

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:
«ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 2* НА 110 МІСЦЬ
У С.ПРОЦІВ БОРИСПІЛЬСЬКОГО РАЙОНУ
КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ»

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

Немченко Марії
Олегівни

підпис студента

Науковий керівник
Д.Т.Н., доц.

Федорова Діна
Володимирівна

підпис керівника

Науковий консультант
К.Т.Н., доц.

Расулов Рамис
Асімович

підпис консультанта

Науковий консультант
Д.Т.Н., доц.

Федорова Діна
Володимирівна

підпис консультанта

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

Босовська Мирослава
Веліксівна

підпис гаранта

КИЇВ 2018

Факультет	ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Кафедра	готельно-ресторанного бізнесу
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»		
Спеціалізація	«Готельна і ресторанна справа»		

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

Немченко Марії Олегівни
(прізвище, ім'я, по батькові)

- ## 2. План житлового поверху.

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

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

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

1.4. Сервіс

1.5. Ресторани. Бари.

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

2.3. Характеристика будівлі

2.4. Інженерні системи

2.5. Дизайн

2.6. Кошторис

2.7. Охорона навколишнього середовища

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

2.9. Охорона праці

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал .

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

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

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

Босовська М.В.
(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента

(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Босовська М.В.
(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.
(підпис, прізвище, ініціали)

“ ” 2018 р.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС	10
1.1. Концепція готелю	10
1.2. Групи приміщень проєктованого готелю. Фронт Офіс	23
1.3 Групи приміщень. Бек Офіс	31
1.4. Сервіс	33
1.5. Ресторани. Бари.	37
Висновки до розділу 1	48
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН	50
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю	50
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території	54
2.3. Характеристика будівлі	56
2.4. Інженерні системи	58
2.5. Дизайн	68
2.6. Кошторис	69
2.7. Охорона навколишнього середовища	71
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта	71
2.9. Охорона праці	73
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи	75
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист	80
Висновки до розділу 2.	84
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ	85
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура	85
3.2. Капітал	89
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду	90
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки	92
3.5. Ефективність інвестиційного проєкту	105
Висновки до розділу 3.	109
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	110
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	112
ДОДАТКИ	116

ВСТУП

Актуальність роботи. Основною складовою туристичної індустрії є готельне господарство. Саме готельні підприємства виконують одну з найважливіших функцій у сфері обслуговування туристів: забезпечують їх сучасним житлом і побутовими послугами. Витрати на готельні послуги становлять приблизно від 30% до 50% усіх витрат у кошторисі туристів. Окрім того, готельний комфорт є головним предметом зацікавлення туристів. Тому ця сфера є дуже важливим сегментом туристичної галузі. Важливим чинником розвитку туризму є якість обслуговування туристів у готелях. Дослідження показують, що якість обслуговування туристи оцінюють в чотири рази вище, ніж адекватність і поміркованість ціни, і в 1,2 рази вище, ніж якість самого туристичного продукту. Правильний стратегічний розвиток готельних підприємств дасть підґрунтя для розвитку готельної інфраструктури та сприятиме об'єднанню між собою інших господарських галузей. Сучасним готельним засобам розміщення в Україні притаманна типова структура послуг та низька спеціалізація. Проте, стан ринку готельних послуг постійно розширюється та зростає, але у повній мірі не забезпечує попит, що формується. Також важливим є розвиток готельного господарства в невеликих та мальовничих містах і селах України. Це визначає завдання щодо створення конкурентоспроможної пропозиції готельних послуг на ринку української туристичної індустрії, що включатимуть високу спеціалізацію, відрізнятимуться високою структурою послуг та відповідатимуть вимогам сучасного готельного господарства.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблематика розвитку ринку готельних послуг України та його стан став предметом досліджень багатьох вітчизняних науковців, серед яких варто виділити М.Бойко, Л. Гопкало, М. Мальську, А. Расулова, Х. Роглев. та ін. Проте, віддаючи належну повагу до даних науковців, дана тема не втрачає актуальності, що пов'язано із динамічним розвитком сегменту ринку.

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування готелю 2* на 110 місць у с. Проців Бориспільського району, з урахуванням маркетингових, економічних, виробничих, ергономічних, екологічних, інженерних вимог щодо життєдіяльності об'єкта проектування.

Для досягнення цієї мети у проекті вирішуються наступні завдання:

- провести маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства у с. Проців і обґрунтувати місце розміщення готелю, здійснити ідентифікацію цільових груп споживачів;
- розробити загальну концепцію готелю 2*, концепцію дизайну, сервісу підприємства, визначити конкурентні переваги;
- розробити перелік основних і додаткових послуг готелю: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування;
- розробити експлікацію приміщень готелю 2*;
- обґрунтувати вибір просторового рішення приміщень різного функціонального призначення при готелі 2*; організацію роботи структурних підрозділів, спроектувати процес обслуговування в готелі на основі структурно-технологічних схем;
- структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства при готелі 2*;
- розрахувати загальну площу об'єкта, вибрати форму будівлі та поверховість;
- визначити заходи забезпечення санітарно-гігієнічних норм у проектуваному готелі;
- визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта і розробити пропозиції щодо дизайну готелю;
- розрахувати кошторис будівництва, експлуатаційні показники проекту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води);
- визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта; оцінити результативність діяльності; розробити штатний розпис;

- розробити прогноз результатів фінансової діяльності закладу виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку.

Об'єкт дослідження – процес проектування готелю 2* на 110 місць ц с. Проців Бориспільського району.

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

Методи дослідження. В випускному кваліфікаційному проекті використані різні способи і прийоми наукових досліджень: статистичні спостереження, аналіз – для проведення маркетингових досліджень регіонального ринку послуг, анкетування – з метою дослідження потреб споживачів готелю, математичні методи, безпосереднього обстеження підприємств готельного господарства, графічного (для візуалізації основних положень досліджень). Для систематизації отриманої інформації використані методи комп'ютерної обробки здійснені за допомогою пакетів прикладних програм.

Інформаційна база. Основними інформаційними джерелами, що були використані в процесі виконання випускного кваліфікаційного проекту є матеріали наведені в вітчизняній та закордонній літературі, законодавчих та нормативних актах, наукових працях вітчизняних та зарубіжних вчених та мережі Інтернет, статистичні дані, інтернет-сайти готелів. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і технік.

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 116 с, на яких представлено 64 таблиці та 8 рисунків.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

Проектований готель 2* планується побудувати у селі Проців Бориспільського району Київської області. Село характеризується перспективним направленням заміського котеджного будівництва.

Село Проців розташоване в північній частині лісостепової зони України на наносних пісках долини Дніпра, на підвищеній частині заплави лісового берега [56]. В північно – східній частині його, низом, росте широколистий, а на узвозі переважно сосновий ліс. Попід узвозом простяглося болото. Від села до Києва по Дніпру – 35 км, а шосейною дорогою 45 км: до Борисполя, райцентру – 20 км, до залізничної станції – 21 км. Сучасне село Проців об'єднує хутори Сальків, Софіївку і власне територію Процева

Проців має і свої традиції. Щорічно на Івана Купала святкують день села, яке перетворилось на справжній фестиваль народної творчості. На святі вшановують кращих людей і господарів, ювілярів, шкільні випускники присягають на вірність своїй малій батьківщині. Народні гуляння тривають аж до ранку.

Щороку проходять у Процеві зимові і літні «олімпійські ігри», на які запрошуються мешканці сусідніх сіл. Поряд зі звичними змаганнями (підняття гир, армрестлінг, біг, перетягування канату) є конкурси на кращий танець на снігу, на найбільш оригінальну снігову бабу [57]. Допомагають селу підприємства, які діють на території сільської ради: «Гаро» (виготовлення тари для фруктів), фермерське господарське господарство «Ельдорадо».

Основним інвестором Процева є власник кінно-спортивної школи Олексій Миколайович Бутенко – президент «Клубу коней власників України», голова правління «Фонду будівельних компаній України».

На даний час село Проців налічує 3 заклади готельно-ресторанного господарства, один з яких «Околиця», а інший це база відпочинку «Клёвое место» і третій заклад це відома конюшня Бутенка [55]. База відпочинку

пропонує своїм відвідувачам «стандартний» набір послуг, але вартість оренди найдешевшого котеджу складає 1000 грн за добу. Готельно-ресторанний комплекс «Околиця» пропонує оренду номера за 750 грн на добу. Комплекс конюшні Бутенка надає послуги з розміщення і пропонує винайняти найдешевший номер у парк-готелі за 2000 грн на добу. Ці готелі мають всі необхідні для спокійного відпочинку умови (розташування, наявність паркових зон, дитячих, спортивних майданчиків, парковки для автомобілів тощо).

