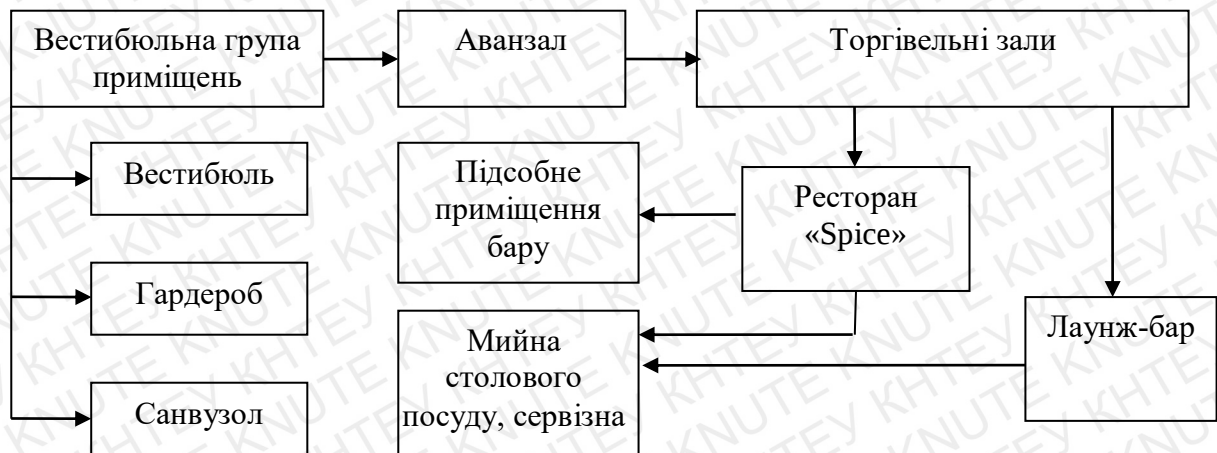


Рис.1.10. Просторове забезпечення сервісного процесу закладу ресторанного господарства при готелі «Atmosphere»

Наступним етапом є розрахунок площ приміщень для відвідувачів закладу ресторанного господарства готелю «Atmosphere» (табл. 1.19).

Таблиця 1.19

Розрахунок площ приміщень для відвідувачів

Приміщення для відвідувачів	Площа приміщень, м ²		
	Ресторан	Лаунж-бар	Фіто-бар
Вестибюль (норматив 0,3 м ² на 1 місце)	20		
Аванзал (норматив 0,09-0,2 м ² на 1 місце)	10		
Торговельна зала (норматив 1,4-2,2 м ² на 1 місце)	136	18	13
Танцмайданчик (норматив 0,125-0,2 м ² на 1 місце)	8		
Санвузли для відвідувачів	8 м ² чоловічі 8 м ² жіночі		
Гардероб для відвідувачів	7		
Приміщення для офіціантів та адміністратора	10		

Термін «порядок обслуговування» означає послідовність дій, починаючи із прибуття гостей у заклад ресторанного господарства. Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування наведена у табл. 1.20.

Таблиця 1.20

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Самообслуговування з 07:00 до 10:00				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	■ вестибюль ■ гардероб верхнього одягу ■ санітарний вузол	■ стільці ■ лави ■ вішалки ■ сантехнічні прилади	■ відвідувачі ■ гардеробник ■ прибиральниця
Роздавальні	Надання послуг харчування	■ торговельна зала	■ торгові меблі, столовий посуд, устаткування	■ офіціант
Споживання	Споживання продукції та послуг	■ торговельна зала	■ торгіві меблі, столовий посуд, устаткування	■ працівник торговельної зали ■ відвідувач
Прибирання залу ресторану з 10:00 до 11:00				
Обслуговування офіціантами з 11:00-24:00				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	■ вестибюль ■ гардероб верхнього одягу ■ санвузол ■ аванзал	■ гардеробна ■ санітарні прилади ■ стійка адміністратора ■ м'які меблі	■ гардеробник ■ адміністратор ■ відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	■ вестибюль ■ торговельна зала ресторану ■ торговельна зала лаунж-бару ■ торговельна зала фіто-бару	■ меблі та обладнання торговельного залу ■ столовий посуд, набори білизна ■ декорації	■ адміністратор ■ офіціант ■ бармен ■ кухар ■ відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	■ вестибюль ■ торговельна зала ■ роздаткова ■ мийна столового посуду, сервізна ■ приміщення для персоналу	■ торговельно-технологічне устаткування; ■ устаткування для забезпечення видовищних заходів	■ адміністратор ■ відвідувач
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля, проведення святкових заходів	■ вестибюль; ■ надання газет, журналів, Wi-Fi ■ організація івентів	■ стійки ● меблі ● технічне устаткування декорації	■ адміністратор ■ менеджер ■ офіціанти ■ відвідувач

Виробничий процес у закладах ресторанного господарства

Виробничий процес у закладах ресторанного господарства моделюють на підставі добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день. Розрахунок оборотності місця за 1 годину здійснюємо:

$$\eta = \frac{60}{\tau} \quad (1.5)$$

де η – оборотність місця, разів/год;

τ – тривалість відвідування, хв.

Розрахунок кількості відвідувачів здійснюється за формулою:

$$n = m \times \eta \times k \quad (1.6)$$

де n – кількість відвідувачів за годину, осіб;

m – кількість місць у залі, місць;

k – коефіцієнт заповнення зали.

Для визначення денної кількості споживачів ресторану «Spice» на 68 місць при готелі «Atmosphere» розробляємо динаміку завантаженості (табл.1.21). Завантаженість ресторану під час сніданку за типом «шведський стіл» при середньому завантаженні туристичного готелю 65% становитиме – 44 особи.

Таблиця 1.21

Прогнозована добова динаміка завантаження ресторану «Spice»

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
07:00 – 10:00	Сніданок (шведський стіл)			44
11:00 – 12:00	60	1	0,1	7
12:00 – 13:00	60	1	0,4	27
13:00 – 14:00	60	1	0,3	20
14:00 – 15:00	90	0,7	0,3	14
15:00 – 16:00	90	0,7	0,1	5
16:00 – 17:00	60	1	0,3	20
17:00 – 18:00	90	0,7	0,5	24
18:00 – 19:00	90	0,7	0,9	43
19:00 – 20:00	120	0,5	0,7	24
20:00 – 21:00	120	0,5	0,5	17
21:00 – 22:00	120	0,5	0,4	14
22:00 – 23:00	90	0,7	0,2	10
23:00 – 24:00	90	0,7	0,1	5
Усього за день				229

На основі прогнозування кількості споживачів встановлено, що кількість відвідувачів для розрахункового дня в залі ресторану «Spice» на 68 місць становить 229 осіб.

Оборотність одного місця за день визначається за формулою:

$$\eta = N/n \quad (1.7)$$

де N – кількість споживачів за день, осіб;

n – кількість місць в залі.

$$\eta = 229/68 = 3,3 \text{ рази}$$

Оборотність місця в ресторані – 3,3 особи на місце, що відповідає орієнтовним показникам господарської діяльності аналогічних типів закладів ресторанного господарства.

Прогнозована добова динаміка завантаження лаунж-бару розрахована у таблиці 1.22.

Таблиця 1.22

Прогнозована добова динаміка завантаження лаунж-бару на 8 місць

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
11:00-12:00	60	1	0,1	1
12:00-13:00	60	1	0,2	2
13:00-14:00	60	1	0,4	3
14:00-15:00	60	1	0,5	4
15:00-16:00	90	0,7	0,6	3
16:00-17:00	90	0,7	0,7	4
17:00-18:00	40	1,5	0,5	6
18:00-19:00	80	0,7	0,3	2
19:00-20:00	80	0,7	0,4	2
20:00-21:00	120	0,5	0,8	3
21:00-22:00	120	0,5	0,6	2
22:00-23:00	120	0,5	0,9	4
23:00-24:00	90	0,7	0,4	2
24:00-01:00	90	0,7	0,2	1
01:00-02:00	90	0,7	0,1	1
Усього за день				40
Оборотність місця				5,0

Найвища завантаженість лаунж-бару спостерігається з 13:00 і до 21:00 години.

У таблиці 1.23 розраховуємо прогнозовану добову динаміку завантаження фіто-бару.

Таблиця 1.23

Прогнозована добова динаміка завантаження фіто-бару на 6 місць

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
10:00-11:00	30	2	0,1	2
11:00-12:00	30	2	0,3	5
12:00-13:00	30	2	0,2	3
13:00-14:00	60	1	0,1	1
14:00-15:00	90	0,7	0,7	4
15:00-16:00	60	1	0,3	2
16:00-17:00	90	0,7	0,2	1
17:00-18:00	30	1	0,4	3
18:00-19:00	30	1	0,6	5
19:00-20:00	40	1,5	0,3	4
20:00-21:00	90	0,7	0,1	1
Усього за день				30
Оборотність місця				5,0

Фіто-бар найбільш завантажений з 10:00 до 13:00 години та починаючи 17:00 до 20:00 години.

У додатку В наведено меню та виробничу програму сніданку за типом «шведського столу», у додатку Г – меню та барна карта ресторану, у додатку Д – меню лаунж-бару, у додатку Е – меню фіт-бару.

Для визначення кількості страв і виробів, які реалізовуватимуться у закладах ресторанного господарства при готелі, використовуємо орієнтовні коефіцієнти споживання різних груп страв та прогнозованої кількості споживачів. Для закладів ресторанного господарства, загальна кількість страв визначається за коефіцієнтом споживання окремих груп страв за формулою:

$$n = N \cdot m \quad (1.8)$$

де n – денний обсяг реалізації продукції, порцій/виробів;

m – коефіцієнт споживання страв, який характеризує орієнтовану кількість страв на одного споживача;

N – кількість відвідувачів за день, осіб.

Розрахунок прогнозованої кількості страв у ресторані «Spice» наведено в табл 1.24.

Таблиця 1.24

Прогнозована кількість страв у закладах ресторанного господарства

Група страв	Ресторан	
	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Холодні закуски	1,9	435
Гарячі закуски	0,5	115
Супи	0,18	41
Основні страви	1,2	275
Гарніри	0,2	46
Солодкі страви	0,3	69
Гарячі напої:	0,4	92
- чай	0,6	55
- кава	0,4	37
Холодні напої:	0,6	137
- соки-фреш	0,3	41
- напої власного виробництва	0,4	55
- вода солодка газована, сік	0,2	27
- вода мінеральна	0,1	14
Смузі		
Енергетичні коктейлі		
Кисневі пінки		
Спортивні коктейлі		
Усього	—	1232

На основі проведених розрахунків складаємо денну виробничу програму для ресторану «Spice» (додаток Ж).

В закладі ресторанного господарства доцільно розраховувати добову кількість сировини за меню. Розрахунок виконується для кожного виду страв окремо за відповідними розкладками, поданими у збірниках рецептур (технологічних картах). Розрахунково-продуктова відомість необхідної кількості продуктів наведений у додатку К.

Організація процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства

Обслуговування гостей готелю «Atmosphere» стравами та напоями здійснюватиметься у ресторані, лаунж-барі та фіто-барі. Для обслуговування у ресторані передбачено в такі етапи:

- обслуговування сніданків за типом шведського столу (BB);
- обслуговування за меню вільного вибору;
- послугу «room service».

Сніданок у готелі «Atmosphere» організовано за типом шведського столу. Час проведення сніданку – з 7:00 до 10:00 ранку. Для організації шведського столу в торговельному залі ресторану спеціально виділено частину залу з необхідним обладнанням: охолоджуючі столи, марміти для подавання гарячих страв, стіл для подавання сухих сніданків, фруктів, солодких страв та напоїв [30].

Обслуговування сніданку буде проходити частково офіціантами. Офіціанти беруть участь в прибиранні використаного посуду, підносять необхідні столові прибори, обслуговують гарячими напоями. Після завершення сніданку гостями, прибирають стіл та сервірують для наступних гостей згідно з правилами сервіровки, які наведені на рис. 1.11.

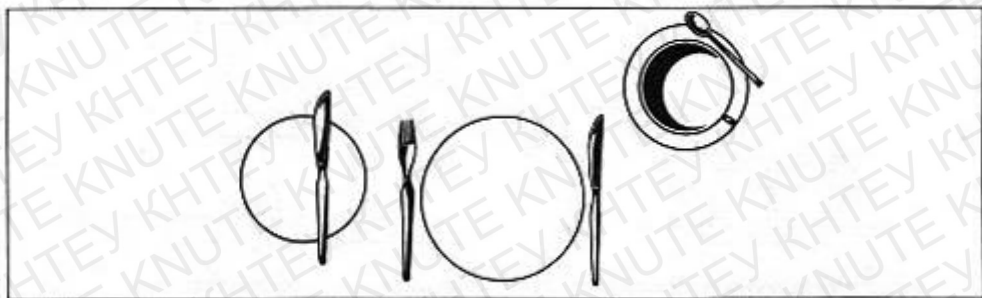


Рис 1.11. Сервірування столу на сніданок

Після закінчення сніданку зал прибирають та сервірують столи на обід та вечерю.

Розглянемо процес обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства при готелі «Atmosphere».

Зустріч відвідувачів ресторану починається від входних дверей та проводиться адміністратором ресторану, який перевіряє бронювання столиків, проводить гостей до місця й представляє їм офіціанта [31]. Офіціант приносить меню і після ознайомлення гостей з ним, приймає замовлення, консультує, відповідає на запитання гостей, дає поради, інформує про тривалість

приготування страви. За допомогою POS-системи офіціант оформлює заяву на замовлення та відправляє його на кухню та бар. За необхідності офіціант досервіровує стіл додатковими кувертами чи прибирає зайві, доставляє необхідні столові прибори чи скло.

Під час обслуговування офіціант в першу чергу приносить напої. Обслуговування проводить відповідно до встановлених стандартів подачі конкретного типу напою. Після обслуговування напоями приносить страви в порядку подачі з дотриманням всіх вимог щодо подачі груп страв. По завершенню обіду чи вечері приносить чек та проводить розрахунок гостей. Провівши повну оплату, офіціант прибирає зі столу пустий посуд, столові предмети та скло. Сервірування столу проводиться після того, як гості пішли.

