

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:

ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 3* НА 160 МІСЦЬ
У ШЕВЧЕНКІВСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА

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

Мозгової Анастасії
Ігорівни

підпис студента

Наданий керівник
к. е. н. доц.

Бовш Людмила
Андріївна

підпис керівника

Наданий консультант
к. т. н. доц.

Вітряк Оксана
Павлівна

підпис консультанта

Наданий консультант
ст. вчитель.

Плешкань Наталія
Михайлівна

підпис консультанта

Гарант освітньої програми
доц. проф.

Босовська Мирослава
Веліксівна

підпис гаранта

Київ 2018

ЗМІСТ

В	П.....	7
Р	Л 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	9
	1. Концепція готелю.....	11
	2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office).....	17
	3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office).....	24
	4. Сервіс (Service).....	29
	5. Ресторани. Бари.....	34
Р	Л 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	45
	1. Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	45
	2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	49
	3. Характеристика будівлі.....	52
	4. Інженерні системи.....	54
	5. Дизайн.....	62
	6. Кошторис.....	64
	7. Охорона навколишнього середовища.....	66
	8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	66
	9. Охорона праці.....	69
	10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	71
	11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	76
Р	Л 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ.....	83
	1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	83
	2. Капітал.....	86
	3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	87
	4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки.....	91
	5. Ефективність інвестиційного проекту.....	104
В	ОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	109
С	ОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	
Д	ТКИ	

ВСТУП

Готельно-ресторанна сфера як одна з високорентабельних галузей світової економіки, у XXI ст. стає провідним напрямом економічного та соціального розвитку України. Сьогодні туризм формує економіку багатьох держав, регіонів, став важливим чинником стабільного розвитку світової індустрії гостинності.

Україна, зокрема, Київ та Київська область має великий туристичний потенціал завдяки унікальному географічному розташуванню (між Європою та Росією та іншими країнами СНД). Сприятливі кліматичні умови, наявність численних водних об'єктів, а також джерел мінеральних вод, багатство культурно-історичних пам'яток і визначають роль Київщини як важливого рекреаційного регіону. Столичний регіон України – це привабливий туристичний центр, туристична інфраструктура якого вносить вагомий внесок в економіку міста.

Створення нових готелів, готельних комплексів та різноманітних баз відпочинку на сьогодні є необхідним і перспективним, адже місцевість столичного регіону України має всі умови для ведення вдалого готельного бізнесу.

Тема випускної кваліфікаційної роботи «Проект готелю 3* на 160 місць у Шевченківському районі міста Києва».

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

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

- визначити концептуальні засади діяльності об'єкта відповідно до категорії і місця розташування. Провести маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства. Обґрунтувати місце розміщення готелю, здійснити сегментацію споживачів, розробити загальну концепцію готельного продукту, концепцію дизайну, сервісу підприємства, визначити конкурентні переваги та скласти прогноз попиту на послуги проєктованого готелю.

- визначити площу приміщень різного функціонального призначення при
го Обґрунтувати організацію роботи структурних підрозділів готельного
пі підприємства.
- структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного
го господарства: визначити умови і чинники забезпечення процесу обслуговування;
за печення додатковими послугами в ЗРГ готелю. Обґрунтувати і розробити
пр орове рішення ЗРГ в готелі.
- розрахувати загальну площу об'єкта, вибір форми будівлі та поверховості.
Ро бити планувальне рішення об'єкта.
- визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта, розміщення в
мі будівній структурі, охарактеризувати конструктивну схему будівлі та
ін ерних систем. Розробити пропозиції щодо дизайну готелю і закладів
ре анного господарства. Визначити будівельно-технічні показники проекту.
Ро кувати кошторис будівництва, експлуатаційні показники проекту (витрати
ел оенергії, теплоносіїв, води).
- розробити заходи з охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки,
ох ни навколишнього середовища та цивільного захисту.
- визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта;
по увати органи управління і визначити завдання вирішення для кожної
ст турної одиниці.
- обґрунтувати операційні доходи об'єкта, обсяги та структуру операційних
ак в. Розробити план із праці та спланувати поточні витрати; сформувати
оп дійний прибуток за перший рік створення. Оцінити ефективність капітальних
вк ень, визначити термін окупності проекту.
- розробити прогноз результатів фінансової діяльності закладу виходячи з
по б забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку. Окреслити
ри и реального інвестиційного проекту.

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

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади
пр тування суб'єкта готельного бізнесу

Інформаційну базу дослідження склали законодавчі й нормативно-правові акти України, каталоги готелів, рекламних проспектів, мережі Інтернет, публікації у вітчизняній і закордонній періодичній пресі.

Практичне значення одержаних результатів полягає в можливості їх застосування для покращення здійснення проектування, розроблення концепції та удосконалення господарської діяльності в готельних підприємствах.

Структура дипломної роботи визначена метою і завданнями дослідження, викладена на 143 сторінках, включає: вступ, три розділи, висновки та пропозиції, список використаних джерел, 12 додатків та 3 графічних матеріалів.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

Готельний бізнес є основною складовою туристичної галузі України. У цих умовах розвитку туризму особливої актуальності набуває питання розвитку готельної індустрії. Значення готельного бізнесу полягає в тому, що ця галузь формує обсяг робіт для туризму, транспорту, роздрібною торгівлі, суспільного харчування, страхування, культури та мистецтва, архітектури та проектування, експертного обслуговування, рекламної індустрії. Інтенсивний розвиток цієї сфери надасть нові робочі місця, додаткові надходження до бюджету, дозволить сформувати позитивний туристичний імідж окремих регіонів та країни в цілому, тоді визначення перспектив розвитку готельного господарства України є актуальним для сьогодення.

У сучасних умовах готелі змушені боротися за «місце під сонцем», а за наявності можливості — прагнути до розширення свого бізнесу. На теперішній час підприємства готельного господарства України розвиваються нестабільно, зі значним ступенем ризику для свого функціонування. Це відбувається тому, що туристичний попит носить сезонний характер, ціни на послуги з кожним роком зростають, а самі послуги змінюються і вдосконалюються, що вимагає швидкої реакції від суб'єктів готельного бізнесу та залучення додаткових коштів.

Тому відкриття нових готельних підприємств з дотриманням світових стандартів якості надання послуг, встановлення конкурентоспроможного рівня цін на послуги проживання та харчування та розширений асортимент послуг є перспективним.

Для проектування готелю 3* обрано Шевченківський район міста Києва. Розглянемо туристичну привабливість району.

Шевченківський район — Район розташований у центральній частині міста. Межує на сході — з Печерським, на заході — зі Святошинським, на півночі — з Ільківським, на півдні — з Солом'янським, на південному сході — з Ісидорівським районами Києва. Шевченківський район є одним з найбільш озелених районів столиці — 13 парків, 79 скверів, 6 бульварів. Сучасна територія

Шевченківського району займає площу 2,7 тисяч гектарів, де проживає 233,5 тисячі осіб. Сьогодні він поєднує в собі високопродуктивну промисловість і будівництво, машинобудівне виробництво і розгалужену торгівлю, охорону здоров'я і сферу побутового обслуговування, широку мережу навчальних закладів та закладів культури. На території району понад 50 держав світу розташували свої посольства та консульства.

До складу району входять території:

Нивки (частина), Шулявка (частина), Дехтярі, Сирець, Волейків, Лукіянівка, Сирська слобідка, Верхнє (старє) місто, Кудрявець, Татарка, Рєпяхів Яр, Діброва, Рижичі, Загоровщина, Афанасівський яр.

До промислового комплексу району входить 71 підприємство.

Торговельне обслуговування району здійснюють 1136 підприємств торгівлі та громадського харчування.

Система освіти району представлена 108 установами та закладами: 52 загальноосвітні навчальні заклади, 49 дитячих дошкільних закладів та 7 професійно-технічних закладів освіти.

Крім того, на території району розташовано 31 вищий навчальний заклад (I—IV рівнів акредитації), зокрема Національний університет імені Шевченка, Київський національний економічний університет, Національний медичний університет ім. Богомольця.

Для ефективного розвитку туристичної галузі вагомому роль відіграє розвиток інфраструктури району, а саме: закладів ресторанного господарства. Найвідоміші з них: ресторани «Тургенєф», «Три виделки» та «Авалон» та заклади швидкого харчування мережі «Макдоналдс». В районі оновлюється туристична інфраструктура об'єктів торгівлі та побутового обслуговування населення (маркети, парки, ярмарки, хімчистки, ринки та ін.).

Шевченківський район — центр суспільно-політичної діяльності об'єднань громадян. У ньому діють 64 районні осередки політичних партій, 146 громадських

ор зацій. Науковий потенціал представляють широко відомі і знані не тільки в
 Ук і, а й за її межами науково-дослідні та проектно-конструкторські інститути.
 У вченківському районі розташована Національна Аклкмія Наук України та
 бі сть її інститутів.

У системі охорони здоров'я району функціонують: 6 поліклінік, що
 об говують 219,7 тисяч дорослого населення; 6 поліклінік, що обслуговують 62,4
 ти дитячого населення; 4 стоматологічні поліклініки; 2 дитячі клінічні лікарні;
 Цд здоров'я; дитячий санаторій «Ясний»; міська фізіотерапевтична поліклініка.

У сфері молодіжної політики реалізуються комплексні програми «Молодь
 мі Києва» та «Фізичне виховання — здоров'я нації». У мережі фізкультурно-
 оз овчих закладів району функціонують 4 дитячі юнацько-спортивні школи, 58
 сп ивних залів, 3 стадіони, 92 спортмайданчики, 20 гімнастичних містечок.

З вищесказаного робимо висновок, що Шевченківський район є досить
 пр бливим для туристів та мешканців міста Київ. Тому проектування готелю
 бу оречним. Розглянемо на карті району місцезнаходження майбутнього готелю
 (р 1.1). Для проектування обрано вільну від будівництва ділянку по вулиці
 Ре рська, 32.

Рис. 1.1. Місцезнаходження проектного готелю

З рис. 1.1 бачимо, що неподалік проектуємого готелю знаходяться: Пейзажна
 ал Посольство Республіки Італії, Львівська площа, Софіївський собор, Будинок
 ху ника, ресторани, розважально-торгові центри, кінотеатр, банківські
 від ення. Транспортна розв'язка є зручною: 5 хвили на авто від центрального
 за ичного вокзалу, 5 хвилин до метро.

Для того, щоб визначити перспективи проектного готельно-ресторанного
 пі ества, необхідно визначити кількість конкурентів на ринку та спеціалізацію
 за ів у районі забудови, а також потрібно провести аналіз структури мережі по

існуючим типам закладів готельного та ресторанного господарства у Шевченківському районі м. Київ, дати характеристику недолікам в роботі існуючих закладів.

Конкурентами проектного закладу будуть ті підприємства готельного та ресторанного господарства, які пропонують споживачеві аналогічні послуги (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Забезпеченість Шевченківського району готелями

Назва закладу міщення, категорія	Адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкту
Готель «Golden Inn» ***	вул. Ярославів вал, 33 А	24		Окремо стояча 6-ти поверхова будівля. ЗРГ: 2 ресторани, бар, пивоварня, лоббі-бар. Послуги: тренажерний зал, басейн, Спа-центр, трансфер, прокат авто, пральня, обмін валют, 5 конференц-залів, кімната переговорів, Wi-Fi
Готель «Sunday Hotel» ***	вул. Золоторотська, 2а	9		Окремо стояча 7-ми поверхова будівля. ЗРГ: ресторан, бар. Послуги: трансфер, обмін валют, конференц-зал на 70 осіб, банкетний зал, пральня, факс, ксерокопіювання, Wi-Fi
Готель «irisHotels» ***	вул. Жилианська, 120Б	88		Окремо стояча 3-х поверхова будівля. Послуги: бар парковка, трансфер, пральня, Wi-Fi

Продовження таблиці 1.1

Назва закладу міщення, категорія	Адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкту
Готель «Best on Apart	вул. Прорізна, 23а	12		Окремо стояча 3-х

	el» ***				поверхова будівля. ЗРГ: ресторан, бар. Послуги: паркова, трансфер, пральня, Wi-Fi
Г Н	«Premier Lybid» ***	площа Перемоги, 1	273		Окремо стояча 5-ти поверхова будівля. ЗРГ: ресторан, бар, лаунж-бар. Послуги: більярд, паркова, трансфер, хімчистка, пральня, трансфер, обмін валют, сауна, конференц-зал, бенкетна зала, Wi-Fi
«Д	отель нівський» ***	вул. Білоруська, 3	33		Окремо стояча 3-х поверхова будівля. ЗРГ: ресторан, бар. Послуги: парковка, трансфер, хімчистка, пральня, трансфер, обмін валют, конференц-зал, бенкетна зала, Wi-Fi
Г	отель синтама «Галерея» ***	вул. вул. Трьохсвятительська, 9	23		Окремо стояча 3-х поверхова будівля. ЗРГ: лобі-бар. конференц-зал, Wi-fi, пральня, трансфер, бронювання квитків
	ль « Арт- ель» ***	вул. Сім'ї Хохлових, 1	17		Готель розташований у будівлі багатоповерхівки. Wi-fi, бронювання квитків, екскурсії

Проаналізувавши інфраструктуру готельного господарства Шевченківського району бачимо, що заклади здебільшого представлені готельними комплексами з невеликим номерним фондом, готелями переважно категорії 3*. В існуючих закладах розміщення пропонують українську кухню. Готелі-конкуренти надають майже повний спектр додаткових послуг. В основному існуючі готелі пропонують послуги

пр ні та хімчистки, послуги конференц-залів та послуги закладів ресторанного
го царства. Усі заклади-конкуренти відносяться до туристичних готелів.

Розглянемо конкурентні переваги засобів розміщення Шевченківського
ра у, оцінювання проводимо за п'ятибальною шкалою. Результати оцінки
ко рентів наводимо у таблиці 1.2. Для порівняння було обрано лише готелі з
ка рією 3*, оскільки проектуємий готель буде трьохзірковим.

Таблиця 1.2

Результати оцінки конкурентів готелю

Критерії оцінки	Назва готелю						
	Готель «Арт-Готель»	Готель «irisHotels»	Готель «Джинтама Готель Галерея»	Готель «Premier Hotel Lybid»	Готель «Лукьянівський»	Готель «Sunday Apart Hotel»	Готель «Golden Gate Inn»
Місцеве розташування	5	5	4	5	4	4	4
Транспортна доступність	5	5	4	5	4	4	4
Екстер'єр та інтер'єр	3	5	4	5	4	3	3
Якість обслуговування	3	4	5	4	4	4	3
Асортимент послуг	4	4	5	5	4	3	2
Рівень ресторанного обслуговування	4	4	4	5	4	3	2
Система бронювання	4	5	4	4	4	3	3
Вартість проживання, ціни, знижки, програми лояльності	4	4	4	4	4	4	4
Рівень безпеки в готелі	4	5	4	5	4	4	3
Середній бал	4,0	4,6	4,2	4,7	4,0	3,6	3,1

Найвищі оцінки при порівняльній характеристиці готелів-конкурентів
от али готель «Premier Hotel Lybid» та «irisHotels». Рівень
ко рентоспроможності більшості готелів невисокий, оскільки підприємства
на ть обмежену кількість додаткових послуг, мають низький рівень

реанного обслуговування. При проектуванні майбутнього готелю будуть
врзані сильні та слабкі сторони існуючих засобів розміщення.

Для проектового готелю обрано назву «Silver», яка спрямована
на звернення уваги та формування позитивного іміджу Шевченківського району
мі Кисва для потенційних туристів та мешканців міста.

Для вирішення завдання маркетингового аналізу потенційних споживачів
го використано первинну маркетингову інформацію, а саме: дані вибіркового
ану споживачів готелю «Premier Hotel Lybid», який є прямим конкурентом
го «Silver». Зокрема споживачі готельних послуг були проаналізовані залежно
ві, отивів, мети поїздки, соціальної та статусної незалежності, рівня доходів,
за, ості, тривалості перебування. На підставі статистичних даних прийому
сл и прийому та розміщення готелю «Premier Hotel Lybid» здійснено
се ітацію потенційних споживачів проектового готелю за ознаками
на еними на рис. 1.2.

Характеристика споживчого сегменту Сегменти споживачів готельних послуг

		<i>Рис. 1.2. Ознаки для сегментації споживачів готелю «Silver»</i> Вік	до 18 років від 18 до 30 від 40 до 45 від 45 до 60 старше 60 років
Результати дослідження потенційних споживачів проектового готелю «Silver» наведено на рис. 1.3-1.8.		Стать	чоловіки жінки
		<i>Рис. 1.3. Розподіл потенційних гостей готелю «Silver» за віком</i> Громадянство	громадяни України - іноземні громадяни
		<i>Рис. 1.4. Розподіл потенційних гостей готелю «Silver» за статтю</i> Зайнятість	політична діяльність спортсмени підприємницька діяльність службовці
		<i>Рис. 1.5. Розподіл потенційних гостей готелю «Silver» за національністю</i> Тривалість перебування	офісні працівники пенсіонери
		<i>Рис. 1.6. Розподіл потенційних гостей готелю «Silver» за зайнятістю</i> Мета подорожі	3-5 днів 7 днів більше 7 днів
		<i>Рис. 1.7. Розподіл потенційних гостей готелю за тривалістю перебування</i> Мета подорожі	пізнавальна ділова спортивна паломницька відпочинок

ис. 1.8. Розподіл потенційних гостей готелю «Silver» за метою подорожі

З вищевикладеного робимо висновок, що потенційними гостями готелю «Silver» будуть громадяни України, чоловіки та жінки, віком від 30 до 45 років, які приїждять до міста з метою відпочинку на 3-5 днів.

Резюмуючи результати маркетингового аналізу щодо обґрунтування готелю «Silver» категорії *** у Шевченківському районі, можна констатувати про доцільність проектування готелю орієнтованого на відпочинок туристів. Реалізація концепції готелю дозволить:

- створити умови для активізації розвитку в'їзного та внутрішнього туризму;
- підвищити інвестиційну привабливість Шевченківського району та прилеглих районів міста Києва;
- сформувати конкурентоспроможні послуги в сегменті відпочинку;
- збільшити кількість робочих місць та податкових надходжень до місцевого бюджету.

Готель «Silver» відноситься до типу «готель орієнтований на відпочинок туристів». Відповідно національним та міжнародним стандартам (ДСТУ 42 68:2004, ДСТУ 42 69:2004, Міжнародної системи оцінки готелів та ресторанів, сертиту HOTELcert International), рекомендацій Української Асоціації Активного та Екологічного Туризму крім послуг проживання, харчування, додаткових послуг, для гостей-поживачів повинні бути при визначенні кількості і площі необхідних приміщень.

Місія готелю «Silver» надання якісних послуг на високому рівні, створення комфортної атмосфери для гостей.

Реалізація місії готелю базується на створенні системи надання доступних та якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

Мета господарської діяльності готелю – надання комплексу послуг іноземним та українським туристам на взірцевому рівні з дотриманням найвищих стандартів, раціонального використання ресурсів, створення дієвої системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

Цілі проектового готелю «Silver» на рис. 1.9.

Цілі господарської діяльності готелю «Silver»

Рис. 1.9. Цілі господарської діяльності проектового готелю «Silver»

У проектованому готелі «Silver» планується: Кількісні цілі

- організація екскурсійних послуг та туристичних маршрутів по місту, на послуг гіда;

позитивний вплив на зайнятість в м. Київ та його околицях частки на ринку готельної індустрії
 підтримка розвитку туризму м. Київ приміщення для занять спортом (зала для фітнесу, зала для занять йогою та
 створення та піддання сесій, релаксації та фітнесу, фіксований рівень завантаженості номерного фонду протягом р

- приміщення для ділових зустрічей та нарад (конференц-зал «5 Avenue»);
- приміщення для підтримання краси (салон краси та косметологічний т);
- приміщення для відпочинку та організації дозвілля (більярдна кімната, а ігрова кімната, дартс);
- розміщення з тваринами.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного ма алу, сформуємо концептуальне рішення готелю *** «Silver» (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Концепція готелю *** «Silver»

	Ознаки концепції	Характеристика ознак
	Характеристика місця розташування	
К	а (місце) розташування	Україна
А	істративний вид території	Місто Київ
А	істративний район	Шевченківський район
н	еного пункту (території)	
А	а розташування готелю	вул. Рейтарська, 32
С	ма проживання і	Розміщення, харчування, додаткові послуги
х	вання	
Т	дприємства	Готель
К	орія	3*
К	вий склад	1. Директор готелю 4. Спеціалісти

		2. Заступники	5. Обслуговуючий персонал		
		3. Керівники підрозділів	6. Технічний персонал		
С	ма управління	Лінійна			
С	управління	Демократичний			
П	вий сегмент споживачів	Туристи з метою відпочинку та ознайомлення з містом, віком від 30 до 45 років			
С	організації та зв'язку приміщень	Блочний			
ВЗ	Розміщення				
В		Готель			
Р	комфорту	3*			
М	сть	92 номери (160 місць)			
К	рії номерів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Люкс	Апартамент
К	сть номерів	24	60	6	2
Д	нерський	Контемпарарі дизайн			
с	Харчування				
Т	кладів	Ресторан		Лобі-бар	
О	ізація	Вільний вибір		Вільний вибір	
х	вання	Вільний вибір		Вільний вибір	
К	сть місць	140		20	
Р	роботи	7.00-23.00 (без вихідних)		Цілодобово (без вихідних)	
Ф	овування	повне обслуговування офіціантами		повне обслуговування офіціантами	
Д	нерський	Контемпарарі дизайн			
с	Побутове обслуговування				
Т		Пункт пральні та хімчистки	Послуги для тварин		Екскурсійне бюро
Р	роботи	8.00-21.00 (без вихідних)	9.00-20.00 (без вихідних)		8:00-20:00 (без вихідних)

Продовження таблиці 1.3

		Ознаки концепції	Характеристика ознак			
		Культурно-дозвіллєві послуги				
Т		Більярд	Дитяча ігрова кімната		Дартс	
Р	роботи	9.00-21.00 (без вихідних)	8.00-20.00 (без вихідних)		9.00-21.00 (без вихідних)	
		Бізнес-послуги				
Т		Конференц-зал				
Р	роботи	8.00-20.00 (без вихідних)				
		Фізкультурно-оздоровчі послуги				
Т		Зала для фітнесу	Зала для занять йогою та пілатесом	Римська та фінська сауни	Масажний кабінет	
Р	роботи	8.00 – 20.00	8.00 – 20.00	9.00-20.00	9.00-20.00	

			(без вихідних)	(без вихідних)	(без вихідних)	(без вихідних)
		Бьюті-послуги				
Т		Салон краси			Косметологічний кабінет	
Р	роботи	9.00 – 20.00 (без вихідних)			9.00 – 20.00 (без вихідних)	
		Торгівля				
Т		Сувенірна лавка			Каса квитків на транспорт	
Р	роботи	8.00 – 20.00 (без вихідних)			8.00 – 20.00 (без вихідних)	

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

Межі земельної ділянки готелю можна охарактеризувати наступним чи :

- відстань до аеропорту Жуляни – 17 км;
- відстань до аеропорту Бориспіль – 17 км;
- відстань до Центрального автовокзалу – 11 км;
- відстань до Центрального залізничного вокзалу – 14 км.

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Розрахунковий час у готелі – 12.00. Час заїзду – зручний для споживача (після 14 ини), про що вказується при бронюванні номера.

Послуги проживання

го о складу проєктованого готелю буде входити житлова частина, представлена м категорії комфорту *** на 92 номери, із загальною місткістю – 160 місць.

Архітектурне та дизайнерське рішення приміщень готелю

Для проєктованого готелю «Silver» був обраний контемпарі дизайн, в як знаходить втілення нові ідеї та технології. Це поняття застосовують до вс нового в сучасному дизайні, що не вписується в жорстке визначення хай-те бо мінімалізму. Контемпарі можна охарактеризувати словами - зручність і пр чність. Рисами контемпарі є легкість komponування, взаємозамінність пр етів інтер'єру, можливість трансформацій і інтеграція меблів в уже існуюче пл вання.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

У планувальній структурі готелю приміщення приймально-вестибюльної групи будуть розташовані на першому поверсі і прилягатимуть безпосередньо до цього входу. Приймально-вестибюльна група приміщень буде мати прямий зв'язок зі всіма іншими групами, крім групи службових і господарських приміщень.

У приймально-вестибюльній групі проходять наступні операції:

прийом, оформлення і розміщення гостей;

розрахунок з гостями;

надається інформація про готель;

зберігається та транспортується багаж.

До приміщень вестибюльної групи належать вестибюль, приміщення для прийняття та розміщення гостей, зберігання та транспортування багажу, гардероб, санітарні кімнати, відділення зв'язку, бюро обслуговування.

Відповідно до принципів функціонального зонування вестибюльної групи приміщень передбачається: зона вестибюля, зона вертикальних комунікацій, зона персоналу, зона відпочинку та торгова зона.

Зона вестибюля містить вхід для відвідувачів, вхід для розподілу багажу, вхід у зону для розподілу людських потоків і приміщення гардероба.

Рецепція — загальний зал або окрема кімната в глибині приміщення вестибюля, відокремлена стійкою і призначена для прийому й оформлення замовлення гостей, оплати послуг, отримання інформації про готель. Зона рецепції у вестибюлі виконана у формі стійки, за нею - робоче місце чергового адміністратора. Адміністратор обліковує зайняті номери, попередні замовлення, касир — забезпечує розрахунок клієнтів за послуги, порт'є — обліковує ключі, видає кореспонденцію. Одночасно персонал рецепції контролює рух гостей, відвідувачів і персоналу готелю. Технологічний процес прийому та поселення гостей у готель у вестибюлі буде оптимальним для забезпечення комфорту гостей.

Гардероб — приміщення для приймання верхнього одягу споживачів та його зберігання на термін перебування гостей у закладі. Гардероб обладнують бар'єром, дзеркалами для одягу, дзеркалом, столом і стільцями.