Незважаючи на таку різницю в ціновій політиці жоден з комплексів не має зірковості. Коротка характеристика готелів міста наведена в табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Функціональні характеристики підприємств готельного господарства

с. Проців Бориспільського району

Назва готелю, адреса	Основні компоненти інфраструктури					
	кіль- кість номерів/ місць	розташу- вання	послуги зв'язку, оргтехніки, і т.д.	наявність авто- стоянки	прилег- ла терито- рія	інформаційні показники
Готельно-ресторанний комплекс «Околиця»	4/7	При в'їзді в село	телефон, Wi-Fi, додаткові послуги	+	+	вивіска, в інтернеті, білборди
База відпочинку «Клёвое место»	6/16	на дамбі між селами	телефон, Wi-Fi, додаткові послуги	+	+	вивіска, в інтернеті (обмежена)
Парк-готель на території конюшні Бутенка	9/18	паркова зона	телефон, Wi-Fi, додаткові послуги	+	+	вивіска, в інтернеті

Враховуючи те, що село Проців має не великий попит як туристична місцевість, буде доцільним відкриття готелю 2*. Двозірковий готель найбільш підходить для туристів середнього класу, яким потрібний нормальний комфорт за середню плату. За загальними правилами у такому готелі в кожному номері повинно бути [46]:

- односпальне ліжко розміром 80^x 190 см, двоспальне 140^x 190 см, дитяче або розкладне ліжко (на прохання), тумбочку для кожного спального місця, стільці для сидіння, стіл, поличку для багажу, шафу;

- ванна кімната;
- комплект постільних речей і білизни;
- килимок біля кожного ліжка за відсутності килима або килимового покриття підлоги;
- вішак для верхнього одягу та головних уборів;
- цупкі та прозорі гардини на вікна;
- дзеркало в тому числі над умивальником у ванній кімнаті;
- щітку для одягу;
- склянку на кожного гостя;
- інформаційні матеріали про перелік послуг та прейскуранти цін; інформатор "Прошу не турбувати", "Можна прибирати"; протипожежна інструкція та інструкція щодо дій в екстремальних ситуаціях.

У кожному санвузлі необхідно передбачити інвентар: дзеркало над умивальником з освітленням, поличку для туалетних речей, килимок на підлозі, тримач для одягу, склянку, не менше двох рушників на кожного гостя, в тому числі банний рушник, туалетне мило, туалетний папір, тримач для туалетного паперу, щітку для унітазу, кошик для сміття з вогнетривкого матеріалу. Аналогічні вимоги ставляться до туалету та ванної кімнати загального користування.

З додаткових приміщень для надання послуг необхідно передбачити кімнату побутового обслуговування та камеру схову, що працює цілодобово.

До обов'язкових послуг у готелях категорії "дві зірки" належать [46]:

- цілодобова робота служби приймання;
- щоденне прибирання номерів та заправлення ліжок покоївкою;
- заміна постільної білизни і рушників - один раз на три дні або за бажанням гостя;
- прання з поверненням білизни через 24 год.;
- надання праски;
- дрібний ремонт одягу;
- зберігання цінностей у сейфі адміністрації та зберігання багажу;

- виклик таксі.

У двозіркових готелях, у порівнянні з однозірковими, передбачений один з основних закладів громадського харчування - ресторан, кафе чи бар. Окрім цього, готелі повинні надавати послуги з бронювання або продажу квитків до театру та інших розважальних закладів.

Характеристика послуг готельних підприємств с. Проців (табл. 1.2) [55].

Таблиця 1.2

Характеристика послуг готельних підприємств с. Проців

Назва готелю, адреса	Види послуг у відповідності до вимог до готелів три зірки						
	облад- нання номеру	обслуговування номерів	побу- тове	наявність кафе або рестора-ну	перу- карня	конфе- ренц-зал	турис- тичні п ослу-ги
Готельно-ресторанний комплекс «Околиця»	+	-	-	Ресторан	-	+	-
База відпочинку «Клёвое место»	+	-	+	кафе	-	+	-
Парк-готель конюшніБутенка	+	+	-	ресторан	-	+	-

В усіх розглянутих нами готелях цілодобово працює служба прийому і розміщення, яка допоможе створити умови для приємного і незабутнього відпочинку в селі Проців. Номери в готелях «Околиця», «Клёвое место», Конюшня Бутенка укомплектовані телевізором з супутниковими каналами, кондиціонерами та деякі номери з письмовими столами. Санвузли усіх наведених готелів укомплектовані необхідною сантехнікою і викладені плиткою, є дзеркало. Кожен номер готелів має доступ в Інтернет. Гості готелів можуть користуватися безкоштовним туалетним приладдям (засоби гігієни і парфюмерія), тапочками, набором рушників.

Лише готель «Околиця» пропонує гостям послуги міні-бару в номері, інші готелі в с. Проців не передбачають наявності міні-бару і сейфу. Харчування у ресторані при готелі пропонують усі вище вказані готелі.

До безоплатних послуг, що надаються готелями належать: прибирання номера; заміна рушників – щоденна, а білизни - у разі потреби, супутникове

телебачення; дзвінок-будильник на прохання гостя; Wi-Fi Інтернет; інформаційні послуги.

До платних послуг, що надаються готелями належать: трансфер до аеропорту «Бориспіль»; додаткове прибирання на прохання гостя; послуги перекладача; замовлення таксі; замовлення і доставка квитків; виклик екстреної медичної допомоги.

У парк-готелі Бутенка до послуг гостей є спа-центр, басейн, масаж, сауна. В цьому готелі надаються люкс номери. Наявні номери високого ступеню комфорту та відповідні ціни. Крім того, лише в парк-готелі Бутенка функціонує ресторанне обслуговування номерів, які пропонують гостям якісне харчування (замовлення сніданків, інших страв за спеціальним рум-сервіс меню). Таким чином, цей готель пропонує найбільш комфортне розміщення і найкращі враження від відпочинку в с. Проців. В усіх готелях села оплата здійснюється в національній валюті України за готівковий і в деяких безготівковий розрахунок, а також кредитними картами Visa, Master Card, American Express.

В готелях дві зірки є не обов'язковим наявністю кафе або ресторану. Хоча усі ці готелі офіційно не мають зірковості, вони все одно мають ресторан/кафе (див. табл. 1.2). Між стандартами обслуговування, прийнятими в ресторанах готелів, і стандартами, прийнятими в незалежних ресторанах, є ряд відмінностей. У ресторанах готелів базові стандарти обслуговування затверджуються на рівні керівництва готельної корпорації і застосовуються по готелю в цілому. Багатьох клієнтів ресторанів, що належать готелям, приваблює однакова якість послуг, що надаються в готелі.

Необхідно відмітити, що всі готелі, які були розглянуті, мають власний інтернет-сайт і надають достатньо інформації для вибору клієнтом відповідного готелю. Можливе бронювання номерів у цих готелях через Інтернет. Для цього достатньо зайти на сайт Booking.com та забронювати номер, який Вам до вподоби [55].

Яскраве описання на сайтах готелів дозволяє приваблювати гостей користуватися послугами готелю, підвищує популярність і

конкурентоспроможність готелів на ринку. Детальний опис номерів із фотографіями, а також опис додаткових послуг, реклама надання послуг з організації конференцій, семінарів, обслуговування свят, родинного відпочинку, широкого кола туристичних послуг або послуг оздоровчого характеру можуть бути основою концепції готельного підприємства, яка формуватиме його ринкову унікальність і надасть певні конкурентні переваги.

Отже, конкурентне середовище у с. Проців формують 3 засоби розміщення. Зважаючи на те, що господарська діяльність готелю змінюється під впливом діяльності прямих конкурентів у таблиці 1.3 представлено результати оцінки конкурентів [43].

Таблиця 1.3

Результати оцінки конкурентів готелю¹, що проектується

Показники	Назва готелю		
	«Околиця»	«Клёвое место»	«Парк-готель Бутенка»
Місце розташування	5	3	5
Транспортна доступність	5	3	4
Екстер'єр та інтер'єр	3	4	5
Якість обслуговування	3	4	4
Асортимент додаткових послуг	2	4	5
Рівень ресторанного обслуговування	3	4	3
Система бронювання	4	3	1
Вартість проживання, цінові знижки, програми лояльності	2	2	1
Рівень безпеки туристів	4	4	5
Середній бал	3,4	3,4	3,7

Аналіз готелів в с. Проців показав, що загальний рівень сервісу у них середній для того регіону. За результатами проведеного дослідження встановлено, що з наявних готелів можна побачити, що ціни досить високі і для поїздки на відпочинок в дану місцевість не можна знайти бюджетного житла з гарними умовами.

¹ Оцінювання за 5-ою шкалою (1б- дуже погано, 2б.- погано, 3б- задовільно, 4б- добре; 5б.- дуже добре)

Отже, буде доцільно спроектувати готель 2* в с. Проців з широким асортиментом послуг для відпочинку, бізнесу для забезпечення рекреаційних потреб місцевого населення та гостей села. Для відображення територіальної приналежності, близькості розташування між трьома озерами запропоновано назву готелю «Lake Paradise». Неймінг готелю «Lake Paradise» спрямований на формування іміджу, зацікавленості споживачів і туристів с. Проців.

На рис. 1.1 представлено місце знаходження проектного готелю [58].



Рис. 1.1. Місцезнаходження проектного готелю на карті с. Проців

Біля проектного готелю розташовані приватні будинки, магазини, місцевий базар, Процівська автобусна станція, транспортна розв'язка до інших сел, а також до міста Київ і Бориспіль. Досить привабливою та озелененою є територія, яка прилягає до майбутнього закладу. Майже з усіх сторін села ліс. Під'їзні шляхи розміщені зручно. Перевагою розміщення є близькість до річок та озер.