Для забезпечення повноцінного обслуговування в закладах ресторанного господарства проводимо добір персоналу (табл. 1.25). Форма обслуговування в ресторані - обслуговування офіціантами, на чолі стоїть адміністратор.

Таблиця 1.25

Склад обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість, осіб		
		Ресторан	Лаунж-бар	Фіто-бар
Адміністратор залу		2		
Офіціант	3-5	6	2	2
Менеджер з організації свят		1		
Бармен	4-5	2	2	2
Прибиральник залу		2		

Для підвищення рівня кваліфікації персоналу закладу ресторанного господарства, адміністраторів, офіціантів, барменів та сомельє будуть 1 раз на квартал відправляти на тренінги. У закладі ресторанного господарства передбачаємо посаду менеджера з організації свят, який займається організацією урочистих подій та івентів. В його обов'язки входить приймання замовлення, всі необхідні розрахунки, складання меню, якщо потрібно пошук музикантів та підбір персоналу для проведення свята.

Обслуговування за типом «Room service» у готелі «Atmosphere» здійснюватиметься цілодобово. Для обслуговування за типом «Room service»

складено окреме меню, яке є меншим ніж ресторанне. Меню «Room service» при готелі міститиме страви європейської кухні (додаток Л).

Для якісного обслуговування споживачів офіціанти забезпечені необхідним інвентарем, підсобними столиками та сервантами. Всі необхідні меблі перераховані у таблиці 1.26.

Таблиця 1.26

Характеристика меблів торговельних залів закладу ресторанного господарства

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів, шт.		
		Ресторан	Лаунж-бар	Фіто-бар
Стіл ресторанний шестимісний	900x1500	4		
Стіл ресторанний чотирьохмісний	900x900	8	1	
Стіл ресторанний двоохмісний	Ø 900	6	2	3
Стілець ресторанний	400x500	68	8	6
Барна стійка		1	1	1
Барні табурети	Ø 400	6	2	2
<i>Меблі для відпочинку:</i>				
Журнальний столик	900x900	1		
Крісло для відпочинку	600x600	2		
<i>Меблі для обслуговування</i>				
Сервант	1100x700	4		
Стіл підсобний	400x700	4		
Візок офіціантський	400x450	2		

Площа приміщень закладів ресторанного господарства при готелі

Проводимо розрахунок закладів ресторанного господарства при готелі у табл. 1.27. Заклад ресторанного господарства складається з наступних груп приміщень: торговельні, виробничі, складські, адміністративно-побутові.

Таблиця 1.27

Визначення площі закладу ресторанного господарства

Найменування приміщення	Площа, м ²
<i>Приміщення для відвідувачів</i>	
<i>Приміщення ресторану</i>	
Аванзал	10
Вестибюль	20
Гардероб	7
Санвузол чоловічий	8
Санвузол жіночий	8
Торгівельна зала ресторану, з урахуванням танцмайданчику	144

Продовження таблиці 1.27

Найменування приміщення	Площа, м ²
<i>Приміщення лаунж-бару</i>	
Торгівельна зала лаунж-бару	18
Підсобне приміщення бару	4
<i>Приміщення фіто-бару</i>	
Торгівельна зала фіто-бару	13
Підсобне приміщення бару	4
Всього	236
<i>Виробничі приміщення</i>	
Доготівельний цех	22
Гарячий цех	28
Холодний цех	17
Мийна столового посуду, сервізна	18
Мийна кухонного посуду	8
Приміщення завідуючого виробництвом	6
Роздавальна	14
Всього	113
<i>Складські приміщення</i>	
Комора сухих продуктів	10
Комора винно-горілчаних виробів	8
Охолоджувальні камери:	
М'ясо-рибна	6
Овочів, фруктів, зелені	6
Молочно-жирова та гастрономії	6
Комора зберігання інвентарю та мийна тари	5
Приміщення комірника	6
Завантажувальна	10
Всього	57
<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>	
Кабінет директора	6
Бухгалтерія	12
Приміщення адміністратора та офіціантів	10
Гардероб персоналу	10
Душові, туалети	12
Білизняна	6
Їдальня для персоналу	42
Всього	98
Разом	504

Площа закладу ресторанного господарства при готелі «Atmosphere» складають 504 м².

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Метою розроблення об'ємно-планувального рішення є організація внутрішнього простору готелю, визначення просторових функціональних взаємозв'язків між окремими приміщеннями засобу розміщення, відображення рішень щодо організації технологічного процесу в цілому, технологічних ліній і робочих місць у підприємстві, з урахуванням чинних державних норм та правил.

Готель 4* «Atmosphere» планується будувати за централізованою системою забудови, яка характеризується тим, що громадська та житлова частини будуть знаходитися в обсязі однієї будівлі. Площі приміщень готелю «Atmosphere» на 75 місць зводимо у додатку М [32].

Робочу площу готелю «Atmosphere», з урахуванням коридорів та сходів, розраховуємо за формулою [33]:

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

$S_{роб}$ – робоча площа готелю, м²;

$S_{кор}$ – корисна площа готелю, без врахування технічних приміщень, м²;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, 1,19.

Загальна площа готелю «Atmosphere» враховує площі, які займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти) [33]:

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

де $S_{заг}$ – загальна площа закладу, м²;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі, 1,09.

$$S_{роб} = 2429 * 1,19 = 2890 \text{ м}^2$$

$$S_{заг} = 2890 * 1,09 = 3150 \text{ м}^2$$

Розраховуємо поверховість готельного підприємства:

- на цокольному поверсі розміщені спортивно-оздоровчі приміщення, господарські та виробничо-побутові приміщення, їх площа складає:

$$S_{цок} = (186 + 288 + 17) * 1,19 * 1,09 = 637 \text{ м}^2$$

- на першому поверсі плануємо спроектувати приймально-вестибюльні приміщення, побутового обслуговування та торгівлі, адміністративні, дозвілеві та заклади ресторанного господарства (окрім фіто-бару):

$$S_{1-\text{го поверху}} = (186 + 31 + 487 + 82 + 38) * 1,19 * 1,09 = 1069 \text{ м}^2$$

- житловий поверх складатиметься з номерів та приміщень поповерхового призначення, площа одного поверху розраховується за формулою:

$$S_{\text{поверх}} = \frac{S_{\text{заг}}}{n} \quad (2.3)$$

де S_n - площа поверху будівлі;

n - кількість поверхів.

$$S_{\text{поверху}} = (3150 - 637 - 1069) / 2 = 722 \text{ м}^2$$

Кількість поверхів проектного готелю 4* «Atmosphere» склала 3 надземних поверхи та цоколь. Перший поверх призначений для відвідувачів та громадської діяльності, а другий та третій зайняті під номери.

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Проектований готель 4* «Atmosphere» на 75 місць планується розмістити в місті Києві Печерському районі по бульвару Лесі Українки, 9. Для розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі проведені дослідження території радіусом охоплення 800 м, яка межує з ділянкою забудови. На основі яких визначено, що територія придатна для будівництва готелю за містобудівними та санітарними умовами. Визначено, що на досліджуваній території існують такі підприємства, що можуть вплинути на роботу готелю «Atmosphere»: річковий вокзал, парк Вічної Слави, будинок з Химерами, Андріївський узвіз, Києво-Печерська Лавра, Софіївська площа, національний спортивний комплекс та національний ботанічний сад [4].

Гості готелю «Atmosphere» матимуть можливість опинитися в епіцентрі ділового та культурного життя столиці. З вікон підприємства гостинності відкривається панорама на історичну частину міста. Готель розташований у самому центрі Києва поблизу станції метро «Печерська» (5 хвилин ходи).

Відстані до основних транспортних вузлів: до аеропорту «Бориспіль» (31,7 км), аеропорту «Жуляни» (10 км), залізничного вокзалу (4 км).

Екстер'єр та інтер'єр готелю «Atmosphere» запроектовані в єдиному стилі – еклетика. Для облицювання фасаду використовували натуральний камінь, цоколь облицювали мармуризованим вапняком теплих бежевих тонів [34]. Декоративними елементами виступали кутові камені, карнизи, лиштви, пілястри і балясини - виконані з пісковика. Вхід до готелю здійснюватиметься через ганок, сходинок якого будуть викладені неполірованим гранітом. Вікна виконані з метало пластикового профілю коричневого кольору.

Згідно з прийнятим рішенням площа цоколю склала 637 м², першого поверху – 1069 м², другого та третього поверхів – 722 м².

Для прийняття рішень щодо розміщення готельного підприємства на земельній ділянці, конфігурації будівлі необхідно розрахувати площу ділянки під будівництво (формула 2.4) [12]:

$$S_0 = n_3 * N \quad (2.4)$$

де S_0 – площа ділянки під будівництво, м²;

n_3 – норматив площі земельної ділянки, м²/місце;

N – кількість місць у закладі, місць.

При загальній місткості готелю 75 місць, норматив площі земельної ділянки складає 55 м²/місце, звідси площа ділянки під будівництво:

$$S_0 = 55 * 75 = 4125 \text{ м}^2.$$

Рельєф ділянки спокійний, ухил 6% в бік вул. В. Васильківська. Тип ґрунтів – підзолисті, глибина промерзання ґрунту 0,61 м.

На ділянці під будівництва готелю «Atmosphere» виділяємо такі зони:

- зона під забудову, площею $S_{\text{поверху}} = 1069 \text{ м}^2$;

- упоряджені майданчики перед входом у приміщення громадського та житлового призначення площею (формула 2.5):

$$S_{y.m.} = 0,2 * 75 = 15 \text{ м}^2 \quad (2.5)$$

- площу озеленення визначаємо за формулою:

$$S_{oz} = S_0 * 0,55 \quad (2.6)$$

$$S_{oz}=4125*0,55=2269 \text{ м}^2$$

- автостоянка для машин відвідувачів розраховується за формулою:

$$S_{ac} = \frac{N \cdot n_{ac} \cdot \rho}{100} \quad (2.7)$$

де n_{ac} – норматив площі території автостоянки на 1 машиномісце, $\text{м}^2/\text{місце}$;

N – кількість місць у готелі, місць;

ρ – норматив кількості машиномісць на автостоянці для типу та категорії готелю, %.

Кількість місць на автостоянці готелю 4* «Atmosphere» у відповідності до категорії готелю складає 25% від кількості місць, тобто:

$$S_{ac} = \frac{75 \cdot 25 \cdot 25}{100} = 469 \text{ м}^2$$

Кількість машиномісць на автостоянці складає – 19.

- відстань від автостоянки до готелю - 6 м²;
- майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів визначаємо за формулою:

$$S_{m.n} = B \cdot L \quad (2.8)$$

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

L – довжина одиничної посадочної площадки для звичайного автобусу;

$$S_{m.n} = 3,6 \cdot 20 = 72 \text{ м}^2$$

- розворотний майданчик площею $S_{pm} = 144 \text{ м}^2$ (12x12);
- внутрішні проїзди (до входу: головного в готель, пожежні, до ЗРГ, службового ЗРГ), визначаємо за формулою:

$$S_{n.n} = L \cdot 3,5 \quad (2.9)$$

де L – сумарна довжина проїздів, $20 \cdot 4 = 80 \text{ м}$.

$$S_{n.n} = 80 \cdot 3,5 = 280 \text{ м}^2$$

- організовано проїзди на територію шириною 8 м (до розвантажувального майданчика та автостоянки);

- господарські та технічні споруди, площею $S_{г.т.с.}=36 \text{ м}^2$;
- пішохідні доріжки (основний підхід до готелю шириною 4 м, пішохідні доріжки шириною 2 м), їх загальна площа $S_{тк}=50 \text{ м}^2$.

2.3. Характеристика будівлі

Проектований готель «Atmosphere» є будівлею, яка відповідає таким вимогам [32, 35]:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – 1 ступінь;
- за вогнестійкістю – 2 ступінь;
- за поверховістю – малоповерховий;
- за конструктивною схемою – неповний каркас.

У таблиці 2.1 проводимо характеристику окремих конструктивних елементів споруди [36].

Таблиця 2.1

Характеристика конструктивних елементів будівлі

№ пор.	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
<i>I. Підземна частина будівлі</i>		
1	Фундамент	Стіни зовнішні – стрічковий збірний Глибина закладання 1,5 м Матеріал – залізобетон Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці Стіни внутрішні – стрічковий монолітний Глибина закладання 1,2 м Матеріал – залізобетон Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці Колони – сталевого типу Глибина закладання 1,7 м Матеріал – бетонні блоки Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці
<i>II. Надземна частина будівлі</i>		
2	Стіни	Стіни зовнішні – несучі Матеріал – цегла М125, буд. розчин М150 полімін Товщина 380 мм Стіни внутрішні – ненесучі Матеріал – цегла М100, буд. розчин М150 полімін Товщина 100 мм та 150 мм

№ пор.	Найменування конструкторивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
3	Колони	Матеріал – залізобетон Розміри перерізу 400х400 мм Крок сітки колон 4000х4000 мм, 4000х2000 мм
4	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон Форма перерізу – двутавровий
5	Перекриття	Тип – збірні, плити пустотні Матеріал – залізобетон Висота 250 мм
6	Покрівля	Тип – горищна Форма – скошена Структура: захисний прошарок: євро шифер металевий (10 мм); гідроізоляція: плівка «Гідробар'єр» (3 мм); утеплювач: синтетичне волокно (150мм); тришарова поліетиленова пароізоляція (15мм); збірні залізобетонні плити перекриття
7	Сходи, ліфтові шахти	Сходи – двомаршеві, допоміжні Ширина 2600 мм, довжина 3600 мм Призначення ліфту – пасажирський, вантажопідйомність 350 кг, кількість - 2 шт, розміри кабіни 900х1150х2100 мм Призначення ліфту – вантажопідйомний, вантажопідйомність 1000 кг, кількість - 1 шт., розміри кабіни 1600х1150х2100 мм Тип шахти – цегляна, ліфтовий хол 1150 мм
8	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні Матеріал віконного блоку – металопластик Засклення – склопакет трьохкамерний Розміри 2000х1500мм, 1500х1500 мм, 1000х1500 мм Відстань від підлоги до підвіконня 900 мм
9	Двері	Призначення – внутрішні/зовнішні Тип дверного блоку – двостулкові, одностулкові Тип дверних полотен – глухі Матеріал дверного блоку – дерево Розміри 2100х1600 мм, 2100х1400 мм, 2100х900 мм, 2000х700 мм, 2100х500 мм

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

У Печерському районі є всі необхідні для облаштування готелю інженерних мереж: водопостачання, каналізації, електроенергії та тепло забезпечення.