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

Камера схову багажу буде розташована поблизу рецепції, біля входу, в цьому приміщенні. Вона буде обладнана вікном для прийому та видачі ручного багажу і стелажми у внутрішній частині для його зберігання.

Кімната для охорони буде непомітною для гостей, прохідною, із сейфом для зберігання зброї.

Камера схову – приміщення без вікон, із броньованими дверима, вентиляцією, стелажми для багажу, сейфів.

Склад приміщень приймально-вестибюльної групи формується відповідно до структури готельного підприємства (***) і його місткості (160 місць), площу наведено у табл. 1.4.

Таблиця 1.4

Площа приміщень приймально-вестибюльної групи готелю «Silver»

	Назва приміщення	Площа, м ²
В	Вестибюль	80
Б	Бюро прийому і реєстрації	11
Б	Бюро бронювання	9
Г	Головний робочий	9
К	Камера чергового персоналу	8

Продовження таблиці 1.4

	Назва приміщення	Площа, м ²
С	Санітарно-технічний блок	6
К	Камера чергового адміністратора	8
С	Склад	6
П	Підприємська і приміщення носильників	6
К	Камера схову	9
П	Приміщення охорони	8
Т	Телефонний переговорний пункт міжміського зв'язку	8
К	Камера прибирального інвентарю	4
М	Місце для вантажів	14
В	Вестибюль	
-	Камера	9
-	Вічка	9
З	Всього площа приймально-вестибюльної групи	204

1.2.2. Житлова

Група житлових приміщень є головною як за значеннями, так і за розмірами в них підприємствах незалежно від їх типу, місткості та місця знаходження.

Житлові приміщення мають бути функціонально відокремлені. Транзитне іщення гостей, що не мешкають на даному поверсі, не повинно допускатись.

До складу приміщень житлового поверху належать:

- номери;
- коридори;
- холи;
- вітальні;
- приміщення побутового обслуговування на поверсі.

Призначення житлової зони – забезпечення умов для помешкання: надання , обслуговування номеру, чищення і прасування одягу, прийом білизни для пр , виконання незначних послуг і доручень, подавання їжі в номер, тр портування багажу в номери.

Основу приміщень житлової групи становлять номери, з якими бе середньо пов'язані допоміжні і службові приміщення.

Номери у проектованому готелі «Silver» відповідатимуть таким основним ви ам: денне природне освітлення і загальне штучне освітлення у вечірні го и, природна і штучна вентиляція, температура повітря у приміщеннях номеру - в ках від 18°C до 22°C, вологість - 65-70%.

В проектованому готелі на вибір гостей будуть представлені такі категорії нс ів:

- апартамент двомісний – номер з двох житлових кімнат, кухонної ніші од о повного та одного додаткового санвузлів для гостей. Містить такі кімнати: сп ня, вітальня, повний санвузол (ванна, умивальник, душ і унітаз) та додатковий са озол (умивальник та унітаз);
- люкс двомісний – номер з двох житлових кімнат та повного санвузла. М ть такі кімнати: спальня, вітальня, повний санвузол (ванна, умивальник, душ і у з);

- номер I категорії одномісний – номер, який складається з однієї житлової кімнати, оснащеної одним односпальним ліжком та повним санвузлом (у ванній кімнаті, душ і унітаз);

- номер I категорії двомісний – номер з однієї житлової кімнати, оснащеної одним двоспальним ліжком/одним односпальним ліжком та повним санвузлом (у ванній кімнаті, душ і унітаз).

Усі номери обладнані системою кондиціонування/опалення, комфортабельними ліжками з ортопедичними матрацами, LED-телевізором з діагоналлю 32 дюйми та можливістю підключення USB носія, кабельним TV, робочим столом, робочою зоною з письмовим столом, міні-баром, телефоном з прямим номером, необмеженим доступом до мережі інтернет, набором гігієнічних засобів для особистої гігієни.

Номери готелю будуть оформлені в стилі контемпорарі: стіни пофарбовані в світло-бежевий колір, підлога вкрита ламінатом, меблі виконані із екологічних матеріалів.

За основу ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» визначено кількість та площу номерів готелю «Silver» (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Характеристика номерного фонду готелю

Типів номерів	Кількість місць	Кількість номерів	Загальна місткість	Площа номеру	Загальна площа номерів
Апартаменти	2	2	4	70	140
Суперлюкс	2	6	12	50	300
Стандарт (одномісний)	1	24	24	15	360
Стандартний (двомісний)	2	60	120	20	1200
Всього		92	160		2000

Також до складу групи житлових приміщень належать коридори, холи, ванні та приміщення поверхового обслуговування.

Коридори належать до житлової групи приміщень і становлять важливий ікаційний вузол, що з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом готелю та і приміщеннями. Основною вимогою до коридорів є відсутність будь-яких і достатнє денне і штучне освітлення, що сприяє швидкій орієнтації нців.

Холи. У сучасних готельних господарствах поверхові холи виконують такі ії: відпочинку, зібрання прибулих туристів, мешканців готелю, відвідувачів; службове-ділових зустрічей; комунікаційного вузла, який з'єднує сходи, ирські ліфти і звичайно розміщується поблизу центральної частини будівлі, щорочує відстані до номерів.

Вітальні – приміщення, як правило, відокремлені від коридору декоративною родкою або глухою стіною і повністю звільнені від людського потоку. Родуються вітальні на кожному поверсі з розрахунку одне приміщення площею на 50 місць у номерах.

Приміщення для побутового обслуговування на поверсі знаходяться окремо від ших приміщень. Поверхове обслуговування мешканців готелю включає на таких побутових послуг: ремонт і прасування одягу, чищення взуття, теове прання і хімчистка одягу, подавання сніданків, обідів і вечерь у номер то

Склад та нормативна мінімальна площа приміщень поверхового обслуговування наведена у табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Склад і площі приміщень поверхового обслуговування номерів

Назва приміщення	Площа, м ²
а (вітальні): для готелів категорії ***	55*2(поверхи)
ната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої зни	10*4
ора брудної білизни	6*4
ора прибирального інвентарю	4*4
щадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4*4
ната побутового обслуговування з пристроєм для чищення взуття	6*4
міщення для зберігання візків покоївок	8*4
вузол персоналу	4*4
альна площа приміщень поповерхового обслуговування	278

Приміщення поверхового обслуговування будуть розміщені блоками на кожному житловому поверсі готелю у кількості один блок.

3. Побутова, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

Склад і площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі готелю відповідає вимогам. У готелі «Silver» функціонують наступні приміщення побутового обслуговування: пункт пральні та хімчистки, екскурсійне бюро, приміщення для обслуговування тварин, салон краси та косметологічний кабінет. Перелік приміщень цієї групи готелю «Silver» представлений у табл. 1.7.

Таблиця 1.7

Склад і площі приміщень побутового обслуговування готелю «Silver»

Назва приміщення	Площа, мІ
Приміщення для обслуговування тварин	12
Пункт пральні та хімчистки	10
Екскурсійне бюро	8
Салон краси	28
Косметологічний кабінет	24
Всього приміщень побутового обслуговування	82

У приміщенні для обслуговування тварин працюватиме грумер, який надає послуги стрижки домашніх улюбленців. Також тут дають посуд для годування тварин та спеціальні одноразові пакети для відходів.

У салоні краси та косметологічному кабінеті працюють кваліфіковані майстри: перукар, майстер манікюру та педикюру, лешмейкер та косметолог.

Приміщення торгового призначення потрібні для обслуговування мешканців готелю. До приміщень побутового призначення готелю «Silver» належать: сушильна лавка та каса квитків на транспорт. Показники площ приміщень торгового призначення визначені згідно ДБН В.2.2-20:2008 (табл. 1.8).

Таблиця 1.8

Склад і площі приміщень торгівлі готелю «Silver»

Назва приміщення	Площа, мІ
Каса квитків на транспорт	4
Сушильна лавка	8

За	на площа приміщень торгівлі	12
----	-----------------------------	----

«S» Склад та площа приміщень дозвілево-анімаційного призначення готелю «S» визначено у табл. 1.9.

Таблиця 1.9

**Склад та площі приміщень дозвілево-анімаційного призначення
готелю «Silver»**

	Назва приміщення	Площа, мІ
К	ренц-зал	80
Д	а ігрова кімната (з санвузлом)	32
Д		24
Б	д	29
З	ьна площа дозвілево-анімаційних приміщень	165

де і період часу залишити дитину з нянею та аніматором. Ігрова кімната роювана не більше як на 20 дітей.

Для ділової діяльності та зустрічей клієнтів із партнерами передбачено ко ренц-зал. Зала оснащена освітлювальними приладами, столами для нарад, ау та відеотехнікою, копіювальною технікою та дошкою. Конференц-зала роювана на розміщення 40 осіб. В якості розважальної програми готель пр нує послуги більярдної кімнати та дартсу.

Для підтримання спортивної форми у готелі функціонуватиме зала для фі у та зала для занять йогою та пілатесом, з усім необхідним обладнанням та ві, ідним персоналом високої кваліфікації.

«S» Склад та площа приміщень спортивно-оздоровчого призначення готелю «S» визначено у табл. 1.10.

Таблиця 1.10

**Склад та площі приміщень спортивно-оздоровчого призначення
готелю «Silver»**

	Назва приміщення	Площа, мІ
М	кний кабінет	28
Ф	с зал	39
З	для занять йогою та пілатесом	30

Г	щення для зберігання і ремонту тренажерів	10
К	та інструкторів	8
Р	гальні з душовими	20
В	льні	10
Р	ка сауна	21
Ф	ка баня	22
З	ьна площа приміщень спортивно-оздоровчого призначення	188

Римська сауна допомагає покращити загальний стан організму та укріплює стійкість до захворювань, допоможе зняти напруження м'язів, відновити енергію тіла. Місткість сауни 10 осіб, температура 50-60°C, вологість 98%.

Фінська сауна усуває наслідки втоми, очищує організм від токсинів і посилює циркуляцію енергії та крові. Місткість сауни 8 осіб, температура 100°C, вологість 10-20%. Для користування послугами римської та фінської сауни необхідно залишити заявку на ресепшені (день, години та кількість осіб), щоб підтвердити приміщення.

Масаж допомагає зняти стрес, напругу, емоційну втому. У масажному кабінеті пропонуються різні види та техніки масажу, які проводить спеціаліст за допомогою ефірних масел.

Висновок: надано характеристику регіону та обґрунтовано місце розташування (Шевченківський район, вул. Рейтарська, 32), досліджено заклади-конкуренти, які знаходяться неподалік проектного готельного підприємства, конкурентент споживачів.

За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища оброблено концепцію готелю «Silver», який розраховано на 92 номери. Для задоволення гостей готелю буде спроектовано ресторан на 140 місць та лобі-бар на 20 місць.

Визначено площі приміщень різного функціонального призначення для проектного готелю «Silver».

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

1.3.1. Адміністративна

Адміністративна група приміщень в готелі забезпечує простір та умови для одного технологічного процесу обслуговування, управління, інженерного та господарського функціонування всіх приміщень готелю. Приміщення адміністративної групи, які є основними в функції забезпечення управління готелем, забезпечують простір для адміністрації та допоміжного персоналу. Склад приміщень адміністрації та їх площа визначається згідно до завдання проектування з урахуванням рекомендацій у ДБН В.2.2-20:2008 (табл. 1.11).

Таблиця 1.11

Склад і площі адміністративних приміщень готелю «Silver»

	Назва приміщення	Площа, м ²
К	Кабінет директора	12
П	Під'їзний	8
К	Кабінет заступників директора	12
К	Кабінет головного інженера	8
А	Аудитория	12
Б	Бібліотека	20
П	Фінансово-економічний відділ	12
С	Склад для персоналу	8
З	Загальна площа адміністративних приміщень	92

Адміністративні приміщення у готелі «Silver» розташовані на першому та другому поверхах, що забезпечує швидкий доступ та контроль за роботою адміністративних служб готелю, взаємодію з клієнтами.

Адміністративні приміщення готелю працюють з понеділка по суботу, з 8.00 до 20.00 години.

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

Господарсько-виробничі приміщення готелю призначені для матеріального забезпечення організації праці всіх функціональних підрозділів готелю. До групи приміщень цієї категорії належать:

- центральний диспетчерський пункт;
- вузол зв'язку;

складські приміщення зі збереження білизни, інвентарю, меблів, продовольчих
з, специфічного обладнання з необхідними характеристиками температури та
сті повітря;

майстерні різного специфічного призначення;

білизняна;

служба прибирання території;

побутові приміщення побутового персоналу;

пральня.

Склад і площу господарсько-виробничих приміщень готелю «Silver» наведено
у табл. 1.12.

Таблиця 1.12

**Склад і площі господарських та виробничо-побутових приміщень
готелю «Silver»**

	Назва приміщення	Площа, мІ
П	альний диспетчерський пункт	8
В	зв'язку	14
П	альна білизняна	36
С	а прибирання території	14
М	ерні	50
С	ські приміщення	48

Продовження табл. 1.12

	Назва приміщення	Площа, мІ
П	ові приміщення виробничого персоналу з душовими	22
С	зли	10
П	ня	22
Г	дарські	6
З	ьна площа господарсько-виробничих приміщень	230

планувальній організації готельного комплексу господарські й підсобні
приміщення розташовані на першому поверсі; на житлових поверхах найчастіше є
приміщення для зберігання білизни й інвентарю.

1.4. Сервіс

1.4.1. Бронювання. Дистрибуція

Важливе місце у формуванні загальних показників якості готельних послуг та враження клієнта займає бронювання. При цьому, ключовим підрозділом, що виконує цей процес, є персонал служби прийому та розміщення. Забронювати номер у готелі «Silver» можна буде через систему реалізованого бронювання, на сайті готелю, через туроператора чи поспішивши на ресепшн засобу розміщення.

Система бронювання готелю дозволяє:

- робити запит про наявність номерів у готелі і отримувати запит системи;
- підтверджувати бронювання і отримувати розрахунок вартості номеру;
- робити зміни в бронюванні, якщо це необхідно. Бронювання вноситься в систему автоматично, тому система показує реальну ситуацію в готелі;
- дає можливість уникнути витрат на багатовартісні телефонні переговори і посилення факсів між клієнтом і готелем.

У готелі для прискорення та покращення бронювання буде встановлена система Opera. Гості можуть керувати процесом бронювання і маршрутами поїздок зі своїх мобільних пристроїв за допомогою програм Opera - MyStayManager, підтверджувати бронювання з програмою Texting.

Процес бронювання у готелі «Silver» складається з наступних етапів: заявка на бронювання, визначення вільних номерів, реєстрація замовлення та підтвердження бронювання.

Заявка на бронювання надходить з мережі Інтернет, по телефону або особисто від клієнта. Кожна заявка містить ініціали, дату прибуття, термін перебування, дату від'їзду, категорію і кількість номерів, форму оплати. Після чого оперативно здійснюється аналіз номерного фонду та кількість зайнятих та вільних номерів. Клієнту повідомляється про категорію та ціну вільних номерів, якщо їй все підходить складається заявка. Після обробки замовлення працівник служби бронювання відправляє гостю підтвердження або відмову заявки.

Як гарантію підтвердження бронювання готель бере передоплату в розмірі 50% від вартості добового розміщення. Після підтвердження кожна заявка вноситься до електронної системи бронювання. Якщо в бронюванні сталися які-

не з'явилася зміни або заявка була анульована, то це фіксується працівниками служби, для чого також використовуються спеціальні бланки.

Для зручності і чіткішої роботи бланки використовуються різного кольору (наприклад: заявка на бронювання - білого кольору, зміна в бронюванні - рожевого; аннулювання - зеленого кольору або різного розміру). Анулювати бронювання можна за день до зазначеної дати поселення, при цьому повертається лише 25% від оплати за номер.

Дистрибуція.

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

Підключення до Інтернет-каналів дистрибуції (IDS) дозволяє здійснювати продажі через тисячі найбільш популярних сайтів, таких як Expedia, Orbitz, Orbitz, Travelocity тощо.

1.4.2. Реєстрація. Розміщення. Виселення

Технологія обслуговування клієнтів у готелях характерна циклічністю - постійним повторенням процесу обслуговування гостя від часу його прибуття до моменту від'їзду. Технологічний цикл обслуговування - це уніфікований стандартний обсяг послуг із певною послідовністю їх надання, яким має намір скористатись клієнт і які пропонує засіб розміщення. Перелік послуг, їхня якість можуть бути варіативними, але основні етапи, надання головних послуг на кожному етапі завжди відбуваються в певній послідовності.

Основний технологічний цикл визначається як «замкнутий готельний цикл» (рис. 1.4.2), що складається з технологічних циклів: резервування, прибуття гостя, реєстрації документів, попередньої оплати, надання розміщення, надання послуг, нічного аудиту, організації виїзду, розрахунку після виїзду (1.4.2).

*Рис. 1.10. Технологічний цикл прийому та обслуговування готелю
«Silver»*

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

- гість підходить до стійки служби приймання та обслуговування, де його зустрічає адміністратор. Підставою для поселення гостя у готелі є його паспорт або інший документ, що засвідчує його особу.
- під час поселення гостей здійснюється їх облік та реєстрація, під час якої видається обліковий документ.
- прибувши гість повинен повідомити, чи бронював він місце у готелі. Якщо місце було заброньоване, то на ім'я гостя у відділі бронювання має бути виписана квитанція. Гість повинен заповнити «Реєстраційну картку» (форма №2-Г), після чого картки переносяться до електронної системи у розділ «Поселення».
- адміністратор роздруковує рахунок на оплату за послуги готелю.
- після оформлення документів на проживання в готелі «Silver», гостю видається документ про оплату номера та пластикова картка-ключ.

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

- при поселенні туристської групи до готелю її керівник пред'являє адстраторові направлення туристської фірми (документ, що підтверджує право првання даної групи в готелі і гарантуючий, що оплата зроблена) і список гр оформлений відповідно до вимог паспортного режиму.
 - адміністратор повідомляє номери кімнат, що заброньовані для даної групи.
 - видача ключа від номера завершує процедуру реєстрації.
 - після видачі ключів, клієнта у номер, за його згодою, може супроводжувати поьний. Окрім допомоги в перенесенні багажу, посильний може дати загальну інмацію про номер та обслуговування в готелі — розташування, режим роботи піємств, які здійснюють додаткові послуги, місцевий колорит поселення.
- Час виписки гостя і розрахунковий час – 12.00 поточного дня за місцевим ча Час реєстрації і поселення в готелі починається з 14.00 поточного дня за міим часом.
- При проживанні в готелі менше чим добу оплата береться за повну добу, нежно від розрахункового часу.
- Вийзд після 12.00 є додатковою послугою і надається в залежності від стану реів номерного фонду.
- За проживання дітей у віці до 12 років без надання місця оплата не береться. Прозміщенні і оплаті проживання в готелі дітей віком від 2-х до 12 років оплата беся за вартість додаткового місця. Діти віком до 2-х років розміщуються в го безкоштовно.
- Служба прийому і обслуговування повинна надавати гостю достовірну доіну та своєчасну інформацію про: ціни номерів; перелік основних послуг, що вхть у ціну номера; перелік і ціну додаткових послуг, що надаються за окрему плвідомості про порядок та форму оплати послуг; перелік категорій осіб, що мапільги і перелік пільг; відомості, про роботу закладів громадського хаання, торгівлі, зв'язку, побутового обслуговування та інше; відомості про мірайон, транспорт, а також про заклади культурно-масового та розважального хаеру.

Визначена інформація повинна доводитись до відома споживачів українською, польською та англійською мовами.

1.4.3. Гест-релейшн. Рум-сервіс

Для підвищення якості обслуговування гостей готелю «Silver» передбачено посаду гест-релейшен. Гест-релейшен – це співробітник, який працює з гостями готелю, відповідає на їх питання, прохання тощо. В його обов'язки входить вирішення будь-яких питань і проблемних ситуацій, що виникають у гостей готелю. Ум'ялою залагоджувати конфлікти і вільна розмовна англійська мова – головні професійні вимоги, адже в обов'язки працівника входить врегулювання будь-яких питань і проблемних ситуацій з гостем готелю.

1.4.4. Хаускіпінг. Клінінг

Хаускіпінг - служба прибирання, прасування, миття і взагалі догляд за всім майном і його інвентарем. Важлива функція служби стосується надання послуг у номерах, забезпечення необхідного санітарно-гігієнічного стану та комфорту проживаючих, приміщень загального користування (вестибюль, хол, коридор, сходові клітки, зона та ін.), контролю за станом обладнання номерів, постільною білизною, форменим одягом працівників готелю. Правильна організація цього виду роботи безпосередньо залежить від особи, яка буде керувати цією службою – менеджером та старшою покоївкою.

На рис. 1.11 відображена структура служби хаускіпінг проєктованого готелю «Silver».

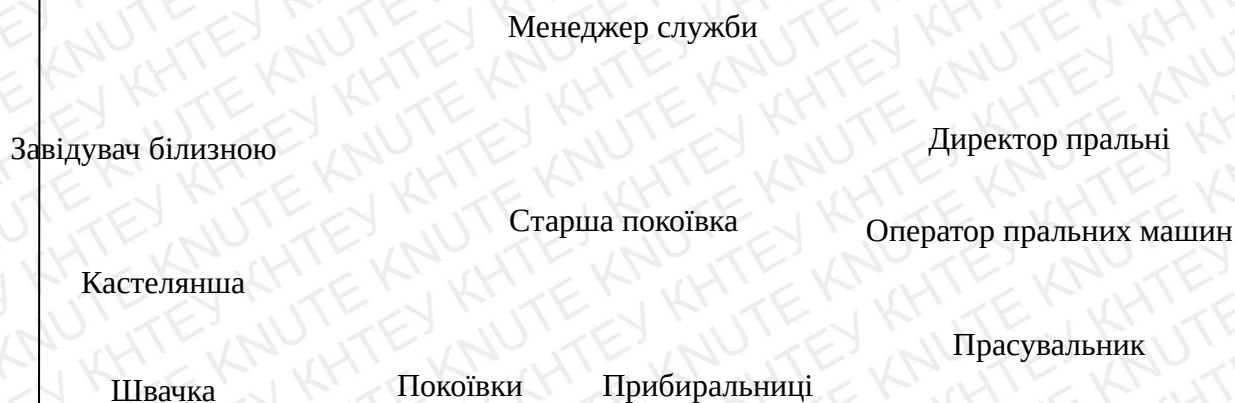


Рис.1.11. Організаційно-функціональна структура служби хаускіпінг готелю «Silver»

Завідувач службою хаускіпінг несе відповідальність за роботу персоналу з підтримки чистоти і порядку в житлових і в службових приміщеннях готелю. До житлових приміщень відносяться номери, коридори, фойє, переходи і всі громадські вбиральні.

Старша покоївка отримує завдання, яке розподіляє серед підлеглих. До її компетенції входить розподіл роботи з урахуванням штатного розкладу, а також виконання всіх адміністративних функцій, покладених на неї керівництвом. Старша покоївка здійснює контроль за справністю санітарно-технічного й іншого обладнання в закріплених за нею номерах і службових приміщеннях, утримання їх у чистоті і порядку; забезпечення цілісності інвентарю та обладнання; організацію прийняття номерів; прийняття номерів від проживаючих при від'їзді; прийом замовлень на додаткові платні послуги; контроль за цілісністю майна та інвентарю, що знаходиться на поверсі; звітність за цілісністю білизни; виклик чергового персоналу технічної служби для усунення можливих технічних пошкоджень.

Покоївка безпосередньо підкоряється старшій покоївці. Здійснює прибирання і дезінфікування номерів, незалежно від того, зайняті вони або вільні. Постійно утримує у чистоті житлові номери, санвузли та інші приміщення, замінює постільну білизну і рушники.

Форма організації діяльності служби хаускіпінг індивідуальна (замкнений логічний цикл виконання всіх операцій у номері однією покоївкою).

До обов'язків прибиральниці входить утримання у належному санітарному стані коридорів сходових площадок і маршів, санвузлів, ванн і душових загального користування, вестибюлів і холів, а також інших приміщень загального користування, що знаходяться на закріпленій ділянці. Також до її обов'язків входить миття стін і підлог, дверей, вікон, меблів, килимових виробів, що знаходяться в службових приміщеннях і місцях загального користування; чищення

і інфекція обладнання санітарних вузлів загального користування тощо. Пральня підпорядковується старшій покоївці, черговому по поверху.

Завідуюча білизняною відповідає за зберігання білизни та іншого м'якого інвентарю, веде облік майна, що знаходиться в білизняній, видає чисту білизну по замовленню, приймає від них брудну, стежить за своєчасним ремонтом білизни, перевіряє її стан, підготовляє до списання те, що прийшло в непридатність, здає білизну до пральні і приймає його після прання. Підпорядковується директору готелю і його заступнику.

Кастелянша готує брудну білизну до прання, зважує і підраховує білизну при здаванні в отриманні з пральні, веде строгий облік білизни по видах і якості. Підпорядковується безпосередньо завідувачій білизняною.

Швачка-штопальниця здійснює ремонт, штопання і маркірування білизни. При необхідності швачка-штопальниця допомагає кастелянші в підготовці і вивезенні білизни до пральні, а також у прийманні чистої. Підпорядковується завідувачій білизняною.

Прибиранням та підтриманням чистоти у готелі «Silver» буде займатись служба хаускіпінг. Служба прибирання забезпечуватиме вчасно і якісно виконання прибирання, завдяки чому у готелі завжди чисто та затишно.

Під час прибирання використовуватимуться засоби і технології, спрямовані на мінімізацію шкідливого впливу на організм людини і навколишнє середовище.

Служба входить засоби для чищення на основі натуральних компонентів, які не містять хлору та використання інноваційних матеріалів та інвентарю.