Для успішного просування послуг готелю необхідно визначити потенційних споживачів на основі сегментації ринку. Об'єктом сегментації є споживач. Мета сегментації – створення сприятливих умов для перебування споживача в готелі, підвищити обсяги продажу готельних послуг.

Готель «Lake Paradise» буде орієнтований, переважно, на забезпечення потреб мешканців і гостей села. Адже с. Проців на даний момент забудовують котеджами, багато будинків викупили люди з високим рівнем достатку.

Для вирішення завдання маркетингового аналізу потенційних споживачів готелю використана інформація вибіркового обстеження споживачів готелю «Околиця», який є найближчим конкурентом готелю «Lake Paradise».

Зокрема споживачі готельних послуг були проаналізовані залежно від мотивів, цілей поїздки, соціальної та статусної приналежності, рівня доходів, зайнятості, тривалості перебування. На підставі статистичних даних служби прийому та розміщення готелю «Околиця» здійснено сегментацію потенційних споживачів готелю «Lake Paradise», результати дослідження потенційних споживачів наведено у додатку Б.

Мета опитування: виявити потреби та побажання споживачів готельно-ресторанних послуг для того, щоб проектувати успішний готель у с. Проців для задоволення потреб споживачів.

Основна кількість людей приїжджають до с. Проців з метою відпочинку – 69%, з діловою метою – 16%, з метою відвідування родичів – 15%. Було встановлено, що тривалість перебування відпочиваючих у селі 1-2 дні – 19%, від 2 до 5 днів – 45% та тиждень – 23%.

За останні декілька років зросла кількість відпочиваючих, які проживаючих у готелях. Так, 55% гостей села проживають у готелях, 36% - орендують будинок та 9% – у родичів та знайомих. А також більшість людей, які давали відповіді в анкетному опитуванні, надають перевагу середньому рівню сервісу категорії готелів 2* або 3*.

Отже, потенційними гостями проектного готелю «Lake Paradise» буде людина віком 18-25 років, яка приїхала у село Проців метою відпочинку та у ділових справах. На основі цих даних і буде формуватись перелік пропонованих послуг у майбутньому готелі.

38% опитуваних надали перевагу ресторанам, 31% – кафе, 18% – барам, і всього 13% – їдальням для задоволення потреб харчування. Щодо вибору

направлення меню кухні закладу більшість опитуваних 55% надали перевагу українській кухні, 35% – європейській і лише 10% – іншим кухням світу (такі як японська, італійська та інші).

Більшість опитуваних надають перевагу культурно-пізнавальному типу відпочинку (48%) , активному і спортивному відпочинку (25%) та лікувально-оздоровчому (5%) та сімейному (22%) відпочинку.

З переліку додаткових послуг опитувані зацікавлені в послугах фітнес-клубу, організації дозвілля дітей, важливо також обладнати пляжні зони, цікава організація зимових та літніх свят, SPA-центру. А із видів спортивного і активного дозвілля опитувачів цікавить майже все: прокат водного спорядження, прокат лижного спорядження та санок, організація спортивних ігор, залитий каток та прокат ковзанів, прокат велосипедів та роликів, а також пейнтбол.

Дослідження цільової аудиторії проектного готелю дозволяє конкретніше сформувати асортимент додаткових послуг та врахувати особливі побажання гостей різних вікових груп та сімейного стану, визначити характер відпочинку та потреби кожного. Відповідно до даного дослідження, яке розроблено мету та основні напрямки діяльності проектного готелю 2*.

Мета готелю «Lake Paradise» – «Найкращий відпочинок для тебе і друзів!». Реалізація мети готелю має основу на створенні надання доступних та якісних готельних послуг на рівні державних та світових стандартів готельного бізнесу, максимальне врахування побажань кожного гостя та індивідуальний підхід до кожного.

Основними напрямками діяльності проектного готелю є [53]:

- організація та надання основних послуг проживання і харчування;
- організація відповідного рівня надання послуг до категорії готелю;
- встановлення лояльного рівня цін, що відповідають рівню сервісу;
- формування асортименту додаткових послуг з організації дозвілля відповідно до дослідження основних потреб та вимог потенційних гостей;

- формування асортименту додаткових послуг в закладах ресторанного господарства відповідно до вимог потенційних гостей;
- вибір стратегії «інтенсивного росту» при відкритті підприємства; формування контингенту постійних гостей.

Цілі готелю «Lake Paradise» поділяються на фінансові та власні. Власні цілі готелю – створення комфорту для відпочинку, домашнього затишку для розміщення гостей, збереження довкілля, створення бази постійних клієнтів, отримати попит серед гостей.

Фінансові цілі готелю – забезпечення окупованості та самостійного фінансування.

Додаткові послуги у свою чергу поділяються на безкоштовні та платні. З кожним роком попит та потреби споживачів готельного сервісу все більше зростають та урізноманітнюються у зв'язку з активним розвитком попиту на відпочинок у с. Проців в останні роки. За останній час попит на концепцію готелю поділився майже «50 на 50». Одні частіше надають перевагу екзотичним, незвичайним, з винятковою концепцією готелям, а ось інші надають перевагу готелям з простішою, можна сказати «домашньою» концепцією. Саме така концепція буде розглянута для проектного готелю.

Відкриття закладу ресторанного господарства при готелі «Lake Paradise» буде орієнтуватися на надання послуг харчування середнього і високого рівня, організацію сніданків для мешканців готелю, гостей села та гостей інших готелів, організацію обідів та вечерь, проведення святкових тематичних вечорів, запровадження спеціальних пропозицій для дорослих та дітей, додаткових послуг з організації дозвілля, використання тематичних страв в меню, святкування урочистих подій та свят, дитячий майданчик та послуги дитячого аніматора [42]. Планова спеціалізація меню ресторану при готелі «Lake Paradise» – це європейська та українська кухні.

Призначення готелю «Lake Paradise» – це забезпечення гостей села і місцевих мешканців якісними готельними послугами на рівні світових

стандартів, а також організація їх дозвілля – пасивний та активний відпочинок на території готелю.

Безкоштовні послуги проектового готелю «Lake Paradise» : цілодобова робота служби прийому та розміщення; бронювання номерів; цілодобова система готельної охорони та безпеки; сніданок в ресторані «шведський стіл; прибирання номеру; безкоштовний Wi-Fi; послуга «Будильник»; обмін валют; виклик швидкої допомоги, надання засобів невідкладної допомоги; зберігання багажу; виклик таксі; зберігання цінностей в сейфі готелю; сейф в номерах; доставка у номер кореспонденції, повідомлень, що надійшли для гостя; привітання гостей готелю цукерками на стійці служби прийому; кабельне телебачення; надання у номер дитячого ліжечка (колиска); дитячий і спортивний майданчики на території готелю, організація дозвілля дітей (ігри, змагання та ін), організація зимових ігор (сніжки, ліплення снігової баби) з аніматорами; організація зимових свят (Різдво, Новий Рік, Щедрівка, Масляна, різноманітні вечорниці та ін.), організація літніх свят (Трійця, Івана Купала, Спаса та ін.), залитий каток взимку, обладнаний пляж влітку, безкоштовний паркінг [40].

За додаткову плату у готельному підприємстві «Lake Paradise» надаватимуться наступні послуги: ресторан, обслуговування «room service», банкетні обслуговування святкових заходів, трансфер, дитяча кімната, більярд, організація екскурсій, продаж квитків у театри, на концерти тощо; прокат ковзанів, санок, велосипедів, роликів, гідроциклів, водних лиж, ковзанів, спорядження для рибальства, пляжного інвентаря, послуги фотографа, івент-послуги.

На основі дослідження діяльності підприємств-конкурентів проектового готелю, сформовано основну концепцію діяльності готелю «Lake Paradise» 2* в с. Проців Бориспільського району – організація комфортного проживання гостей в готелі, з можливістю повноцінного активного відпочинку та організації дозвілля, що розташований у долині р. Дніпро (табл. 1.4) [53].