Мережі енергозабезпечення в районі – трансформаторна станція на відстані 400 м.

Мережі водопостачання – міський водогін Ø400 мм поряд з проєктованим закладом на відстані 300 м від межі території забудови.

Мережі каналізації – районний колектор Ø 600 мм проходить на відстані 300 м від межі території забудови.

Інженерні характеристики закладу

Загальні витрати електроенергії готелем «Atmosphere» розраховуємо за формулою 2.10 [12]:

$$P_{жN} = (P_{ж} * N + P_{зрг} * N_1 + P_{р.т.} * S_{р.т.} + P_{фо} * S_{фо} + P_{в} * N_2 + P_{г} * S_{г}) * T \quad (2.10)$$

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

N - кількість місць у готелі, 75 місць;

$P_{зрг}$ - питоме навантаження від функціонування ЗРГ, частково електрифіковані з кількістю посадочних місць до 500 включно – 0,8 кВт;

N_1 - кількість місць у закладах ресторанного господарства, ресторан - 68 місць, лаунж-бар - 8 місць, 6 місць – фіто-бар;

$P_{р.т.}$ - питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібною торгівлі, продовольчі з кондиціонуванням повітря – 0,25 кВт/м²;

$S_{р.т.}$ - площа підприємств роздрібною торгівлі, 31 м²;

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

$S_{фо}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, 288 м²;

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

N_2 - кількість місць у приміщеннях видовищного призначення, 12 місць;

$P_{г}$ - питоме навантаження від функціонування приміщень гаражу, стаціонарні відкриті стоянки - 0,05 кВт;

$S_{г}$ - кількість місць у гаражі, 19 місць;

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

$$P_{жN} = (0,5 * 75 + 0,8 * 82 + 0,25 * 31 + 0,15 * 288 + 0,15 * 12 + 0,05 * 19) * 365 = 57232 \text{ кВт}$$

Витрати теплоти на опалення готелю «Atmosphere» визначаємо за

формулою [12]:

$$Q_0 = q_0 * V_0 * T_0 * \Delta t * R_1 \quad (2.11)$$

де q_0 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C , $3,5254 \cdot 10^{-7}$ Гкал/($\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$);

V_0 – будівельний об'єм будівлі, м^3 , визначаємо за формулою:

$$V_0 = S_0 * (n * h_1 + n * h_2 + h_3) \quad (2.12)$$

де S_0 – площа з 1-го поверху - 1069 м^2 , другого та третього поверхів – 722 м^2 , площа цоколю - 637 м^2 ;

n - кількість поверхів, 3 поверхи;

h_1 – висота поверху будівлі, $3,3 \text{ м}$;

h_2 – висота перекриття, $0,3 \text{ м}$;

h_3 – висота покрівлі, $1,7 \text{ м}$;

Будівельний об'єм готелю «Atmosphere» становить:

$$V_0 = 637 * (3,3 + 0,3) + 1069 * (3,3 + 0,3 + 1,7) + 722 * (2 * 3,3 + 2 * 0,3) = 13157 \text{ м}^3$$

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, 4490 год;

Δt - середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, $17,2^\circ\text{C}$;

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

Витрати теплоти на опалення складають:

$$Q_0 = 3,5254 \cdot 10^{-7} * 13157 * 4490 * 17,2 * 1,17 = 419 \text{ Гкал}$$

Витрати тепла на припливну вентиляцію готелю «Atmosphere» розраховуємо за формулою [12]:

$$Q_v = q_v * V * T_0 * \Delta t \quad (2.13)$$

де q_v – питома теплові витрати на нагрівання 1 м^3 повітря для вентиляції на 1°C , $6,4832 \cdot 10^{-7}$ Гкал/($\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$);

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

Забезпечення приміщень готелю «Atmosphere» припливною та витяжною вентиляційними системами розраховуємо у таблиці 2.2.

$$Q_v = 6,4832 \cdot 10^{-7} * 27416,4 * 4490 * 17,2 = 1373 \text{ Гкал}$$

Таблиця 2.2

**Забезпечення приміщень готелю «Atmosphere» припливною та витяжною
вентиляційними системами**

Приміщення	Площа, м ²	Висота, м	Об'єм, м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
				Припливну	Витяжну
Приймально-вестибюльні	186	3,3	613,8	2455,2	1227,6
Житлові	970	3,3	3201	12804	6402
Побутового обслуговування та торгівлі	31	3,3	102,3	409,2	204,6
Спортивно-оздоровчі	288	3,3	950,4	3801,6	1900,8
Дозвілсві	38	3,3	125,4	501,6	250,8
Адміністративні готелю	82	3,3	270,6	1082,4	541,2
Складські готелю	58	3,3	191,4	765,6	1148,4
Приміщення для персоналу	28	3,3	92,4	-	554,4
Для відвідувачів ЗРГ	236	3,3	778,8	3115,2	1557,6
Виробничі цехи ЗРГ	113	3,3	372,9	1491,6	2237,4
Адміністративні ЗРГ	18	3,3	59,4	237,6	118,8
Складські ЗРГ	57	3,3	188,1	752,4	1128,6
Приміщення для персоналу ЗРГ	12	3,3	39,6	-	237,6
Разом			6986,1	27416,4	17509,8

Витрати гарячої та холодної води готелем «Atmosphere» визначаємо за формулою [12]:

$$B_{\text{заг}} = (q_u^{\text{tot}} * U / 1000) * T + B_{\text{п}} \quad (2.14)$$

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

q_u^{tot} (номери з душами)=230 л/доба*місце;

q_u^{tot} (адміністративні приміщення)=16 л/доба*місце;

q_u^{tot} (видовищні приміщення)=10 л/доба*місце;

q_u^{tot} (фізкультурно-оздоровчі приміщення)=50 л/доба*місце;

q_u^{tot} (SPA-центр)=290 л/доба*місце;

U – кількість місць у готелі, 75 місць;

T – кількість робочих днів готелю за рік, 365 днів;

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

Витрати гарячої води розраховують за формулою:

$$B_{\text{гар}} = (q_u^h * U / 1000) * T \quad (2.15)$$

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

q_u^h (номери з душами)=140 л/доба*місце;

q_u^h (адміністративні приміщення)=7 л/доба*місце;

q_u^h (видовищні приміщення)=3 л/доба*місце;

q_u^h (фізкультурно-оздоровчі приміщення)=30 л/доба*місце;

q_u^h (SPA-центр)=190 л/доба*місце;

Витрати гарячої води за рік готелем склали:

$$B_{\text{гар}} = (140 \cdot 75 + 7 \cdot 7 + 3 \cdot 12 + 30 \cdot 30 + 190 \cdot 48 / 1000) \cdot 365 = 7225 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території розраховуємо за формулою:

$$B_n = B_k \cdot S_d \cdot \tau \cdot T_n / 710 \quad (2.16)$$

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

$S_{\text{пол}}$ – площа ділянки, яку поливатимуть, м^2 (формула 2.17);

$$S_{\text{пол}} = S_d - S_{\text{нов}} \quad (2.17)$$

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

T_n – період поливу території протягом року, 187 днів;

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

$$B_n = 1,08 \cdot (4125 - 1069) \cdot 187 \cdot 2 / 710 = 1739 \text{ м}^3$$

Загальні витрати води готелем «Atmosphere» за рік складають:

$$B_{\text{заг}} = (230 \cdot 75 + 16 \cdot 7 + 10 \cdot 12 + 50 \cdot 30 + 290 \cdot 48 / 1000) \cdot 365 + 1739 = 13748 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод розраховуємо за формулою:

$$B_{\text{стіч}} = p \cdot B_{\text{заг}} \quad (2.18)$$

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

$$B_{\text{стіч}} = 0,87 \cdot 13748 = 11961 \text{ м}^3$$

Інженерні системи проектного готелю

Система опалення. В готелі «Atmosphere» систему опалення влаштовано згідно нормативів ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» [37].

Теплопостачання передбачено від зовнішнього джерела – ТЕЦ 2, температура теплоносія на вході становить $85-90^\circ\text{C}$. В готелі також передбачено резервну систему опалювання у складі генератора тепла – газового котла Buderus Logano G334-135 WS, потужністю 135 кВт [38] замкненого

опалювального контуру, що виконаний із металопластикових труб діаметром 100 мм, системи термокранів із термостатичними головками, встановлених на вході до окремих опалювальних пристроїв та пристрою спонукання циркуляції теплоносія.

В номерах, приймально-вестибюльних, спортивно-оздоровчих, дозвілевих приміщеннях передбачене використання центрального опалення з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску марки Calgoni Alpa PRO, з верхньою розводкою трубопроводів [39]. В адміністративних та побутових приміщеннях використано місцеве опалення за рахунок променевих панелей. У виробничих приміщеннях влаштовано повітряну систему опалення із автоматичною системою управління.

Система вентиляції. Видаляння повітря з житлових приміщень готелю «Atmosphere» виконано через санітарні вузли з ДБН В.2.5-67:2013[37]. Витяжна система житлових приміщень готелю передбачена із механічним спонуканням.

Витяжні вентилятори центральних систем встановлено на рівні верхнього технічного поверху, вони передбачені для безперервної цілодобової роботи з автоматичним перемиканням і автоматичним вмиканням резерву. 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 [40]. Повітроводи з оцинкованої сталі прокладатимуть у приміщеннях у сервісних шафах з можливістю доступу для ремонту.

Проектом передбачено застосування системи кондиціонування повітря другого класу в житлових приміщеннях, а також у приміщеннях загального користування.

Система водопостачання. Водозабезпечення готелю «Atmosphere» здійснюється від міського водогону. На вводі системи у заклад влаштований водомірний вузол із встановленням лічильника марки Powogaz MWN 50 XB. У засобі розміщення організовано об'єднану тупикову просту систему

водопостачання з верхньою розводкою, що відповідає вимогам ДБНВ.2.5-64:2012 [41]. За нормативами поділяється на протипожежну – з оцинкованих труб $\varnothing 30$ мм з встановленням пожежних кранів, господарсько-побутову – з оцинкованих труб $\varnothing 15$ мм з підключенням до змішувачів та кранів, виробничу – з оцинкованих труб $\varnothing 20$ мм.

Для ремонту діляниць водопровідної мережі передбачаємо встановлення запірної арматури у колодязі за 14 м від місця вводу системи в будівлю, перед місцями приєднання технологічного і сантехнічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення встановлюється централізована від нагрівача у теплопункті із циркуляцією у стояках, що передбачає температуру у трубопроводі на рівні не нижче 40°C з оцинкованих труб $\varnothing 15$ мм.

Система каналізації. В готелі «Atmosphere» організовано системи каналізації: зовнішню і внутрішню, яка в свою чергу включає побутову та виробничу зроблені відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012 [41].

Внутрішня каналізація готелю складатиметься з приймальних пристроїв, відвідних ліній з чавунних труб $\varnothing 50$ мм, стояків, які виконуються з чавунних труб $\varnothing 50$ мм.

Стояки встановлені приховано у борознах і спеціальних шахтах. Стоки від побутової та виробничої каналізації збираються і відводяться до вуличної мережі окремо.

Зовнішня каналізація включає сміттєвидалення і дощову каналізацію, яку виведено у дворову внутрішньоквартальну мережу. Частота вивезення відходів – щоденно підрядником «UMWELT Ukraine» [42].

Система електропостачання. Енергозабезпечення готелю «Atmosphere» здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 330 кВт, приєднану через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного в електрощитовій готелю, прокладено чотирипровідну кабельну

лінію напругою 380/220В [32]. Електрощитова розташовується на цокольному поверсі підприємства гостинності, де розміщено загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі живильних групових щитів.

Передбачаємо систему автономного електропостачання, що складається з рідкопаливного генератор марки EnerSol SD-6EB потужністю 5 кВт [43].

Електричні мережі поділено на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220В. Групові щити силової та освітлювальної мережі розташовано поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальну мережу підключено за магістральною схемою, силову – за радіальною. Керування освітлення проєктують дистанційним. У загальних приміщеннях готелю передбачено освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту.

Блискавозахист будівель виконано відповідно до ДСТУ Б В2.5-38:2008 шляхом заземлення блискавкоприймачів, функцію яких виконують металеві покрівлі будинків [44]. Передбачено спуски, заземлені по периметру будинків та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

У готелі передбачено систему електрогодинофікації. Сигнал від первинного годинника у приміщенні адміністратора надходить на 5 вторинних годинників, встановлених на різних поверхах будівлі.

Система сигналізації, зв'язку і телекомунікацій. У готелі «Atmosphere» планують встановити комбіновану систему сигналізації ВБН В2.5-78.11-2003 [45]. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлено на вікнах, дверях та інших елементах будівлі. За умови спрацювання сигнал сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлено у житлових приміщеннях, коридорах, поверхових холах, залах закладів ресторанного господарства, коморах для сухих продуктів, при їх спрацюванні, оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

На підприємстві гостинності передбачено систему відеоспостереження на основі кольорових відеокамер AVC-472ZP, які встановлені в основних приміщеннях готелю, а також на території стоянки, зоні розвантаження продуктів та меблів, в'їзду та виїзду автомобілів.

Для інтелектуального управління зонами доступу передбачено електронні замки, для управління якими застосовують картки з мікрочипом. В кожному номері готелю «Atmosphere» буде встановлено міні-сейфи.

У вестибюлі, приміщеннях для споживачів ЗРГ, поповерхового обслуговування, адміністративних, спортивно-оздоровчих приміщеннях передбачено встановлення роутерів Wi-Fi для бездротового підключення до інтернету. Послуги Інтернет надаються місцевим провайдером «Воля-Net».