Клінінгові роботи у готелі поділяють на кілька груп:

- прибирання внутрішніх приміщень і місць загального користування;
- прибирання санвузлів загального користування;
- прибирання житлових номерів.

Основними видами прибирання, які використовуватимуться у готелі буде: щоденне прибирання, прибирання номерів після виїзду гостей, генеральне прибирання.

Під час прибирання номерів після виїзду гостя велика увага звертається на речку забутих гостями речей, цілісність майна готелі. Якщо гість забув щось у розміщення всі речі відносять на службу прийому та розміщення.

Необхідне обладнання, інвентар та мийні засоби для клінінгу у вказаному готелі «Silver» зведені у табл. 1.13.

Таблиця 1.13

Обладнання, інвентар та мийні засоби для клінінгу

№	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість, шт.
	Клінінгове обладнання		
	Машина «BD 40/12 C Вр Pack»	Для вологого прибирання підлоги	4
	Пароочисник «SG 4/4»	Для чищення килимів та м'яких меблів	6
	Пилосос «NT 48/1»	Для сухого прибирання підлоги	8
	Підмітальна машина «KM 35/5 C»	Для підмітання підлоги в цехах ресторану	4
	Апарат високого тиску «BDP 43/450»	Для сухого прибирання твердих поверхонь	5
	Возик для покоївки «Magic System 710S Safety»	Для зручного пересування та прибирання готелю	12
	Газонокосарка «MIC 59»	Для стрижки газонів	1

Продовження таблиці 1.13

№	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість, шт.
	Інвентар		
	Швабра «С-006»	Для миття підлоги	30
	Візок для прибирання «В-040»	Для зручного пересування та прибирання готелю	10
	Набір для миття вікон «Vikan»	Спеціальні розчини для миття вікон	16
	Повітродуйка «LB 850 BP»	Для прибирання листя	2
	Комплект для підмітання «Lysoform»	Віник та совок	10
	Миючі засоби		
	Засіб «Brosser 1TR-KL»	Для миття скла та дзеркал	1 (30 л)
	Поліроль «Marmo e Gratio»	Для полірування мармурових і гранітних поверхонь	2 (35л)
	Миючий засіб «Parquet Clean»	Для дерев'яних поверхонь	1 (30 л)
	Миючий засіб «Azzuro»	Для мармурової підлоги	1 (35л)
	Кремовий засіб «Dal»	Для миття ванн та душів	1 (20 л)
	Миючий засіб «WC Rein»	Для миття унітазів і пісуарів	1 (40 л)

Миючий засіб «Decalc»	Для видалення мінеральних і вапняних відкладень	1 (60 л)
Концентрат «Ratio»	Для миття твердих підлогових поверхонь	2 (15 л)

1.4.5. Велнес. СПА. Фітнес

Проектування SPA та wellness – послуг передбачає створення для клієнтів комфортних умов оздоровлення, досягнення гарного вигляду, покращення стану здоров'я, розслаблення усього організму, позбавлення від стресу, зняття напруги та повного заспокоєння.

Для підтримки фізичного стану гостей готелю «Silver» приміщення спеціально-оздоровчого призначення будуть обладнані професійним спорядженням, технікою та спеціалістами, які допомагатимуть підібрати необхідну інтенсивність навантаження під час тренування.

У фітнес-залі, залі йоги та пілатесу працювати потужна система вентиляції для підтримання мікроклімату необхідного для занять спортом.

У косметологічному кабінеті пропонуватимуть обгортання тіла блакитною глиною та водоростями, маски для обличчя, рук та зони декольте.

У масажному кабінеті готелю «Silver» передбачені такі види масажу (табл. 1.14).

Таблиця 1.14

Види масажу готелю «Silver»

Вид масажу	Тривалість, хв.
Глибокий розслаблюючий масаж	60/90 хвилин
Глибокий тонізуючий масаж	60/90 хвилин
Масаж шийно-комірцевої зони	20 хвилин
Масаж спини	30 хвилин
Масаж обличчя	60 хвилин
Масаж тіла	60/90 хвилин
Масаж обличчя Кобідо	60 хвилин
Масаж гарячими каменями «Стоун терапія»	80 хвилин

Під час відвідування гостями римської та фінської сауни при готелі у вартість входять шапочки, ароматичні масла, натуральні карпатські

тр ні чаї. Внутрішнє приміщення сауни буде обшито деревом з дуба.

1.4.6. Івент-сервіс. Анімація

У проєктованому готелі «Silver» працюватиме анімаційна служба та служба івент-сервісу.

Для роботи анімаційної команди у готелі обладнано дитячий майданчик біля го р, дитячу ігрову кімнату з усіма атрибутами та ігровими спорудами. М іальну базу анімаційної служби складатимуть: костюми, декорації, сп ивний і ігровий інвентар. У вихідні дні у дитячій кімнаті проходитимуть ка і вистави, ігри та конкурси, доповненням до всього будуть виступи ул ених героїв мультфільмів та аквагрим для дітей. Анімаційна служба готелю пр дила спеціальні психологічні тренінги для навчання для нормальної роботи з ве ю кількістю дітей.

У готелі буде запроваджено привітання з днем народження гостей: на підставі ре аційних листів працівники виділяють клієнтів, чиї дні народження по ляють на період перебування в готелі. Заздалегідь для кожного іменинника го ься вітальна листівка, святково оформляється стіл у ресторані, замовляється то вчить музика в його честь, а ввечері аніматори зі сцени вітають гостей. Для кл ів, які часто відвідуватимуть готель при заселенні адміністрація заздалегідь на атиме в номер кошик з фруктами і листівку.

Готель «Silver» надаватиме екскурсійні послуги. В бюро розроблено декілька ці х маршрутів, якими можуть скористуватись гості готелю. Маршрути будуть ор зовані як піші, так і на велосипедах та автобусах у різні райони Києва.

Для проведення міжнародних форумів, конференцій, семінарів, тренінгів, пр итацій, нарад, ділових зустрічей і культурних заходів готель «Silver» пропонує ор у конференц-залу.

Для учасників заходів в конференц-залах надаються послуги бенкетного об овування: кава-брейки, фуршети, прийоми з комплексним меню. Для гостей та оживаючих у готелі діє спеціальна пропозиція: знижка -50% на оренду ко ренц-залів, починаючи з 5-го години оренди. Конференц-зала обладнана

недним обладнанням та меблями. При необхідності технічні спеціалісти доможуть у проведенні бізнес-заходу, налагодять апаратуру. Також для проведення бізнес-заходів свої послуги пропонуватиме трансфер, який проватиме цілодобово.

Інвентар, який готельний комплекс надає при оренді конференц-залу наведений у табл. 1.15.

Таблиця 1.15

Інвентар при оренді конференц-залу

Звукопідсилююче обладнання	Трибуна
Радіомікрофон	Камера, запис на відео
Мультимедіапроектор	Великий екран
Плазма ТВ	Фліп-чарт
Вода негазована	Скляні стакани
Відео	Доступ до E-mail
Технічний персонал	Відеоконференція
Кавові перерви	Бездротовий Інтернет

Організація заходу у конференц-залі містить такі складові:

- повне технічне оснащення заходів (світлове, музичне, бізнес обладнання);
- оформлення місця проведення заходу (промо-матеріали, банери, прапори, повітряні кулі);
- підготовка запитань, інформаційних матеріалів, бейджів для учасників і дачів (дизайн, друк);
- розсилка запитань учасникам конференцій;
- підготовка різної сувенірної продукції з логотипом компанії;
- допомога у підготовці до виступу на презентаціях, тім-білдингах, прах;
- послуги перекладача та секретаря.

1.5. Ресторани. Бари.

У проектованому готелі *** «Silver» буде функціонувати ресторан з кейською кухнею на 140 місць, лобі-бар на 20 місць та їдальня для персоналу на 10 місць. Типи та місткість закладів ресторанного господарства розраховуємо за

ре ендаціями ДБН В.2.2-9. Основні послуги закладів ресторанного господарства
пр телі наведені в табл. 1.16.

Таблиця 1.16

Основні послуги закладів ресторанного господарства готелі * «Silver»**

Послуга	Споживачі	Вид обслуговування	Вид меню
Індивідуальне обслуговування в ресторані	Мешканці готелю, гості та мешканці міста	Повне обслуговування офіціантами	Меню вільного вибору
Організація сніданків	Мешканці готелю	Самообслуговування, часткове обслуговування офіціантами	За меню «шведський стіл»
Банкетне обслуговування	Мешканці готелю, гості та мешканці міста	Повне та часткове обслуговування	Меню вільного вибору
Індивідуальне обслуговування в лобі-бар	Мешканці готелю, гості та мешканці міста	Часткове обслуговування офіціантами	Меню вільного вибору
Харчування працівників	Працівники готелю	Самообслуговування	Попередньо складене меню сніданків, обідів та вечерів для працівників закладу

Лобі-бар працює цілодобово, для організації обслуговування гостей у будь-яку пору дня. У залі лобі-бару знаходяться м'які крісла, столики та барна стійка. Інтер'єр лобі-бару виконаний у стилі контемпорарі: сучасні меблі та світильники, картини відомих київських художників. Відвідувачам бару пропонують свіжу пресу, книги, живу музику, телевізор та Wi-Fi.

Їдальні для персоналу організоване харчування працівників всіх служб за попередньо складеним меню, триразово на день, у спеціально відведених приміщеннях, форма обслуговування – самообслуговування.

Ресторан пропонує стильний обідній зал з невеликою барною зоною. Дизайн ресторану представляє стіна з природного каменя, ексклюзивна кована люстра, сучасні меблі, дзеркала, імітований балкон-тераса та картини українських художників.

У ресторані особлива увага приділена організації сніданків, оскільки, на відміну від обіду та вечері, на сніданок приходять практично всі гості, які проживають в готелі. Організація сніданків здійснюватиметься в ресторані з 7:00 по 10:00 години ранку. Для організації «шведського столу» в ресторані проєктованого

го виділено частину основної торговельної зали. Асортимент продукції «П» ської лінії» відповідає класу готелю і страви на ній розміщуються у ві ідному порядку: спочатку асортимент соків, прохолоджувальних напоїв, далі – очні продукти, масло вершкове, салати, холодні та гарячі страви із риби, пт м'яса. Над прилавками з холодними закусками розміщена полиця, на якій зн яться хлібобулочні вироби в корзинах, вкритих лляними серветками. Для пі мання основних гарячих страв у гарячому стані в лінію вбудовані марміти з га ємностями. Для відповідного посуду встановлено пересувні візки для пі вання.

Організація харчування гостей готелю в ресторані протягом дня зд юватиметься з 11:00 до 23:00 години за меню вільного вибору «a la carte», де пр тавлено широкий асортимент страв європейської кухні.

У ресторані використовуватиметься американський та французький сервіси об овування. При американському сервісі їжа готується й порціонується по та ах безпосередньо на кухні (салати, перші страви, кондитерські вироби, со кі страви). Офіціанти розносять і розставляють тарілки гостям. Ал канський спосіб буде використовуватись при повсякденному обслуговуванні. Фр узький спосіб буде використовуватись під час бенкетів та замовлення гр зих страв. При цьому способі подавання страви на стіл не ставлять, а оф нт порціонує гостям відповідну кількість страви, за їх бажанням.

Процес обслуговування в ресторані включає в себе такі етапи:

- зустріч гостя: на цьому етапі адміністратор зустрічає гостя, перевіряє чи бу опередня бронь, проводить гостя до столика, вручає меню. Повідомляє про ді акції та спеціальні пропозиції, крім цього повідомляє про вечірню шоу – пр аму, часи проведення;
- приймання замовлення: офіціант приймає замовлення гостей, консультує, ві ідає на запитання гостей, дає поради щодо замовлення страв, інформує про тр ість приготування страви;
- оформлення замовлення: офіціант оформляє заяву на замовлення, ві вляє замовлення на кухню та бар;

- сервірування столу: за необхідності досервіровує стіл додатковими килимками чи прибирає зайві, доставляє необхідні столові набори;
- обслуговування: в першу чергу офіціант приносить напої. Обслуговування починається відповідно до встановлених стандартів подачі конкретного типу напою. Після обслуговування напоями приносить страви в порядку подачі з дотриманням вимог;
- розрахунок: по завершенню обіду чи вечері приносить чек та проводить розрахунок гостей;
- прибирання та сервірування столу: після того, як гості пішли, офіціант прибирає використаний посуд, набори, скло та знову сервірує стіл.

Визначення складу персоналу в ресторані та лобі-барі наведено в табл. 1.17.

Таблиця 1.17

Склад обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства

	Посада	Кількість, осіб	
		Ресторан	Лобі-бар
А	Інструктор залу	3	
Г	Робітник	3	
О	Анті	16	8
Б	н	3	3
С	ьє	3	
М	ик столового посуду		3
П	ральниця залу		3

о приміщень, в яких відбувається процес обслуговування гостей ресторану та ару при готелі «Silver», відносяться вестибюльна група приміщень (гардероб, ні кімнати) і торговельні зали (табл. 1.18).

Таблиця 1.18

Склад приміщень та площ для здійснення процесу обслуговування

Приміщення	Характеристика	Площа, м ²
Вестибюль	Служить входом у заклад, де розпочинається процес обслуговування. Передбачається розміщення гардеробу і санвузлів для відвідувачів. Площа визначається за нормативом 0,3 м ² на 1 місце у готелі.	$S_{\text{вест}} = 42 \text{ м}^2$
Аванзал	Призначений для збирання груп гостей, зустрічі відвідувачів адміністратором, прийняття замовлень на бенкети, інші заходи. При визначенні площ аванзалу користуємося нормативом 0,09-0,2 м ² на 1 місце.	$S_{\text{аванзалу}} = 22 \text{ м}^2$
Гардероб	Відгороджена зона вестибюлю із стаціонарним огороженням. Перед гардеробом установлюються бенкетки для відвідувачів, вішалки встановлюються на відстані 1,5 м від підлоги.	$S_{\text{гард}} = 12 \text{ м}^2$
Санвузли	До структури санвузлів належать входні тамбури, туалетна кімната, кабінки вбиралень.	$S = 32 \text{ м}^2$
Торговельна зала закладу ресторанного господарства	Основні приміщення, в яких обслуговують споживачів, є центром архітектурно-планувального рішення. Площа залів визначається за нормативом 1,8-2,0 м ² на 1 місце в готелі. У торговельному залі ресторану передбачається танцмайdanчик з розрахунку 0,15 м ² на одне місце - 11 м ² та естрада - 9 м ² .	$S_{\text{рест}} = (2 \cdot 140) + 11 + 9 = 300 \text{ м}^2$ $S_{\text{бару}} = 2,0 \cdot 20 = 40 \text{ м}^2$

просторове забезпечення сервісного процесу ресторану та лобі-бару наведено на 1.12.

Приміщення для зберігання музичних інструментів

ис. 1.12. Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану та бару

Вестибюльна група приміщень

Торгівельна зала ресторану

Моделювання процесу обслуговування ресторану та лобі-бару наведено у по

Вестибюль

ел

тній структурно-технологічній схемі (табл. 1.19).

Приміщення офіціантів

Торговельна зала лобі-бару

Сервізна

Таблиця 1.19

Гардероб

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Санвузли	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		
		Просторові	Матеріально-технічні	Учасник
продаж-овування	-надання попередніх послуг (зберігання одягу, надання побутових послуг.	вестибюль; гардероб; камера схову; санвузол; аванзал.	гардеробна стійка; сейф; полиця для зберігання засобів гігієни; санітарні прилади; м'які меблі.	гардеробник; адміністратор; гості.
ослугування	-шведська лінія (сніданок) -а-ля карт: європейської кухня в ресторані - європейська в лобі-барі	торговельна зала ресторану на 70 місць; торговельна зала лобі-бару на 10 місць	шведська лінія, меблі та обладнання торговельної зали; столовий посуд; столові набори; столова білизна; елементи інтер'єру; барна стійка.	адміністратор; офіціанти; бармен; сомельє; гості.

Продовження таблиці 1.19

она	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
оміжна	-забезпечення процесу обслуговування	роздавальня; сервізна; мийна столового посуду; приміщення офіціантів приміщення менеджера приміщення для зберігання музичних	торговельно-технологічне устаткування меблі.	адміністратор; офіціанти; бармен; сомельє; гості.

		інструментів		
вілля	жива музика; шоу-програми; Інтернет wi-fi; дисконтні картки, система знижок; надання газет, журналів.	естрада; танцювальна площадка; торговельні зали;	барна стійка; музичні інструменти; торговельне устаткування; Інтернет обладнання	адміністратор; музиканти; технічні працівники; гості.

торгівельній залі ресторану та лобі-бару передбачено необхідні меблі для спачів (столи, крісла). Обґрунтування їх кількості наведено у табл. 1.20.

Таблиця 1.20

Характеристика меблів торговельної зали ресторану та лобі-бару

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів	
		Ресторан	Лобі-бар
істимісний	900x1500	10	
отиримісний	800 x 1200	16	2
вомісний	800 x 800	8	6
ць ресторанний	400 x 500		20
р ресторанне	600x600	140	
стійка	4 пог.м.	1	1
стілці	Ø 400	12	4
нт	1100x700	8	2

Організація виробничого процесу у закладах ресторанного господарства

Виробничий процес у ресторані та лобі-барі моделюють на підставі добової діки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день. Врвуючи режим роботи підприємства, кількість відвідувачів за кожну годину ро розраховують за формулою 1.1:

$$N = \frac{n \cdot t \cdot k}{120} \quad (1.1)$$

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

n – кількість місць в торговельній залі закладу;

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

k – коефіцієнт заповнення зали.

Розраховані кількість відвідувачів за кожну годину роботи реану наведено у табл. 1.21. На основі проведених маркетингових досліджень за ку готелю приймаємо на рівні 80%. Кількість гостей готелю «Silver» під час

ку за типом «шведського столу» становить $160 \cdot 0,8 = 128$ особи.

Таблиця 1.21

Графік завантаження торгівельної зали ресторану на 70 місць

Одини роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
7:00-10:00	Шведський стіл			64
11:00-12:00	60	1	0,1	7
12:00-13:00	60	1	0,2	14
13:00-14:00	60	1	0,3	21
14:00-15:00	60	1	0,5	35
15:00-16:00	90	0,7	0,4	20
16:00-17:00	90	0,7	0,5	25
17:00-18:00	90	0,7	0,6	29
18:00-19:00	90	0,7	0,7	34
19:00-20:00	150	0,4	0,9	25
20:00-21:00	120	0,5	0,7	25
21:00-22:00	90	0,7	0,6	29
22:00-23:00	90	0,7	0,2	10
Загальна кількість відвідувачів за день				274
Оборотність місця				3,9

Бачимо, що найбільша кількість відвідувачів у ресторані спостерігається в обідню та вечірні години роботи закладу, оскільки у цей час організовується меню з великого вибору європейської кухні та розважальна програма анімаційною службою готелю.

Вихідними даними для визначення денної кількості кулінарної продукції для підприємства є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання. Знаючи кількість відвідувачів за день, визначають кількість страв, що пропонуються протягом дня на підприємстві. У ресторані функціонує два меню: меню шведського столу (додаток Б) та меню європейської кухні «а la carte» (додаток В). У лобі-барі гостей обслуговують за меню «а la carte» європейської кухні (додаток Г). Для закладів, які працюють за меню з вільним вибором страв, розрахунок здійснюють за формулою:

$$n = N_{\text{день}} * m \quad (1.2)$$

де n – кількість страв, яка реалізується за день;

m – коефіцієнт споживання страв.

Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи та їх розподіл за окремими продуктами виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції. Результати даних розрахунків наводимо табл. 1.22.

Таблиця 1.22

Прогнозована кількість страв у ресторані

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Кількість порцій
Фірмові страви	0,3	82
Холодні закуски	1,9	521
Гарні закуски	0,5	137
Супи	0,18	49
Осетрина	1,2	329
Гарні	0,3	82
Десерти та борошняно-кондитерські	0,5	137
Гарні напої:	1,1	301
Чай	0,6	181
Кава	0,4	120
Холодні напої:	0,7	192
Салатні продукти	0,2	38
Напитки власного виробництва	0,4	77
Вода газована	0,2	38
Вода мінеральна	0,2	38

На основі отриманих даних та меню ресторану складено денну виробничу програму закладу (табл. 1.23).

Таблиця 1.23

Денна виробнича програма ресторану

Найменування страв, напоїв, виробів	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмові страви		
Салат з креветками та овочами під соусом	75	24
Філадельфія з морепродуктами	180	18
Білизна запечена під фісташковим соусом	120/20	21
Тирамісу десерт	110	19
Холодні закуски		
Кальмарі з лосося	100	41
Різдвяний асорті (сьомга, лосось, осетрина)	210	39
Кальмарі з лосося та морського гребінця	110	22
Салат з тунцем (тунець, листя салату, огірок, олія оливкова)	190	24
Салат «Морський» (мідії, креветки, кальмари, оливкова)	180	47

о	дुकіні, баклажани, перець солодкий, артишоки)		
С	з телятиною, беконом та овочами	170	25
С	з курячого філе, листя салату та томатами	160	32
С	з свіжих овочів з оливковою олією	150	37
С	«Капрезе»	180	23
А	і овочеве (перець болгарський, помідори, огірки,	280	
п	я)		43
І	баклажанами, томатами та цибулею	100	22
М	е асорті (шинка, ковбаса с/к, хамон)	240	37
Т	р з яловичини з перепелиним яйцем та хрустким	140	44
т	м		
К	нчо з телятини з сиром Пармезаном	100/20	36
С	е асорті (бринза, сулугуні, камамбер, пармезан, дор	300	
б			49

Гарячі закуски

Т	ві креветки гриль	140	32
М	запечені з сиром	100	25
К	ий шашличок	120	49
С	ені ковбаски	110	31

Супи

К	ий бульйон з перепелиними яйцями	250	10
У	морепродуктами	250	6
С	телятиною та овочами	250	11
С	томатів з обсмаженим беконом	250	14
К	суп із білих грибів та бекону	250	8

Основні страви

С	на пару у вершковому соусі	160/20	12
С	із лосося запечений в травах	180	18
Ф	ь запечена моцарелою	180/40	18
Ф	дорадо на грилі	190	27

Продовження таблиці 1.23

	Найменування страв, напоїв, виробів	Вихід, г	Кількість порцій
К	тки, обсмажені в часниковим соусом	170/30	29
М	ьйони з яловичої вирізки, глазуrowані в соусі	180/40	11
С	телячий	200	13
З	ена телятина з овочами	190	29
Е	роганов з бочковим огірком та ялтинською цибулею	200/50	28
С	із свинини на ребрі	200	16
Ф	свинини на вуглях	180	10
С	чі ребра з імбиром під сливовим соусом	200/40	12
К	е філе на грилі під журавлинним соусом	180/30	15
П	і котлети з індички	180	28
Г	ілка в глазурі барбекю	160/20	17
Т	теллі «Болоньезе»	200	14
С	гті «Карбонара» з беконом	200	18
Р	й	200	15
	Гарніри		
К	пля фрі	180	19

К	пля відварна з кропом	200	10
З	ена картопля з овочами	200	15
С	гриль	200	17
Р	дварний	150	21
	Десерти та борошняно-кондитерські вироби		
П	дель маковий	150	14
П	дель яблучно-вишневий	150	12
Ч	йк	140	15
П	адний торт	125	14
Л	сирне суфле з ананасом	90	13
М	ягід чорної смородини з ванільним соусом	110	20
Т	су Амаретто	90	9
С	т (лимон, грейпфрут, малина)	90	15
М	иво з фруктами	100	11
С	фрукти (апельсини, яблука, виноград, полуниця, ананас, груша)	250	14
	Гарячі напої		
	Чайна карта		
Ч	й чай	150	35
Ч	орний з бергамотом	150	23
З	ий чай	150	16
Ч	елений з м'ятою	150	30
Ч	жасмином	150	31
Ч	руктовий	150	27
М		150	19
	Кавова карта		
Е	со	30	12
А	икано	120	20
Б	феїну	30	14

Продовження таблиці 1.23

	Найменування страв, напоїв, виробів	Вихід, г	Кількість порцій
Л		180	18
К	іно	150	16
Л	макіато	190	12
К	іно макіато	190	15
Г	е	170	13
	Охолоджувальні напої		
Л	над	200	45
М	о б/а	200	32
С	«Bandora» в асортименті	200	18
С	«Rich» в асортименті	200	20
С	«Cola»	330	17
Е		330	12
С		330	9
Е	«Вонаква»	330	16
Е	«Моршинська»	330	22

Визначення площі закладів ресторанного господарства при

готелі «Silver»

Після визначення площ окремих приміщень закладу ресторанного господарства при готелі «Silver» результати зведено у табл. 1.24.

Таблиця 1.24

Склад і площі приміщень ЗРГ при готелі «Silver»

Назва приміщень	Площа, м ²
Приміщення для відвідувачів	
Бюль	42
Ала	22
Сзли	32
Гроб	12
За зала ресторану	300
Зельна зала лобі-бару	40
Я для персоналу	80
	528
Виробничі приміщення	
Зельний цех	21
Ний цех	18
Ий цех	30
А кухонного посуду	8
А столового посуду	12
На	9
Щення зав. виробництвом	6

Продовження таблиці 1.24

Назва приміщень	Площа, м ²
Зальня	14
	118
Складські приміщення	
Зжувальні камери для зберігання:	
Га риби	6
Них продуктів та жирів, гастрономії	6
, фруктів, ягід, зелені	6
А сухих продуктів	8
А винно-горілчаних виробів	6
Ва та мийна тари	6
Ва інвентарю	6
Зажувальна	14
Щення комірника	6
	64
Адміністративні приміщення	
Ст директора	6
Ра	12
Щення для офіціантів та адміністратора	16
Гроб для персоналу чоловічий та жіночий з душовими	20

Б	яна	7
С	зми для персоналу	8
Р		69
П	а закладу ресторанного господарства	779

Площа закладу ресторанного господарства при готелі *** «Silver» склала 779 м²

Висновки до розділу 1

осліджено Шевченківський район міста Києва, охарактеризовано загальну сім'ю існуючих закладів готельного господарства, яка представлена готельними комерсіями з невеликим номерним фондом та готелями переважно категорії 3*.