Таблиця 1.4

Концепція готелю 2* «Lake Paradise»

Ознаки концепції		Характеристика ознак			
Характеристика місця розташування					
Країна (місце) розташування		Україна			
Адміністративний вид території		Село Проців			
Адміністративний район населеного пункту (території)		Село Проців Бориспільського району Київської області			
Адреса розташування готелю		вул. Пасічна			
Система проживання і харчування		Розміщення, харчування, додаткові послуги			
Тип підприємства		Готель			
Категорія		2*			
Кадровий склад		1. Директор готелю 2. Заступник 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал			
Система управління		Лінійно-функціональна			
Стиль управління		Демократичний			
Цільовий сегмент споживачів		Туристи, бізнесмени та мешканці села			
Спосіб організації взаємозв'язку приміщень та		Основний корпус			
Розміщення					
Вид		Готель			
Рівень комфорту		2*			
Місткість		44 номери, 110 місць			
Категорії номерів	Стандарт III категорії трьохмісний	Стандарт II категорії двомісний	Стандарт I категорії одномісний	Стандарт I категорії двомісний	Люкс
Кількість номерів	25	10	3	4	2
Дизайнерський стиль	лофт	лофт	лофт	лофт	лофт
Харчування					
Тип закладів		Ресторан			
Організація харчування		Вільний вибір			
Кількість місць		66			
Режим роботи		7.00-24.00 (без вихідних)			
Форма обслуговування		повне обслуговування офіціантами			
Дизайнерський стиль		Лофт з елементами української тематики			
Культурно-дозвіллеві послуги					
Тип		Більярдна		Дитяча кімната	
Режим роботи		8.00 – 22.00 (без вихідних)		8.00-20.00 (без вихідних)	
Фізкультурно-оздоровчі послуги					
Тип		Прокат спортивного спорядження			
Режим роботи		8.00-20.00 (без вихідних)			

Запропоновано спроектувати готель 2* «Lake Paradise» у с. Проців, який буде розташований на виїзді з села неподалік від берегу річки Дніпро. Номерний фонд налічуватиме 44 зручних та оформлених в стилі лофт номерів. Спосіб організації та взаємозв'язку приміщень у готелі - централізований спосіб розміщення в головному корпусі. Готель «Lake Paradise» буде виконано в стилі лофт з українськими мотивами. Комплекс будівель органічно вписуються в навколишнє середовище, зберігаючи особливості навколишнього ландшафту і відповідає естетичним, технічним, санітарно-гігієнічним, екологічним нормам. Основна трьоповерхова будівля з величним фасадом та затишним двором.

Інтер'єрне рішення номерів виконано в стилі з використанням сучасних матеріалів, обладнання та оздоблення. Лофт – це свобода від стереотипів! Його ключовими особливостями вважаються [54]:

- відкрите планування, максимум простору і світла;
- сусідство старого (цегляна кладка, бетонні або ж пофарбовані білим стіни, дерев'яна підлога) і нового (скло, хром, ультрасучасна техніка);
- велика кількість посадочних місць – величезні крісла та дивани неймовірних розмірів.

Інтер'єр, витриманий в лофт-стилі, повинен бути побудований на поєднанні старих, або ж навмисне «зістарених» матеріалів з блискучими сучасними поверхнями: первозданна, або ж імітована цегляна кладка; бетонні стіни; стіни, пофарбовані білою емульсійної фарбою; монохромна мозаїчна плитка у ванній і на кухні; сталеві плитки для облицювання стін в кухні; панелі з нержавіючої сталі для обробки кухні; скляні перегородки.

Розрахунковий час у готелі – 12.00. Час заїзду – зручний для гостя, про що вказується при бронюванні номера. У готелі можлива оплата кредитними картками провідних платіжних систем Visa, MasterCard, AmericanExpress.

Конкурентні переваги клуб-готелю «Lake Paradise»:

- унікальна продукція ресторану з пропозицією авторських страв старовинної і нової української та європейської кухні,

- оригінальність стилю лофт в оформленні номерів готелю;
- унікальна концепція зимового і літнього відпочинку;
- прокат спортивного і пляжного спорядження;
- ексклюзивні свята та заходи на території готелю;
- орієнтація на потреби гостя – пропозиція широкого асортименту додаткових послуг для гостей різних вікових категорій, для гостей з дітьми;
- гнучка цінова політика проектного підприємства – рівень цін на послуги проживання, харчування, додаткові послуги здатні задовольнити потенційних гостей різного матеріального статку та можливостей.

Отже, створення нового готельного підприємства «Lake Paradise» 2* повинно бути зорієнтовано на середній рівень надання послуг проживання, організації харчування, сервісу та дозвілля. Концепція готелю відрізняється від інших готелів в с. Проців сезонністю та функціонує як в зимовий так і в літній період року, який має між собою безліч відмінностей, а особливо які додаткові послуги будуть надаватись в той чи інший період року.

Однією з основних умов підвищення конкурентоздатності готелю «Lake Paradise» є найкраще обслуговування клієнтів. Для забезпечення високої якості готельних послуг необхідно забезпечити ретельний підбір висококваліфікованого персоналу зі знанням двох та більше іноземних мов та досвіду роботи у індустрії гостинності. Адже с. Проців знаходиться в 20 км від міжнародного аеропорту Бориспіль, тому буде доцільно мати кваліфікований персонал із знанням іноземних мов.

1.2. Групи приміщень проектного готелю. Фронт Офіс

Приймально-вестибюльна та безпека

До приміщень вестибюльної групи готелю «Lake Paradise» належать вестибюль, приміщення для приймання та розміщення гостей, зберігання і транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати. Блок приміщень вестибюльної групи буде основною сполучною ланкою всіх груп приміщень.

У планувальній та функціональній організації готелю приміщення вестибюльної групи розташовані на першому поверсі й прилягають безпосередньо до головного входу [35]. Ці приміщення — основні в організації готелю, презентують його, формують перші візуальні враження клієнтів про заклад розміщення. Тому під час проектування готелів плануванню вестибюля, розміщенню в ньому обладнання й організації служб, художньо-естетичному оформленню приділяється особлива увага.

У вестибюлі є основні приміщення, призначені для обслуговування гостей. Тут відбувається організація основного процесу — переміщення гостей, відвідувачів, багажу й організація прийому, торгове, побутове обслуговування, надання банківських послуг, поштового, телефонного зв'язку, відпочинок, очікування під час оформлення документів тощо.

Багатофункціональність приміщень вестибюльної групи спричиняє необхідність організації різних діючих зон [32]:

- зона вестибюля;
- зона служби прийому та розміщення;
- зона обслуговування;
- зона відпочинку (очікування).

Розміщення та взаємозв'язок функціональних зон вестибюля вимагає різних типів планування приміщень. Структуру та розміри функціональних зон визначаються рівнем комфорту, місткості, спеціалізації підприємства розміщення.

Вхід у вестибюль спроектовано у центральній частині за периметром вестибюля. У такому плануванні вестибюль візуально сприймається в реальних розмірах і сприяє швидкій орієнтації в його структурі. Найбільша площа у вестибюлі належить відкритій зоні активного пересування та відпочинку гостей, яка забезпечує безперешкодне переміщення та вільний доступ до інших приміщень.

Найінтенсивніший рух гостей у відкритій зоні вестибюля здійснюватиметься через її центральну частину між зонами входу (виходу) в

готель і зоною вертикальних комунікацій (хол сходової та ліфтової зони). Безперешкодне переміщення гостей від головного входу до ліфта і сходів передбачає їхнє протилежне або кутове розміщення.

Служба прийому і розміщення (рецепція) – один з головних підрозділів готелю, що складається з двох функціональних частин: “Front office” та “Back office”. Зона служби прийому та розміщення у вестибюлі виконана у формі стійки, за нею — робоче місце чергового адміністратора, який обліковує зайняті номери, попередні замовлення; касир — забезпечує розрахунок клієнтів за послуги. Одночасно персонал служби прийому та розміщення контролює рух гостей, відвідувачів і працівників готелю. Ліфти та сходові холи розміщуватимуться суміщено. За встановленими нормативами один ліфт повинен бути розрахований на 50 місць; інтервал чекання – не повинен перевищувати 40 с; вантажопідйомність – не менше 6 осіб.

Необхідний компонент у функціональній структурі вестибюля — зона відпочинку (очікування). Вона забезпечує короткотермінове перебування гостей до поселення, від'їзду або в процесі проживання, тут можуть відбуватись зустрічі гостей і відвідувачів готелю. Зона відпочинку облаштована м'якими меблями, журнальним столиком, рекламними матеріалами готелю.

До вестибюльної групи приміщень належать: торгові пункти, пункти телефонного зв'язку, камера схову. Проектування гардеробу є зручним, легко помітним, прилегла до гардероба зона обладнана дзеркалами й освітленням.

Камера схову багажу розташована поблизу рецепції, біля входу, в окремому приміщенні [35]. Вона обладнана вікном для прийому та видачі ручного багажу і стелажми у внутрішній частині для його зберігання. Камеру схову використовують в основному відвідувачі готелю, а також гості, котрі звільняють номер, але не від'їжджають, і гості, які прибули, але в момент прибуття немає вільного номера. Кімната для охорони повинна бути непомітною для гостей, прохідною, із сейфом для зберігання зброї.

Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи наведено у табл. 1.5 [17].

Таблиця 1.5

Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи

Назва приміщень	Площа, м²
Вестибюль	90
Бюро прийому і реєстрації	10
Кімната чергового персоналу	8
Кімната чергового адміністратора	8
Сейфова	6
Службовий санітарно-технічний блок	3
Швейцарська і приміщення носильників	6
Камера схову	10
Приміщення охорони	8
Приміщення посильних	8
Відділення зв'язку	12
Медпункт	14
Комора прибирального інвентаря	3
Вбиральня	
а) жіноча (три унітази, умивальник)	6
б) чоловіча (унітаз, два пісуари, умивальник)	6
Загальна площа	198

Взаєморозташування груп меблів різного функціонального призначення, декоративних рослин здійснюватиметься згідно із зонами інтенсивного переміщення відвідувачів відповідно до технологічного процесу надання послуг. Для надання інтер'єру вестибюля індивідуальної зовнішності в проектованому готелі використовуватимуться художні твори, твори монументально-декоративного й ужиткового мистецтва, гідро-об'єкти (фонтани, акваріуми), різні варіанти озеленення.