У готелі «Atmosphere» передбачене влаштування таких систем:

1. Ретрансляторів міської радіотрансляційної мережі у приміщеннях номерів, адміністративних, виробничих, побутових;
2. Міського телефонного зв'язку в приміщеннях адміністрації, бюро прийому та реєстрації, бронювання;
3. Внутрішнього телефонного зв'язку готелю із можливістю виходу на міжнародний у приміщеннях номерного фонду, адміністративних, виробничих, спортивно-оздоровчого призначення;
4. Внутрішнього телефонного зв'язку у приміщеннях номерів, адміністративних, виробничих;
5. Засоби супутникового зв'язку у приміщеннях бюро прийому та реєстрації, бронювання, адміністративних приміщеннях;
6. Супутникового, ретрансляційного телебачення у приміщеннях номерного фонду, торговельних залах ЗРГ, дозвіллевих та спортивно-оздоровчих, вестибюлі;
7. Комп'ютерної мережі у приміщеннях номерного фонду, адміністративних приміщеннях, виробничих приміщеннях та торговельних залах ЗРГ.

Система газопостачання готелю прийнята відповідно до ДБН В.2.5-20-2001 [46], підключена до районного ГРП через трубопровід із сталевий труби Ø 40мм високого тиску. У місці введення газопроводу у будівлю встановлено газовий лічильник. Внутрішнє розведення до теплового устаткування гарячого цеху, фанкойлів та теплопункту виконано із сталевих газопровідних труб Ø 90 мм, пофарбованих жовтою емалевою фарбою. У місцях підключення газових приладів встановлюються запірні газові крани.

Автоматизація інженерного обладнання. У засобі розміщення передбачаємо систему автоматичного регулювання роботи інженерних систем, яка за рахунок датчиків, в які вбудовано інтерфейси передаватиме дані на єдиний сервер диспетчеризації, розташований у приміщенні чергового працівника служби безпеки з обсягом довго термінованого архівування, розрахованим на 100 подій.

Вертикальний транспорт. У готелі «Atmosphere» передбачаємо вертикальний транспорт – ліфти: 2 пасажирських (розміри кабіни 900x1150x2100 мм) та 1 вантажопідійомний (розміри кабіни 1600x1150x2100 мм). Завдання на проектування готелю наводимо у додатку Н.

2.5. Дизайн

Зовнішня архітектурна композиція

Дальній рекламний засіб – бігборд розташований на відстані 1,2 км від готелю «Atmosphere», з розмірами 3x6 м.

Ближній рекламний засіб – банер розміщений на відстані 500 м від готелю, з розмірами 315x147 мм.

На рекламних засобах наведено зображенням готелю, номерів I категорії, переліком додаткових послуг, адресою та схемою проїзду, контактною інформацією.

На фасаді готелю розміщена вивіска, де зазначено назву, тип та категорію підприємства гостинності. Вивіска буде освітлюватись у вечірній час, за рахунок галогенових світильників.

На ділянці готелю передбачаємо такі заходи благоустрою:

- огороження території - декоративне та комбіноване з цегли, залізобетонних конструкцій;
- озеленення виконано за рахунок вічнозелених кущів туї, квітників та декоративних дерев;
- підходи та доріжки планується вимостити фігурною бруківкою;
- штучне освітлення забезпечуємо за допомогою наземних ліхтарів з конічними плафонами. На даху готелю передбачаємо прожектори;
- під'їзди, тротуари виконані бітумом, проїзди на територію організовано за кільцевою схемою, по всій довжині забезпечений під'їзд пожежних машин з двох сторін.

Інтер'єр приміщень для обслуговування гостей

Для оформлення інтер'єру готелю використані меблі із натурального дерева та шкіри, картини в позолочених рамах, трафарети на стінах, мозаїка в оформленні ресепшену та ванних кімнат номерів [47].

Кольорове рішення готелю «Atmosphere» достатньо контрастне, адже поєднує чорні та білі кольори. Зона рецепції виконана у формі білосніжної хмарини з під світлою. В зоні очікування поєднуються вінтажні меблі, встановлено величезну плазмову панель. Освітлення створено завдяки світильникам та зістареним торшерам. Вестибюль витриманий в чорно-білих кольорах з використанням японських мотивів.

Номери готелю обладнані найновішою технікою, кондиціонером, інтернетом, кабельним та супутниковим телебаченням, шумозахисним склом, міні-баром, сейфом, феном та кавоваркою. Освітлення у номерах вирішено за рахунок сучасних точкових ламп по периметру стелі та масивної люстри посередині кімнати. Стіни оздоблені візерунковими шпалерами з шовковою текстурою, на підлозі - паркет, вікна прикрашені драпіруваннями. Посередині спальні та вітальні лежить килим в ретро стилі з рослинним візерунком.

Для декору використані картини, фотодрук, вази, декоративні рамки, лампи з вигадливими абажурами.

У ванних кімнатах використана різьблена плитка чорного та білого кольору на стінах та підлозі.

Паспорт готелю

У таблиці 2.3 наведений паспорт проекту готелю «Atmosphere» [12].

Таблиця 2.3

Паспорт проекту

Найменування показника	Одиниці виміру	Значення показника
Площа ділянки під будівництво	м ²	4125
Площа I-го поверху готелю	м ²	1069
Коефіцієнт забудови		0,26
Площа озеленення	м ²	2269
Коефіцієнт озеленення		0,55
Загальна площа готелю	м ²	3150
Корисна площа готелю	м ²	2429
Будівельний об'єм готелю	м ³	13157
Вартість будівництва	тис. грн.	529293,8
<i>Питомі показники вартості:</i>		
Вартість 1 місця	тис. грн.	7057,3
Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн.	168,0
Вартість на 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн.	40,2

2.6. Кошторис

Вартість будівництва готелю 4* «Atmosphere» на 75 місць розраховуємо за укрупненим показником вартості загальнобудівельних робіт [33]:

$$B_{ЗБР} = S_{заг} * Y * K_T * I_K \quad (2.19)$$

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

$S_{заг}$ – загальна площа готелю, 3150 м²;

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

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт, 2100;

I_K – офіційний валютний курс гривні до USD, станом на 25.09.2018 1 долар складає 28,16 грн.;

$$B_{ЗБР} = (3150 * 2100 * 1,0 * 28,16) / 1000 = 186278,4 \text{ тис. грн.}$$

Розрахунок значення вартості загальнобудівельних робіт проєктованого готелю «Atmosphere» проводимо у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Зведений кошторисний розрахунок

№ глави	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис. грн.
<i>Розділ А. Базисна вартість будівництва</i>			
1	Підготовка території будівництва.	1% по гл. 2	3268,0
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	57%	186278,4
2.2	Електротехнічні	6%	19608,3
2.3	Сантехнічні	6%	19608,3
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	6536,1
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	29%	94773,2
	<i>Разом за главою 2</i>		326804,2
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	1,5% гл.2	4902,1
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,6% гл.2	1960,8
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,5% гл. 2	1634,0
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	2% гл. 2	6536,1
7	Благоустрій і озеленення території.	1% гл. 2	3268,0
	<i>Разом за главами 1-7</i>		348373,3
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,5% гл.1-7	1741,9
9	Інші роботи та витрати.	4% гл.1-7	13934,9
	<i>Разом за главами 1-9</i>		364050,1
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	6967,5
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,5% гл.1-9	1820,3
12	Проектні та вишукувальні роботи.	3% гл.1-7	10451,2
	<i>Усього. Базисна вартість будівництва</i>		383289,0
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	38% гл.1-9	138339,0
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	2% від суми базисної вартості.	7665,8
	<i>Всього по розділу Б</i>		146004,8
	<i>Разом вартість будівництва</i>		529293,8

Вартість будівництва готелю 4* «Atmosphere» на 75 місць склала п'ятсот двадцять дев'ять мільйонів двісті дев'яносто три тисячі вісімсот гривень.

2.7. Охорона навколишнього середовища

Готель «Atmosphere» матиме позитивний вплив на навколишнє соціальне середовище, оскільки його забудова передбачає благоустрій навколишнього

простору, озеленення прилеглої території, постійний контроль за станом доріг, освітлення, каналізаційного, енергопостачання, водопостачання обладнання.

Значного впливу планової діяльності готелю на навколишнє середовище не передбачається, оскільки за даними містобудівної системи міста Печерський район потенційного розміщення готельного підприємства вже обладнаний всіма необхідними комунікаційними мережами [48]. Будівля закладу не є багатоповерховою, тому значного впливу на стан ґрунту та рельєфу, зміни потоків вітру не передбачається.

Під час будівництва, облаштування та експлуатації готелю «Atmosphere» дотримуватимуться всіх норм проектування, будівництва та використання об'єкту, що забезпечить відповідність підприємства нормативним вимогам та попередить нанесення будь-якого негативного удару на навколишнє середовище [49]. Заява про наміри будівництва наведена у додатку П.

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів здійснюється на підставі свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил, що видається інспекціями державного архітектурно-будівельного контролю. Для одержання свідоцтва замовник подає інспекції, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву [50].

До заяви додаються: проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку; акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генпроектувальною та генпідрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією (у разі, коли об'єкт застрахований).

Акт готовності об'єкта до експлуатації підлягає за письмовим зверненням замовника погодженню протягом 10 робочих днів в місцевій державній адміністрації. У разі наявності зауважень уповноважений орган подає їх у

письмовій формі у десятиденний строк замовникові та інспекції державного архітектурно-будівельного контролю.

У разі коли подана замовником заява з документами, що додаються до неї, відповідає вимогам цього Порядку, інспекція проводить підсумкову перевірку відповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил та готовності його до експлуатації, яка розпочинається не пізніше ніж на третій робочий день після реєстрації заяви (для проектного готелю наведена у додатку Р).

Підсумкова перевірка проводиться на об'єкті будівництва і не може тривати більш як чотири робочих дні. Інспекція під час проведення підсумкової перевірки має право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати пояснення, довідки, документи, матеріали, відомості з питань, що виникають, та у разі необхідності залучати заінтересовані органи [51].

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.

Для одержання свідоцтва замовник може відповідно до вимог цього Порядку повторно звернутися до інспекції лише після усунення невідповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил. Інспекція надсилає протягом трьох робочих днів після оформлення свідоцтва його копію в місцеву державну адміністрацію, на території якої розташований об'єкт будівництва, для присвоєння йому поштової адреси.

Датою прийняття в експлуатацію закінченого будівництвом об'єкта є дата видачі зареєстрованого інспекцією свідоцтва.

2.9. Охорона праці

Згідно із Законом України «Про охорону праці» у готелі 4* «Atmosphere» розробляється система управління охороною праці [52]. В підприємстві гостинності функції керівника служби охорони праці, а також відповідні

обов'язки та повноваження покладено на заступника генерального директора готелю. Систему охорони праці обирали виходячи із чисельності працівників на підприємстві, оскільки у закладі працюватиме 70 осіб, було обрано наступну систему: служба 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).

Перелік документації при організації системи управління охороною праці готелю «Atmosphere» визначаємо у табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Перелік документації при організації системи управління охороною праці

Служба з охорони праці	1. Наказ власника про створення служби з охорони праці № 1 від 22.09.18
	2. Положення про службу з охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника № 22 від 3.09.18 (НПАОП 0.00-421.04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника № 3 від 23.09.18 (НПАОП 0.00-4.12-05)
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол № 24 від 5.09.18
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №5 від 25.09.18 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 6 від 27.09.18
	2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника № 7 від 27.09.18 (НПАОП 0.00-4.11-07)
	3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника № 8 від 30.09.18
	4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника № 9 від 30.09.18
	5. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника № 10 від 1.10.18
	6. Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 1.10.18
	7. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
	8. Звітна документація форми офіційної статистичної звітності
	9. Облікова документація (журнали, переліки, графіки, протоколи, плани)

Управління охороною праці у готелі представлено на рис. 2.1 [53].



Рис. 2.1. Схема управління охороною праці у готелі «Atmosphere»

Вимоги до ділянки та території готелю

Територія готелю прибирається 2 рази на добу, у літню пору року поливатиметься водою через спеціальні форсунки, що будуть розташовані по всій території озеленення, для запобігання пилоутворення та поливу літніх рослин, а у зимню пору року планується очищення від снігу спеціальною технікою та посипання доріжок спеціальними реагентами та піском для боротьби з ожеледицею.

У південно-східній частині ділянки облаштований майданчик для сміттєзбірників покритий асфальтобетоном, обмежений по периметру бордюрами та зеленими насадженнями. Протипожежні розриви між будівлею готелю та прилеглими до нього будинками забезпечують пожежну безпеку споруд. Передбачено під'їзд пожежних машин до будинку готелю.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Медичний пункт, приміщення приймально-вестибюльні, адміністративні, побутового обслуговування та торгівлі, дозвілеві приміщення розміщені на I-му поверсі готелю. Житлові приміщення розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту та інженерного обладнання готелю, ізольовані від шуму та запаху з кухні та інших виробничих приміщень.

При проектуванні житлової групи приміщень використано матеріали, що захищають від неіонізуючого випромінювання, яке створюється зовнішніми та внутрішніми джерелами, а саме медичне, кухонне, технічне обладнання, тощо.

У приміщеннях для відвідувачів та виробничих знаходяться аптечки першої допомоги [54]. Розроблено план заходів з охорони праці у проєктованому готелі «Atmosphere» (додаток С).