Для проектування обрано вільну від будівництва ділянку по вулиці Рейтарська, 32 неподалік проектуємого готелю знаходяться: Пейзажна алея, Посольство Республіки Італії, Львівська площа, Софіївський собор, Будинок художника, ресторан, розважально-торгові центри, кінотеатр, банківські відділення. Транспортна розв'язка є зручною: 5 хвилини на авто від центрального залізничного вокзалу, 5 хвилин до метро.

Наймінг проєктованого готелю обрано назву «Silver», яка спрямована на привертання уваги та формування позитивного іміджу Шевченківського району міста Києва для потенційних туристів та мешканців міста.

Потенційними гостями готелю «Silver» будуть громадяни України, чоловіки та жінки, віком від 30 до 45 років, які приїхали до міста з метою відпочинку на 3-5 днів.

Розроблено концепцію готелю 3*. Проектований засіб розміщення пропонує комфортних номери для проживання, послуги ресторану на 140 місць та бару на 20 місць. Додатковими послугами у готелі «Silver» будуть: дитяча кімната, дартс, конференц-зал, більярд, тренажерна зала, сауна, масажний кабінет, салон краси та косметологічний кабінет.

Відповідно до нормативних документів підібрано площі прийнятно-комерційної, житлової, побутового обслуговування і торгівлі, спортивно-

означеної, анімаційно-дозвілевої, адміністративної, господарсько-виробничої
 гр приміщень, охарактеризовано її роботу.

Відповідно до категорії готелю обрано заклади ресторанного господарства,
 скено меню для ресторану та лобі-бару, розраховано добову кількість
 відвідувачів та складено виробничу програму, підібрано площу закладу.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

У таблиці 2.1 проводимо розрахунок загальної площі готельного
 підприємства 3* «Silver».

Таблиця 2.1

Загальна площа готелю 3* «Silver»

	Назва приміщення	Площа, м ²
	Приймально-вестибюльна група	
В	Вестибюль	80
Б	прийому і реєстрації	11
Б	бронювання	9
Г	громадський бар	9
К	камера чергового персоналу	8
С	санітарно-технічний блок	6
К	камера чергового адміністратора	8
С	сховище	6
П	під'їзд	6

К	а схову	9
П	щення охорони	8
Т	онний переговорний пункт міжміського зв'язку	8
К	а прибирального інвентаря	4
М	нкт	14
В	льня:	
-	ча	9
-	віча	9
З	ьна площа приймально-вестибюльної групи	204
	Номерний фонд	
А	амент	140
Л		300
С	арт (одномісний)	360
С	артний (двомісний)	1200
Р		2000
	Приміщення поповерхового обслуговування	
Х	вітальні): для готелів категорії ***	55*2(поверхи)
К	га чергового персоналу з вбудованими шафами для	
ч	білизни	10*4
К	а брудної білизни	6*4
К	а прибирального інвентарю	4*4
П	адка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4*4
К	га побутового обслуговування з пристроєм для	
ч	ня взуття	6*4
П	щення для зберігання візків покоївок	8*4
С	вол персоналу	4*4
З	ьна площа приміщень поповерхового	278
о	говування	

Продовження таблиці 2.1

	Назва приміщення	Площа, м²
	Приміщення побутового обслуговування	
П	щення для обслуговування тварин	12
П	пральні та хімчистки	10
Е	осійне бюро	8
С	Краси	28
К	тологічний кабінет	24
З	ьна площа приміщень побутового обслуговування	82
	Приміщення торгівлі	
К	витків на транспорт	4
С	ірна лавка	8
З	ьна площа приміщень торгівлі	12
	Приміщення дозвілсько-анімаційного призначення	
К	ренц-зал	80
Д	а ігрова кімната (з санвузлом)	37
Д		24
Б	д	29
З	ьна площа дозвілсько-анімаційних приміщень	170
	Приміщення спортивно-оздоровчого призначення	

М	сний кабінет	28
Ф	с зал	39
З	для занять йогою та пілатесом	30
Г	щення для зберігання і ремонту тренажерів	10
К	та інструкторів	8
Р	гальні з душовими	20
В	льні	10
Р	ка сауна	26
Ф	ка баня	22
З	ьна площа приміщень спортивно-оздоровчого	190
п	ачення	
	Адміністративні приміщення	
К	ет директора	12
П	малня	8
К	ет заступників директора	12
К	ет головного інженера	8
А		12
Б	терія	20
П	во-економічний відділ	12
С	зли персоналу	8
З	ьна площа адміністративних приміщень	92
	сподарські та виробничо-побутові приміщення	
П	альний диспетчерський пункт	8
В	зв'язку	14
П	альна білизняна	36
С	а прибирання території	14
М	ерні	43
С	ські приміщення	48
П	ові приміщення виробничого персоналу з душовими	22

Продовження таблиці 2.1

	Назва приміщення	Площа, м ²
С	зли	10
П	ня	22
Г	дарські	6
З	ьна площа господарсько-виробничих приміщень	223
	Технічні приміщення	
Т	пункт	6
Е	рощитова	6
В	ляційні камери	12
З	ьна площа технічних приміщень	24
П	а готельного господарства	3275
	Заклад ресторанного господарства	
	Приміщення для відвідувачів	
В	бюль	42
А	ала	22
С	зли	32
Г	роб	12
Т	ва зала ресторану	300
Т	вельна зала лобі-бару	40

Ід	я для персоналу	80
З	ьна площа приміщень для відвідувачів	528
	Виробничі приміщення	
Д	вельний цех	21
Х	ний цех	18
Г	ий цех	30
М	а кухонного посуду	8
М	а столового посуду	12
С	на	9
П	щення зав. виробництвом	6
Р	альня	14
З	ьна площа виробничих приміщень	118
	Складські приміщення	
О	джувальні камери для зберігання:	
м	та риби	6
м	них продуктів та жирів, гастрономії	6
о	, фруктів, ягід, зелені	6
К	а сухих продуктів	8
К	а винно-горілчаних виробів	6
К	ва та мийна тари	6
К	ва інвентарю	6
З	ажувальна	14
П	щення комірника	6
З	ьна площа складських приміщень	64
	Адміністративні приміщення	
К	ет директора	6
К	ра	12
П	щення для офіціантів та адміністратора	16
Г	роб для персоналу чоловічий та жіночий з душовими	20

Продовження таблиці 2.1

	Назва приміщення	Площа, м²
Б	яна	7
С	злив для персоналу	8
З	ьна площа адміністративних приміщень	69
П	а закладу ресторанного господарства	779
Р	площа готельного підприємства	3275
К	на площа готельного підприємства	3251

Корисна площа закладу визначається як сума площ всіх приміщень для
 за ечення сервісно-виробничого процесу за виключенням технічних. Для
 вр зання площ коридорів і технічних приміщень визначається робоча площа
 пі іємства, $S_{роб}$, м²:

(2.1)

$$S_{роб}=3251*1,17=3803\text{м}^2$$

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

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $1,10 \div 1,25$.

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа закладу, $S_{за}$:

$$(2.2)$$

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

K_2 – коефіцієнт збільшення площі, $1,03 \div 1,15$.

$$S_{за} = 3803 * 1,09 = 4145 \text{ м}^2$$

Загальна площа готелю 3* «Silver» становить 4145 м^2 .

На цокольному поверсі будуть розміщені приміщення господарські та нічло-побутові. Площа цокольного поверху складатиме:

$$S_{цок} = 223 * 1,17 * 1,09 = 284 \text{ м}^2$$

На першому поверсі планується розміщення приміщення приймально-обслуговування, приміщення побутового обслуговування, приміщення торгівлі та їдальні ресторанного господарства. Площа першого поверху складатиме:

$$S_{I\text{нов}} = (204 + 82 + 12 + 779) * 1,17 * 1,09 = 1373 \text{ м}^2$$

Проектований готель планується 3-х поверховою будівлею. Площа другого та третього поверхів складатиме:

$$S_{нов} = 4145 - 284 - 1373 = 1244 \text{ м}^2$$

На другому поверсі будуть розміщені приміщення спортивно-оздоровчого, рекреаційно-дозвілевого призначення, адміністрація та номери категорії стандарт.

На третьому поверсі будуть розміщені номери типу апартамент, люкс та студію, приміщення поповерхового обслуговування.

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Готель *** «Silver» запроектовано в Шевченківському районі міста Києва, по вулиці Гетьманська, 32. Гості готелю мають чудову нагоду відвідати місто Київ та його

зниті пам'ятки архітектури, адже центр міста знаходиться всього в 12
хв нах від проектованого засобу розміщення.

З урахуванням загальної еколого-містобудівної ситуації визначено, що
теорія придатна для будівництва готелю категорії 3*. На досліджуваній
теорії існують такі підприємства та установи, що можуть вплинути на роботу
проектного засобу розміщення: Пейзажна алея, Посольство Республіки Італії,
Львівська площа, Софіївський собор, Будинок художника, ресторани, розважально-
тоді центри, кінотеатр, банківські відділення.

Транспортна розв'язка є зручною: 5 хвилини на авто від центрального
загального вокзалу, 5 хвилин до метро.

Будівля готелю та внутрішній простір запроектовані в єдиному стилі –
копирарі. Будівля має три поверхи, перший поверх призначено для
грідських функцій, на другому поверсі розміщуються спортивні та розважальні
приміщення та номери, на третьому поверсі – розміщуються житлові приміщення
(номери). На цокольному поверсі будуть знаходитись господарські та виробничо-
промислові приміщення.

Стіни фасаду готелю частково викладені сірою плиткою, а частково, виконані
з дерев'яних дощок, пофарбованих фарбою для дерева «Pinotex» темно-
коричневого кольору. Вікна з металопластикового профілю з чорними рамами. Дах
– керамичний із металочерепиці коричневого кольору. Вхід до готелю буде
притавлений автоматичними дверима, ганок буде округленим та доповнений
козлом, що захищатиме від опадів.

Згідно з прийнятими рішеннями площа з першого поверху становитиме 1373
м² другий і третій поверхи становлятимуть 1244 м².

Проектований готель «Silver» на 160 місць планується розмістити в
Шевченківському районі міста Києва. Для організації та взаємозв'язку всіх площ
приміщень було обрано блочний спосіб.

Архітектурний стиль забудови району - індастрі. Район забудований
багатоповерховими та малоповерховими будівлями.

Площа ділянки під будівництво розраховується за формулою:

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

де S^0 – площа ділянки під будівництво, м²;

n_3 – норматив площі земельної ділянки, 52 м²/місце;

N – кількість місць у закладі, 160 місць.

$$S^0 = 52 * 160 = 8320 \text{ м}^2.$$

Рельєф ділянки забудови – спокійний. Типи ґрунтів – дерново-підзолисті, на промерзання ґрунту 0,9 м.

Ділянку під будівництво готелю «Silver» умовно ділимо на такі зони:

- зона під забудову, площею $S_{нов} = 1373 \text{ м}^2$;
- упоряджені майданчики перед входом у приміщення громадського та вого призначення розраховуємо за формулою 2.4:

$$S_{у.м.} = 0,2 * 160 = 32 \text{ м}^2 \quad (2.4)$$

- зона озеленення визначається як 55% від площі ділянки будівництва (ф ула 2.5):

$$S_{оз} = S^0 * 0,55 \quad (2.5)$$

$$S_{оз} = 8320 * 0,55 = 4576 \text{ м}^2$$

- автостоянка для автомобілів розраховується за формулою 2.6:

$$(2.6)$$

де S_{ac} - автостоянка для автомобілів, м²;

n_{ac} – норматив площі території автостоянки на 1 машиномісце, 25 м²/місце;

N – кількість місць у готелі, місць;

o – норматив кількості машиномісць на автостоянці для типу та категорії го о, для готелю 3* становить 20 %.

$$S_{ac} = (160 * 25 * 20) : 100 = 800 \text{ м}^2$$

Отже, площа автостоянки склала 800 м² та розрахована на 32 машиномісць.

- відстань від автостоянки до готелю становить 6 м²;
- майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для ви ки та посадки пасажирів розраховується за формулою 2.7:

$$S^{m.n.} = B * L \quad (2.7)$$

$S_{m.n.}$ - майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для вики та посадки пасажирів, m^2 ;

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;

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

- розворотний майданчик площею $S_{pm} = 144 \text{ м}^2$;
 - внутрішні проїзди до головного входу в готель, пожежні, службової рамп
- ЗРозраховуємо за формулою 2.8:

$$S_{n.n} = L * 3,5 \quad (2.8)$$

де L – сумарна довжина проїздів, $20 * 3 = 60 \text{ м}$.

$$S_{n.n} = 60 * 3,5 = 210 \text{ м}^2$$

- організовано проїзди на територію шириною 8 м (до розвантажувального майданчика та автостоянки);
- господарські та технічні споруди (майданчик для сміття), загальною площею $S_{z.m.c.} = 42 \text{ м}^2$;
- пішохідні доріжки (основний підхід до готелю шириною 4 м, пішохідні доріжки шириною 2,5 м), загальною площею $S_{mk} = 50 \text{ м}^2$.

2.3. Характеристика будівлі

Проектований готель «Silver» є будівлею, що відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – термін служби не менше 50 років (2 ступінь);
- за вогнестійкістю – 2 ступінь;
- за поверховістю – має 3 поверхи;

за конструктивною схемою – неповний каркас.

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

Характеристику конструктивних елементів готелю «Silver» наведено в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів будівлі готелю

№	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
3/		
	I. Підземна частина будівлі	
1	Фундамент	Стіни зовнішні – залізобетон
		Глибина закладання – 5м
		Матеріал – залізобетон М-300
		Гідроізоляція – тришарова, гідроізол на бітумній мастиці
		Колони – монолітні, стаканного типу
		Глибина закладання – 5 м
		Матеріал – залізобетон
		Гідроізоляція – тришарова, гідроізол на бітумній мастиці
	II. Надземна частина будівлі	
2	Стіни	Стіни зовнішні –несучі
		Матеріал – цегла, будівельний розчин
		Товщина – 510 мм
		Перегородки
		Матеріал – цегла, газобетон
		Товщина – 120 мм,
3	Колони	Матеріал – залізобетон В-30
		Розміри перерізу – 400х400мм
		Крок сітки колон – 6000х6000 мм
4	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон
		Форма перерізу – тавровий
	Продовження таблиці 2.2	
№	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
3/		
5	Перекриття	Тип – збірне
		Матеріал – залізобетон
		Висота – 300 мм
6	Покрівля	Тип – горища
		Форма – плоска
		Структура: - захисний прошарок: шар дрібного гравію на бітумній мастиці; 3 шари руберойду (20мм)
		– гідроізоляція: плівка «Гідробар'єр»; – утеплювач: синтетичне волокно (100мм); тришарова

		поліетиленова пароізоляція (100мм); збірні залізобетонні плити перекриття.
	Сходи, ліфтові, шахти	Тип – двомаршеві
		Ширина та довжиги сходового маршу – 1500х4000 мм
		Призначення ліфту – пасажирський та вантажно-пасажирський
		Марка, розмір кабіни пасажирського ліфту: Gen2 Otis, 980х1200х2100 мм
		Вантажно-пасажирський: Otis 1200х2200х2100мм
		Тип шахти – цегляна
8	Вікна	Тип віконних блоків – трьохкамерний склопакет
		Матеріал віконного блоку – металопластик
		Засклення – склопакет, трьохкамерний
		Розміри – 1000х1700мм,
		Відстань від полу до підвіконня – 800 мм
9	Двері	Призначення – внутрішні
		Тип дверного блоку – одностулкові
		Тип дверних полотен – глухі
		Матеріал дверного блоку – дерево
		Розміри – 2000х800 мм
		Призначення – зовнішні
		Тип дверного блоку – двостулкові
		Тип дверних полотен – глухі
		Матеріал дверного блоку – сталь
		Розміри 2500х2500 мм

готелі «Silver» забезпечені умови доступу і проживання інвалідів, що перебувають на кріслах-колясках. Передбачено резерв одна- та двомісних номерів з відповідним обладнанням, шириною проходів і дверних прорізів, проїї для безперешкодного пересування інвалідів горизонтальними і вертикальними комунікаціями.

Ганки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більше 1:12. Ганки і пандуси висотою верхньої позначки від землі понад 0,45 м огорожені.

Система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу забезпечує інвалідам на кріслах-колясках безперешкодний вхід до будівлі готелю.

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

При проектуванні засобу розміщення існує можливість підключення готелю до інженерних мереж, а саме: гарячого та холодного водопостачання, каналізації,

елозабезпечення, газозабезпечення, зв'язку, охоронної та протипожежної
сиізації.

Характеристика зовнішніх інженерних мереж проектного готелю «Silver»
в Іванківському районі міста Києва, по вул. Рейтарська, 32 наступна:

- мережа енергозабезпечення – трансформаторна підстанція ТП №192
вул. Дряшова, 18.

- мережа водопостачання – міський водогін Ø 400 мм проходить між
вул. Дряшова та вул. Проценко на відстані 80 м від межі території забудови.

- мережа каналізації – районний колектор Ø 600 мм проходить між вул.
Кушова та вул. Проценко на відстані 100 м від межі території забудови.

- мережа теплофікації – автономне тепlopостачання, від внутрішнього
двигуна – газового котла Vaillant ecoCRAFT exclusiv VKK2406/3-E.

Отже, проєктований готель має всі необхідні мережі, що дає можливість
ноально функціонувати закладу відповідно до всіх санітарно-гігієнічних,
архитектурних та протипожежних вимог.

Інженерні характеристики закладу

З метою отримання технічних умов на приєднання проектного готелю
«Silver» до інженерних мереж визначено його характеристики шляхом розрахунку
зауваженими питомими показниками.

1. Загальні витрати електроенергії готелем «Silver» визначають за
формулою 2.9:

$$P_{жN} = (P_{ж} * N + P_{зрг} * N_1 + P_{р.т.} * S_{р.т.} + P_{фo} * S_{фo} + P_{в} * N_2 + P_{а} * S_{а} + P_{г} * S_{г}) * T \quad (2.9)$$

де $P_{ж}$ - питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю,

N - кількість місць у готелі, місць;

$P_{зрг}$ - питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного
господарства, кВт;

N_1 - кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

$P_{p.t}$ - питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібно-
то пі, кВт/мІ;

$S_{p.m}$ - площа підприємств роздрібно торгівлі, мІ;

P_{fo} - питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-
оздоровчого призначення, кВт/м²;

S_{fo} - площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м²;

P_v - питоме навантаження від функціонування приміщень видовищного
пр ачення, кВт;

N_2 - кількість місць у приміщеннях видовищного призначення, місць;

P_a - питоме навантаження від функціонування аптек, кВт/мІ;

S_a - площа аптеки, мІ;

P_r - питоме навантаження від функціонування приміщень гаражу;

S_r - кількість місць у гаражі, місць;

T - кількість робочих днів готелю на рік, днів.

Вихідні дані для розрахунку електроенергії:

$P_{жк} - 0,5$ кВт; $P_v - 0,15$ кВт;

$P_{зрг} - 1,03$ кВт; $P_{p.m} - 0,6$ кВт;

$P_{fo} - 0,15$ кВт; $P_a - 0,12$ кВт;

$P_r - 0,05$ кВт.

$$_{жк}N=(0,5*160+1,03*160+0,6*82+0,15*190+0,15*70+0,12*14+0,05*16)*365=$$

$$=122450 \text{ кВт}$$

2. Розрахунок витрат теплоти на опалення готелем «Silver» проводять за
фо лою 2.10:

$$Q_0 = q_0 * V_0 * T_0 * \Delta t * R_l \quad (2.10)$$

де q_0 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C,
Гк м³°C) ($q_0 = 3,5254 * 10^{-7} - 3,2674 * 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_0 \rightarrow \min$);

V_0 – будівельний об'єм будівлі, м³, який визначається за формулою 2.11:

$$V_0 = S_0 * (n * h_1 + n * h_2 + h_3) \quad (2.11)$$

де S_0 – площа поверху, м²;

n - кількість поверхів;

h_1 – висота поверху будівлі, м;

h_2 – висота перекриття, м;

h_3 – висота покрівлі, м;

h_3 – дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару уміщений покрівлі ($h_3=0,4-0,6$ м). За наявності технічного поверху $h_3=1/2$ м технічного поверху ($h_3=0,8-0,9$ м), при наявності горищного поверху – $1/3$ м поверху в гребені ($h_3 \approx 1,7$ м).

$$V_{\text{б. готелю}} = 284 \cdot (3,3 + 0,3) + 1015 \cdot (3 \cdot 3,3 + 3 \cdot 0,3 + 1,7) = 13710 \text{ м}^3$$

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °C

R_l – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища.

Значення параметрів T_0 , Δt , R_l для міста Києва наводимо в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Показники для розрахунку витрат тепла

міс	Тривалість опалювального періоду T_0 , год.	Середня різниця температур повітря в середині та зовні будівлі Δt , °C	Поправочний коефіцієнт R_l
Київ	4490	17,2	1,17

$$Q_0 = 3,4 \cdot 10^{-7} \cdot 13710 \cdot 4490 \cdot 17,2 \cdot 1,17 = 421 \text{ Гкал}$$

3. **Витрати тепла на припливну вентиляцію** готелю «Silver» визначають за формулою 2.12:

$$Q_v = q_v \cdot V \cdot T_0 \cdot \Delta t \quad (2.12)$$

де q_v – питома теплові витрати на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1° Гкал/(м³·°C) ($q_v = 6,4832 \cdot 10^{-7} - 6,9819 \cdot 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі нах);

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

Далі розраховуємо забезпечення приміщень готелю «Silver» припливною та виною вентиляційними системами (табл. 2.4).

Таблиця 2.4

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

	Приміщення	Площа, м ²	Висота, м	Об'єм, м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
					Припливну	Витяжну
П	щення приймально- бюльної групи	204	3,3	673,2	2692,8	1346,4
П	щення житлового ачення	1000	3,3	3300,0	13200,0	6600,0
П	щення побутового овування	82	3,3	270,6	1082,4	541,2
П	щення торгівлі	12	3,3	39,6	158,4	79,2
П	щення спортивно- овчого призначення	190	3,3	627,0	2508,0	1254,0
П	щення анімаційно- лєвого призначення	170	3,3	561,0	2244,0	1122,0
П	щення адміністрації	92	3,3	303,6	1214,4	607,2
П	щення складу готелю	48	3,3	158,4	633,6	950,4
П	щення для персоналу	32	3,3	105,6	-	633,6
П	щення для увачів ЗРГ	234	3,3	772,2	3088,8	1544,4
П	щення виробництва	118	3,3	389,4	1557,6	2336,4
П	щення складу ЗРГ	64	3,3	211,2	844,8	1267,2
П	щення адміністрації	30	3,3	99,0	396,0	594,0
П	щення для персоналу	28	3,3	92,4	-	554,4
Р				7603,2	29620,8	19430,4

$$Q_v = 6,5 \cdot 10^{-7} \cdot 29620,8 \cdot 4490 \cdot 17,2 = 1487 \text{ Гкал}$$

4. Розрахунок витрат води готелем «Silver» визначаємо за формулою 2.13.

$$B_{\text{заг}} = (q_u^{\text{tot}} \cdot U / 1000) \cdot T + B_{\text{п}} \quad (2.13)$$

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

$$q_u^{\text{tot}} \text{ номери з душами} = 230 \text{ л/доба*місце};$$

$$q_u^{\text{tot}} \text{ адміністрація} = 16 \text{ л/доба*місце};$$

$$q_u^{\text{tot}} \text{ видовищні приміщення} = 10 \text{ л/доба*місце};$$

$$q_u^{\text{tot}} \text{ фізкультурно-оздоровчі приміщення} = 50 \text{ л/доба*місце}.$$

U – кількість місць у готелі, місць;

T – кількість робочих днів готелю за рік, днів;

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

Витрати гарячої води розраховують за формулою 2.11.

$$B_{\text{гар}} = (q_u^h * U / 1000) * T \quad (2.14)$$

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 адміністрація = 7 л/доба*місце;

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

q_u^h фізкультурно-оздоровчі приміщення = 30 л/доба*місце.

$$B_{\text{гар}} = ((140 * 80 + 7 * 9 + 3 * 70 + 30 * 44) / 1000) * 365 = 4669 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території розраховуємо за формулою 2.15:

$$B_n = B_k * S_d * \tau * T_n / 710 \quad (2.15)$$

де B_k – норма витрат води одним поливним краном, за годину, 1,08 м³/год;

S_d – площа ділянки під будівництво, м²;

τ – час роботи поливного крану за добу, год;

T_n – період поливу території протягом року, днів;

710 – площа, яка обслуговується одним краном, м².

$$B_n = 1,08 * (4160 - 1015) * 187 * 2 / 710 = 1789 \text{ м}^3$$

Витрати холодної води за рік готелем становлять:

$$B_{\text{заг}} = ((230 * 80 + 16 * 9 + 10 * 70 + 50 * 44) / 1000) * 365 + 1789 = 9616 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод розраховуємо за формулою 2.16:

$$B_{\text{стіч}} = p * B_{\text{заг}} \quad (2.16)$$

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

$$B_{\text{стіч}} = 0,85 * 9616 = 8174 \text{ м}^3$$

Підведемо підсумки загальних витрат проектного готелю «Silver» за рік

ск: електроенергії – 122450 кВт, тепла на опалення – 421 Гкал, гарячої води –
46: м³, холодної води – 9616 м³.