Житлова група приміщень

До складу приміщень житлової групи клуб-готелю «Lake Paradise» входять житлові кімнати; коридори; вітальні, дитячі кімнати; холи перед сходами; приміщення поповерхового обслуговування; приміщення інформаційного сервісу. На ці приміщення припадає 54-70% площі житлової частини будівлі готельного господарства, на коридори – 13-22% [50].

Житлова зона забезпечуватиме умови для проживання: надання житла, обслуговування номеру, чищення і прасування одягу, прийом білизни для прання, виконання незначних послуг і доручень, подавання їжі в номер,

транспортування багажу в номери. У плануванні житлових номерів виділяються наступні функціональні зони: житлова кімната, санвузол, передпокій.

Структура номерного фонду готелю передбачає функціонування номерів однокімнатних (одномісних і двомісних) та двокімнатних (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

Структура номерного фонду готелю «Lake Paradise» на 110 місць

Назва та тип номеру	Кількість кімнат	Кількість місць в номері	Загальна площа номеру, м ²	Кількість номерів даного типу	Загальна площа номерів даного типу
Люкс	2	2	40	2	80
Стандарт I категорії одномісний	1	1	15	3	45
Стандарт I категорії двомісний	1	2	19	4	76
Стандарт II категорії двомісний	1	2	17	10	170
Стандарт III категорії трьохмісний	1	3	21	25	525
Загальна площа номерного фонду, м ²					896

Житлова площа номерів складатиме 70%, передпокій – 12%, санітарний вузол – 18%. Для номерів першої категорії передбачена житлова площа: для одномісних 10 м², двомісних – 16 м². апартаменти – 45 м², що відповідає вимогам для готелів категорії 2*.

Кімнати в номерах планується проектувати квадратної форми або форми, наближеної до квадрата. Це дає змогу передбачити можливість дво- і трибічного розміщення меблів. При розміщуванні меблів буде враховано норми проходів між меблями: мінімальний для однієї людини - 60 см, для двох - 110 см, мінімальну відстань від стіни до пристінкових меблів - 5 см.

Окрім меблювання, загальний комфорт внутрішнього простору житлового номера забезпечується його декоративним оформленням. Гармонійне поєднання наочно-просторового оформлення, досягнення

цілісності і узгодженості всіх компонентів створює ефект естетичного комфорту перебування у номері. Естетично доцільне декоративне оформлення номера пов'язується з колірною гамою і оздобленням поверхонь, дизайном обладнання, декоративним оформленням деталей, освітлення, озеленення та ін.

Номери, готельного господарства оформлюватимуться в стилі лофт з українською тематикою. Зараз цей стиль дуже популярний, особливо в оформленні заміських будинків і котеджів. Палітра кольорів повинна бути максимально наближеною до природи, до них відносяться крім традиційно білого кольору бежевий, теракотовий, зелений, жовтий, блакитний - всі ті, що нагадують про природу. В стилі присутні такі матеріали як дерево, цегла, камінь, солома та очерет, а також елементи українського декору.

Номери повинні відповідати основним вимогам: температура повітря у приміщеннях номера має бути в межах від 18 °С до 20 °С, вологість - 65-70%; в наявності має бути природна і штучна вентиляція, денне природне освітлення і загальне штучне освітлення у вечірні години тощо.

Приміщення для обслуговуючого персоналу знаходяться неподалік від поверхового холу. Обладнуються робочим столом, стільцями, диваном, вбудованою або окремою шафою, холодильником, телефоном, системою зв'язку з номерами і вестибюльними службами (табл. 1.7) [17].

Таблиця 1.7

**Площа приміщень поповерхового обслуговування готелю
«Lake Paradise»**

Назва приміщень	Площа, м ²
Хол	20
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10
Комора для брудної білизни	6
Комора для прибирального інвентаря	4
Площадка для розбирання брудної білизни при білизно проводі	4
Кімната побутового обслуговування	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	8
Приміщення чищення взуття	6
Санвузол персоналу	4
Загальна площа	68

Побутова, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

До приміщень побутового обслуговування в проектованому готелі відносяться лише розрахункова каса по оренді (таб. 1.8)

Таблиця 1.8

Склад і площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі при готелі «Lake Paradise»

Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
Каса оренди	12
Всього площа приміщень побутового призначення	12

У складі готелю передбачають, у відповідності з його ємністю приміщення побутового обслуговування, при проектуванні яких слід керуватися вимогами ДБН В.2.2-11 и ВСН54 [15].

Приміщення побутового обслуговування будуть спроектовані відокремленими і розміщуватимуться безпосередньо у вестибюлі головного корпусу готелю.

Проектування культурно-дозвілєвої групи приміщень

Приміщення культурно-дозвілєвого призначення призначені надавати комфортний відпочинок та пов'язані створювати відповідну атмосферу для відпочиваючих. Склад приміщень культурно-дозвілєвого призначення проектового готелю ґрунтується на основній концепції діяльності закладу, контингенті споживачів, його потребам та вимогам.

У таблиці 1.9 наведено склад та площа приміщень культурно-дозвілєвого призначення.

Таблиця 1.9

Склад і площі приміщень культурно-дозвілєвого призначення

Приміщення	Площа приміщення, м ²
Дитяча кімната	22
Санвузол дитячої кімнати	12
Більярдна	27
Загальна площа	61

У проектованому готелі «Lake Paradise» передбачається: більярд та дитяча кімната. Приміщення культурно-дозвілленого призначення будуть розташовані на 2 поверсі готелю.

Проектований готель розрахований на туристів з дітьми, тому доречним є проектування кімнати для дітей, яка забезпечена необхідним обладнанням та іграшками, відповідно до віку та інтересів дітей.

У більярдній встановлено три столи для гри у більярд та диванчики для відпочинку гостей готелю. Більярдна надаватиме свої послуги з 8.00 до 22.00.

Приміщення для гри в більярд оснащені більярдними столами, висота яких регулюється освітлювачами, стійками для кийів, шафами, полицками для куль. Стіл знаходиться по середині кімнати. Відстань від стіни до столу 2 м. Світильники розміщено над столами на відстані 80 см від гравельної поверхні.

Проектування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Проектований готель «Lake Paradise» має на вулиці біля готелю пункт прокату спортивного спорядження. Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення готелю «Lake Paradise» наведені в таблиці 1.10 [17].

Таблиця 1.10

Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення готелю «Lake Paradise»

Приміщення	Площа приміщення, м ²
Зал тренажерів	42
Зберігання і ремонт тренажерів	10
Кімната інструкторів	8
Чоловіча роздягальня з душовою	12
Жіноча роздягальня з душовою	12
Вбиральні	12
Сауна	20
Господарська комора	8
Пункт прокату спортивного спорядження	12
Підсобне приміщення пункту прокату	22
Загальна площа	158

Фінська сауна усуває наслідки втоми, очищує організм від токсинів і покращує 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 підготувати приміщення.

1.3 Групи приміщень. Бек Офіс

Адміністративна

Основними в адміністративній групі приміщень є функціональні зони для роботи керівного складу підприємства готельного господарства.

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

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

Склад приміщень адміністрації та їх площі визначаємо згідно до ДБН В.2.2-20:2008. Загальна площа приміщень адміністрації зображена в табл. 1.11.

Таблиця 1.11

Загальна площа адміністративних і адміністративно-побутових приміщень готелю «Lake Paradise» [17]

Найменування приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	12
Кабінет заступників директора	12
Кімната головного інженера	8
Бухгалтерія, в тому числі:	
- робочі приміщення	16
- каса	6
Планово-виробничий відділ	12
Санвузли персоналу, у тому числі:	
Санвузол	8
Загальна площа	74

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 товарів, специфічного обладнання з необхідними характеристиками температури та вологості повітря; майстерні; білизняна; служба прибирання території; побутові приміщення побутового персоналу; пральня.

Склад і площу господарсько-виробничих приміщень готелю «Lake Paradise» наводимо у табл. 1.12 [17].

Таблиця 1.12

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

Господарсько-виробничі приміщення	
Центральний диспетчерський пункт:	
- приміщення чергової ремонтної зміни	8
Вузол зв'язку:	
- радіовузол	8
- ремонтна майстерня	6
Центральна білизняна:	
- відділення чистої білизни	16
- відділення брудної білизни	8
- приміщення розбирання брудної білизни	8
- майстерня лагодження білизни	4
Служба прибирання території:	
- побутові приміщення	6
- склад прибирального інвентаря	4
- склад видаткових засобів	4
Майстерні:	
- електротехнічна	8
- сантехнічна	8
- слюсарна	8
- малярна	8
Складські приміщення:	
- резервний склад білизни	8
- матеріально-технічні склади	24
- склад видаткових матеріалів	14
- склад меблів	26
Побутові приміщення для персоналу:	
- гардероб	4x2
- душові	6x2
- санвузол	3x2
Пральня	22
Господарські	6
Загальна площа	230

1.4. Сервіс

Бронювання. Дистрибуція

До функцій служби бронювання готелю «Lake Paradise» належить: прийом заявок та їхнє оброблення; складання необхідної документації: графіків заїзду щоденно (тиждень, місяць, квартал, рік), карти руху номерного фонду. Для оформлення бронювання у готелі «Lake Paradise» необхідно внести передоплату у розмірі 50% від загальної вартості замовлення. Розрахункова година в готелі - 12:00. Броню можливо змінити або зняти за 4 дні до заїзду. У разі порушення даного правила стягується штраф у розмірі вартості однієї доби проживання. У разі неприбуття в заброньований номер сума гарантійної передоплати не повертається [32]. Безкоштовна ануляція замовлення за добу до дати заїзду. У разі пізньої ануляції броні (пізніше 12:00 дня передує даті заїзду) стягується штраф у розмірі добової вартості номера.