Площа приміщення на одного працюючого згідно із санітарними нормами становить не менше 4,5 м², об'єм 15 м³ відповідно до норм ДНАОП 0.00-1.31-99 [55]. Площа та обсяг приміщень, які передбачено на одне робоче місце наведено у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Площа та обсяг виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце

Приміщення	Площа, м ²	Висота, м	Кількість працівників у зміну	На одного працівника	
				площа, м ²	об'єм, м ³
Виробничі приміщення ЗРГ					
Доготівельний цех	22	3,3	2	11	36,3
Гарячий цех	28	3,3	3	9,3	30,7
Холодний цех	17	3,3	2	8,5	28,1
Мийна столового посуду, сервізна	18	3,3	1	18	59,4
Мийна кухонного посуду	8	3,3	1	8	26,4
Адміністративні приміщення ЗРГ					
Кабінет директора	6	3,3	1	6	19,8
Бухгалтерія	12	3,3	2	6	19,8
Приміщення комірника	6	3,3	1	6	19,8
Приміщення зав.виробництвом	6	3,3	1	6	19,8
Приймально-вестибюльні приміщення готелю					
Бюро прийому і реєстрації	11	3,3	2	5,5	18,2
Бюро бронювання	8	3,3	1	8	26,4
Гардероб	8	3,3	1	8	26,4
Кімната чергового персоналу	8	3,3	1	8	26,4

Продовження таблиці 2.6

Кімната чергового адміністратора	12	3,3	1	12	39,6
Камера схову	8	3,3	1	8	26,4
Швейцарська і приміщ.носітьників	8	3,3	1	8	26,4
Приміщення охорони	8	3,3	1	8	26,4
Адміністративні приміщення готелю					
Кабінет директора	14	3,3	1	14	46,2
Кабінет заступника директора	12	3,3	2	6	19,8
Кабінет головного інженера	8	3,3	1	8	26,4
Відділ постачання	8	3,3	1	8	26,4
Бухгалтерія з кабінетами та касою	16	3,3	2	8	26,4
Відділ маркетингу	8	3,3	1	8	26,4
Приміщення поверхового обслуговування					
Кімната чергового персоналу	10	3,3	1	10	33,0
Господарсько-виробничі приміщення					
Центральна білизняна	28	3,3	2	14	46,2
Майстерні	24	3,3	4	6	19,8
Пральня	20	3,3	2	10	33,0

У приміщеннях засобу розміщення можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та жилих приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих речовин наведені у таблиці 2.7 [56].

Таблиця 2.7

Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки шкідливих речовин

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Номери, приміщення громадського призначення, виробничі приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів, пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Захисний одяг, захисні окуляри типу ПО-2, ПО-3 або моноблок, у респіраторі типу "пелюстка".
Номери	Пил бавовняний вовняний, пуховий (з домішкою диоксиду кремнію понад 10%)	4	Таке саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	Вентиляція приміщень, сухе та вологе прибирання
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Інтенсивна місцева вентиляція робочої зони та загальна вентиляція

Продовження таблиці 2.7

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Окис вуглецю	4	-	20	Може мати загальну токсичну дію	Природна механічна та витяжна вентиляція, кондиціонування, біла куртка та шапка б/п, рукавиці комбіновані, рукавиці гумові, фартух прогумований з нагрудником
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	-	6	Алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла куртка та шапка б/п, рукавиці комбіновані
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	-	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла б/п куртка та шапка, рукавиці комбіновані
Мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Інтенсивна місцева вентиляція, засоби індивідуального захисту

Обслуговуючий персонал готелю «Atmosphere» забезпечений спецодягом і дотримуватиме правил особистої гігієни, що передбачено трудовим договором. планується проведення гігієнічного навчання персоналу при вступі до роботи і періодичне навчання з частотою 2 рази на рік.

В усіх приміщеннях готелю щоденно здійснюватиметься вологе прибирання. У процесі роботи готелю укладатимуться угоди про здійснення

профілактичного оброблення приміщень проти комах і гризунів з періодичністю 2 рази на рік, а за необхідності у час виявлення проблеми.

У відповідності до ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі» надано вимоги щодо температурного режиму у приміщеннях готелю «Atmosphere», результати наведено у таблиці 2.8 [32]. Основними методами для підтримання норм мікроклімату у готелі буде вологе та сухе пилеприбирання у приміщеннях, природна та штучна вентиляція.

Таблиця 2.8

Норми мікроклімату у приміщеннях готелю «Atmosphere»

Приміщення	Холодний період року			Теплий період року		
	Темпера-тура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с	Темпера-тура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
Господарсько та виробничо-побутові приміщення						
Майстерні	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Центральна білизняна	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Пральня	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Побутові приміщення виробничого персоналу	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Адміністративні приміщення						
Кабінет директора	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Приймальня	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Кабінет заступника директора	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Кабінет головного інженера	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Відділ постачання	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Бухгалтерія з робочими кабінетами та касою	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Відділ маркетингу	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Приміщення закладу ресторанного господарства						
Торгівельні зали	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Гарячий цех	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Холодний цех	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Доготівельний цех	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Приміщення для персоналу	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Мийні столового та кухонного посуду	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Кабінет директора	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Бухгалтерія	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Приміщення комірника	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

У готелі «Atmosphere» буде використовуватися природне (бічне одностороннє та двостороннє) та штучне освітлення згідно ДБН-В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення» [57]. У вечірні та нічні години доби використовується штучне освітлення загальне. Аварійне освітлення здійснюється від незалежного джерела живлення постійного струму. Норми та якісні показники освітлення приміщень та робочого місця наведено у табл. 2.10.

Таблиця 2.10

Норми та якісні показники освітлення

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		штучного, лк	природного (коефіцієнт природного освітлення), %
Житлові кімнати	комбіноване	300	1,5
Вестибюль	загальне	200	1,5
Загальні вітальні, холи, аванзал	загальне	200	1,5
Адміністративні приміщення, приміщення обслуговування відвідувачів	комбіноване	400	1,5
Сходи, загальні коридори, господарські приміщення	загальне	150	-
Загальні санітарні вузли, санітарні вузли в номерах	загальне	150	1,5
Душові для персоналу	загальне	75	1
Приміщення обслуговуючого персоналу	загальне	150	1,5
Складські приміщення	загальне	75	-
Виробничі приміщення	локалізоване	300	0,09
Технічні приміщення	загальне	50	-

При проектуванні готелю «Atmosphere» буде враховано забезпечення захисту номерів, виробничих і громадських приміщень від шуму або вібрації, які спричиняють негативну дію не тільки на органи слуху, але й на нервову систему людини.

Для захисту від шуму у приміщеннях готелю «Atmosphere» будуть використані [58]: шумоізоляційні матеріали на стінах та стелі; спеціальні потрійні склопакети на вікнах, які мають за мету утримання потрібного температурного режиму в приміщенні, пропускання необхідної частки природного освітлення в приміщення, вібро- та шумоізоляцію з вулиці;

килимів доріжки та спеціальні покриття на підлозі коридорів та житлових номерів; шумозахисні двері із ущільненою посадкою.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Електробезпека

Усе електрообладнання у готелі «Atmosphere» буде мати надійне захисне заземлення або занулення відповідно до вимог Правил улаштування електроустановок. Заземлювальні пристрої електроустановок повинні відповідати вимогам НПАОП 40.1-1.01-97 [59].

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

Забороняється використання землі в якості робочого або нульового проводу. Інструментальна перевірка стану захисного заземлення (занулення) повинна проводитися не рідше одного разу на рік, а також після монтажу або ремонту.

Для забезпечення електробезпеки у готелі «Atmosphere» будуть дотримуватися таких вимог:

- конструкція виробничого обладнання, що приводиться в дію електричною енергією, повинна включати пристрій (засіб) для забезпечення електробезпеки;
- ручки, важелі і кнопки обладнання, до яких торкаються руками при нормальній експлуатації, не повинні опинятися під напругою при пошкодженні ізоляції. Вимірювання опору ізоляції проводити відповідно до Правил НПАОП 40.1-1.01-97;
- для живлення світильників загального освітлення повинна застосовуватися напруга не вище 380 / 220. В змінного струму при заземленій нейтралі і не вище 220 В змінного струму при ізольованій нейтралі;

- для живлення окремих ламп слід застосовувати напругу не вище 220 В.

Пожежна безпека

Готель «Atmosphere» оснащено адресною системою автоматичної пожежної сигналізації приміщення (вестибюль, складські, адміністративні, номери, холи та коридори, зали та виробничі приміщення ЗРГ, спортивні та дозвілєві); приміщення (вестибюлі, адміністративні, коридори, виробничі та торгівельні ЗРГ) планується забезпечити переносними вогнегасниками.

Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводяться на пульті централізованого пожежного спостереження, що знаходиться у приміщенні служби охорони готелю та до державної пожежної частини №27.

У житлових приміщеннях та приміщеннях для обслуговуючого персоналу передбачене влаштування шаф для зберігання засобів індивідуального захисту органів дихання для саморятування людей під час пожежі [60].

Місця розміщення вогнегасників позначатимуться знаком «Вогнегасник», який розміщується на видному місці. Перелік приміщень де передбачено встановлення вогнегасників наведено у таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Готель			
Вестибюль готелю	В	ВП-5	2
Адміністративні приміщення	В	ВП-5	2
Пожежний пост	В	ВП-5	1
Коридори готелю	В	ВП-5	4
Завантажувальна	В	ВП-5	1
Заклад ресторанного господарства			
Доготівельний цех	Д	ВВК-5	1
Холодний цех	Д	ВВК-5	1
Гарячий цех	Г	ВВК-5	1
Коридор ЗРГ	Д	ВВК-5	2
Мийна столового посуду	Д	ВП-10	1
Мийна кухонного посуду	Д	ВП-10	1
Торговельна зала ресторану	В	ВП-5	2
Торгівельна зала лаунж-бару	В	ВП-5	1
Торгівельна зала фіто-бару	В	ВП-5	1

Евакуація людей

На випадок виникнення пожежі у проекті розроблено план евакуації людей (додаток Т), де передбачено встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників.

Проектом передбачено евакуацію людей з приміщень готелю «Atmosphere», через такі евакуаційні виходи: першого поверху назовні безпосередньо або через коридор, вестибюль, сходову клітку; будь-якого поверху, крім першого, у коридор, що веде на сходову клітку, у тому числі через хол.

Кількість евакуаційних виходів із будови становить 3 шт. (не включаючи головного входу, який також може бути використаний для евакуації).

Цивільний захист

На виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у проектованому готелі «Atmosphere» за типовою структурою створена система цивільного захисту [61]. 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 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.

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. План заходів з цивільного захисту підприємства наведено у додатку У. До основних служб цивільного захисту готелю належать [62]:

1. Служба зв'язку, оповіщення та інформації. Створена 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. Створена 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. Створена 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. Створена на базі виробничого та технічного відділів або відділу головного інженера, начальником служби є начальник відділу, на базі якого створена служба. Функції служби: розроблює та здійснює попереджувальні заходи, що підвищують стійкість основних споруд, розбирає завали і рятує людей.

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

6. Служба матеріально-технічного постачання. Створена на базі відділу матеріально-технічного забезпечення готелю. Функції служби: розроблює плани матеріально-технічного постачання; забезпечує формування всіх видів матеріально-технічних засобів; організовує ремонт техніки і майна; забезпечує продовольством і предметами першої необхідності працівників.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Організаційно-правова форма передбачає класифікацію підприємств залежно від форм власності, визначених Законом України «Про власність», та способів розмежування у підприємствах окремих форм власності і управління майном.

Проектований готель 4* «Atmosphere» на 75 місць планується створити на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді товариства із обмеженою відповідальністю.

Товариство з обмеженою відповідальністю (скорочено ТОВ) — організація, суб'єкт господарювання, статутний капітал якої поділений на частки, розмір яких встановлюється статутом товариства [63]. Товариство з обмеженою відповідальністю є різновидом господарських товариств.

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

Переваги товариства з обмеженою відповідальністю [64]:

1. Засновниками та учасниками ТОВ можуть бути як фізичні так і юридичні особи, як резиденти, так і нерезиденти.
2. Розмір статутного капіталу ТОВ не обмежується. Гнучкі умови наповнення статутного капіталу.
3. Не забороняється реєстрація ТОВ з одним учасником.

4. Спрощена система управління підприємством повноваження виконавчого органу підприємства, як правило, одноосібного, обмежені повноваженнями вищого органу управління — зборів засновників (учасників).

5. Відсутність законодавчо встановлених вимог до складання та подання спеціальної звітності, а також її опублікування.

6. Учасники товариства не відповідають за його зобов'язаннями і несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах вартості зроблених ними внесків.

7. Відсутня необхідність здійснювати додаткові фінансові витрати на організацію обліку і проведення операцій з цінними паперами акціонерів.

У таблиці 3.1 наводимо характеристику обраної форми власності і функціонування новоствореного готелю [12].

Таблиця 3.1

Характеристики форми власності проектового готелю «Atmosphere»

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

Процедура державної реєстрації ТОВ регулюється Законом України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців». Згідно із ст. 24 цього Закону, для проведення державної реєстрації юридичної особи засновник (засновники) або уповноважена ними особа повинні особисто подати державному реєстратору за місцезнаходженням ТОВ такі документи [63]:

- заповнену реєстраційну картку на проведення державної реєстрації юридичної особи (форма № 1);
- примірник оригіналу (ксерокопію, нотаріально засвідчену копію) рішення засновників або уповноваженого ними органу про створення юридичної особи у випадках, передбачених законом;

- два примірники установчих документів (у разі подання електронних документів - один примірник);
- документ, що засвідчує внесення реєстраційного збору за проведення державної реєстрації юридичної особи. У разі подання електронних документів для проведення державної реєстрації юридичної особи підтвердженням внесення плати за проведення державної реєстрації юридичної особи є примірник електронного розрахункового документа, засвідченого електронним цифровим підписом. Відповідно до ст. 10 Закону України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців» за проведення державної реєстрації юридичної особи сплачується реєстраційний збір у розмірі десяти неоподатковуваних мінімумів доходів громадян;
- інформацію з документами, що підтверджують структуру власності засновників - юридичних осіб, яка дає змогу встановити фізичних осіб - власників істотної участі цих юридичних осіб;
- належним чином оформлену довіреність (якщо документи на реєстрацію подаються не засновником).

Державний реєстратор протягом трьох робочих днів з моменту отримання документів (за відсутності підстав для залишення документів без розгляду або для відмови у державній реєстрації) зобов'язаний здійснити державну реєстрацію ТОВ та не пізніше наступного робочого дня з дати державної реєстрації юридичної особи державним реєстратором видається (надсилається поштовим відправленням) засновнику або уповноваженій ним особі один примірник оригіналу установчих документів з відміткою державного реєстратора про проведення державної реєстрації юридичної особи та виписка з Єдиного державного реєстру.

Державний реєстратор у день державної реєстрації юридичної особи зобов'язаний передати відповідним органам статистики, державної податкової служби, Пенсійного фонду України відомості з реєстраційної картки на проведення державної реєстрації юридичної особи. Підставою для

взяття юридичної особи на облік в органах статистики, державної податкової служби, Пенсійного фонду України є надходження до цих органів відомостей з реєстраційної картки на проведення державної реєстрації юридичної особи.