Інженерні системи проектного готелю

Система опалення. Теплопостачання готелю «Silver» передбачається від опального газового котла Vaillant ecoCRAFT exclusiv VKK2406/3-E, потужність 24 кВт. Температура теплоносія на вході становитиме 115-120°C У готелі передбачено індивідуальний тепловий пункт, обладнаний приладом обліку теплоспоживання марки «СІС ДТІ-УА есо» та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання.

Прокладка труб в приміщеннях буде прихованою за технологічними, гігієнічними або архітектурно-планувальними вимогами. Магістралі при цьому переносять в технічні приміщення (підвальні, горищні і т. п.) стояки і підведення до опалювальних приладів розташовують в спеціально передбачених шахтах і борознах (штробах) в будівельних конструкціях або вбудовують в них. При цьому в місцях розташування розбірних з'єднань і арматури люки.

Розрахункові температури повітря і вимоги до повітрообміну в житлових номерах 3* готелю «Silver» наведено у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Температури і вимоги до повітрообміну в житлових номерах 3* готелю

Нормований параметр			Нормована величина
Розрахункова температура опалення, °С	температура	холодний період року	20
		тепліший період року	Не нормується
Повітрообмін для однієї людини, м³/год	обмін	холодний період року	40
		тепліший період року	Не нормується

Для внутрішньої системи опалення треба передбачити використання води з температурою 60-70°C. Загальні витрати теплоти розраховуються на опалення та примусову вентиляцію з підігріванням повітря.

Система вентиляції готелю розроблена згідно СНиП 2.04.05-91. У готелі «Silver» планується організувати природну, механічно-припливну та витяжну вентиляційні системи.

Природна вентиляція повітря передбачена у приймально-вестибюльних приміщеннях, житлових приміщеннях, приміщеннях тренажерної зали, дитячої кімнати та коридорів, адміністративних приміщеннях, торгівельних залах та виробничих приміщеннях ЗРГ. Механічно-припливна вентиляція передбачена у приймально-

вентиляційних приміщеннях, житлових приміщеннях, приміщеннях тренажерної зали, сауни та бані, приміщеннях для відвідувачів та виробничих цехах ЗРГ, роздавальні.

Витяжна вентиляція видалятиме повітря забруднене газоподібними домішками, паром, парою з сауни, тренажерної зали, господарських та виробничих приміщень ЗРГ, виробничих приміщень ЗРГ, мийних посуду і тари.

Для зменшення шуму передбачають спеціальне приєднання вентилятора до оповоду. Між вихідним отвором вентилятора та повітропроводом завжди вкладають розташовувати антивібраційну прокладку. Вона запобігає передачі вібрації від вентилятора до стінок каналу.

Для забезпечення комфортних умов перебування відвідувачів у залах закладу будуть встановлені місцеві, рециркуляційні цілорічної дії системи кондиціонування повітря. Прилади призначені для підтримання температурного, вологісного режиму та циркуляції повітря.

У готелі «Silver» буде встановлено спліт системи. Таке унікальне інженерне рішення дозволяє не просто забезпечити приплив свіжого повітря в будь-який час року, а також регулювати його нагрів або охолодження, а також рівень вологості.

Система водопостачання. Готель «Silver» обладнаний водопроводом холодної і гарячої води, побутовою каналізацією, зливостокami та внутрішнім пожежним водопроводом, що проектується відповідно до вимог СНиП 2.04.01-85. Для систем водопостачання використовуємо оцинковані сталеві труби, виготовляють з умовним діаметром 50 мм; електрозварні холоднодеформовані на тиску – 2,5 МПа довжиною 2 – 12 м.

Система гарячого водозабезпечення приймається автономна від перегрівача в пункті з оцинкованих труб Ш 50 мм.

Тиск води перед водорозбірною арматурою в номерах готелю: мінімальний (холодна вода) 0,1 МПа, мінімальний (гаряча вода) 0,08 МПа, максимальний тиск 0,4 МПа.

Приміщення громадського, виробничого і господарського призначення об'єкта забезпечені системами водопостачання і каналізації відповідно до норм

прігування цих приміщень. У ванних кімнатах готелю передбачається встановлення електричних рушникосушильників.

Система каналізації. У готелі «Silver» організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня каналізація відповідно вимог СНиП 2.04.01-85 матиме дві самостійні системи - побутову та виробничу. Внутрішня каналізація буде складатиметься з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб; стояків з чавунних труб 100 мм. На підприємстві влаштовані трапи: в заливних цехах 50 мм, у доготівельних цехах 50 мм, в мийних 100 мм.

Внутрішня каналізаційна мережа монтується із чавунних, пластмасових, цементних труб. Сталеві труби застосовуються для прокладки коротких відвідних ліній від умивальників, мийок, ванн і т.д.

Зовнішня каналізація включатиме сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів) і дощову каналізацію, яку треба виводити у вуличну мережу.

Місцеві очисні установки в закладі обслуговуються штатом самого підприємства за регламентом, специфічним для кожної установки в залежності від прийнятої технології очищення і конструкції очисних споруд.

У місцях зосередження приймачів стічних вод передбачають стояки. Стояки роблять біля колон, що огорожують конструкцій по можливості ближче до приймачів, у які надходять найбільш забруднені стоки, і з таким розрахунком, щоб довжина труб, що відводять, була мінімальною.

Внутрішні водостоки відводять дощову і талу воду з покрівлі по трубопроводах, прокладаних усередині будинку. Із внутрішніх водостоків вода потрапляє в зовнішні мережі дощової каналізації (закритий випуск) або на тротуари (відкритий випуск).

Система енергопостачання. Енергозабезпечення готелю буде здійснюватись від районної трансформаторної підстанції потужністю 250 кВт, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Електроосвітлення приміщень готелів та прилеглої до них території виконано відповідно до вимог ДБН В.2.5-28-2006. В місцях встановлення комп'ютера використані без відблисків лампи.

Електрощитова розташована на першому поверсі готелю. В електрощитовій на основному розподільному щиті розміщуються загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів.

Всі номери готелю обладнані пристроями енергозбереження, які встановлені в номері і керуються картами магнітно-карткового замка.

У номерах згідно з вимогами ДСТУ 4269-2003 передбачені 2 розетки (220V) для підключення холодильника та інших побутових приладів і 1 розетка в санвузлі, яка підключається через пристрій захисного відключення 10 мА, призначену для захисту від ураження електричним струмом.

Заклади ресторанного господарства забезпечені електроприймачами. Для гарантії надійності електропостачання згідно з вимогами ДБН В.2.5-23, ПУЕ, залежно від загальної кількості місць, електрообладнанням – згідно з вимогами ДБН В.2.5-23, ДБН В.2.5-24, норми освітленості приміщень для громадських закладів прийнята за вимогами ДБН В.2.5-28.

У готелі крім електропостачання є також і слабкострумові системи. За допомогою слабкострумових установок здійснюють телефонізацію, внутрішній оповісний зв'язок, радіо- і телетрансляцію, забезпечують пожежну і охоронну сигналізацію.

Система газопостачання. Система газопостачання готелю прийнята згідно до ДБН В.2.5-20-2001, під'єднана до районного ГРП через трубопровід із сталевих труби діаметром 150 мм високого тиску. У місці введення газопроводу в будівлю встановлено газовий лічильник. Внутрішнє розведення до гарячого цеху кухні, теплового устаткування готелю та теплопункту виконано із сталевих труби діаметром 80 мм, пофарбованих жовтою емалевією фарбою. У місці підключення газових приладів встановлено запірні газові крани.

Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій. У готелі «Silver» планують встановити комбіновану систему сигналізації ДБН В.2.5-28-2003. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлено на вікнах, дверях та інших елементах будівлі.

За умови спрацювання сигнал сигналізації виводиться на центральний пост сл і охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлено у житлових пр щеннях, коридорах, поверхових холах, залах закладів ресторанного го дарства, коморах для сухих продуктів. У разі спрацювання пожежної си ізації, оповіщення також виводиться на центральний пост районної по існої частини.

У готелі передбачена система відеоспостереження на основі відеокамер чо білого зображення, яка забезпечуватиме можливість спостереження у ре ому перебігу часу та запис подій для наступного аналізу. Відеокамери пе бачається встановити у приміщеннях в'їзду на автомобільну стоянку, переоду ві, оянки до готелю, над головним входом у готель, службовим входом у готель, у пр ально-вестибюльній групі приміщень, у ліфтових холах, у ро ітажувальній, над дверима пожежних виходів, у холі конференц-залу та тр керного залу.

Номери готелю передбачається обладнати електронними картковими замками з ергонезалежною пам'яттю мінімум на 500 подій, захищеною від си матичного повторювання подій, функцією антипаніки, автономним ен забезпеченням, функцією антивіджиму заціпки. Системи зв'язку та си ізації нежитлових приміщень, що розташовуються у будинках готелів, слід ви увати згідно з ДБН В.2.2-9.

Номери готелю передбачається обладнувати міні-сейфами. Сейф буде мати ен незалежну пам'ять мінімум на 100 подій та мати електронний пристрій для ві, ення в екстреній ситуації.

В закладі передбачене влаштування наступних систем: міського телефонного зв у, супутникового телебачення, швидкісного Інтернету (протокол Wi-Fi). Си мою швидкісного інтернету Wi-Fi забезпечені такі приміщення закладу: но и готелю, вестибюль готелю, торгівельні зали закладів ресторанного го дарства.

Системою міської радіотрансляційної мережі планується забезпечити ве бюль готелю, робочі кабінети адміністрації та персоналу, складські

прення, холи, торгівельна зала ЗРГ. До ліній міського телефонного зв'язку
бу, підключені наступні приміщення в закладі: вестибюль, робочі кабінети
адстрації та персоналу, торгівельна зала ресторану.

До ліній міського телефонного зв'язку підключені наступні приміщення в
заі: кабінет директора, контора, аванзала. Передбачається отримання восьми
теонних номерів у міському телефонному вузлі.

Основні наміри замовника щодо особливостей будівництва проектного
об а наведено у завданні на проектування (додаток Г).

Автоматизація інженерного обладнання. У готелі передбачено систему
авитичного регулювання роботи інженерних систем. Із засобів локальної
автики – датчиків, за допомогою вбудованих інтерфейсів дані
пеаватимуться на єдиний сервер диспетчеризації, розташований у приміщенні
чеого працівника служби безпеки з обсягом довго термінованого архівування,
рокованим на 20 подій.

Інформація про все підключене до системи диспетчеризації обладнання
витиметься на монітор комп'ютера. Усю інформацію оброблятимуть і залежно
від ду сигналу формуватимуться тривожні, аварійні або системні повідомлення,
як дуть зберігатися в архіві тривалого зберігання.

Система диспетчеризації готелю дасть змогу у реальному часі спостерігати
прси, що відбуваються на всіх об'єктах і територіях, контролювати роботу всіх
ме. Ця система, у якій всі зміни стану устаткування оброблятимуться,
прколюватимуться, виводитимуться на пульт оператора, дасть змогу звести до
міму ризик виникнення позаштатних ситуацій, покращити і спростити нагляд
за ном інженерних систем готелю.

Вертикальний транспорт. Для ефективного використання будівлі готелю,
заечення комфортності роботи і проживання в готелі «Silver» передбачено 2
паирських та 1 вантажний ліфти без провідників. Вони будуть розташовані в
беередній близькості до сходової клітки. Для готелю «Silver» обрано ліфти
фіОтіс.

2.5. Дизайн

Основним стильовим напрямом у дизайнерських рішеннях готелю «Silver», прийнятою концепцією є контемпорарі. Комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів, технічного оснащення підпорядкований цьому стильовому напрямку.

Зовнішня архітектурна композиція.

Дальній рекламний засіб – бігбоард знаходиться приблизно за 800 м від вулиці, містить інформацію: назва готелю, режим роботи, місце знаходження.

Ближній рекламний заклад – сітілайт на відстані 100 м від готелю, містить інформацію про послуги, які надає заклад, середню вартість відвідування та місце знаходження.

На головному фасаді будівлі над входом у готель буде розміщена неоновіска реклама з назвою готелю, фірмовим знаком, числом зірок.

На території готелю організовано садово-парковий газон, засаджений квітами, вічнозеленими кущами та декоративними деревами. Доріжки та проходи викладені тротуарною плиткою і натуральним каменем.

Інтер'єр приміщень для споживачів

В обробці приймально-вестибюльної групи готелю «Silver» використана паркетна дошка насиченого коричневого кольору для підлоги, фактурна штукатурка бежевого кольору для стін, гіпсокартон під фарбування білого кольору для стелі та вбудовані світильники. Стійка рецепції є відокремленою від вестибюлю, виконана з дерева світлого кольору.

З вестибюлю можна потрапити до закладів ресторанного господарства, конференц-залу, виступового холу, приміщень побутового обслуговування та торгівлі.

Коридори та холи прикрашені світильниками та картинами.

Житловий поверх буде плануватися з двостороннім використанням коридору. Житлова частина готелю представлена одномісними та двомісними номерами, студіями, люксами та апартаментами.

Номери готелю «Silver» будуть оформлені в стилі контемпорарі: стіни пофарбовані в світло-бежевий колір, підлога вкрита ламінатом, меблі виконані із

ек ічно чистих матеріалів. В якості декоративних елементів використані де тивні квадратні диванні подушки теракотового кольору, свічники й вази з мо ного скла, фотографії і картини іспанських художників.

Санвузол повністю укомплектований: умивальник з шафкою, біде, компакт, ду а кабіна зі скляними дверцятами (номери категорії стандарт) та джакузі (н ри вищої категорії), кахель на підлозі і на стінах глянсовий, кольору какао з мо ом, сантехніка темно-бежева.

Паспорт готелю

Будівельно-технічні показники проектного готелю «Silver» представлено у та ді 2.6.

Таблиця 2.6

Паспорт проекту

№	Найменування показника	Значення показника
	Площа ділянки під будівництво, S_0	8320 м ²
	Площа готелю, $S_{нов}$	1373 м ²
	Коефіцієнт забудови, k_3	0,24
	Площа озеленення, $S_{оз}$	4576 м ²
	Коефіцієнт озеленення, $k_{оз}$	0,55
	Загальна площа готелю, S_3	4145 м ²
	Корисна площа готелю, S_k	3251 м ²
	Будівельний об'єм готелю, $V_б$	13710 м ³
	Вартість будівництва, $B_{А+Б}$	407107,2 тис. грн.
	Питомі показники вартості:	
	Вартість 1 місця	5088,8 тис. грн.
	Вартість 1 м ² загальної площі	122,3 тис. грн.
	Вартість на 1 м ³ об'єму будівлі	29,7 тис. грн.

2.6. Кошторис

ро Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення готелю овано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт:

$$B_{ЗБР} = N * S_{заг} * K_T * I_K \quad (2.17)$$

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

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

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

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./дол.США (станом на 2017 1 USD = 27,0 грн.).

$$B_{ЗБР} = 3328 * 1400 * 1 * 27,0 = 125798400 \text{ грн.}$$

Вартість загальнобудівельних робіт є витратами за статтею 2.1. зведеного рисунку. Значення вартості проєктованого готелю «Silver» розраховуємо у ці 2.7.

Таблиця 2.7

Зведений кошторис по готелю «Silver»

Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, грн
А. Базисна вартість будівництва		
Підготовка території будівництва.	1,4% по гл. 2	3089785,3
Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
Загальнобудівельні роботи.	57%	125798400
Електротехнічні	8%	17655915,8
Сантехнічні	6%	13241936,8
Зв'язок та сигналізація.	2%	4413978,9
Устаткування, меблі та інвентар.	27%	59588715,8
Разом за главою 2		220698947,4
Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	3% гл.2	6620968,4
Об'єкти енергетичного господарства.	0,6% гл.2	1324193,7
Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,2% гл. 2	441397,9
Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	5% гл. 2	11034947,4
Благоустрій і озеленення території.	4% гл. 2	8827957,9
Разом за главами 1-7		252038197,9

Продовження таблиці 2.7

Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, грн
Тимчасові будівлі та споруди.	1,2% гл. 1-7	3024458,4
Інші роботи та витрати.	4% гл. 1-7	10081527,9
Разом за главами 1-9		265144184,2
Утримання дирекції об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	5040764,0
Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,5% гл. 1-7	1260191,0
Проектні та вишукувальні роботи.	3% гл. 1-7	7561145,9
Усього. Базисна вартість будівництва.		279006285,1
Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення		

	Обов'язкові платежі (податки та збори).	42% гл.1-9	111360557,4
	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	6% від суми базисної вартості.	16740377,1
В	по розділу Б		128100934,5
Р	вартість будівництва		407107219,5

Загальна вартість готелю «Silver» на 160 місць складала чотириста сім мільйонів сто сім тисяч двісті дев'ятнадцять гривень та п'ятдесят копійок.

2.7. Охорона навколишнього середовища

регіональна організація виконання робіт та експлуатація будівельної техніки, а наявність у всіх технічних засобів гігієнічних сертифікатів повинні вижити негативні впливи на навколишнє природне середовище або звести їх до мінімуму.

Заходи з охорони і раціонального використання земель включають в себе: максимальне скорочення розмірів будівельного майданчика для виконання будівельно-монтажних робіт; земельні роботи вести строго в межах, відведених для виробництва робіт; періодичну очистку від будівельного сміття робочих місць і будмайданчика з вивезення сміття на звалище; колеса автотранспорту перед виїздом з будівельного майданчика необхідно очистити від бруду; виключити розлив паливно-мастильних матеріалів на будмайданчику при експлуатації та експлуатації будівельних машин і механізмів; благоустрій та озеленення території.

Заходи з охорони повітря включають в себе заходи, що забезпечують уникнення викидів шкідливих для людини і навколишнього природного середовища речовин. З цієї метою слід передбачити:

регулювання паливної апаратури двигунів внутрішнього згорання і установку каталітичних нейтралізаторів окислення продуктів неповного згорання; застосування для технічних потреб електроенергії замість твердого та рідкого палива;

застосування контейнерів, спеціальних транспортних засобів для перевезення вантажів, завантаження сипучих матеріалів, які пилять;

організацію контролю будівельних конструкцій і матеріалів на предмет відповідності якості застосовуваних матеріалів в частині вмісту токсичних речовин.

Боротьба з шумами спрямована на забезпечення нормальних умов праці та здоров'я працівників і включає в себе:

застосування в якомога більшій кількості будівельної техніки з електро- і пневматичним приводом;

використання глушників для двигунів;

дотримання технологічної дисципліни, яка виключає переробки робіт;

використання контейнерів для перевезення будівельних вантажів.

Відповідальність за виконання природоохоронних заходів несе підрядник.

Контроль здійснюється органами державного нагляду, які видали дозвіл на виконання робіт. Заява про наміри будівництва наведена у додатку Ж.

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Об'єкт готель 3* «Silver» є підприємством з приватною формою власності.

Здача в експлуатацію засобу розміщення відбувається відповідно до вимог Закону України «Про КМУ» від 13 квітня 2011 р. № 461 (зі змінами і доповненнями) та постанови КМУ № 1390 від 28.12.2011, № 43 від 18.01.2012, № 757 від 15.08.2012, № 512 від 30.10.2013, № 512 від 01.10.2014.).

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 або уповноважена ним особа подає інспекції, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву.

До заяви додаються: проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку; акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генеральним директором та генпідрядною організаціями, субпідрядними організаціями,

щ йснювали будівництво, замовником, страховою компанією (у разі, коли об'єкт захований).

Акт готовності об'єкта до експлуатації підлягає за письмовим зверненням за ника погодженню протягом 10 робочих днів в місцевій державній адстрації. У разі наявності зауважень уповноважений орган подає їх у пиовій формі у десятиденний строк замовникові та інспекції державного арктурно-будівельного контролю.

Замовник зобов'язаний забезпечити усунення недоліків, зазначених у заеннях. Заява разом з документами, що додаються до неї, реєструється у жулі реєстрації виданих свідоцтв і відмов у їх видачі.

У разі коли подана замовником заява з документами, що додаються до неї, відає вимогам цього Порядку, інспекція проводить підсумкову перевірку відності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стартів, будівельних норм і правил та готовності його до експлуатації, яка роинається не пізніше ніж на третій робочій день після реєстрації заяви.

Підсумкова перевірка проводиться на об'єкті будівництва і не може тривати бі як чотири робочих дні. Інспекція під час проведення підсумкової перевірки ма право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати поення, довідки, документи, матеріали, відомості з питань, що виникають, та у раеобхідності залучати заінтересовані органи.

На закінченому будівництвом об'єкті повинні бути виконані всі передбачені пргною документацією та державними стандартами, будівельними нормами і прами роботи, а також змонтоване і випробуване обладнання.

За результатами розгляду заяви з документами, що додаються до неї, та пікової перевірки інспекція протягом двох робочих днів приймає рішення про виу свідоцтва або відмову. Виявлена невідповідність будівництвом об'єкта пргній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил поа бути усунена у строк, визначений інспекцією.

Для одержання свідоцтва замовник може відповідно до вимог цього Порядку пооно звернутися до інспекції лише після усунення невідповідності збудованого

об'єкта проєктній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил.

Інспекція надсилає протягом трьох робочих днів після оформлення свідоцтва копію в місцеву державну адміністрацію, на території якої розташований об'єкт будівництва, для присвоєння йому поштової адреси.

Виконавчий комітет місцевої державної адміністрації протягом трьох робочих днів після присвоєння об'єкту будівництва поштової адреси письмово повідомляє про це заявникові, інспекції та органів статистики.

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

2.9. Охорона праці

Згідно з Законом України «Про охорону праці» власником підприємства незалежно від форми власності та від виду діяльності створюється система управління охороною праці залежно від кількості працюючих (табл.2.8).

Таблиця 2.8

Системи управління охороною праці на підприємстві

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

Документація для організації служби охорони праці готелю

Визначаємо перелік документації при організації системи управління охороною праці готелем «Silver» (табл. 2.9).

Таблиця 2.9

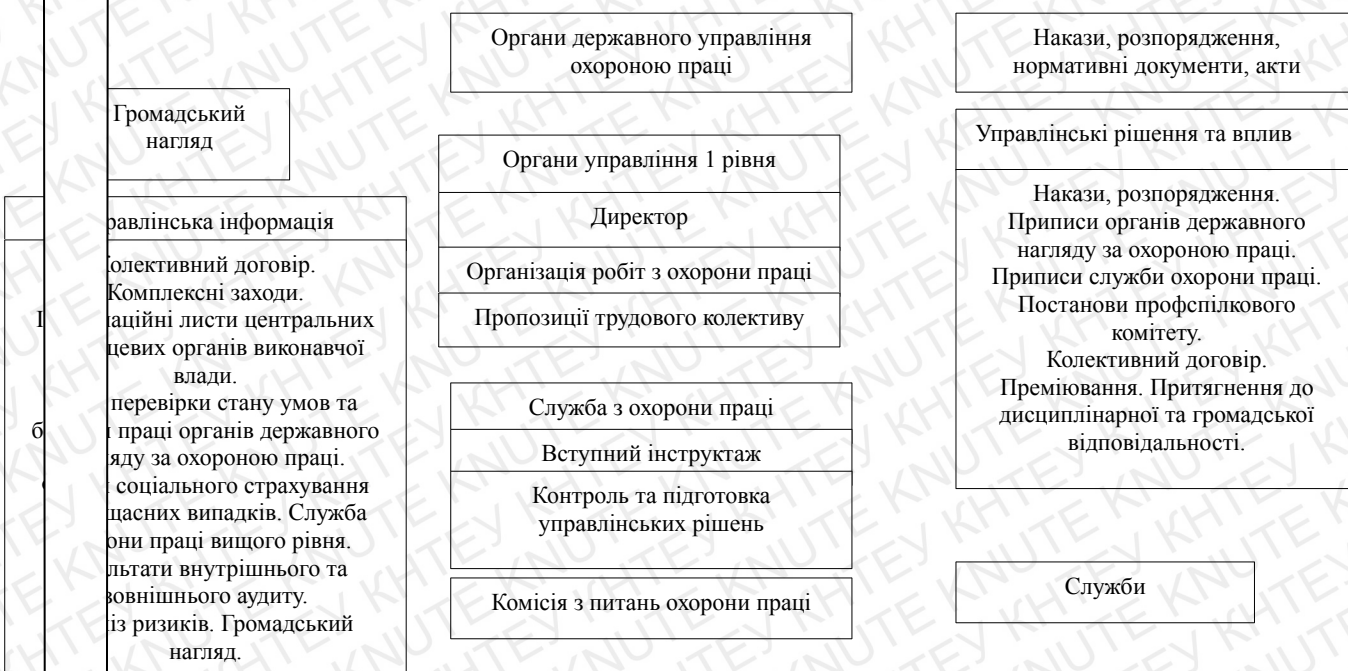
Перелік документації при організації системи управління охороною праці

К	Об'єкт	Перелік документації
	Служба з охорони праці	1. Наказ власника про створення служби з охорони праці № 1 від 1.10.17 2. Положення про службу з охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника № 2 від 1.10.17 (НПАОП 0.00-4.21-04) 3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника № 3 від 2.10.17 (НПАОП 0.00-4.12-05)
	Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з

праці	питань охорони праці, протокол № 4 від 2.10.17
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №5 від 3.10.17 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
всіх підприємств	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 6 від 3.10.17
	2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника № 7 від 4.10.17 (НПАОП 0.00-4.11-07)
	3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника № 8 від 7.10.17
	4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника № 9 від 7.10.17
	5. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника № 10 від 8.10.17
	6. Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 5.10.17
	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)

Вся документація в готелі «Silver» буде зберігатися в службі з охорони праці підприємства в належному стані, зручному для користування. План заходів з охорони праці у проектованому готелі наведено у додатку Л.

Управління охороною праці у готелі «Silver» наведено на рис. 2.1.



Вимоги до ділянки та території готелю

протипожежні розриви між готелем «Silver» та прилеглими будівлями становить 50 м. Проектом передбачено під'їзд пожежних автомобілів до будинку номер 1 у північній частині ділянки, а також до пожежних гідрантів, основних виходів з будівлі, входів, що ведуть до ліфтів, з режимом роботи «Тільки для користування пожежних підрозділів».