Оплата проживання при поселенні в готель «Lake Paradise»: готівкою або кредитною карткою, оплата за безготівковим розрахунком, передоплата кредитною карткою. Готель залишає за собою право попередньо заблокувати кошти на кредитній карті до прибуття гостя. Послуги служби бронювання надаються безкоштовно.

Заявки в готелі «Lake Paradise» приймають по телефону, факсу, поштою, за допомогою комп'ютерних систем бронювання.

Кожна заявка повинна містити таку інформацію [34]:

- дату і час заїзду;
- дату і час від'їзду;
- кількість гостей;
- категорію номера;
- послуги в номері;
- ціну;
- прізвище того, хто буде оплачувати рахунок (або назва фірми);
- вид оплати (наявний, безготівковий, з використанням кредитної картки);

- особливі побажання (заздалегідь забронювати стіл у ресторані, трансфер, можливість тримати в номері тварин і т. д.).

Після відповідного оброблення заявки співробітником служби бронювання гостю направляють підтвердження або відмовлення. Підтвердження заявки - це спеціальне повідомлення про те, що гостю буде надане розміщення в готелі. Для того щоб ще раз уточнити всі деталі розміщення, а також виключити виникнення спірних питань, бажано, щоб після прибуття в готель повідомлення було в гостя із собою.

Реєстрація (Check-In). Розміщення (Accommodation). Виселення (Check-Out).

Привітання персоналом гостей під час прибуття у «Lake Paradise» важливий момент виявлення гостинності та початку процесу реєстрації клієнтів. Перш за все черговий адміністратор з'ясовує реєстраційний статус клієнта. Окрім заповнення форм первинної технологічної документації (анкети проживаючого та реєстраційної картки для категорії гостей із заброньованими номерами), персонал рецепції попередньо визначає номер для поселення, тарифи, оформляє бухгалтерські бланки клієнта, а також відповідно до замовлення узгоджує умови надання додаткових послуг іншими службами готелю [35].

В анкеті та реєстраційній картці зазначається: прізвище, ім'я та по батькові; дата народження; місце народження; серія, номер паспорта, коли і ким виданий; адреса постійного місця проживання; мета приїзду; тривалість проживання. Черговий адміністратор називає ідентифікаційний код і код за ДКУД, назву готелю, номер кімнати, дату прибуття та від'їзду. В реєстраційній картці інформацію заповнюють українською й англійською мовами. Після заповнення анкети проживаючого та реєстраційної картки клієнт обов'язково повинен їх підписати.

Після визначення тарифу клієнт передоплачує послуги, що узгоджує з черговим адміністратором або портьє. Передоплату зараховують в оплату готельних послуг під час остаточного розрахунку, коли клієнт вибуває з готелю.

Готельні послуги будуть оплачуватися відповідно до єдиного розрахункового часу — 12 год поточної доби за місцевим часом. Одночасно, з урахуванням місцевих особливостей готелі можуть змінювати єдиний розрахунковий час. У випадку проживання у готелі менше доби, а також раннього заїзду або пізнього від'їзду готель самостійно визначає розмір оплати за надання послуг.

Оплату готельних послуг приймає касир служби прийому та розміщення. Він підпорядкований одночасно черговому адміністратору та фінансовому менеджеру.

Після реєстрації клієнта касир служби прийому та розміщення відкриває рахунок з користування номером. Після реєстрації клієнт повинен оплатити номер авансом. Порт'є реєструє цю операцію і скеровує клієнта до касира для обслуговування оплати [35]. Якщо на час вибуття клієнт бажає продовжити термін перебування, він має внести передоплату, а також з'ясувати проблеми, пов'язані з витратами, що виникають з цієї причини.

Серед методів розрахунку в готелі використовують: готівку; пластикові картки; дорожні чеки; автоматизовану систему Інтернет. Рішення про метод розрахунку приймає адміністрація готелю.

Основний обліковий документ експлуатації номерного фонду — щодобова карта руху номерів і місць готелю.

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

Видача ключів від номера завершує процес реєстрації гостей у готелі «Lake Paradise».

Гест-релейшн (Guest Relation)

У готелі «Lake Paradise» працюватиме гест-релейшн. Основними його функціями буде: комунікація з гостями; робота із спеціальними побажаннями та пропозиціями, скаргами гостей; ведення бази даних клієнтів та їх побажань; ведення бази даних по VIP клієнтам; надання гостям повної інформації про готель і послуги; організація екскурсій по готелю; контроль над дотриманням

стандартів обслуговування гостей; складання гостьових листів; координація роботи служб прийому і розміщення гостей; перевірка гостьових номерів перед заїздом.

Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning).

Найважливішою функцією клінінгової служби є підтримка необхідного рівня комфорту та санітарно-гігієнічного стану готельних номерів, а також суспільних приміщень.

Основним обов'язком клінінгової служби є прибирання номерів, незалежно від того, зайняті вони чи вільні. Прибирання номерів у готелі «Lake Paradise» буває щоденним, після виїзду проживаючого та генеральним.

Щодня виконується поточне і проміжне прибирання номерів, яке здійснюється в такій послідовності: спочатку роботи ведуться в заброньованих номерах, потім прибираються номери, які звільнилися від проживаючих гостей, в останню чергу виконуються прибирання в зайнятих приміщеннях [40].

Прибирання варто робити під час відсутності гостя. Якщо ж гість знаходиться в номері, необхідно одержати в нього дозвіл на прибирання. Час роботи в готелі: позмінно. У готелі співробітники клінінгової служби працюють у ранкову й вечірню зміни. Ранкова зміна здійснює основну частину прибирання номерного фонду готелю. Вечірня зміна прибирає номери пізнього виїзду, робить вечірню підготовку номера.

Генеральне прибирання номерного фонду і всієї житлової частини готелю здійснюється не рідше одного разу за 14 днів. У готелі «Lake Paradise» посаду людини, яка здійснює контроль за роботою клінінгової служби, з тим щоб бути повністю впевненим, що приміщення прибрані у відповідності зі стандартами займає адміністратор. В обов'язки адміністратора також входить передача в службу прийому інформації про вільні і зайняті номери.

Івент-сервіс. Анімація. Конференц-сервіс

У готелі «Lake Paradise» буде запропоновано широкий асортимент додаткових послуг з організації дозвілля дорослих та дітей. Готелі «Lake Paradise» буде орієнтований на різні групи споживачів. Готель буде

організовувати дозвілля дітей (навчальні ігри, змагання, малювання та ін.), а також для дорослих (прокат водного спорядження).

Проектований готель розрахований на туристів з дітьми, тому до послуг гостей з дітьми кімната для дітей, яка забезпечена необхідним обладнанням та іграшками, відповідно до віку та інтересів дітей.

До послуг гостей буде працювати більярдна. У більярдній встановлено три столи для гри у більярд та диванчики для відпочинку гостей готелю. Більярдна надаватиме свої послуги з 8.00 до 22.00.

Для організації різноманітних заходів у готелі працюватиме івент-сервіс. Він забезпечуватиме цікавим відпочинком на бідь-які смаки як для дорослих, так і для дітей – рекреація та активний відпочинок на території готелю. За попередньо розробленою програмою будуть проводитись взимку та влітку театралізовані свята для дорослих і дітей. Івент-сервіс здійснюватиме організацію безкоштовного дозвілля дітей, що відпочивають у клуб-готелі (ігри, змагання та ін.). Служба івент-сервісу також здійснюватиме організацію зимових ігор (сніжки, ліплення снігової баби); організація зимових свят (Різдво, Новий Рік, Щедрівка, Масляна, різноманітні вечорниці та ін.), організацію літніх свят (Трійця, Івана Купала, Спаса та ін.) для гостей «Lake Paradise».

Взимку для гостей готелю пропонуватимуть послуги льодового катка та прокату ковзанів, санок. Влітку для гостей працюватиме обладнаний пляж та послуги прокату гідроциклів, водних лиж, пляжного обладнання. Для бажаних пропонуватиметься прокат велосипедів, роликів,, спорядження для рибальств. Івент служба готелю також включатиме послуги фотографа, тамади, артистів, фокусників, організації будь-якого свята на території готелю.

1.5. Ресторани. Бари.

Послуги харчування є невід'ємною частиною гостинності та престижу готелю «Lake Paradise». Дослідивши споживачів послуг проектового готелю, було визначено ключові потреби гостей, серед яких виділяються такі: якісний

сервіс, якісний відпочинок та можливість організації дозвілля на високому рівні.