Документи, які регламентують роботу працівників готелю «Atmosphere» наведені у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Документи, які регламентують роботу працівників готелю «Atmosphere»

Внутрішні документи	Зовнішні документи
- Національний класифікатор професій	- установчий договір
- Накази Міністерства охорони здоров'я	- статут
- ДСТУ 28681.4-96 «Вимоги щодо класифікації готелів»	- організаційна структура
ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»	- штатний розпис
- інструкції та правила провадження підприємницької діяльності	- накази, службові записки, розпорядження, рішення директора
	- положення про оплату праці
	- правила внутрішнього розпорядку
	- посадові інструкції
	- колективний договір

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом готелю «Atmosphere» є 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, відповідальність працівників [65]. У додатку Ф наведено положення про відділ постачання.

Основним документом у кадровій службі є посадова інструкція – документ, що регламентує діяльність кожної управлінської посади, який містить вимоги до працівника, що займає цю посаду. Для готелю «Atmosphere» складена посадова інструкція – офіціанта (додаток X).

Організаційна структура

Для ефективної роботи готельного підприємства необхідна функціональна організаційна структура. Організаційна структура потрібна для

ефективного виконання ключових функцій працівників, визначення їх підзвітності, забезпечення належних зусиль з боку персоналу.

Кількість структурних підрозділів проєктованого готелю «Atmosphere» складається з: служби прийому та розміщення; відділу ресторанного господарства (Food&Beverage service); служби хаускіпінг; спортивно-оздоровчого відділу; дозвілевої служби; відділу постачання; відділу технічного утримання; фінансового відділу; служби побутового обслуговування.

В процесі діяльності необхідно досягнути максимальної взаємодії та зв'язку між ними з метою досягнення високих показників. В проєктованому готелі «Atmosphere» обрано лінійну організаційну структуру управління. Лінійна структура управління готелем «Atmosphere» представлена на рис. 3.1 .

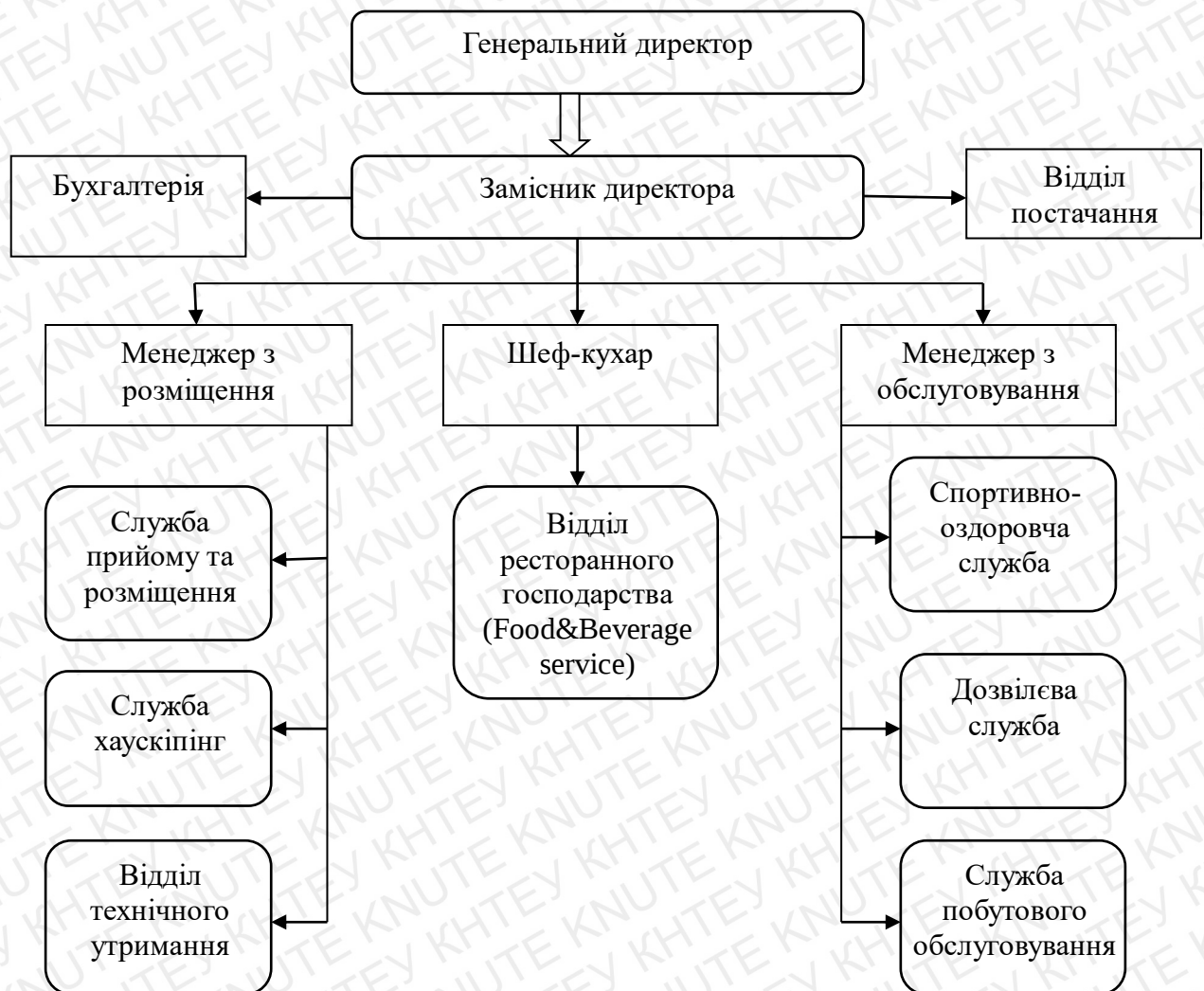


Рис. 3.1. Лінійна структура управління готелем «Atmosphere»

Згідно даної структури накази передаються безпосередньо від керівника до підлеглого і далі до інших підлеглих. Лінійні зв'язки в готелі показують рух управлінських рішень і інформації, що виходять від лінійного менеджера, тобто особи, що відповідає за діяльність готелю чи її структурних підрозділів [66]. Обрана структура характеризується тим, що на чолі кожного структурного підрозділу знаходиться керівник, наділений усіма повноваженнями, що здійснює усі функції управління.

3.2. Капітал

Капітал підприємства характеризує загальну вартість засобів у грошовій, матеріальній і нематеріальній формах, які інвестуються у формування його активів. Оскільки на сьогодні розмір статутного капіталу для ТОВ не встановлений законодавчо, визначення розміру статутного фонду закладу відповідає встановленим нормативам для організації, що створюється і буде скорегованим до розміру поточного та капітального бюджету закладу ресторанного господарства, який розраховується в економічному розділі проекту. Мінімальний розмір статутного капіталу готелю 4* «Atmosphere», становитиме 547819,1 тис. грн. Статутний капітал формується за рахунок власних коштів засновників: фізичних осіб становить 347000,1 тис.грн, юридичних осіб — 200819 тис.грн.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основними видами діяльності проектного готелю «Atmosphere» є: надання послуг з тимчасового розміщення (проживання); надання та організація послуг харчування; надання послуг спортивно-оздоровчого, дозвілевого, побутового та торгового призначення.

Для визначення обсягів діяльності готелю «Atmosphere» обґрунтуємо планові обсяги послуг з тимчасового розміщення. У процесі розроблення експлуатаційної програми засобу розміщення визначають такі показники [12]:

- планову кількість номерів певного типу і категорії в експлуатації;

- планову пропускну спроможність;
- плановий коефіцієнт завантаження номерного фонду.

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

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

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

$$Q_{\text{пл}} = PC \cdot K_{3.i} \quad (3.2)$$

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

Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю «Atmosphere» на 2019 рік проводимо у таблиці 3.3. Оскільки, готель буде розміщено у Печерському районі міста Києва, беремо коефіцієнти завантаженості номерного фонду підприємства в межах від 60-80%.

Таблиця 3.3

**Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю
«Atmosphere» на 2019 рік**

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{\text{пл}}$), людино-днів			
			міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Апартамент	1	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	144	200	168	512
Люкс	1	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	144	200	168	512
Напівлюкс	4	8	120	125	120	0,6	0,8	0,7	576	800	672	2048
Номер I категорії одномісний	15	15	120	125	120	0,6	0,8	0,7	1080	1500	1260	3840
Номер I категорії двомісний	24	48	120	125	120	0,6	0,8	0,7	3456	4800	4032	12288
Разом	45	75	120	125	120	0,6	0,8	0,7	5400	7500	6300	19200

У закладі ресторанного господарства при готелі «Atmosphere» надаватимуться такі послуги:

- сніданок за типом «шведський стіл»;
- обслуговування за вільним вибором;
- обслуговування святкових заходів.

Кількість замовлених послуг закладу ресторанного господарства при готелі на 2019 рік визначаємо у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Кількість замовлення послуг ЗРГ при готелю «Atmosphere» на 2019 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	5400	7500	6300	19200
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Обслуговування сніданків	100	100	100	
2.2. Обслуговування за вільним вибором страв	60	80	70	
2.3. Обслуговування святкових заходів	20	40	30	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ				
3.1. Обслуговування сніданків	5400	7500	6300	19200
3.2. Обслуговування за вільним вибором страв	3240	6000	4410	13650
3.3. Обслуговування святкових заходів	1080	3000	1890	5970

Додатковими платними послугами готелю «Atmosphere» будуть послуги СПА-зони, заняття йогою, гра в більярд, екскурсії. Обґрунтування обсягу реалізації додаткових послуг визначаємо за формулою [12]:

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

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

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

N – тривалість робочого часу приміщення;

D_i – кількість днів роботи приміщення у плановому році;

t_i – тривалість однієї процедури.

Прогнозований обсяг діяльності готелю «Atmosphere» на 2019 рік розраховуємо у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Прогнозовані обсяги діяльності готелю «Atmosphere»

Додаткові послуги	Чрі	Мі,місць	N, год	Ді, днів	t _i	Всього
СПА-зона	6	18	11	365	1	3583,6
Заняття йогою	1	20	11	365	1	663,6
Обсяг реалізації оздоровчих послуг						4247,3
Гра в більярд	1	8	12	365	1	243,3
Проведення екскурсій	1	4	11	365	4	530,9
Обсяг реалізації розважальних послуг						774,2

Прогнозування обсягів діяльності готелю зводимо у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Прогнозування обсягів діяльності готелю за центрами доходів

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
Обсяг реалізації послуг готелю	5400	7500	6300	19200
Обсяг реалізації послуг з обслуговування за вільним вибором страв	3240	6000	4410	13650
Обсяг реалізації послуг з обслуговування святкових заходів	1080	3000	1890	5970
Обсяг реалізації оздоровчих послуг	1061,8	1911,3	1274,2	4247,3
Обсяг реалізації розважальних послуг	193,6	348,4	232,3	774,2

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Основну частину доходів готелю «Atmosphere» забезпечують доходи від основної діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності ($D_{o,d}$) готелю поділяють на чотири основні групи за джерелами походження [12]:

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

Дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою:

$$D_{од} = D_{нф} + D_{зрг} + D_m + D_{ін} \quad (3.4)$$

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

$$D_{нф} = \sum_{i=0}^n N_i M_i D K C_i \quad (3.5)$$

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

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;

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

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії по сезонах року. Під час складання цін на послуги з тимчасового проживання готелю «Atmosphere» орієнтувалися на середню ціну між готелем «Alfavito» та «Royal Olimpic Hotel» (табл. 3.7) [67].

Таблиця 3.7

Ціни на послуги з тимчасового проживання готелю «Atmosphere»

Категорія номеру	Ціна за місце (номер) за добу, грн		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Апартамент	6600	7000	6800
Люкс	3300	3600	3450
Напівлюкс	2500	2900	2750
Номер I категорії одномісний	1350	1650	1500
Номер I категорії двомісний	1500	1900	1750

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі «Atmosphere» розраховуємо у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино/дів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Апартамент	144	200	168	512	6600	7000	6800	950,4	1400,0	1142,4	3492,8
Люкс	144	200	168	512	3300	3600	3450	475,2	720,0	579,6	1774,8
Напівлюкс	576	800	672	2048	2500	2900	2750	1440,0	2320,0	1848,0	5608,0
Номер I категорії одномісний	1080	1500	1260	3840	1350	1650	1500	1458,0	2475,0	1890,0	5823,0
Номер I категорії двомісний	3456	4800	4032	12288	1500	1900	1750	5184,0	9120,0	7056,0	21360,0
Разом	5400	7500	6300	19200				9507,6	16035,0	12516,0	38058,6

Товарообіг закладу ресторанного господарства при готелі «Atmosphere» складається з двох основних складових [68]:

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

Для розрахунку роздрібної ціни реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів обрано рівень націнки для ресторану при готелі - 150%. Планування доходів від реалізації послуг закладу ресторанного господарства у розрахунку на рік здійснено, виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей готелю залежно від рівня завантаженості номерного фонду. Розрахунки на узагальнено у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Доходи від реалізації продукції та послуг закладів ресторанного господарства готелю «Atmosphere» на 2019 р.

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Обслуговування сніданків	5400	7500	6300	19200
1.2. Обслуговування за вільним вибором страв	3240	6000	4410	13650
1.3. Обслуговування святкових заходів	1080	3000	1890	5970
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Обслуговування сніданків	180	200	180	
2.2. Обслуговування за вільним вибором страв	550	580	550	
2.3. Обслуговування святкових заходів	750	800	750	
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Обслуговування сніданків	972,0	1500,0	1134,0	3606,0
3.2. Обслуговування за вільним вибором страв	1782,0	3480,0	2425,5	7687,5
3.3. Обслуговування святкових заходів	810,0	2400,0	1417,5	4627,5
Разом	3564,0	7380,0	4977,0	15921,0

Зв'язок між очікуваними майбутніми вигодами і витратами впливають на вибір клієнтами готелю та їх задоволення від перебування. Проте для вироблення правильної цінової політики необхідні аналіз і відстеження послуг, що пропонують конкуренти. У таблиці 3.10 проводимо аналіз діяльності готелів конкурентів, а саме: готель 4* «Alfavito», готель 4* «Park Inn by Radisson» та з готель 4* «Royal Olimpic Hotel» проєктованим готелем «Atmosphere».