Приміщення медичного пункту, побутового обслуговування та торгівлі, заїздів ресторанного господарства розміщені на першому поверсі готелю. Приміщення для організації дозвілля та спортивно-оздоровчого призначення розташовані на 2 поверсі та максимально ізольовані (звукоізолюючими перегородками та перекриттями) від житлових приміщень. Адміністративні

приміщення розміщені на 2 поверсі та додатково відмежовує житлову частину
го від технологічних та інших шумів.

Господарські, виробничо-побутові та технічні приміщення розташовані у
цьому поверсі, мають відокремлений зв'язок із будівлею готелю через
слухові сходи, білізнопровід, службовий ліфт, завантажувальну рампу, що
забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу, гостей, і відвідувачів
близького громадського призначення, які працюють на населений пункт, де
розташовується готель.

Матеріали для внутрішнього оздоблення приміщень готелю вибирали з
таких, що мають гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи
дл. застосування в будівництві житлових будинків.

Номери розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту,
іншого обладнання готелю, ізолювані від шумів і запахів кухні. У жилих
приміщеннях готелів дотримуються гігієнічних нормативів.

Для харчування персоналу передбачена їдальня з розрахунку одночасної
мінімальної посадки 60 % персоналу найбільшої зміни, розташована на
цьому поверсі.

Площа та обсяг приміщень, які передбачено на одне робоче місце у
приміщеннях готелю наведено у таблиці 2.10.

Таблиця 2.10

Площа та обсяг виробничих приміщень на одне робоче місце

	Приміщення	Кількість працюючих у зміну	На одного працюючого	
			площа, м ²	об'єм, м ³
	Приміщення готелю			
Б	прийому і реєстрації	2	5,5	18,2
Б	бронювання	1	9	29,7
Г	роб	1	9	29,7
К	га чергового персоналу	1	8	26,4
К	га чергового адміністратора	1	8	26,4
С	ова	1	6	19,8
П	дарська і приміщення	1	6	19,8
н	ьників			
П	щення охорони	1	8	26,4
М	нкт	1	14	46,2
М	ерні	5	8,6	28,4
В	зв'язку	1	14	46,2

П	альна білизняна	3	12	39,6
П	ня	2	11	36,3
К	т директора	1	12	39,6
К	т заступників директора	2	6	19,8
К	т головного інженера	1	6	19,8
П	во-економічний відділ	1	12	39,6
А		1	12	39,6
Б	терія	2	10	33,0
К	га чергового персоналу з	2	10	33,0
в	аними шафами для білизни			
	Приміщення ЗРГ			
Д	вельний цех	2	10,5	34,7
Х	ний цех	2	9	29,7
Г	ий цех	3	10	33,0
М	а столового посуду	2	12	39,6
М	а кухонного посуду	2	8	26,4
К	т директора	1	6	19,8
К	ра	2	6	19,8
К	т комірника	1	6	19,8
К	т завідувача виробництвом	1	6	19,8

У приміщеннях готелю можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та жилих приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у таблиці 2.11.

Обслуговуючий персонал готелю буде забезпечений спецодягом і додержуватиме правила особистої гігієни, що буде передбачено трудовим договором. Планується проведення гігієнічного навчання персоналу при вступі до роботи і періодичне навчання з частотою 1 раз на рік.

Таблиця 2.11

Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки шкідливих речовин

П	Вид діяльності	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників	
п	п	лові	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Захист органів дихання, шкіри і очей – в захисному одязі, захисних окулярах типу ПО-2, ПО-3 або моноблок, у респіраторі типу “пелюстка”.
п	п	лові	Пил бавовняний, вовняний,	4	Таке саме	2	Може викликати	Вентиляція приміщень, сухе та

		пуховий (з домішкою диоксида кремнію понад 10%)				алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	вологе прибирання
Г	ий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Інтенсивна місцева вентиляція робочої зони та загальна вентиляція приміщення
Г	ий цех, йні ого та нного, тари, ора	Оксид вуглецю	4	-	20	Може мати загальну токсичну дію	Природна механічна припливно-витяжна вентиляція, кондиціонування, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані, рукавиці гумові, фартух прогумований з нагрудником
К	а сухих уктів	Пил борошна	4	-	6	Алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані
К	а сухих уктів	Пил цукру	4	-	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані

Продовження таблиці 2.11

Г	щення	Речовина	Клас небезпекки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
с	йні зого та нного у, тари, ора	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірно кумулятивні властивості	Інтенсивна місцева вентиляція, засоби індивідуального захисту

Обслуговуючий персонал, зайнятий прийомом, видачею, сортуванням чистої білизни, медичні працівники, обслуговуючий персонал приміщень спортивно-оздоровчого призначення, персонал закладів ресторанного господарства буде забезпечений санітарним одягом – білими халатами у кількості 2 комплектів і придатиме обов'язкові медичні обстеження.

У всіх приміщеннях готелю «Silver» щоденно здійснюється вологе прибирання.

У приміщеннях приймально-вестибюльної групи, вестибюлі ресторану, їдальні, кухонному залі, сауні, бані та конференц-залі розташовані медичні аптечки першої допомоги.

У процесі роботи готелю укладатимуться угоди на проведення практичної обробки приміщень проти комах і гризунів. З періодичністю 1 раз на рік устаткований персонал забезпечуватиметься проведення цих робіт.

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях готелю «Solo Plaza» (табл. 2.12) визначено параметри метеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях (оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря у робочій зоні різних приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної роботи відповідно до ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень»).

Таблиця 2.12

Норми мікроклімату у готельних приміщеннях

Приміщення	Холодний період року			Теплий період року		
	Температура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с	Температура, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
Приміщення ремонтної	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Міжповерхові	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Відділення зв'язку	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Приймальна	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Приймальна	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3

К	т директора	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
П	альня	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
К	т заступ-	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
н	директора						
К	т головного	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
ін	ера						
А		22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Б	терія	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
П	во-	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
в	ничий відділ						
П	ові						
п	щення	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
в	ничого						
п	налу						
Т	ельна зала	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
р	ану						
Т	ельна зала	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
л	ру						
Г	й цех	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Х	ий цех	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Д	ельний цех	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
П	щення для	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
п	алу						
К	т директора	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
К	а	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
П	щення	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
к	ика						
М	столового та	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
к	ого посуду						

Всі житлові і підсобні приміщення готелю, а також загальні коридори й холи мають природне освітлення

Загальне штучне освітлення передбачене в усіх, без винятку, приміщеннях. У всіх кімнатах, виробничих, адміністративних, вестибюлі, конференц-залі передбачене місцеве освітлення окремих функціональних зон.

Характеристика системи освітлення, для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт згідно ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення» наведено у таблиці 2.13.

Таблиця 2.13

Норми та якісні показники освітлення

Виробничі приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне (коефіцієнт природного

			освітлення), %
Вестибюль готелю	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Коридори готелю	Штучне освітлення	200	-
житлові приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
кімнато-дзвілєві приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
спортивно-оздоровчі приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
подарсько-виробничі приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Адміністративні, побутові та технічні приміщення	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
торгівельні зали ЗРГ	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
виробничі приміщення ЗРГ	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Мийна посуду	Штучне освітлення	200	-
технічні приміщення	Штучне освітлення	200	-

При проектуванні готелю «Silver» передбачено встановлення у виробничій та інших видів освітлення аварійного та евакуаційного. Аварійне освітлення передбачається для продовження роботи у випадку відключення робочого освітлення.

Найменша освітленість робочих поверхонь і території підприємства, які потребують обслуговування при аварійному режимі, складає 5 % від нормованої освітленості для загального робочого освітлення, але не менше 2 лк всередині приміщень і не менше 1 лк – на території підприємства. Світильники аварійного освітлення мають розпізнавальні ознаки: особливі розміри, тип та знаки.

Евакуаційне освітлення готелю «Silver» призначене для безпечної евакуації людей з приміщень і будівель у випадку аварійного відключення робочого освітлення. Воно передбачене в приміщеннях, де можуть одночасно знаходитися понад 50 осіб, в проходах і на сходах за числа евакуйованих понад 50 чоловік. Евакуаційне освітлення забезпечує освітленість в приміщеннях на підлозі основних приміщень і на сходах не менше 0,5 лк та на відкритій території – не менше 0,2 лк. Під час евакуації людей використовують світильники аварійного освітлення.

Основними джерелами шуму та вібрації у готелі «Silver» є настільне та пікове устаткування, вентиляційних систем. Зниження шуму та вібрації, що впливають на людину, здійснюються наступним чином:

- установкою агрегатів механізмів на спеціальні амортизатори, плаваючі фундаменти;
- облицюванням приміщень і цехів звукоізолюючими матеріалами, вистанням для стін і стелі вентиляційних камер звукопоглинаючих матеріалів (акустичної плити та скловати, повстини, перфорованого картону);
- локалізацією шуму і вібрації шляхом високоякісного виготовлення, монтажу та ремонту обладнання і балансування частин, що обертаються;
- застосування гнучких вставок, що відокремлюють агрегати і апарати від систем трубопроводів;
- поліпшенням обслуговування і ремонту діючого обладнання, заміною деталей, механізмів та апаратів, що морально застаріли;
- вибором раціонального режиму праці і відпочинку, скороченням часу зниження у шумних умовах, лікувально-профілактичними заходами, якщо необхідно;
- забезпечення двигунів холодильного обладнання звуковіброізолюючими прокладками або фундаментом.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Виділяють три системи засобів і заходів забезпечення електробезпеки: система технічних засобів і заходів, система електрозахисних засобів та система організаційно-технічних заходів і засобів.

Основні технічні засоби і заходи забезпечення електробезпеки при нормальному режимі роботи електроустановок включають:

- ізоляцію струмовідних частин;
- недоступність струмовідних частин;
- блоківки безпеки;

- засоби орієнтації в електроустановках;
- виконання електроустановок, ізольованих від землі;
- захисне розділення електричних мереж.

Ізоляція струмовідних частин забезпечує технічну працездатність електроустановок, зменшує вірогідність потраплянь людини під напругу, замикань на землю і на корпус електроустановок, зменшує струм через людину при доторканні до неізольованих струмовідних частин в електроустановках, що захищає від ізольованої від землі мережі за умови відсутності фаз із підвищеною ізоляцією.

Основними заходами забезпечення недоступності струмовідних частин є застосування захисних огорожень, закритих комутаційних апаратів (пакетних перемикачів, комплектних пускових пристроїв, дистанційних електромагнітних пристроїв управління споживачами електроенергії тощо), розміщення неізольованих струмовідних частин на недосяжній для ненавмисного доторкання до них висоті, різного роду пристосуваннями тощо, обмеження доступу до них осіб в електротехнічні приміщення.

Застосування блоківки безпеки. Блоківки безпеки застосовуються в електроустановках, експлуатація яких пов'язана з періодичним доступом до оголених струмовідних частин (випробувальні і дослідні стенди, установки для випробування ізоляції підвищеною напругою), в комутаційних апаратах, помилки в управлінні яких можуть призвести до аварії і нещасних випадків, вимикачах, пусковій апаратурі, автоматичних вимикачах, які працюють в умовах підвищеної небезпеки.

Механічні блоківки безпеки виконуються, переважно, у вигляді механічних конструкцій (стопори, замки, пружинно-стержневі і гвинтові конструкції тощо), які не дозволяють знімати захисні огороження електроустановок, відкривати комутаційні апарати без попереднього зняття з них напруги.

Захисне заземлення. Відповідно до ГОСТ 12.1.009-76, захисне заземлення - це вмисне електричне з'єднання з землею чи її еквівалентом металевих неструмівних частин електроустановок, які можуть опинитись під напругою.

Захисному заземленню підлягають:

- електроустановки напругою 380 В і більше змінного струму і 440 В і більше постійного струму незалежно від категорії приміщень (умов) щодо небезпеки електротравм;
- електроустановки напругою більше 42 В змінного струму і більше 110 В постійного струму в приміщеннях з підвищеною і особливою небезпекою електротравм, а також електроустановки поза приміщеннями.

Відповідно до зазначеного заземлюються:

- неструмівні частини електричних машин, апаратів, трансформаторів;
- каркаси розподільчих щитів, шаф, щитів управління, а також їх знімні частини і частини, що відкриваються, якщо на них встановлено електрообладнання напругою більше 42 В змінного і більше 110 В постійного струму.
- металоконструкції виробничого обладнання, на якому є споживачі електроенергії.

Пожежна безпека

Готель «Silver» буде оснащено адресною системою автоматичної пожежної сигналізації наступні приміщення: коридори, приймально-вестибюльну групу, адміністративно-побутові, виробничі, складські та приміщення спортивно-оздоровчого призначення забезпечено переносними вогнегасниками.

Системи пожежної безпеки готелю «Silver» забезпечують виконання таких завдань: автоматичне оповіщення служби безпеки, усіх співробітників і гостей готелю і служби міської пожежної охорони про загоряння; ефективне і своєчасне виявлення загоряння з точною вказівкою місця; вжиття заходів щодо гасіння пожежі, запобігання поширенню вогню, диму; організація евакуації людей з будівлі, що горить, включаючи розблокування всіх дверей і ліфтів, включення звукових показників, блокування ліфтів.

сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводять на централізованого пожежного спостереження, розміщений у приміщенні охорони готелю, пожежній частині МЧС, яка знаходиться на відстані 3,5 км від готелю.

Місця розміщення вогнегасників їх позначено знаком «Вогнегасник», який видно на видному місці. Перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників, наведено у таблиці 2.14.

Таблиця 2.14

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Коридори	В пожежонебезпечна	порошковий ВП-5	3
Рейс-приймально-вестибюльні приміщення	В пожежонебезпечна	порошковий ВП-5	3
Приміщення поповнювального обслуговування	В пожежонебезпечна	водопінний ВВП-6	5
Заклади ресторанного господарства	В пожежонебезпечна	порошковий ВП-5	4
Виробничі приміщення	В пожежонебезпечна	порошковий ВП-5	2
Складські приміщення	В пожежонебезпечна	порошковий ВП-5	1
Адміністративно-побутові приміщення	В пожежонебезпечна	водопінний ВВП-6	6
Технічні приміщення	А вибухопожежонебезпечна	вуглекислотний ВВК-1,4	2
Приміщення побутового обслуговування та торгівлі	В пожежонебезпечна	порошковий ВП-5 вуглекислотний ВВК-1,4	3 та 2
Приміщення анімаційно-розважального призначення	В пожежонебезпечна	порошковий ВП-5 вуглекислотний ВВК-1,4	4 та 4
Приміщення спортивно-оздоровчого призначення	В пожежонебезпечна	порошковий ВП-5	1
Господарсько-виробничі приміщення	В пожежонебезпечна	порошковий ВП-5 вуглекислотний ВВК-1,4	3 та 3

Враховуючи точки зору пожежної небезпеки приміщення готелю характеризуються за ДСТУ В.1.1-7-02. Необхідну кількість вогнегасників готелю «Silver» та їх тип визначено залежно від вогнегасної спроможності та гранично захищуваної площі, категорії приміщень за вибухо-пожежною та пожежною небезпекою, а також з урахуванням класу пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні.

Евакуація людей

Розташування і взаємне компонування робочих місць і обладнання в готелі «Silver» не лише за умови їх функціональної взаємодії в робочому процесі, але і з урахуванням швидкої евакуації при виникненні пожежі та надзвичайних ситуацій. Згідно з ГОСТ 12.1.004-91 кожен об'єкт повинен мати таке об'ємно-планувальне і технічне виконання, щоб евакуація людей з нього була завершена до настання гранично допустимих значень небезпечних факторів пожежі, а при недоцільності евакуації був забезпечений захист людний в об'єкті.

В готелі «Silver» передбачені:

- коридори із мінімальної шириною проходу 1,8 м;
- двері, що відкриваються назовні для людини, що спрямовується по вулиці з приміщення із мінімальною шириною 0,65 м;
- кількість евакуаційних виходів із будови становить 3 шт. (не включаючи головного входу, який також може бути використаний для евакуації з будівлі), що пояснюється обраною формою будівлі.

На випадок пожежі передбачена і забезпечена евакуація людей з приміщень, що знаходяться, через запасні евакуаційні виходи, які ведуть з приміщень:

- а) першого поверху назовні безпосередньо або через коридор, вестибюль, сходову клітку;
- б) будь-якого поверху, крім першого, в коридор, що веде на сходову клітку, в тому числі через хол. При цьому сходові клітки мають вихід назовні.

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні становить 200 м, що цілком відповідає нормативним значенням.

Евакуаційні шляхи забезпечують у випадку виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться в приміщеннях будівель і споруд, протягом не більше одного часу евакуації, який становить не більше 30-45 сек.

План евакуації на випадок виникнення пожежі у готелі наведено в Додатку С.

Цивільний захист

Із виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у проектованому готелі за типовою структурою створено систему цивільного захисту.

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

Керівництво готелю 3* «Silver» незалежно від форми власності забезпечує працівників засобами індивідуального та колективного захисту за рахунок підприємства, організовує евакуаційні заходи, створює сили для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій, забезпечує їх готовність до практичних дій, упроваджує інші заходи цивільної оборони і несе пов'язані з ними матеріальні та фінансові витрати в обсягах, передбачених законодавством.

Заказом начальника цивільного захисту готелю «Silver» № 1 від 06.10.2017 року призначено заступники з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання, оперативних питань.

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

Для організації та здійснення спеціальних заходів цивільного захисту в готелях створено служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів.

До основних служб цивільного захисту належать такі:

1. Служба зв'язку, оповіщення та інформації. Створено 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 внутрішньої охорони. Начальником служби є начальник охорони готелю. Служба

забезпечує надійну охорону готелю, громадського порядку при загрозі надзвичайних ситуацій і під час рятувальних робіт.

1. 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.

2. 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: розробляє та здійснює попереджувальні заходи, що підвищують стійкість основних споруд, розбирає аварії і рятує людей.

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

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

Посади керівників служб зазначені згідно з розробленим для проектного готелю штатного розпису.

Кожна служба має формування – команди та групи.

План заходів з цивільного захисту готелю «Silver» наведений у додатку М.

Висновки до розділу 2

Розраховано загальну площу готелю 3* «Silver», визначено етажність будівлі та елементами багато-планувальне рішення.

Визначено інженерно-будівельне рішення готелю «Silver», його розміщення в місцевій будівній структурі, охарактеризовано конструктивну схему будівлі та інженерних систем. Розроблено пропозиції щодо дизайну готелю, який буде виконано у стилі контемпорарі. Розраховано кошторис будівництва, який склав 407,2 тис. грн. та експлуатаційні показники проекту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води).

Розроблено заходи з охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки, охорони навколишнього середовища та цивільного захисту.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Організації зі здобуттям статусу юридичної особи функціонують відповідно до законодавства. В Україні основними формами підприємницької діяльності є товариства, кооперативи та приватні підприємства.

Для проектного підприємства готельного господарства – готелю 3* «Silver» на 10 місць у Шевченківському районі м. Києва обрано організаційно-правову форму приватного акціонерного товариства (ПрАТ).

Приватне акціонерне товариство – це господарське товариство, яке має поділений на визначену кількість акцій однакової номінальної вартості статутний капітал і несе відповідальність за зобов'язаннями тільки майном товариства, а акціонери несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах вартості належних їм акцій.

Характеристики форми власності проектного готелю «Silver» наведені у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Характеристики форми власності проектного готелю «Silver»

Організаційно-правова форма підприємства	Приватне акціонерне товариство (ПрАТ)
Установчі документи	Установчий договір, статут
Виконавчі органи	Правління або інший орган, передбачений статутом, на чолі з головою правління
Назва капіталу	Статутний капітал
Порядок формування капіталу	Сума акцій акціонерів рівної номінальної вартості, але не менше суми, еквівалентної 1250 мінімальним заробітним платам

Приватне акціонерне товариство має значно більші можливості в порівнянні з іншими формами організації бізнесу по залученню коштів населення та інституційних інвесторів. Така мобілізація капіталів здійснюється за рахунок випуску (емісії) цінних паперів з подальшим продажем їх усім бажаючим. Капітал, отриманий таким чином, корпорація отримує в довічне користування і може використовувати його на різні потреби - на створення нових виробництв, на рефінансування заборгованості та інші цілі. Приватна корпорація отримує

можливість залучати фінансові ресурси із зовнішніх джерел за допомогою емісії облігацій. Цей інструмент може бути дуже ефективний, оскільки дозволяє залучати грошові кошти на тривалі терміни (5, 10 і більше років); причому виплати відсотків за облігаціями корпорація здійснює з валового (загального) прибутку, тоді як дивідендні виплати по акціях виробляються з чистого прибутку. Тому за певних умов облігації стають кращим фінансовим інструментом, ніж акції.

Необхідно відзначити і таку важливу перевагу ПрАТ як можливість стимулювання персоналу компанії за допомогою власних акцій. Так, провідним механізмом приватного акціонерного товариства можуть бути запропоновані права на купку пакетів акцій у майбутньому за пільговими цінами.

Тим самим створюється дієва мотивація для ефективної діяльності компанії у зв'язі з тим, що менеджерам це вигідно, тому що чим краще працює компанія, тим вище ринкова вартість її акцій і тим більшою мірою їх ціна відрізняється від сплати зафіксованої; а саме ця різниця в цінах і є винагородою менеджерів. Є також і інші переваги - наприклад, за рахунок того, що акціонерне товариство набуває публічний, «відкритий» статус, розширюється популярність компанії, зростає її престиж і авторитет, вона стає більш відомою великій кількості потенційних клієнтів і партнерів по бізнесу.

Крім того, цінні папери приватної корпорації «ходять» на біржовому та позабіржовому ринку, що дозволяє встановлювати щоденне котирування паперів корпорації. Тим самим створюється можливість, по-перше, судити про діяльність приватного акціонерного товариства і його керуючих за результатами роботи компанії, і, по-друге, створюється висока ліквідність цінних паперів компанії, що дозволяє кожному акціонеру будь-який момент обміняти свої акції на гроші.

Склад пакету документації, який необхідний для створення суб'єкта господарювання, який відповідає чинному законодавству України наводимо у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

Назва документа	Зміст документа
-----------------	-----------------

І	Проколи загальних зборів акціонерів	Закріплення рішень про створення приватного акціонерного товариства, розміри визначеного статутного фонду, склад учасників товариства та розміри їх внесків, відкриття рахунків в банку. Введення в дію статуту, установчого договору. Призначення складу ревізійної комісії та виконавчої дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками товариства.
	Акт оцінювання майнових внесків учасників	Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків акціонерів.
	Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві.
	Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства.
І	Ідентифікаційна картка	Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності.
Кв	Відомості про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію.
д	Відомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.
в	Відомлення про сплату внеску до статутного фонду.	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного фонду товариства.

Розмір статутного капіталу приватного акціонерного товариства становить 1250 мінімальних заробітних плат виходячи із ставки мінімальної зарплатної плати, що діє на момент створення (реєстрації) товариства. Станом на липень 2017 р. ця сума складає $1250 \cdot 3200 = 4000000$ гривень.

Відповідно до чинної нормативно-правової бази складають внутрішньо-організаційні документи, що регламентують працю персоналу готелю 3* «Silver». Перелік документів, які регламентують працю персоналу готелю поділяються на зовнішні та внутрішні документи.

Зовнішні документи:

- Національний класифікатор професій.
- Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників.
- Накази Державної туристичної адміністрації України та Управління регіонального господарства.

- ДСТУ 28681.4-95. Вимоги до класифікації готелів.
- ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
- Інструкція про умови та правила провадження підприємницької діяльності, пов'язаної з організацією іноземного та зарубіжного туризму (ліцензійні умови) та контроль за їх дотриманням (затверджено наказом Ліцензійної палати України та Державного комітету по туризму 12.01.99 № 5/1).

Внутрішні документи:

- Статут.
- Організаційна структура.
- Штатний розпис.
- Колективний договір.
- Положення про оплату праці.
- Положення про підрозділ.
- Правила внутрішнього розпорядку.
- Посадові інструкції.
- Накази, службові записки, розпорядження, рішення директора (керівника) підприємства.

Перелік документів, які регламентують працю персоналу готелю 3* «Silver»:

1. Основний документ, що регламентує діяльність підприємства (установчий договір, статут).
2. Положення про підрозділ.
3. Посадову інструкцію.

Статут — встановлений засновником (власником майна) готелю обсяг правил, що регулюють його правовий стан, відносини, пов'язані з внутрішнім управлінням, стосунки з іншими організаціями чи громадянами (додаток Н). Статут затверджується власником майна. У статуті підприємства визначаються:

- власник підприємства;
- найменування підприємства;
- місцезнаходження підприємства;
- предмет і цілі діяльності підприємства;

- органи управління підприємства і порядок їх формування;
- компетенція і повноваження трудового колективу підприємства та його виборних органів;
- орган, який має право представляти інтереси трудового колективу (рада трудового колективу, рада підприємства, профспілковий комітет та інше).
- порядок утворення майна підприємства;
- умови реорганізації та припинення діяльності підприємства.

З метою регламентації діяльності структурних підрозділів та визначення їх місця в організаційній структурі підприємства власник готелю, в данному випадку кадрова служба, розробляє, а керівник затверджує і застосовує положення про кожний з них. За своїм статусом положення про структурний підрозділ є внутрішнім нормативним документом, на підставі якого організовують повсякденну діяльність структурного підрозділу, оцінюють результати роботи, складають посадові інструкції, визначають завдання, функції, права та обов'язки, а головне — відповідальність працівників.

Положення про структурний підрозділ підприємства, як правило, розробляє керівник підрозділу або робоча група спеціалістів у галузі управління, трудового права та відповідного напрямку діяльності підприємства.