Ідентифікація гостей та відвідувачів готелю «Lake Paradise» дозволила визначити основний перелік послуг ресторанного господарства (табл. 1.13)

Таблиця 1.13

Основні послуги закладів ресторанного господарства при готелі

«Lake Paradise» [43]

Послуги	Організація сніданку	A la carte	Обслуговування в номері	Обслуговування бенкетів
Заклади харчування	Ресторан «Lake»	Ресторан «Lake»	Ресторан «Lake»	Ресторан «Lake»
Контингент споживачі	Мешканці готелю	Мешканці готелю, села	Мешканці готелю	Замовники – мешканці готелю, села
Організація харчування	Шведський стіл, вільний вибір страв	Вільний вибір страв і напоїв	-	Вільний вибір страв
Кулінарна концепція кухні	Європейська, українська	Європейська, українська	Європейська, українська	Європейська, українська
Режим роботи	7.00-10.00 (без вихідних)	11.00-24.00 (без вихідних)	07.00-24.00 (без вих.)	За домовленістю
Форма обслуговування	Часткове обслуговування офіціантами	Повне обслуговування офіціантами	Само-обслуговування	Повне обслуговування офіціантами

Концепція ресторанного господарства готелю «Lake Paradise» представлена у таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Концепція ресторанного господарства при готелі «Lake Paradise»

Вид закладів	Ресторан «Lake»
Кількість місць	66
Контингент споживачі	Мешканці готелю та гості села
Рівень сервісу	Вищий
Організація харчування	Шведський стіл з 7.00-10.00 вільний вибір страв з 11.00-24.00
Режим роботи	7.00-24.00 (без вихідних)
Кулінарна концепція кухні	Європейська, українська

Ресторан «Lake» – основний заклад ресторанного господарства готелю, розрахований на обслуговування 66 гостей, які є мешканцями готелю та

гостей, що не користуються послугою проживання в готелі. Для неорганізованого контингенту споживачів організовано окремий вхід з вивіскою до ресторану, що добре помітний з вулиці.

В ресторані функціонуватиме меню української та європейської кухонь. Затишний і гостинний. Гості завжди зможуть розслабитися і погостювати в ресторані «Lake» далеко від міської суєти, відчуючи при цьому всі принади домашнього затишку.

Організація харчування протягом дня здійснюється за меню вільного вибору, що включає в себе широкий асортимент холодних страв та закусок, гарячих закусок, основних страв та гарнірів, фірмових страв, десертів української та європейської кухні. Надання послуг харчування здійснюється офіціантами з повним циклом обслуговування [42]. У вечірній час організовану культурно-розважальну програму для гостей із залученням анімаційної служби та шоу – програм. На рис. 1.2 представлено візуалізацію дизайну проектного ресторану при готелі.



Рис 1.2. Приклад торговельної зали проектного ресторану «Lake»

Організація обслуговування сніданків

Сніданок в готелі «Lake Paradise» організовано по типу «шведська лінія». Час проведення сніданку – з 7:00 до 10:00 ранку. Для організації шведського столу в торговельному залі ресторану спеціально виділено частину залу з

необхідним обладнанням: охолоджуючі столи та марніти для подавання гарячих страв. Окремо передбачено стіл для подавання сухих сніданків, фруктів, десертів та напоїв. Приклад організації сніданку по типу «шведський стіл» в проектованому ресторані «Lake» наведено на рис. 1.3 та 1.4.

Пропонований в меню асортимент страв на сніданок включає в себе холодні закуски, сухі сніданки, кисломолочні продукти, каші, овочі, фрукти, сухофрукти, свіжу випічку. В меню також присутні гарячі страви та закуски.



Рис 1.3. Приклад організації сніданку по типу «шведський стіл» в проектованому ресторані «Lake»

Форма обслуговування в торговельному залі – з частковим обслуговуванням офіціантами, оскільки офіціанти беруть участь в прибиранні використаного посуду, підносять необхідні столові прибори, обслуговують гарячими напоями [47].

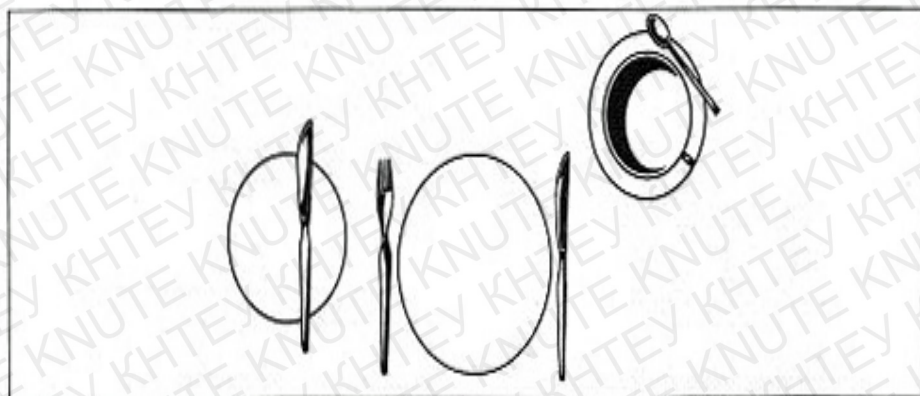


Рис 1.4. Сервірування столу на сніданок

Після завершення сніданку гостями, прибирають стіл та сервірують для наступних гостей згідно з правилами сервірування.

Для організації обслуговування споживачів в закладі ресторанного господарства передбачені вестибюль, аванзал, торговельні зали, гардероб, туалетна кімната (рис. 1.5) [53].



Рис. 1.5. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу закладу ресторанного господарства при готелі «Lake Paradise»

Визначення площ закладу ресторанного господарства при готелі «Lake Paradise» наведено у таблиці 1.15 [50].

Таблиця 1.15

Склад приміщень, де здійснюватиметься процес обслуговування

Приміщення	Характеристика	Площа, м ²
Вестибюль ресторану	Служить входом в заклад, передбачається розміщення гардеробу і санвузлів для відвідувачів. Площа визначається за нормативом 0,3 м ² на 1 особу.	$S_{\text{вест.р.}} = 0,3 \cdot 66 = 20 \text{ м}^2$
Аванзала	Призначений для збору груп гостей, зустрічі відвідувачів, адміністратором. Площа визначається за нормативом 0,09-0,2 м ² на 1 місце.	$S_{\text{аванзалу}} = 0,15 \cdot 66 = 10 \text{ м}^2$
Гардероб	Відгороджена зона вестибюлю, із вішалками на відстані 1,5 м від підлоги. Кількість крючків на 10% більша ніж кількість місць у залі.	$S_{\text{гарад}} = 7 \text{ м}^2$
Санвузли	Розміщуються у вестибюлі. Окремо передбачаються вбиральні для чоловіків і жінок.	$S_{\text{санв}} = 20 \text{ м}^2$
Торговельні зали	Основні приміщення в яких обслуговують споживачів. Площа залів визначається за нормативом 1,8 м ² на 1 місце. У ресторані передбачається танцмайманчик - 12 м ² та естрада 10 м ² .	$S_{\text{рест}} = (1,8 \cdot 66) + 12 + 10 = 141 \text{ м}^2$

Термін «порядок обслуговування» означає послідовність дій (табл. 1.16), починаючи із прибуття гостей у ресторан.

Таблиця 1.16

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Передпродажного обслуговування	-надання попередніх послуг (зберігання одягу, надання побутових послуг.	вестибюль; гардероб; камера схову; санвузол; аванзал.	гардеробна стійка; сейф; полиця для зберігання засобів гігієни; санітарні прилади; м'які меблі.	гардеробник; гості.
Послуг харчування	-шведська лінія (сніданок) -а-ля карт:	торговельна зала ресторану на 66 місць;	шведська лінія, меблі та обладнання торговельного залу; столовий посуд, набори, білизна; барна стійка.	адміністратор; офіціанти; бармен; гості.
Допоміжна	-забезпечення процесу обслуговування	роздавальня; сервізна; мийна столового посуду; приміщення офіціантів	торговельно-технологічне устаткування меблі.	адміністратор; офіціанти; бармен; гості.
Дозвілля	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.

Характеристика та розрахунок потрібної кількості меблів, здійснено у таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

Характеристика меблів ресторану «Lake»

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів
Стіл двомісний (прямокутний)	600x900	9
Стіл чотиримісний (квадратний)	900x900	12
Крісло з підлокітниками	600x600	66
Стіл для офіціантів підсобний	400x700	3
Сервант для офіціантів	1100x700	3

Розрахунок кількості устаткування барної зони зведено у табл. 1.18.

Таблиця 1.18

Устаткування барної зони ресторану «Lake»

Тип устаткування	Модель	Кількість	Габаритні розміри, мм
Барна стійка:		1	3000
Барний універсальний комбайн	Kenwood FP920	1	390x535x460
Кавоварка	Remo-FX5138K	1	465x510x570
Автоматизоване робоче місце офіціанта	R-Keeper™ V6	1	400x400x190
Льодогенератор	ZV15 Convito	1	390x460x610
Холодильна шафа для напоїв	Global G850	1	850x500x1750
Соковижималка для цитрусових	KENWOOD JE 810	1	400x230x250
Винна шафа	LIEBHERR wkees 553	1	450x560
Візок офіціантський	Ліга-Нова	2	400x600x1100

Організація виробничого процесу в ресторані при готелі «Lake Paradise»

Основними даними для розрахунку технологічної частини є тип і потужність проектного підприємства. Кількість споживачів даного підприємства визначається за графіком завантаження торговельної зали. При визначенні враховуються режим роботи підприємства, середня тривалість приймання їжі одним споживачем та орієнтований коефіцієнт завантаження на кожну годину роботи проектного підприємства.