Таблиця 3.10

**Оцінка діяльності конкурентів з метою превентивного коригування ціни
на послуги готелю «Atmosphere»**

Готельні підприємства	Пропускна спроможність	Асортимент основних послуг	Асортимент додаткових послуг	Якість обслуговування	Цінова політика
«Alfavito»	↑↑	=	↑↑	↑	↑↑
«Atmosphere»	↑	=	=	=	↓
«Park Inn by Radisson»	↑	=	↑	↑	↑
«Royal Olimpic Hotel»	↓	=	↓	↑	↓

Аналізуючи дані таблиці 3.10, робимо висновок, що конкурентом проєктованого готелю «Atmosphere» є готельне підприємство «Alfavito», на основі даних розділу 1, проводимо порівняння показників роботи досліджуваних засобів розміщення (табл. 3.11) [12].

Таблиця 3.11

Показники діяльності готелів

Готель	Середня ціна номера (ADR)	Відношення ADR	Денна виручка, грн.	Частка собівартості в ціні, %	Валовий прибуток, грн.	Відношення валового прибутку готелів
«Alfavito»	5318	1,56	707294,0	30%	495105,8	1,15
«Atmosphere»	3410		816806,2	30%	571764,3	

У готелі «Alfavito» ціна на проживання на 56% вища ніж у готелі «Atmosphere». Однак, у проєктованому засобі розміщення денна виручка і валовий прибуток вищі на 15%, це можна обґрунтувати нижчою ціною на номери ніж у готелі-конкуренті та ефективною рекламою.

Планування операційних доходів від надання інших платних додаткових послуг здійснюється за умови, що їх частка в доході від операційної діяльності для 4-х зіркового готелю складає 10%.

Планування обсягу операційних доходів проєктованого готелю «Atmosphere» розраховуємо в таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Обсяг операційних доходів готелю «Atmosphere» на 2019 рік

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	9507,6	16035,0	12516,0	38058,6
Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	3564,0	7380,0	4977,0	15921,0
Разом: основні операційні доходи, тис. грн.	13071,6	23415,0	17493,0	53979,6
Операційні доходи від інших господарських підрозділів, тис. грн.	1307,2	2341,5	1749,3	5398,0
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн.	14378,8	25756,5	19242,3	59377,6

Основні засоби

На баланс проектованого готелю «Atmosphere» основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первісною вартістю.

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому проведено за допомогою прямолінійного методу. На основі узагальнених планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів розраховано суму амортизації, яку нараховують на наявні необоротні активи в перший рік створення готелю (табл. 3.13) [69].

Таблиця 3.13

Планова сума амортизації за видами основних засобів та інших необоротних активів готелю «Atmosphere» 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	529293,8	30	17643,1
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	15878,8	5	3175,8
3. Інші	2646,5	4	661,6
Разом амортизація	547819,1		21480,5

Сума амортизації становитиме 21480,5 тис. грн./рік і буде враховуватись при розрахунку собівартості готельних послуг, поточних витрат та визначенні ефективності капітальних вкладень підприємства.

Оплата праці

При плануванні чисельності персоналу повинен бути визначений його якісний склад (рівень кваліфікації, освіти). При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування ($Ч_{сн}$), використовують формулу:

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

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

$H_{обс}$ - норма обслуговування;

$K_{зам}$ - коефіцієнт заміщення.

Чисельність покоївок проектного готелю «Atmosphere» на 45 номерів розраховуємо у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Розрахунок чисельності покоївок готелю 4* «Atmosphere»

Категорія і місткість номерів	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
Апартамент	1	3	0,3			
Люкс	1	4,5	0,2			
Напівлюкс	4	6,5	0,6			
Номер I категорії одномісний	15	7	2,1			
Номер I категорії двомісний	24	6,5	3,7			
Разом	45		7	2	9,0	10

Служби проектного готелю «Atmosphere» можна умовно поділити на:

- адміністративно-управлінську службу;
- виробничі служби;
- допоміжні служби.

Склад та кількість персоналу готелю «Atmosphere» за структурними службами наведено у додатку Ц. Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Atmosphere» на 2019 рік розраховуємо у додатку Ш [70].

Для готелю «Atmosphere» прийемо за умову, що преміальна частина буде передбачатись лише за наявності прибутку у першому році функціонування.

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування.

Розрахунок преміальної частини фонду оплати праці готелю «Atmosphere» наводимо у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Преміальна частина фонду оплати праці готелю «Atmosphere» на 2019 рік

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	47400	20	9480
Основний персонал	234800	30	70440
Допоміжний персонал	74600	10	7460
Разом	356800		87380

Розрахунок планового річного фонду оплати праці готелю «Atmosphere» наведено у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Фонд оплати праці у готелю «Atmosphere» на 2019 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	356,8
Місячний фонд додаткової заробітної плати	87,4
Разом місячний фонд оплати праці	444,2
Річний фонд основної заробітної плати	4281,6
Річний фонд додаткової заробітної плати	1048,6
Разом річний фонд оплати праці	5330,2

У таблиці 3.17 проводимо узагальнення попередніх розрахунків по готелю «Atmosphere»:

- чисельності працівників
- фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу;
- загального фонду оплати праці.

Таблиця 3.17

План з праці готелю «Atmosphere» на 2019 рік

Показники	На 2019 рік
Планова чисельність працівників, усього	74
- у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
- основний операційний персонал, осіб	52
- допоміжний персонал, осіб	17
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	4281,6
- у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	568,8
- основний операційний персонал, тис.грн.	2817,6
- допоміжний персонал, тис.грн.	895,2
Фонд додаткової заробітної плати	1048,6
Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.	5330,2
Структура фонду оплати праці:	
- основна заробітна плата, %	80,3
- додаткова заробітна плата, %	19,7

Для забезпечення заробітною платою 74 осіб персоналу готелю «Atmosphere» необхідно витратити 5330,2 тис. грн.

Витрати

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями бухгалтерського обліку. Калькуляційні статті відображають формування витрат за видами і напрямками діяльності та місцем виникнення. Поточні витрати проєктованого готелю «Atmosphere» згруповано за калькуляційними статтями:

Стаття 1: Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів закладу ресторанного господарства готелю. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при готелі на плановий рік складає 6005,6 тис. грн. (додаток Щ).

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять 5330,2 тис. грн.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування. Для готельних підприємств встановлено ставку єдиного соціального внеску в розмірі 22% від загального фонду оплати праці, тобто [71]:

$$5330,2 * 22 / 100 = 1172,6 \text{ тис. грн.}$$

Стаття 4. Амортизаційні відрахування розраховуються відповідно до положень Податкового Кодексу України і становлять 21480,5 тис.грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів в тому числі на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення готелю «Atmosphere» проводимо в табл. 3.18.

Таблиця 3.18

Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення готелю «Atmosphere»

Види витрат	Обсяг витрат	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергії	57232	1,89	108,2
Опалення	419	1825,45	764,9
Гаряча вода	7225	96,74	698,9
Холодна вода	13748	16,71	229,7
Разом			1801,7

У цій статті передбачені відрахування до ремонтного фонду, які плануються у обсязі 0,8% доходу від реалізації послуг готелю:

$$59377,6 * 0,8 / 100 = 475,0 \text{ тис.грн.}$$

Витрати по статті становлять $1801,7 + 475,0 = 2276,7$ тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. За чинним законодавством на ЗРГ покладено обов'язки по забезпеченню робітників санітарним та спеціальним одягом (табл. 3.19).

Таблиця 3.19

Сума зносу спеціального одягу персоналу у готелі на 2019 рік

Група робітників	Кількість персоналу, осіб	Норма видачі одиниці одягу на 1 людину на рік	Вартість комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	1400	7,0
Оперативно-виробничий персонал	52	2	850	88,4
Разом				95,4

Суму зносу інвентарю, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на 2019 рік розраховуємо у таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

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

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Постільна білизна двоспальна	30	2	60	1150	69,0
Постільна білизна односпальна	15	2	30	950	28,5
Рушники великі	75	3	225	330	74,3
Рушники малі	75	4	300	140	42,0
Спортивний інвентар	38	2	76	500	38,0
Порцеляновий та фарфоровий посуд	82	4	328	49	16,1
Столові набори	82	3	246	34	8,4
Скляний посуд	82	3	246	50	12,3
Металеві набори	82	2	164	36	5,9
Столова білизна	40	2	80	360	28,8
Разом					323,2

Витрати по статті становлять $95,4 + 323,2 = 418,6$ тис. грн.

Стаття 7 Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів не плануємо, оскільки будівля готелю «Atmosphere» нове будівництво.

Стаття 8 Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі: збір за місця для паркування транспортних засобів - 385,0 тис. грн. щорічно; податок на нерухомість - 30,0 тис. грн/рік.

Витрати по статті становлять $385,0 + 30,0 = 415,0$ тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування не передбачаємо. Готель заключатиме контракти компаніями-постачальниками з власним авто.

Стаття 10. Витрати на охорону не передбачаємо.

Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення не передбачаємо.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати на анімацію, живу музику у розмірі 62,0 тис. грн.

Стаття 13. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; страхування майна; поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 10% від постійних витрат готелю – 2231,4 тис. грн.

Стаття 14. Фінансові витрати розраховувати не будемо, оскільки в розробленому проекті не передбачається використання кредитних коштів.

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності проєктованого готелю та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати (табл. 3.21).

Таблиця 3.21

Зведений кошторис операційних витрат готелю «Atmosphere» на 2019 рік

Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1. Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	6005,6	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	5330,2	ЗВ
3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1172,6	ЗВ
4. Амортизаційні відрахування	21480,5	ПВ
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	2276,7	ЗВ
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	418,6	ПВ
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	415,0	ПВ
9. Витрати на транспортування	-	ЗВ
10. Витрати на охорону	-	ПВ
11. Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	-	ЗВ
12. Інші адміністративно-управлінські витрати	62,0	ЗВ
13. Інші поточні витрати діяльності	2231,4	ПВ
14. Фінансові витрати	-	ПВ
Разом поточні витрати	39392,6	
▪ умовно-змінні	14847,1	
▪ умовно-постійні	24545,5	

Прибуток

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний прибуток, точка беззбитковості. Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку [72]. Для готелю «Atmosphere» єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому розрахунки здійснене лише для цього виду прибутку. Плановий маржинальний прибуток готелю проводимо у табл. 3.22.

Таблиця 3.22

Маржинальний прибуток готелю «Atmosphere» на 2019 рік

Показник	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	59377,6
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	38058,6
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	15921
1.3. Інші операційні доходи	5398,0
2. Податок на додану вартість	11875,5
3. Чистий дохід	47502,0
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	14847,1
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	6005,6
4.2. Інші змінні витрати	8841,5
5. Маржинальний прибуток	32654,9
6. Постійні витрати	24545,5
7. Прибуток (збиток)	8109,4

Планування основних результатів діяльності готелю «Atmosphere» на 2019 рік проводимо у табл. 3.23 [11].

Таблиця 3.23

Основні результати діяльності готелю «Atmosphere» на 2019 рік

№ п/п	Стаття	Значення, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	59377,6
2	Умовно-змінні витрати	14847,1
3	Умовно-постійні витрати	24545,5
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	8109,4
5	Податок на прибуток	1459,7
6	Чистий прибуток можливий	6649,7
7	Рентабельність операційної діяльності, %	11,2
8	Чистий прибуток цільовий	6531,5
9	Чистий прибуток плановий	6649,7

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

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

Для визначення ефективності операційної діяльності необхідно розрахувати відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів готельного підприємства та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік. Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю «Atmosphere» робимо у таблиці 3.24.

Таблиця 3.24

Показники рентабельності на перший рік функціонування готелю

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Значення
Рентабельність операційної діяльності (P_{PI} , %)	$P_{PI} = \Pi / Д \times 100$	Π -чистий прибуток, грн; $Д$ - дохід від реалізації продукції, грн.	$P_{PI} = 6649,7 / 47502,0 \times 100 = 13,9\%$
Рентабельність поточних витрат (P_{PB} , %)	$P_{PB} = \Pi / PB \times 100$	PB -обсяг поточних витрат, грн.	$P_{PB} = 6649,7 / 39392,6 \times 100 = 16,9\%$
Рентабельність основних фондів (P_{OB}), %	$P_{OB} = \Pi / OB \times 100$	OB -основні фонди, тис. грн.	$P_{OB} = 6649,7 / 547819,1 \times 100 = 1,21\%$

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

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

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

Планові змінні витрати для проєктованого готелю приймаємо на весь період рівень на рівні змінних витрат першого року створення – 31%. Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу, тобто 24545,5 тис. грн.

Планування чистого прибутку проводимо за допомогою прямого методу. Планові показники діяльності готелю «Atmosphere» на перші тринадцять років подано у таблиці 3.25.

Таблиця 3.25

Основні результати діяльності готелю «Atmosphere»

на перші тринадцять років

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	Тис. грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
1-й	47502,0	8	14847,1	31	24545,5	8109,4	6649,7
2-й	51302,2	8	15903,7	31	24545,5	10853,0	8899,5
3-й	55406,4	8	17176,0	31	24545,5	13684,9	11221,6
4-й	59838,9	8	18550,1	31	24545,5	16743,3	13729,5
5-й	64626,0	8	20034,1	31	24545,5	20046,4	16438,1
6-й	69796,1	8	21636,8	31	24545,5	23613,8	19363,3
7-й	75379,8	8	23367,7	31	24545,5	27466,5	22522,6
8-й	81410,2	8	25237,2	31	24545,5	31627,5	25934,6
9-й	87923,0	8	27256,1	31	24545,5	36121,4	29619,5
10-й	94956,8	8	29436,6	31	24545,5	40974,7	33599,3
11-й	102553,4	8	31791,5	31	24545,5	46216,3	37897,4
12-й	110757,6	8	34334,9	31	24545,5	51877,3	42539,4
13-й	119618,2		37081,7		24545,5	57991,1	47552,7
Разом	1021070,6		316653,4		319091,5	385325,7	315967,1

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів: чистий приведений дохід, індекс дохідності, індекс рентабельності та період окупності. Чистий приведений дохід розраховують за формулою [12]:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.7)$$

де ЧПД - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t .