Проект положення підписується керівником структурного підрозділу (членами робочої групи), погоджується із заступником керівника підприємства відповідного напрямку роботи, керівниками структурних підрозділів або посадовими особами, з якими взаємодіє цей підрозділ, та затверджується керівником підприємства в порядку, встановленому для затвердження нормативних документів (грифом «ЗАТВЕРДЖУЮ»).

Після затвердження один примірник положення про структурний підрозділ зберігається в керівника підрозділу, другий — у кадровій службі.

Положення про структурні підрозділи тих підприємств, установ, організацій, документи яких надходять до державних архівів, зберігаються постійно, а тих, документи яких не надходять до державних архівів, — три роки після заміни новими.

У разі перерозподілу функцій між структурними підрозділами у зв'язку з реорганізацією (змінюючи структуру) підприємства зміни (доповнення) до положення про структурний підрозділ може бути внесено тільки наказом керівника підприємства.

Положення про структурний підрозділ замінюється та заново затверджується в разі зміни назви підприємства або підрозділу.

Положення про будь-який структурний підрозділ складається з таких розділів.

1. *«Загальні положення»*. У розділі має бути зазначено: точну назву структурного підрозділу та його місце в організаційній структурі підприємства (правовий статус); порядок створення і ліквідації; структуру; підпорядкування; посаду керівника структурного підрозділу та порядок його заміщення в разі відсутності; порядок призначення та звільнення працівників підрозділу; порядок внесення змін і доповнень до положення; перелік основних нормативно-правових документів та інструкцій, якими має керуватися структурний підрозділ у своїй діяльності. У розділі не зазначають кваліфікаційних вимог до керівника структурного підрозділу, оскільки вони обумовлюються його посадовою інструкцією.

2. *«Завдання»*. Розділ має містити формулювання основних завдань (напрямків діяльності) структурного підрозділу.

3. *«Функції»*. У розділі всебічно характеризується діяльність структурного підрозділу і ступінь його самостійності у вирішенні тих чи інших питань, пов'язаних із виконанням основних завдань (забезпеченням напрямків діяльності).

4. *«Права»*. Розділ має містити перелік прав, наданих структурному підрозділу, необхідних для реалізації покладених на нього функцій.

5. *«Відповідальність»*. У розділі перелічуються основні позиції, за якими працівники структурного підрозділу несуть колективну відповідальність за невиконання покладених на підрозділ завдань і функцій, невикористання наданих йому прав, за недостовірність даних у документації, яку веде структурний підрозділ, тощо. Індивідуальна відповідальність працівників структурного

підрозділу за невчасне і неякісне виконання посадових обов'язків, порушення трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку і т. ін. встановлюється посадовими інструкціями.

6. *«Взаємовідносини з іншими підрозділами».* У розділі визначається коло службових взаємовідносин структурного підрозділу з іншими підрозділами підприємства, а також сторонніми організаціями з питань, які належать до його компетенції, зокрема щодо отримання (надання) інформації, погодження документів, спільного виконання роботи і т. д.

Положення про структурний підрозділ відділу постачання готелю 3* «Solo Plaza» наведено в додатку П.

Згідно з вимогами чинного законодавства і на основі Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, з урахуванням особливостей штатного розпису, а також за наявності положень про структурні підрозділи власник готелю розробляє і затверджує посадові інструкції. Для проектного готелю складено посадову інструкцію (додаток Р).

Посадові інструкції мають статус нормативного документа, вони чітко визначають вимоги до конкретних посадових осіб, забезпечують раціональний розподіл обов'язків між працівниками, уможливають об'єктивне оцінювання їхньої діяльності і є нормативною основою для застосування до них заходів впливу. Посадова (робоча) інструкція є постійно діючим нормативним документом. До неї можуть вноситися доповнення або зміни (у разі перерозподілу обов'язків, скорочення штату та в інших випадках), але лише на підставі наказу, з яким працівника, що обіймає посаду, потрібно ознайомити не пізніше як за два місяці до внесення зазначених змін (доповнень). У разі зміни назви підприємства, підрозділу, посади до посадової інструкції вносять відповідні зміни і знову затверджують її. Оригінал затвердженої посадової інструкції зберігається в кадровій службі (у посадової особи, яка виконує її функції). Копії посадової інструкції, засвідченої в установленому порядку, видаються працівникові та керівнику відповідного структурного підрозділу.

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

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

Організаціо-функціональна структура готелю побудована на кількох рівнях:

- вищий рівень управління (інституційний): генеральний директор (власник), управляючий готелем.
- середній рівень (управлінський): заступники директора різноманітних служб.
Генеральний директор
- нижчий (технічний) рівень: адміністратори, старші покоївки, старші офіціанти, старші портьє.

Управління готелем «Silver» вирішено за лінійною структурою. Дана структура управління є найбільш логічною, стрункою і формально визначеною.

Лінійні зв'язки в готелі відбивають рух управлінських рішень і інформації, що виходять від так званого лінійного менеджера, тобто особи, яка цілком відповідає за діяльність. На чолі кожного структурного підрозділу знаходиться керівник, наділений усіма повноваженнями, що здійснює усі функції управління. При лінійному управлінні кожна ланка і кожен підлеглий мають одного керівника, через якого одним каналом проходять усі управлінські команди. У цьому випадку управлінські ланки несуть відповідальність за результати всієї діяльності об'єктів, що ними безпосередньо управляються. Організаційна структура управління готелем «Silver» наведена на рис. 3.1.

Технічна служба

*Рис. 3.1 - Організаційна програма лінійного типу управління
готелем «Silver»*

Основні служби проектового готелю «Silver» наведено у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Основні служби готелю «Silver»

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Адміністративна служба	Вирішення питань з управління, чіткого дотримання та виконання всіх обов'язків персоналу, перспективного та оперативного планування, маркетингу	Генеральний директор, директор з розміщення, директор ЗРГ, менеджер з обслуговування, головний економіст, секретар
Бухгалтерія	Аналіз результатів господарської і фінансової діяльності, забезпечення рентабельності готельного підприємства, підбір персоналу	Головний бухгалтер, бухгалтер-касир

Служба хаускіпінг	Приймання і оброблення заявок, складання необхідної документації: графіку заїзду на день, місяць, квартал, рік), карти руху номерного фонду	Менеджер служби хаускіпінг, старша покоївка, покоївка, менеджер пральні, прибиральник
Служба приймання та розміщення та бронювання	Приймання гостя, оформлення гостя, виписки рахунків, ведення карти гостя; Збут готельного продукту, вивчення динаміки попиту на готельні послуги, аналіз заповнення номерів, прогноз діяльності готелю	Адміністратор, агент із бронювання номерів, носій багажу, гардеробник
Служба харчування	Організація виробничих та допоміжних процесів приготування страв, організація обслуговування гостей в торгівельній залі ресторану, бару, організація складського господарства	Шеф-кухар, кухарі, адміністратор, офіціант, бармен, мийник посуду, прибиральник
Спортивно-оздоровча служба	Тренування гостей готелю, догляд за їх здоров'ям та самопочуттям. Надання послуг масажу, косметологічних та перукарських послуг.	Тренер, інструктор з йоги та фітнесу, працівник сауни, масажист, косметолог, перукар, майстер манікюру
Анімаційно-дозвілева служба	Забезпечення гостей готелю необхідними засобами комунікації, оренда конференц-зали, організація дозвілля в дитячій кімнаті та більярдній	Адміністратор конференц-залу, конференц-асистент, вихователь дитячої кімнати, працівник більярду, працівник дартсу
Служба охорони	Забезпечення особистої безпеки гостей і збереження їх власності, приймання належних запобіжних заходів для захисту гостей та персоналу від грабежу, шахрайства	Начальник служби охорони, охоронці
Технічна служба	Підтримання складних інженерних систем в робочому стані і їх ремонт	Головний інженер, сантехнік, електрик

Розробка плану з праці готелю включає вирішення наступних завдань:

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

Діапазон посадових окладів працівників готелю передбачений Єдиною тарифною сіткою оплати праці.

Планування чисельності персоналу закладу готельного господарства здійснюється за такими категоріями:

- адміністративно-управлінський персонал;

- операційний персонал (персонал основної операційної діяльності);
- допоміжний персонал.

Механізм матеріального стимулювання працівників готельного господарства діє через форми і системи оплати праці, які використовуються для різних категорій працівників готелю, а також через систему компенсаційних доплат та стимулюючих надбавок до посадових окладів, передбачених Законом України «Про оплату праці».

При плануванні чисельності персоналу повинен бути визначений його якісний склад (рівень кваліфікації, освіти). При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування ($Ч_{сп}$), використовують формулу 3.1:

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

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

$Н_{обс}$ - норма обслуговування;

$K_{зам}$ — коефіцієнт заміщення. За допомогою коефіцієнта заміщення здійснюється коригування явочної чисельності працівників із урахуванням відпусток, листків непрацездатності, інших неявок на роботу з поважних причин. У проекті варто прийняти $K_{зам} = 1,1$.

Середньооблікову чисельність покоївок готелю *** «Silver» розраховуємо у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Розрахунок чисельності покоївок готелю «Solo Plaza»

Категорія і місткість номерів	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
			у I зміну	у II та III зміни	на добу	
А	1	2	3 = 1:2	4	5 = 3+4	6 = 5*K _{зам}
Апартамент	1	3	0,3	0,5	0,8	1
Люкс	3	4,5	0,7	0,5	1,2	1
Стандарт	12	4,5	2,7	1	3,7	4

(одномісний)						
Стандартний (двомісний)	30	6,5	4,6	1,5	6,1	7
Разом	46			3,5	11,8	13

Систему матеріального стимулювання праці персоналу готелю встановлюють за таким алгоритмом: вибір форм та систем оплати праці для кожної категорії працівників; обґрунтування планового фонду основної заробітної плати; формування системи додаткового стимулювання праці.

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

(3.2)

де P_m – кількість робочих місць певної професії;

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

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

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

Розробку плану з праці у готелі «Silver» здійснювали з урахуванням кваліфікації працівників та характеру робіт, що виконуються, розміру мінімальної заробітної плати на початок календарного року, та тарифного коефіцієнта, за яким встановлюється посадовий оклад (табл 3.5).

Таблиця 3.5

**Планування фонду заробітної плати працівників готелю
«Silver» на плановий рік**

Посада	Кількість штат- них одиниць	Посадовий ок- лад, грн.	Доплати та надбавки, грн.			Заробітна плага, грн.	Місячний фонд заробітної плати, грн.
			категорія	звання	інше		
1	2	3	4	5	6	7	8

<i>Адміністративно-управлінська служба</i>							
Генеральний директор	1	12000	500	500		13000	13000
Директор з розміщення	1	8000		500		8500	8500
Директор ЗРГ	1	8000		500		8500	8500
Менеджер з обслуговування	1	7000			500	7500	7500
Головний економіст	1	5000			550	5550	5550
Головний бухгалтер	1	5000			550	5550	5550
Бухгалтер-касир	1	4200			400	4600	4600
Секретар	1	3800			400	4200	4200
Разом	8	53000	500	1500	2400	57400	57400
<i>Служба приймання та розміщення</i>							
Адміністратор	2	4000			200	4200	8400
Агент з бронювання номерів	1	4000				4000	4000
Носій багажу	2	3200				3200	6400
Гардеробник	1	3200				3200	3200
Разом	6	14400			200	14600	22000
<i>Служба хаускіпінг</i>							
Менеджер служби	1	4000			200	4200	4200
Старша покоївка	1	4000				4000	4000
Покоївка	13	3200				3200	41600
Менеджер пральні	1	3900			150	4050	4050
Працівник пральні	1	3200				3200	3200
Прибиральники приміщень	2	3200				3200	6400
Разом	19	21500			350	21850	63450
<i>Служба постачання</i>							
Завідувач складом	2	4400			200	4600	9200
Водій	1	3400			150	3550	3550
Вантажник	1	3350			150	3500	3500
Разом	4	11150			500	11650	16250
<i>Спортивно-оздоровча служба</i>							
Тренер	1	3400				3400	3400
Інструктор з йоги та пілатесу	1	3400				3400	3400

Продовження таблиці 3.5

1	2	3	4	5	6	7	8
Працівник сауни	1	3200				3200	3200
Масажист	1	3400				3400	3400
Разом	4	13400				13400	13400
<i>Культурно-дозвілєва служба</i>							
Адміністратор конференц-залу	1	3400				3400	3400
Конференц-асистент	1	3400				3400	3400
Вихователь дитячої кімнати	1	3400			200	3600	3600
Працівник більярду	1	3200				3200	3200
Працівник дартсу	1	3200				3200	3200

Разом	5	16600			200	16800	16800
<i>Служба побутового обслуговування</i>							
Косметолог	1	3400				3400	3400
Перукар	1	3450				3450	3450
Майстер манікюру	1	3400				3400	3400
Працівник пральні та хімчистки	1	3200				3200	3200
Екскурсовод	1	3200				3200	3200
Продавець торговельних кіосків	1	3200				3200	3200
Разом	6	19850				19850	19850
<i>Технічна служба</i>							
Головний інженер	1	4400			200	4600	4600
Електрик	1	3500				3500	3500
Сантехнік	1	3500				3500	3500
Разом	3	11400			200	11600	11600
<i>Служба охорони</i>							
Начальник служби	1	4400			200	4600	4600
Охоронець	2	3400				3400	6800
Разом	3	7800			200	8000	11400
РАЗОМ	58	169100	500	1500	4050	175150	232150
<i>Служба харчування</i>							
Шеф-кухар	1	6000	500	500		7000	7000
Кухар 6-го розряду	1	4500				4500	4500
Кухар 5-го розряду	2	4200				4200	8400
Кухар 4-го розряду	3	4000				4000	12000
Кухар 3-го розряду	2	3700				3700	7400
Мийник посуду	1	3200				3200	3200
Прибиральники приміщень	1	3200				3200	3200
Адміністратор	2	4100				4100	8200
Бармен	4	3400				3400	13600
Офіціант	12	3200				3200	38400
РАЗОМ ПО СЛУЖБІ ХАРЧУВАННЯ	29	39500	500	500		40500	105900
РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ	87	208600	1000	2000	4050	215650	338050

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Преміальну частину фонду оплати праці готелю «Solo Plaza» розраховуємо у таблиці 3.6. Плановий розмір премій на рік для персоналу проєктованого готелю визначаємо у таких параметрах:

- для адміністративно-управлінського персоналу – 20%;
- для виробничого персоналу – 30%;
- для допоміжного персоналу – 10%.

Таблиця 3.6

Преміальна частина фонду оплати праці готелю на плановий рік

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	57400	20	11480
Основний персонал	214350	30	64305
Допоміжний персонал	66300	10	6630
Разом	338050		82415

Розрахунок фонду оплати праці готелю «Silver» на плановий рік проводимо у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Фонд оплати праці у готелі «Silver» на плановий рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	338,1
Місячний фонд додаткової заробітної плати	82,4
Разом місячний фонд оплати праці	420,5
Річний фонд основної заробітної плати	4056,6
Річний фонд додаткової заробітної плати	989,0
Разом річний фонд оплати праці	5045,6
Участь працівників у прибутках	1059,6

Узагальнення попередніх розрахунків чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу зводимо у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

План з праці готелю «Silver» на плановий рік

Показники	У розрахунку на плановий рік
Планова чисельність працівників, усього	87
- у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	8
- основний операційний персонал, осіб	59
- допоміжний персонал, осіб	20
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	4056,6
- у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	688,8
- основний операційний персонал, тис.грн.	2572,2
- допоміжний персонал, тис.грн.	795,6
Фонд додаткової заробітної плати	2048,6
- у т.ч. доплати та надбавки, тис. грн.	989,0
- участь працівників у прибутках, тис. грн.	1059,6
Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.	6105,2
Структура фонду оплати праці:	
- основна заробітна плата, %	66,4
- додаткова заробітна плата, %	33,6

3.2. Капітал

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

При використанні прямолінійного методу нарахування амортизації основних фондів (рівномірного нарахування зносу) встановлюється мінімальний термін їх служби, передбачений Податковим кодексом України (ПКУ), і, відповідно, планується максимальна річна сума амортизаційних відрахувань, отже планові річні витрати на амортизацію будуть вищими, а плановий прибуток і податок з прибутку - нижчими, ніж при застосуванні інших методів нарахування амортизації основних засобів (крім методу прискореного зменшення залишкової вартості, при використанні якого річна сума амортизаційних відрахувань буде найвищою).

Визначення складу і первісної вартості основних засобів наводимо у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Склад та первісна вартість основних засобів готелю «Silver»

Групи	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі	407107,2
2. Холодильне, механічне, теплове, торговельне обладнання	12213,2
3. Інші	4071,1
Разом	423391,5

З метою визначення суми амортизаційних відрахувань відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI (зі змінами та доповненнями) основні засоби та інші необоротні активи розподіляють на групи, серед яких для закладу готельного господарства найхарактернішими є будівлі, споруди та передавальні пристрої; машини та обладнання; транспортні засоби; інструменти; спортивний інвентар; меблі та ін.

Амортизаційні відрахування є, з одного боку, елементом планових поточних витрат, з іншого – джерелом фінансування відтворення основних засобів при подальшій діяльності закладу.

Розрахунок суми амортизації по кожному виду основних засобів та по закладу в цілому буде здійснюватись за прямолінійним методом. Визначення суми амортизації проводимо у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Сума амортизації за видами основних засобів готелю «Silver»

на плановий рік

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
Будівлі	407107,2	30	13570,2
Холодильне, механічне, теплове, торговельне обладнання	12213,2	5	2442,6
Інші	4071,1	4	1017,8
Разом	423391,5		17030,7

Річна сума амортизації основних засобів готелю «Silver» на плановий рік склала 17030,7 тис. грн.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

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

Основними видами діяльності проектного готелю є:

- надання послуг з тимчасового розміщення;
- надання та організація послуг харчування;
- надання інших послуг (салон краси, косметологічний кабінет, конференц-зал, дитяча ігрова кімната, більярд, масажний кабінет, фітнес-зал, римська сауна та фінська баня).

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

У процесі розроблення експлуатаційної програми засобу розміщення визначають такі показники:

- 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:

$$(3.3)$$

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

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

Д – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

$$Q_{\text{пл}} = \text{ПС} \cdot K_{3,i} \quad (3.4)$$

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

У таблиці 3.11 розраховуємо плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення проектного готелю *** «Silver» на 92 номери різної категорії комфорту.

Загальна кількість днів експлуатації готельного підприємства становить 365 днів. Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах коливається в межах 0,6-0,8.

Таблиця 3.11

**Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю
«Silver» на плановий рік (людино-днів)**

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
А	1	2 = 1 · M _i	3	4	5	6	7	8	9 = 2·3·6	10 = 2·4·7	11 = 2·5·8	12 = 9 + 10 + 11
Апартамент	1	2	115	130	120	0,6	0,8	0,7	138	208	130	476
Люкс	3	6	115	130	120	0,6	0,8	0,7	414	624	504	1542
Стандарт (одномісний)	12	12	115	130	120	0,6	0,8	0,7	828	1248	1008	3084
Стандартний (двомісний)	30	60	115	130	120	0,6	0,8	0,7	4140	6240	5040	15420
Разом	46	80	115	130	120	0,6	0,8	0,7	5520	8320	6682	20522

Планова пропускна спроможність закладів ресторанного господарства (обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду готелю), а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ЗРГ в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення в регіоні його функціонування.

При плануванні обсягу реалізації послуг харчування у ЗРГ при готелі приймаємо:

- обов'язковість організації сніданків для гостей готелю за типом шведського столу;
- виробництво страв за меню вільного вибору;
- організація та обслуговування святкових заходів.

Планування кількості замовлення послуг закладів ресторанного господарства при готелі «Silver» проводимо у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ при готелі

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	5520	8320	6682	20522
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки	100	100	100	
2.2. Меню вільного вибору	80	90	85	
2.3. Обслуговування святкових заходів	40	60	50	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)				
3.1. Сніданки	5520	8320	6682	20522
3.2. Меню вільного вибору	4416	7488	5679,7	17583,7
3.3. Обслуговування святкових заходів	2208	4992	3341	10541

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

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

Основну частину доходів готелю «Silver» забезпечують доходи від основної діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності ($D_{од}$) готелю поділяють на чотири основні групи за джерелами походження:

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

Дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою:

$$(3.5)$$

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії по сезонах року.

Розрахунок планового доходу від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі «Silver» проводимо у таблиці 3.13.

При складанні цінової політики проектного готелю орієнтувались на ціни на тимчасове розміщення готелів «Оберіг» та «Богданов Яр».

Таблиця 3.13

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
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11=8+9+10
Апартамент	138	208	130	476	3700	3900	3800	510,6	811,2	494	1815,8
Люкс	414	624	504	1542	2300	2500	2400	952,2	1560	1209,6	3721,8
Стандарт (одномісний)	828	1248	1008	3084	900	1000	950	745,2	1248	957,6	2950,8
Стандартний (двомісний)	4140	6240	5040	15420	950	1050	1000	3933	6552	5040	15525
Разом	5520	8320	6682	20522				6141	10171,2	7701,2	24013,4

Товарообіг визначають будь-які операції, що здійснюються згідно з договорами купівлі-продажу, обміну, поставки та іншими цивільно-правовими договорами, які передбачають передачу права власності на такі товари за плату або компенсацію, незалежно від строків їх надання, а також операції з безоплатним наданням товарів. Товарообіг ЗРГ при готелі буде складатися з двох основних складових:

- реалізація продукції власного виробництва
- продаж купівельних товарів.

Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ при готелі на плановий рік проводимо у таблиці 3.14. При розрахунку, до уваги брали ціни на послуги харчування готелю «Оберіг», оскільки готель «Богданов Яр» не надає послуги ресторанного господарства.

Таблиця 3.14

Обсяг доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ при готелі «Silver» на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки	5520	8320	6682	20522
1.2. Меню вільного вибору	4416	7488	5679,7	17583,7
1.3. Обслуговування святкових заходів	2208	4992	3341	10541
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Сніданки	120,0	120,0	120,0	
2.2. Меню вільного вибору	270,0	290,0	280,0	
2.3. Обслуговування святкових заходів	360,0	400,0	380,0	
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки	662,4	998,4	801,8	2462,6
3.2. Меню вільного вибору	1192,3	2171,5	1590,3	4954,2
3.3. Обслуговування святкових заходів	794,9	1996,8	1269,6	4061,3
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	2649,6	5166,7	3661,7	11478,1

У проектованому готелі «Silver» надаватимуться послуги: салону краси, косметологічного кабінету, конференц-залу, дитячої ігрової кімнати, більярду, масажного кабінету, фітнес-залу, римської сауни та фінської бані. Планування операційних доходів від надання додаткових послуг здійснюється за плановою чисельністю споживачів, кількості послуг та їх ціною (табл. 3.15).

Таблиця 3.15

Обсяг доходів від реалізації додаткових послуг готелю на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість додаткових послуг	5520	8320	6682	20522
2. Структура додаткових платних додаткових послуг, %				
2.1. Салон краси	45	55	50	
2.2. Косметологічний кабінет	30	40	35	
2.3. Конференц-зал	40	50	45	
2.4. Дитяча ігрова кімната	60	70	65	
2.5. Більярд	45	55	50	
2.6. Масажний кабінет	50	60	55	
2.7. Фітнес-зал	55	65	60	
2.8. Римська сауна та фінська баня	40	45	40	
3. Кількість додаткових платних додаткових послуг, од.				
3.1. Салон краси	2484	4576	3341	10401
3.2. Косметологічний кабінет	1656	3328	2339	7323
3.3. Конференц-зал	2208	4160	3007	9375
3.4. Дитяча ігрова кімната	3312	5824	4343	13479
3.5. Більярд	2484	4576	3341	10401
3.6. Масажний кабінет	2760	4992	3675	11427
3.7. Фітнес-зал	3036	5408	4009	12453
3.8. Римська сауна та фінська баня	2208	3744	2673	8625
4. Середньозважена ціна додаткових послуг, грн				
4.1. Салон краси	100	120	110	
4.2. Косметологічний кабінет	130	150	140	
4.3. Конференц-зал	450	500	474	
4.4. Дитяча ігрова кімната	60	70	60	
4.5. Більярд	100	110	100	
4.6. Масажний кабінет	170	180	170	
4.7. Фітнес-зал	100	110	100	
4.8. Римська сауна та фінська баня	190	220	200	
5. Доходи від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн				
5.1. Салон краси	248,4	549,1	367,5	1165,0
5.2. Косметологічний кабінет	215,3	499,2	327,4	1041,9
5.3. Конференц-зал	993,6	2080,0	1425,3	4498,9
5.4. Дитяча ігрова кімната	198,7	407,7	260,6	867,0
5.5. Більярд	248,4	503,4	334,1	1085,9
5.6. Масажний кабінет	469,2	898,6	624,8	1992,5
5.7. Фітнес-зал	303,6	594,9	400,9	1299,4
5.8. Римська сауна та фінська баня	419,5	823,7	534,6	1777,8
6. Разом: доходи від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн	3096,7	6356,5	4275,1	13728,3

Планування обсягу операційних доходів готелю *** «Silver» розраховуємо в таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Планування обсягу операційних доходів готелю на плановий рік

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	6141	10171,2	7701,2	24013,4
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	2649,6	5166,7	3661,7	11478,1
3. Дохід від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн	3096,7	6356,5	4275,1	13728,3
Разом: основні операційні доходи готелю, тис. грн	11887,3	21694,4	15638,1	49219,8
4. Інші операційні доходи, ти. грн	1188,7	2169,4	1563,8	4922,0
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	13076,1	23863,8	17201,9	54141,8

Поточні витрати

В план поточних витрат готельного підприємства включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та наданням їм усіх складових основних і додаткових послуг. До плану поточних витрат не включають витрати, які не відносяться до експлуатації готелю та його виробничих підрозділів (витрати на поточний і капітальний ремонт нежитлових будівель і споруд, що входять до складу валових витрат готелю, «Фінансові витрати», «Витрати від участі в капіталі», «Надзвичайні витрати»).

Поточні витрати проектного готелю «Silver» згруповано за калькуляційними статтями (табл. 3.17).

Таблиця 3.17

**Склад витрат господарської діяльності готелю за
калькуляційними статтями**

Назва статті	Склад витрат за статтями
1. Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	Первісна вартість (вартість придбання) сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції; покупних товарів, що були реалізовані ЗРГ готелю
2. Витрати на оплату праці	Основна та додаткова заробітна плата, нарахована відповідно до чинного законодавства та діючої у закладі системи оплати праці
3. Відрахування на соціальні	Єдиний внесок на загальнообов'язкове державне соціальне

заходи та медичне страхування	страхування
-------------------------------	-------------

Продовження таблиці 3.17

Назва статті	Склад витрат за статтями	
4. Амортизаційні відрахування	Амортизаційні відрахування будівель, споруд, устаткування, інших основних засобів і нематеріальних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	Експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, прання білизни, інші комунальні послуги. Витрати на поточний ремонт необоротних активів	
5. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	Сума зносу столової та постільної білизни, інвентарю, спецодягу, медичних інструментів, канцелярського приладдя, спортивного інвентарю тощо	
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	Операційна оренда будівель, споруд, приміщень, устаткування, інших основних засобів	
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	Збір за місця для паркування транспортних засобів	0,15% мінімальної заробітної плати
	Транспортний податок	Для легкових автомобілів, об'єм циліндрів двигуна якого понад 3000 см ³ та які використовуються до 5 років – 25 тис. грн у розрахунку на рік
9. Витрати на транспортування	Витрати на транспортування та оплату послуг сторонніх організацій, пов'язаних з перевезенням, наданням вантажно-розвантажувальних, транспортно-експедиційних та інших послуг з транспортування	
10. Витрати на охорону	Витрати на сигналізацію, утримання постів охорони	
11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчого призначення	Витрати на закупівлю ліків, медикаменти, компоненти для ванн, витратних матеріалів для оздоровчих процедур	
12. Інші адміністративно-управлінські витрати	Витрати, що не увійшли до інших калькуляційних статей витрат (за зв'язок, проведення культурно-дозвільних заходів)	
13. Інші поточні витрати діяльності	Витрати на рекламу та маркетингові дослідження; страхування майна; від знецінення матеріальних запасів (у межах норм природних збитків), інші	
14. Фінансові витрати	Плата за користування кредитними ресурсами	

Стаття 1. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів закладу ресторанного господарства при готелі на плановий рік проводиться у табл. 3.18.

Таблиця 3.18

Первісна вартість матеріальних ресурсів ЗРГ при готелі

Сировина та продукти	Потреба продуктів для виготовлення власної продукції (на рік)	Покупні товари	Всього	Роздрібна ціна за 1 кг, грн.	Вартість, тис. грн.
Яловичина	1059		1059	150	158,9
Свинина	5081		5081	130	660,5
Телятина	2223		2223	150	333,5
Курячі крильця	1059		1059	55	58,2
Куряче філе	4548		4548	98	445,7
Куряча печінка	876		876	65	56,9
Риба	4103		4103	200	820,6
Морепродукти	1157		1157	160	185,1
М'ясна та рибна гастрономія	2030		2030	120	243,6
Молоко	4285		4285	24	102,8
Сметана	560		560	60	33,6
Сири тверді	3088		3088	140	432,3
Сир кисломолочний	1518		1518	55	83,5
Яйця	20250 шт.		20250	2,5	50,6
Овочі, зелень	27025		27025	15	405,4
Фрукти, ягоди	6123		6123	28	171,4
Бакалійні товари	4315		4315	32	138,1
Сипучі продукти	4080		4080	30	122,4
Безалкогольні напої		19922	19922	11	219,1
Алкогільні напої		6071	6071	70	425,0
Кондитерські вироби		8794	8794	15	131,9
Хліб		11380	11380	8	91,0
Разом					5370,3

Стаття 2. Витрати на оплату праці розраховано у таблиці 3.8 – 6105,2 тис. грн.

Стаття 3. Для готелів встановлено ставку єдиного соціального внеску в розмірі 22% від загального фонду оплати праці – 1343,1 тис. грн

Стаття 4. Амортизаційні відрахування розраховані у таблиці 3.10 - 17030,7 тис.грн.

Стаття 5. Витрати на на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги».

Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення проектного готелю «Silver» проводимо у таблиці 3.19.

Таблиця 3.19

Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення готелю «Silver»

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергії	77774	1,63	126,8
Опалення	421	1416,9	596,5
Гаряча вода	4669	83,1	388,0
Холодна вода	9616	12,3	118,3
Разом			1229,6

Також плануються відрахування до ремонтного фонду - 0,9% доходу від реалізації послуг готелю – 487,3 тис. грн.

Загальна сума витрат за статтею: $1229,6 + 469,3 = 1716,9$ тис. грн.

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

Норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу складають 1 стандартний комплект, для оперативно-виробничого персоналу – 2 комплекти у розрахунку на рік (табл. 3.20).

Таблиця 3.20

Сума зносу спеціального одягу персоналу у готелі

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	8	1	1500	12
Оперативно-виробничий персонал	84	2	850	142,8
Разом				154,8

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

Таблиця 3.21

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

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Постільна білизна, розмір 220x200	68	2	136	890	121,0
Постільна білизна, розмір 215x145	12	2	24	760	18,2
Рушники 50x90	80	3	240	105	25,2
Рушники 70x140	80	3	240	220	52,8
Спортивний інвентар	44	2	88	300	26,4
Іграшки для дитячої кімнати	10	2	20	350	7,0
Порцеляновий та фарфоровий посуд	80	3	240	38	9,1
Столові набори	80	3	240	29	7,0
Скляний посуд	80	3	240	37	8,9
Металеві набори	80	2	160	29	4,6
Столова білизна	40	2	80	280	22,4
Разом					302,7

Загальна сума витрат за статтею: $154,8 + 302,7 = 457,5$ тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів розраховувати не будемо, оскільки витрати цієї статті не плануються.

Стаття 8. Збір за першу реєстрацію транспортного засобу – 13 тис. грн. Витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 11 тис. грн. Плата за землю – 1183,0 тис. грн. Збір за провадження торговельної діяльності та діяльності з надання платних послуг – 0,7 тис. грн, витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 0,5 тис. грн.

Загальна сума витрат за статтею: $13,0 + 11,0 + 1183,0 + 0,7 + 0,5 = 1208,2$ тис. грн

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

Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 280 днів.

В середньому за день одна машина проходить 150 км.

Вартість бензину (ДТ станом на 24.11.2017) - 25,5 грн.

Витрати на паливо: $(150 \cdot 280 \cdot 0,12 \cdot 25,5) / 1000 = 128,5$ тис. грн.

Стаття 10. Витрати на охорону визначаємо в обсязі 0,06% доходу готелю: 32,5 тис. грн.

Стаття 11. Матеріали об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення приймають 250 грн на кожного гостя, тобто $250 \cdot 80 / 1000 = 20,0$ тис. грн.

Стаття 12. У готелі будуть виділені кошти на організацію музично-розважальних заходів в сумі 38,6 тис. грн. на рік.

Стаття 13. Витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів; поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 10% від постійних витрат готелю: 1872,9 тис. грн.

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

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності готелю та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати (табл. 3.22). Результати розподілу операційних витрат на умовно-постійні та умовно-змінні використовуються в процесі застосування програмно-цільового методу планування і прогнозування витрат та прибутків підприємства на найближчі роки.

Таблиця 3.22

Зведений кошторис операційних витрат готелю

«Silver» на плановий рік

Номер статті	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	5370,3	ЗВ
2.	Витрати на оплату праці	6105,2	ЗВ
3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1343,1	ЗВ
4.	Амортизаційні відрахування	17030,7	ПВ

Продовження таблиці 3.22

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	1716,9	ЗВ
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	457,5	ПВ
7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	1208,2	ПВ
9.	Витрати на транспортування	128,5	ЗВ
10.	Витрати на охорону	32,5	ПВ
11.	Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	20	ЗВ
12.	Інші адміністративно-управлінські витрати	38,6	ЗВ
13.	Інші поточні витрати діяльності	1872,9	ПВ
14.	Фінансові витрати	-	ПВ
	Разом поточні витрати	35324,4	
	умовно-змінні	14722,6	
	умовно-постійні	20601,8	

Загальна сума поточних витрат проектового готелю «Silver» на плановий рік склала 35324,4 тис. грн., з них умовно-змінних 14722,6 тис. грн., умовно-постійних 20601,8 тис. грн.

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

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

Якщо маржинальний прибуток дорівнює сумі постійних витрат, то це свідчить про досягнення закладом точки беззбитковості діяльності, якщо менше, – про наявність збитків діяльності.

Розрахунки планового маржинального прибутку проектового готелю 3* «Solo Plaza» на 80 місць на плановий рік проводимо у таблиці 3.23.

Таблиця 3.23

**Планування маржинального прибутку готелю «Silver»
на плановий рік**

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у т. ч.:	табл. 3.16	54141,8
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	табл. 3.16	24013,4
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	табл. 3.16	11478,1
1.3. Дохід від реалізації додаткових послуг	табл. 3.16	13728,3
1.4. Інші операційні доходи	табл. 3.16	4922,0
2. Податок на додану вартість	20%	10828,4
3. Чистий дохід	рядок 1–рядок 2	43313,4
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	3.22	14722,6
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	3.22	5370,3
4.2. Інші змінні витрати	3.22	9352,3
5. Маржинальний прибуток	рядок 3–рядок 4	28590,8
6. Постійні витрати	3.22	20601,8
7. Прибуток (збиток)	рядок 5–рядок 6	7989,0

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

Цільовий чистий прибуток характеризує розмір чистого прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності закладу готельного господарства. Цільовий прибуток готелю «Solo Plaza» розраховуємо у таблиці 3.24.

Таблиця 3.24

Цільовий прибуток готелю «Silver» на плановий рік

№ пор.	Показник	Алгоритм розрахунку	Значення на 2018 р.	Розрахунок
1	Операційні доходи готелю, тис. грн	табл. 3.23		54141,8
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %		12	

3	Цільовий прибуток, тис. грн	необхідний	п.1*п.2/100	6497,0
---	--------------------------------	------------	-------------	--------

Основні результати діяльності готелю «Silver» на плановий рік розраховуємо у таблиці 3.25.

Таблиця 3.25

**Основні результати діяльності готелю «Silver»
на плановий рік, тис. грн**

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Розрахунок, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	табл. 3.23	54141,8
2	Умовно-змінні витрати	табл. 3.23	14722,6
3	Умовно-постійні витрати	табл. 3.23	20601,8
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	табл. 3.23	7989,0
5	Податок на прибуток	18%	1438,0
6	Чистий прибуток можливий	п. 4 – п. 5	6551,0
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6 / рядок 1)*100	12
8	Чистий прибуток цільовий	табл. 3.24	6497,0
9	Чистий прибуток плановий	Обирають між необхідним та можливим за системою діагностики	6551,0

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

При розрахунку основних результати діяльності готелю «Silver» визначили, що можливий прибуток (6551,0 тис. грн.) більший за необхідний (6497,0 тис. грн.), що свідчить: розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проєктованого проєкту дозволяють отримати та перевищити цільові установки. Можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

Для визначення ефективності операційної діяльності розраховуємо відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів готелю та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік.

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю «Silver» проводимо у таблиці 3.26.

Таблиця 3.26

**Основні показники рентабельності на перший рік функціонування
готелю «Silver»**

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Значення
Рентабельність операційної діяльності ($P_{оп.}$), %	$P_{оп.} = П/Д * 100$	П – чистий прибуток, тис. грн. Д – дохід від операційної діяльності, тис. грн.	12,1%
Рентабельність операційних витрат ($P_{Воп.}$), %	$P_{Воп.} = П/ПВ * 100$	ПВ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	18,5%
Рентабельність операційних витрат ($P_{ОВ.}$), %	$P_{ОВ.} = П/ОВ * 100$	ОВ – операційні витрати, тис. грн.	1,5%

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 проєктованого готелю темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років планується в обсязі 8% річних.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для проєктованого готелю приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 30%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величина, що дорівнює розміру амортизації у попередній рік експлуатації об'єкта - 17030,7 тис. грн.

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

Розрахунок основних показників діяльності готелю «Solo Plaza» на перші десять років здійснюємо у таблиці 3.27.

Таблиця 3.27

**Планування основних результатів діяльності готелю «Silver»
на перші десять років**

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	Тис. грн.	Середньорічн і темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
1-й	43313,4	8,0	14722,6	30,0	20601,8	7989,0	6551,0
2-й	46778,5	8,0	14033,5	30,0	20601,8	12143,1	9957,4
3-й	50520,8	8,0	15156,2	30,0	20601,8	14762,7	12105,5
4-й	54562,4	8,0	16368,7	30,0	20601,8	17591,9	14425,4
5-й	58927,4	8,0	17678,2	30,0	20601,8	20647,4	16930,9
6-й	63641,6	8,0	19092,5	30,0	20601,8	23947,3	19636,8
7-й	68733,0	8,0	20619,9	30,0	20601,8	27511,3	22559,2
8-й	74231,6	8,0	22269,5	30,0	20601,8	31360,3	25715,5
9-й	80170,1	8,0	24051,0	30,0	20601,8	35517,3	29124,2
10-й	86583,7	8,0	25975,1	30,0	20601,8	40006,8	32805,6
11-й	93510,4	8,0	28053,1	30,0	20601,8	44855,5	36781,5
12-й	100991,3	8,0	30297,4	30,0	20601,8	50092,1	41075,5
Разом	821964,3		248317,9		247221,6	326424,8	267668,3

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів:

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

Чистий приведений дохід розраховують за формулою:

(3.6)

де ЧПД - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t .

Чистий приведений дохід по розроблюваному інвестиційному проекту розраховуємо в таблиці 3.28.

Таблиця 3.28

**Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом
готелю «Silver», тис. грн.**

Роки	Капітальні інвестиційні витрати за проектом, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом,	Чистий приведений дохід. ЧПД
1	2	3	$4=3.1+3.2$	$5 = \text{гр.}3/(1+i)$	$6 = 5-2$
1-й	423391,5	23581,7	23581,7		
2-й		26988,1	50569,7		
3-й		29136,2	79705,9		
4-й		31456,1	111162,0		
5-й		33961,6	145123,5		
6-й		36667,5	181791,1		
7-й		39589,9	221381,0		
8-й		42746,2	264127,2		
9-й		46154,9	310282,0		
10-й		49836,3	360118,3		
11-й		53812,2	413930,5		
12-й		58106,2	472036,7		
Разом	423391,5	472036,74		441155,8	17764,3

У розробленому проекті припущено, що дисконтна ставка, яка характеризує рівень інфляції, становить у середньому на рік 1,07%.

Кумулятивний грошовий потік упродовж десяти років експлуатації проекту становить 413930,5 тис. грн. Він складається з прибутку та амортизаційних відрахувань, що накопичені за одинадцять років експлуатації готелю.

Капітальні витрати на будівництво та оснащення проектного готелю «Silver» 3* становлять 423391,5 тис. грн, що більше за кумулятивний грошовий потік. Це означає, що за одинадцять років капітальні витрати не можуть окупитись та необхідно розраховувати прибуток та амортизаційні відрахування на додатковий рік.

Кумулятивний грошовий потік за дванадцять років експлуатації проекту становить 472036,7 тис. грн, грошовий потік, приведений до нинішньої вартості шляхом дисконтування – 441155,8 тис. грн, чистий приведений дохід – 17764,3 тис. грн.

Таким чином, капітальні витрати за проектом будівництва та оснащення готелю можуть бути окуплені за 12 років експлуатації. Через одинадцять років заклад отримає чистий приведений дохід обсягом 17764,3 тис. грн, який визначається як різниця між капітальними витратами та дисконтованим кумулятивним грошовим потоком.

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

$$(3.7)$$

де ІД – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

КГП – кумулятивний грошовий потік.

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

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

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

$$(3.8)$$

де ІР - індекс рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП - середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

Середньорічний прибуток (без амортизації - 267668,3 тис. грн.) за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 267668,3 / 12 = 22305,7 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$ІР = 22305,7 / 423391,5 * 100 = 5,3\%.$$

Рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 5,3%.

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

(3.9)

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

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

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою 3.10:

(3.10)

Показник періоду окупності проекту складає:

тис. грн.

= 11,5 років

Висновки до розділу 3

Визначено і обґрунтовано організаційно-правовий статус об'єкта, який буде приватним акціонерним товариством. Побудовано органи управління і визначено завдання вирішення для кожної структурної одиниці. Складено організаційну структуру готелю «Silver», яка буде лінійною.

Розроблено план із праці та визначено, що для якісного обслуговування гостей необхідно 87 осіб, загальний фонд оплати праці складає 6105,2 тис. грн.

Обґрунтовано операційні доходи об'єкта від послуг з тимчасового проживання, харчування та додаткових послуг готелю, які склали 54141,8 тис. грн.

Сплановано поточні витрати палац-готелю, які становлять 35324,4 тис. грн. Сформувано операційний прибуток за перший рік створення - 6551,0 тис. грн. рівень рентабельності операційної діяльності склав 12%.

Період окупності проектного готелю «Silver» становить 11,5 років, що свідчить про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

Випускний кваліфікаційний проект присвячений проектуванню готелю 3* «Silver» на 160 місць у Шевченківському районі міста Києва. Проект складається з трьох розділів: «Концепція. Організація. Сервіс», «Архітектура. Дизайн» та «Ревенью менеджмент».

Досліджено Шевченківський район міста Києва, охарактеризовано загальну ситуацію існуючих закладів готельного господарства, яка представлена готельними комплексами з невеликим номерним фондом та готелями переважно категорії 3*.

Для проектування обрано вільну від будівництва ділянку по вулиці Рейтарська, 32. Неподалік проектуємого готелю знаходяться: Солом'янський парк, площа Петра Кривоноса, центральний залізнодорожний вокзал м. Києва, Покровська та Георгіївська церкви, Протасів Яр, розважально-торгові центри, кінотеатр, банківські відділення.

Відповідно неймінгу проектованого готелю обрано назву «Silver», яка спрямована на привернення уваги та формування позитивного іміджу Шевченківського району міста Києва для потенційних туристів та мешканців міста.

Потенційними гостями готелю «Silver» будуть громадяни України, чоловіки та жінки, віком від 30 до 45 років, які приїхали до міста з метою відпочинку на 3-5 днів.

Розроблено концепцію готелю 3*. Проектований засіб розміщення пропонує 92 комфортабельних номери для проживання, послуги ресторану на 140 місць та лобі-бару на 20 місця. Додатковими послугами у готелі «Silver» будуть: дитяча ігрова кімната, дартс, конеренц-зал, більярд, тренажерна зала, сауна, масажний кабінет, салон краси та косметологічний кабінет.

Відповідно до нормативних документів підібрано площі приймально-вестибюльної, житлової, побутового обслуговування і торгівлі, спортивно-оздоровчої, анімаційно-дозвілевої, адміністративної, господарсько-виробничої групи приміщень, охарактеризовано її роботу.

Відповідно до категорії готелю обрано заклади ресторанного господарства, складено меню для ресторану та лобі-бару, розраховано добову кількість відвідувачів та складено виробничу програму, підібрано площу закладу.

Розраховано загальну площу готелю 3* «Silver», визначено етажність будівлі та об'ємно-планувальне рішення.

Визначено інженерно-будівельне рішення готелю «Silver», його розміщення в містобудівній структурі, охарактеризовано конструктивну схему будівлі та інженерних систем. Розроблено пропозиції щодо дизайну готелю, який буде виконано у стилі контемпорарі. Розраховано кошторис будівництва, який склав 407107,2 тис. грн. та експлуатаційні показники проекту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води).

Розроблено заходи з охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки, охорони навколишнього середовища та цивільного захисту.

Визначено і обґрунтовано організаційно-правовий статус об'єкта, який буде приватним акціонерним товариством. Побудовано органи управління і визначено завдання вирішення для кожної структурної одиниці. Складено організаційну структуру готелю «Silver», яка буде лінійною.

Розроблено план із праці та визначено, що для якісного обслуговування гостей необхідно 87 осіб, загальний фонд оплати праці складає 6105,2 тис. грн.

Обґрунтовано операційні доходи об'єкта від послуг з тимчасового проживання, харчування та додаткових послуг готелю, які склали 54141,8 тис. грн.

Сплановано поточні витрати палац-готелю, які становлять 35324,4 тис. грн. Сформувано операційний прибуток за перший рік створення - 6551,0 тис. грн.. рівень рентабельності операційної діяльності склав 12%.

Період окупності проектного готелю «Silver» становить 11,5 років, що свідчить про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. – К.: Основа, 2006.
2. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.94 № 4004-XII.
3. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2.
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-BP.
6. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
7. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
8. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення».
9. ВСН 01-89. «Підприємства по обслуговуванню автомобілів»
10. ГОСТ 12.1.004-91. «Пожежна безпека. Основні положення».
11. ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
12. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
13. ДБН В.1.1-7-2002. «Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва».
14. ДБН В.2.2.-11-99. «Громадські будинки та споруди».
15. ДБН В.2.2-15-2005. «Житлові будинки. Основні положення».

16. ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі».
17. ДБН В.2.2-25:2009. «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства».
18. ДБН В.2.2-9-99. «Громадські будинки і споруди. Основні положення».
19. ДБН В.2.3-15:2007. «Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів»
20. ДБН В.2.5-64:2012. «Внутрішній водопровід та каналізація».
21. ДСН 3.3.6.037-99. «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку».
22. ДСН 3.3.6.042-99. «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень».
23. ДСТУ 30523-97. «Послуги громадського харчування».
24. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
25. ДСТУ 4269:2003. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
26. ДСТУ 4269:2003. «Вимоги до готелів усіх категорій».
27. ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
28. НПАОП 40.1-1.21-97. «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів».
29. [СНиП 2.01.02-85. «Протипожежні норми».](#)
30. СНиП 2.04.05-91 [«Опалення, вентиляція та кондиціонування».](#)
31. Білецька І. М. Світовий досвід та вітчизняна практика класифікації та стандартизації готельних послуг / І. М. Білецька, І. О. Іващук / Всеукраїнський науково-виробничий журнал «Інноваційна економіка». – №1 (39). – Тернопіль: СМП «ТАЙП», 2013. – С. 174—180.

- 32.** Бойко М. Г. Організація готельного господарства: підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. — 448 с.
- 33.** Волков Ю. Ф. Экономика гостиничного бизнеса: учебное пособие / Ю. Ф. Волков. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2005. — 380 с.
- 34.** Герасименко В. Г. Організація надання туристичних послуг / В. Г. Герасименко, С. С. Галасюк. — Одеса: Атлант, 2014. — 244 с.
- 35.** Головка О. М. Організація готельного господарства : навчальний посібник / [О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко] ; за ред. О. М. Головка. — К. : Кондор, 2012. — 338 с.
- 36.** Гринчуцький В. І. Економіка підприємства: навч. посібник / В. І. Гринчуцький, Е. Т. Карапетян, Б. В. Погріщук. - К. : Центр учбової літератури, 2010. — 304 с.
- 37.** Джанджугазова Є.А. Маркетинг в індустрії гостинності / Є.А. Джанджугазова — М. : Академія, 2003. — 185 с.
- 38.** Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалімов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. — К.: А.С.К., 2007. — 848 с.
- 39.** Конкурентоспроможність підприємства : оцінка рівня та напрями підвищення : [монографія / за заг. ред. О. Г. Янкового]. — Одеса : Атлант, 2013. — 470 с.
- 40.** Круль Г. Я. Основи готельної справи: навч. посібник / Круль Г. Я. - К. : Центр учбової літератури, 2011. — 368 с.
- 41.** Михеев А. Коментарии эксперта: обсуждаем повышение конкурентоспособности отелей / А. Михеев // Гостиничноо дело // [под. ред. ИД «Панорама» изд. «Индустрия гостеприимства и торговли»]. — 2013. — С. 17 .

42. П'ятницька Г. Т. Інноваційний потенціал розвитку підприємств ресторанного господарства України / Г. Т. П'ятницька, О. Григоренко, В. Найдюк // Товари і ринки. – 2013. – №2. – С. 29–43

43. Ринки туристичних послуг: стан і тенденції розвитку: монографія / під заг. ред. В. Г. Герасименка. – Одеса: Астропринт, 2013. – 304 с.

44. Рубін М. Формування конкурентних стратегій підприємства готельного бізнесу / М. Рубін // Туристична індустрія: сучасний стан та пріоритети розвитку: Мат. VIII Міжнар. н.-п. конф. – Луганськ: Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2013. – Вип. 8. – С. 57–62

45. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу: монографія / [Т. І. Ткаченко, С. В. Мельниченко, М. Г. Бойко та ін.]; за заг. ред. А. А. Мазаракі. – К. : Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 596 с

46. Ткаченко Т. І. Сталий розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу: монографія / Т. І. Ткаченко. – 2-ге вид., випр. та доповн. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2009. – 463 с.

47. Щоголева І. В. Шляхи підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства / І. В. Щоголева // Сталий розвиток економіки. – 2012. – №5. – С. 113–116.

48. HoReCa. Готелі: навч. посіб./А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с

49. Офіційний сайт Головного управління статистики в Київській області [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.

50. Офіційний сайт Державної агенції України з туризму і курортів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua/>.

51. Офіційний сайт системи бронювання готелів он-лайн «Booking.com» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.booking.com/index.ru.html>.

52. Офіційний сайт Солом'янської районної адміністрації у місті Києві
[Електронний ресурс]. – Режим доступу:<http://www.solor.gov.ua/>

53. Солом'янський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<https://ru.wikipedia.org/wiki>