Розрахунок чистого приведеного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.26.

Таблиця 3.26

Чистий приведений дохід за інвестиційним проектом готелю «Atmosphere»

Роки	Капітальні інвестиційні витрати за проектом	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід.
1-й	547819,1	28130,2	28130,2		
2-й		30380,0	58510,2		
3-й		32702,1	91212,3		
4-й		35210,0	126422,4		
5-й		37918,6	164340,9		
6-й		40843,8	205184,8		
7-й		44003,1	249187,8		
8-й		47415,1	296602,9		
9-й		51100,0	347702,9		
10-й		55079,8	402782,7		
11-й		59377,9	462160,5		
12-й		64019,9	526180,4		
13-й		69033,2	595213,6		
Разом	547819,1	595213,6		556274,4	8455,3

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом [12]:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{KGP_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.8)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

KGP – кумулятивний грошовий потік.

Індекс дохідності (ID) дорівнює:

$$ID = \frac{556274,4}{547819,1} = 1,02$$

Індекс дохідності дорівнює 1,02, що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку за проектом над капітальними витратами на його здійснення на 2%.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Цей показник розраховується за формулою:

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} \times 100\%, \quad (3.9)$$

де IP - індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

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

$ІВ$ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

Середньорічний прибуток без амортизації - 315967,1 тис. грн. за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 315967,1 / 13 = 24305,2 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 24305,2 / 547819,1 \times 100 = 4,4\%.$$

Рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 4,4%.

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою [12]:

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧГП \cdot p}. \quad (3.10)$$

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

$ЧГП \cdot p$ - середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Дисконтований показник періоду окупності визначається за формулою:

$$ПО = ІВ / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \cdot t}. \quad (3.11)$$

Показник періоду окупності проекту складає:

$$\sum_{t=1}^n \frac{ЧГП}{(1+i)^n \times t} = 556274,4 / 13 = 42790,3 \text{ тис. грн.}$$

$$ПО = \frac{547819,1}{42790,3} = 12,8 \text{ років}$$

Період окупності інвестиційного проекту становить 12,8 років, що свідчить про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Результатом випускного кваліфікаційного проекту є обґрунтування теоретичних положень та розроблення практичних рекомендацій щодо проектування готелю 4* «Atmosphere» на 75 місць у Печерському районі м.Київ. За результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1) Досліджено туристичну привабливість Печерського району міста Києва, основні місця скупчення потенційних відвідувачів та інфраструктуру району. Для проектування готелю обрано ділянку для будівництва по бульвару Лесі Українки, 9, яка знаходиться в самому центрі столиці, біля основних історичних та культурних пам'яток, за рахунок чого має високий туристичний потік.

2) Визначено потенційних конкурентів проектного готельного підприємства, ними виявились готелі «Alfavito», «Park Inn by Radisson», «Президент», «Royal Olimpic Hotel» та «Greguar Hotel&Apartments». Оцінено їх слабкі та сильні сторони, що буде враховано під час проектування готелю 4* на 75 місць.

3) Проаналізовано контингент потенційних відвідувачів за даними міської цільової програми розвитку туризму в місті Києві, ними виявились внутрішні та іноземні туристи, віком від 18 до 55 років, які приїждять до столиці з метою туризму та ділових зустрічей, в середньому від 1 до 4 днів.

4) Розроблено конкурентні переваги готелю 4*, які виражатимуться через чорно-білий дизайн підприємства у стилі еклектика. Наймінг для проектного готелю обрано «Atmosphere». У засобі розміщення надаватимуть послуги з організації екскурсійних маршрутів по місту Києву, надання послуг гіда та перекладача, СПА-зони та більярдної.

5) Визначено розміщення всіх необхідних приміщень за функціональними зонами: приймально-вестибюльної, житлової, оздоровчо-рекреаційної, торгівельної, виробничої, складської та побутових послуг, площі приміщень розраховані згідно з рекомендаціями державних будівельних норм.

6) Окреслено процес бронювання, прийому, розміщення та виселення гостей готелю «Atmosphere». Робота служби хаускіпінг вирішена за індивідуальною формою. Підібрано професійне обладнання та інвентар для прибирання приміщень готельного підприємства. Розроблено Спа-пропозиції та екскурсійні маршрути для гостей готелю «Atmosphere».

7) Визначено, що при готелі 4* «Atmosphere» працюватимуть такі заклади ресторанного господарства: ресторану «Spice» на 68 місць, лаунж-бар на 8 місць та фіто-бар на 6 місць. Складено меню та спрогнозовано добову динаміку завантаженості торговельних залів закладу ресторанного господарства.

8) Розраховано загальну площу готелю «Atmosphere» на 75 місць та поверховість, яка склала три надземних поверхи та один цокольний. Графічно оформлено функціональне зонування I-го поверх готелю та план типового житлового поверху.

9) Охарактеризовано інженерні системи проєктованого готелю «Atmosphere» у Печерському районі м. Києва: систему опалення, вентиляції, водозабезпечення.

10) Визначено вартість загально-будівельні робіт проєктованого курортного готелю, яка склала 529293,8 тис. грн. Розроблено заходи щодо охорони праці, санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги, засоби та заходи електробезпеки при експлуатації устаткування, техніки безпеки, пожежної безпеки, з охорони навколишнього середовища.

11) Визначено організаційно-юридичний план проєктованого готельного підприємства, який вирішено на основі товариства з обмеженою відповідальністю. Організаційна структура готелю «Atmosphere» буде лінійною.

12) Розраховані основні економічні показники проєкту, а саме: дохід від реалізації послуг готелю - 59377,6 тис. грн. (дохід від розміщення, закладу ресторанного господарства та додаткових послуг). Поточні витрати закладу складають 39392,6 тис. грн. Чистий прибуток становитиме 6649,7 тис. грн., рівень рентабельності – 11,2%.

13) Розраховано коефіцієнт ефективності інвестицій, який становить 1,02.

Очікуваний термін окупності капітальних вкладень готелю «Atmosphere» становить при цьому 12,8 років, що свідчить про ефективність розробленого проекту.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Мельниченко С., Кудлай Т. Національні готельні мережі на міжнародному ринку. Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. 2017. № 2. С. 19- 30.
2. Україна гостинна: як розвивається готельний ринок [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://hromadske.ua/posts/iak-rozvyvaietsia-hotelnyi-rynok>
3. Офіційний інтернет-портал Печерська районна в місті Києві Державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pechersk.kievcity.gov.ua/content/menyu-2.html>
4. Печерський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki>
5. 100realty.ua столичная недвижимость [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://100realty.ua/object/371892742>
6. Печерський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.booking.com/searchresults.uk.html?district=3069>
7. Міська цільова програма розвитку туризму в місті Києві за 2016-2018 роки [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://kmr.gov.ua/sites/default/files/pd_kultury_no20_25.10.2017.pdf
8. Іноземні туристи проводять в Києві тиждень [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/>
9. Ляшкевич П. Туризм в Україні / П. Ляшкевич // Сучасний стан та пріоритети розвитку. – 2014. – С. 178
10. ДСТУ 4269:2004. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Класифікація готелів»: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004
11. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учб. л-ри, 2012. – 472 с.

12. HoReCa: навч. Посіб.:у 3т. Т. 1. Готелі /[А.А. Мазаракі, С.Л Шаповал, С.В. Мелниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі.- 2-ге. Вид., виправл. І доповн.- Київ:Київ.. нац.торг.-екон. Ун-т,2017.-412с.
13. Еклектика [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://faqukr.ru/moda/68440-eklektika-ce-stil-neordinarnih-ljudej.html>
14. Головка О. М. Організація готельного господарства / Головка О.М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В.– К. : Кондор, 2012. – 337
15. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 448 с.
16. Писаревський, І. М. Матеріально-технічна база готелів : підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.
17. ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»
18. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
19. Байлик, С. И. Гостиничное хозяйство : учебное пособие / С. И. Байлик. – К.: Дакор, 2009. – 368 с
20. Лутай А.П. Комп'ютерні системи в галузі готельного господарства Матеріали конференції «Інформаційні технології у торгівлі, ресторанному господарстві та сфері послуг». - м. Донецьк, 25 жовтня 2011 р.
21. Кудла Н. Є. Маркетинг туристичних послуг: навч. пос-к для вузів /. – Київ : Знання, 2011 . – 351 с.
22. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту Навчальний посібник. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.
23. Профессии сферы гостеприимства: Менеджер по работе с клиентами/Guest Relations Manager [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://edusteps.com.ua/blog/1111-professii-sfery-gostepriimstva-menedzher-po-rabote-s-klientamiguest-relations-manager.html>
24. Лук'янов, В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування [Текст] : навч. посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. – 2-ге вид., переробл. і доповн. – Київ : Кондор, 2012. – 346 с.

25. Мунін, Г. Б. Малі готелі: організація роботи та обслуговування [Текст] : навч. посібник / Г. Б. Мунін, О. С. Кривоносов, З. В. Марциновська. – 2-ге вид., переробл. і доповн. – Київ : Університет "Україна", 2012. – 336 с.
26. Інноваційні клінінгові рішення в готелях [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/18591/1/334>
27. Івент-сервіс [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://sputnik.kiev.ua/corporate/eventservice.html>
28. Екскурсії по Києву [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://smartclever.com.ua/ru>
29. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
30. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Л. : Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.
31. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. – К. : Кондор-Виндавництво, 2012. – 240 с.
32. ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі»
33. Мазаракі А.А. HoReCa: навч. посіб. У 3 т. Т. 1. Готелі / (Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В., Ведмідь Н.І., Бойко М.Г, Плешкань Н.М. та ін., 2015.); за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 348 с., – 348 с.
34. Архитектурный стиль эклектика в декоре фасада дома [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://artfasad.com/idei-fasada-doma/arxitekturnyj-stil-eklektika-v-dekore-fasada-doma/>
35. ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень»
36. Васильченко О.В. Основи архітектури та архітектурних конструкцій; навч. посібник. – Харків: УЦЗ, 2007 – 257 с.
37. ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування»

38. Котлы отопления [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://hotline.ua/remont/kotly-otopleniya/>
39. Аллюминиевые радиаторы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://ibud.ua/ru/c2120-alyuminievye-radiatory>
40. Вентиляційні канали [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.masterteh.com.ua/ua/ventilyatsionnyie-kanalyi/>
41. ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація»
42. Вивіз відходів UMWELT Ukraine [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.umwelt.com.ua/services>
43. Дизельные генераторы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://storgom.ua/dizelnye-generatory.html>
44. ДСТУ Б В.2.5-38:2008 «Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд»
45. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. «Системи сигналізації охоронного призначення»
46. ДБН В.2.5-20-2001 «Газопостачання»
47. Стиль эклектика в интерьере [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://homester.com.ua/design/apartments/styles/stil-eklektika/>
48. Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища» [Электронный ресурс] Режим доступа <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/1264-12>
49. Шамарина, А.В. Экологические технологии в гостиничной индустрии // А.В. Тамарина, Л.С. Самохина // Успехи современного естествознания. – 2014. – № 9-1. – С. 156-157
50. ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
51. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
52. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. – К.: Основа, 2006.

53. Козинець В.М. Безпека життєдіяльності у сфері туризму : навч. посібн. / В.М. Козинець. – К. : Вид-во "Кондор", 2006. – 576 с.
54. Основи охорони праці: Підручник. 21ге видання, доповнене та перероблене. / К. Н. Ткачук, М. О. Халімовський, В. В. Зацарний, Д. В. Зеркалов, Р. В. Сабарно, О. І. Полукаров, В. С. Коз'яков, Л. О. Мітюк. За ред. К. Н. Ткачука і М. О. Халімовського. — К.: Основа, 2006 — 448 с.
55. НПАОП 0.00-1.31-99 Правила охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин
56. ДСТУ-Н Б А 3.2-1:2007 Настанова щодо визначення небезпечних і шкідливих факторів
57. ДБН-В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення»
58. Основи охорони праці. В. Ц. Жидецький, В. С. Джигирей, О. В. Мельников — Вид. 2-е, стереотипне. — Львів: Афіша, 2000. — 348 с.
59. НПАОП 40.1-1.01-97 Правил безпечної експлуатації електроустановок
60. ДБН В.1.1.7–2002 Пожежна безпека об'єктів будівництва
61. Про затвердження Положення про єдину державну систему цивільного захисту : Постанова Кабінету Міністрів України від 9 січ. 2014 р. № 11 // Офіц. вісник України. – 2014. – 31 січ. – № 8. – Ст. 245.
62. Гудович О. Д. Порядок створення спеціалізованих служб цивільного захисту / О. Д. Гудович, В. І. Мазуренко // Проблеми цивільного захисту: управління, попередження, аварійнорятувальні та спеціальні роботи : зб. тез II Всеукр. наук.-практ. конф. – Х. : НУЦЗ, 2013. – С. 15–18.
63. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 №2275-VIII
64. Варналій З. С. Основи підприємництва: навч. посіб. / З. С. Варналій. – 3-тє вид., виправл. і доповн. – К.: Знання-Прес, 2009. – 350 с.
65. Гринчуцький В. І. Економіка підприємства: навч. посіб. / В. І. Гринчуцький, Е. Т. Карапетян, Б. В. Погришук. – К.: Центр навч. л-ри, 2010. – 304 с.

66. Гутник О. Сучасні форми організації і роботи в готельному бізнесі [Електронний ресурс] / О. Гутник. – Режим доступу : www.lnu.edu.ua/faculty/intrel/2008_24/11.pdf.

67. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.

68. Економіка підприємства: навч. посіб. / за заг. ред. Л. С. Шевченко. – Х.: Нац. ун-т «Юрид. акад. України ім. Ярослава Мудрого», 2011. – 208 с

69. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.

70. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР

71. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.

72. Пуцентайло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. посіб. / П.Р. Пуцентайло. – К. : Центр учбової л-ри, 2007. - 344 с

ДОДАТКИ