Графіки завантажень торгового залу ресторану «Lake» на 66 місць наведено в таблиці 1.19 [53].

Таблиця 1.19

Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану «Lake» на 66 місць

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
7:00-10:00	Шведський стіл			110
11:00-12:00	30	2	0,1	12
12:00-13:00	40	1,5	0,3	27
13:00-14:00	90	0,7	0,6	25
14:00-15:00	90	0,7	0,9	38
15:00-16:00	60	1	0,2	12
16:00-17:00	60	1	0,1	6

Продовження таблиці 1.19

17:00-18:00	60	1	0,2	12
18:00-19:00	60	1	0,4	24
19:00-20:00	120	0,5	0,9	27
20:00-21:00		0,5	0,4	12
21:00-22:00	120	0,5	0,4	12
22:00-23:00		0,5	0,1	3
23:00-24:00		0,5	0,1	2
Загальна кількість відвідувачів за день, осіб				212
Денна оборотність місця				3,2

Найбільша завантаженість залу спостерігається в вечірній час з 19:00 до 24:00 та з 13:00 до 15:00. Оборотність місця в ресторані становить – 3,2, загальна кількість гостей – 212.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховуємо на підставі прогнозування завантаженості торгової зали закладу ресторанного господарства при готелі шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали (при роботі в режимі вільного доступу) [53]:

$$N_{стр} = n_{заг} * k \quad (1.1)$$

$N_{стр}$ – кількість страв певної групи, шт.;

$n_{заг}$ – денна кількість відвідувачів закладу, осіб;

k – груповий коефіцієнт споживання страв.

Асортиментний склад продукції та розрахунок загальної кількості страв шведської лінії наведено в таблиці 1.20.

Таблиця 1.20

Погруповий розподіл страв меню шведської лінії сніданків

№	Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
1	Холодні закуски	1,9	209
2	Гарячі закуски	1,6	176
3	Сухі сніданки	1,2	132
4	Солодкі страви	1,1	121
5	Напої	1,9	209
6	Борошняні кондитерські вироби	1,2	132
7	Хлібний куверт	1,5	165

На основі визначеної денної кількості страв, що виробляються, розробляється меню сніданку «шведський стіл», проектного закладу ресторанного господарства (додаток В).

Асортиментний склад продукції та розрахунок загальної кількості страв у проектованому закладі ресторанного господарства наведені в таблиці 1.21.

Таблиця 1.21

Погруповий розподіл страв ресторану на 66 місць

Групи страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв групи
Фірмові страви	0,4	85
Холодні страви і закуски	1,9	403
Гарячі закуски	0,4	85
Супи	0,18	39
Другі гарячі страви	1,2	255
Гарніри	0,1	21
Десерти	0,4	85
Гарячі напої	0,2	43
Холодні напої	0,3	64
Хлібобулочні вироби	0,9	191
Аперетиви	0,2	43
Горілка	0,4	85
Ром	0,1	21
Коньяк	0,2	43
Вина білі	0,2	43
Вина червоні	0,2	43
Ігристі вина	0,1	21
Пиво	0,06	13

Виробнича програма ресторану «Lake» наведена у додатку Г. У ресторані реалізується широкий асортимент страв, що включає страви української національної кухні, а саме фірмові страви, холодні та гарячі закуски та страви, десерти. Меню бару включає низку алкогольних та безалкогольних напоїв.

Основою для підбору устаткування є:

- кількість сировини в партії, що обробляється за один раз;
- функціональність та продуктивність устаткування;
- вартість, енергоємність, габаритність;
- зручність та безпечність в експлуатації і обслуговуванні.

Розрахунок площі цеху виконуємо за формулою 1.2 [53]:

$$S_u = \frac{S_{уст}}{K} \quad (1.2)$$

де S_u – площа цеху, м²;

$S_{уст}$ – площа устаткування, м²;

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

У таблиці 1.22 наведено підбір устаткування доготівельного цеху ресторану при готелі.

Таблиця 1.22

Розрахунок доготівельного цеху, зайнятої під устаткування

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм			Площа, м ²
			Довжина	Ширина	Висота	
Ванна мийна	BM1-2CM	2	1680	840	860	2,8
Стіл виробничий з полицями	СП-4	3	1700	700	850	2,38
Стіл з охолоджувальною шафою	COECM-3	1	790	700	850	0,6
Овочерізка	Robot Couple CL	1	320	300	550	Встановлюється на столі
Універсальний привід зі змінним механізмом	KENWOOD MG 710	1	303	220	360	Встановлюється на столі
Маринатор	ELECTRIC VMR-10	1	320	300	550	Встановлюється на столі
Полиці навісні	Green ПЛК-006	2	25	120	300	Кріпиться на стіні
Стелаж виробничий	CM	1	900	600	1800	0,54
Холодильна шафа	ШХ-04М	1	697	620	2028	0,4
Ваги порційні електронні	SW-2C	1	260	287	137	0,07
Рукомийник	-	1	339	346	150	0,12
Бак для відходів	-	1	400	400	400	0,16
Загальна площа устаткування						7,07
Площа цеху						20,5

Отже, відповідно до даних площа доготівельного цеху становить 20,5 м². Розрахунок площі холодного та гарячого цехів розраховується за формулою 1.2 та зводиться у таблиці 1.23 та 1.24.

Таблиця 1.23

Розрахунок площі холодного цеху, зайнятого під устаткування

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм			Площа, м ²
			Довжина	Ширина	Висота	
Стіл з мийною ванною	СВМЦТ-1	1	1000	600	850	0,6
Стіл з охолоджувальною шафою	СОЕСМ-3	1	790	700	850	0,6
Стіл виробничий з полицями	С-12	2	1500	1000	1480	3
Стелаж виробничий	СМ	1	900	600	1800	0,54
Холодильна шафа	ПІХ-0,4М	1	697	620	2028	0,43
Соковитискач	KENWOOD	1	330	230	325	Встановлюється на столі
Ваги порційні електронні	SW-2C	2	260	287	137	Встановлюється на столі
Слайсер	EWT INOX VS275	1	520	270	380	Встановлюється на столі
Блендер	Braun MQ 775	1	570	390	570	Встановлюється на столі
Хліборізка	SM-302	1	600	580	600	Встановлюється на столі
Полиці навісні	Green ПЛК-006	2	25	120	300	Кріпиться на стіні
Взбивальна машина	CHEF	1	620	380	660	0,24
Рукомийник	-	1	339	346	150	0,12
Бак для відходів	-	1	400	400	400	0,16
Загальна площа устаткування						5,89

Отже, загальна площа холодного цеху становить 17 м².

Таблиця 1.24

Розрахунок площі гарячого цеху, зайнятого під устаткування

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм			Площа, м ²
			Довжина	Ширина	Висота	
Стіл з мийною ванною	СВМЦТ-1	1	1000	600	850	0,36
Стіл виробничий з полицями	С-12	3	1500	1000	1480	4,5
Кулінарний центр VarioCooking Center	VCC 112	1	1200	777	1100	0,9
Пароконвектомат SelfCooking Center	SCC 101	1	847	771	1042	0,65

Продовження таблиці 1.24

Гриль-мангал М №1	MH-1	1	1200	400	1100	0,48
Плита електрична	ПЕ-0,51-01	2	1000	800	850	1,6
Холодильна шафа	ШХ-04М	1	697	620	2028	0,43
Мікрохвильова піч	Gorenje Simplicity SMO20D	1	452	262	364	Встанов- люється на столі
Ваги порційні електронні	SW-2C	1	260	287	137	Встанов- люється на столі
Полиці навісні	Green ПЛК- 006	2	25	120	300	Кріпиться на стіні
Блендер	Braun MQ 775	1	570	390	570	Встанов- люється на столі
Апарат для приготування млинців	CLATRON AC 3372	1	325	80	370	Встанов- люється на столі
Стелаж виробничий	СМ	1	900	600	1800	0,54
Електрокип'ятильник	ЕКГ-100	1	450	360	580	0,16
Рукомийник	-	1	339	346	150	0,12
Бак для відходів	-	1	400	400	400	0,16
Загальна площа устаткування						10,14

Відповідно до отриманих даних площа гарячого цеху складає 29 м².

Висновки до розділу 1

1. У першому розділі розглянуто концепцію, організацію та сервіс проєктованого готелю 2* у селі Проців Бориспільського району Київської області. Проведено маркетингове дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства у с. Проців і обґрунтовано місце розміщення готелю, здійснено ідентифікацію цільових груп споживачів.

2. Розроблена загальна концепція готелю 2*, концепція дизайну, сервіс підприємства. Також були визначені конкурентні переваги. Розроблено перелік основних і додаткових послуг. Номерний фонд налічуватиме 56 зручних та оформлених в стилі лофт номерів. При готелі буде діяти ресторан на 66 місць з українською та європейською кухнями.

3. Відповідно до нормативних документів визначено площі приміщень різного функціонального призначення готелю 2* «Lake Paradise» на 110 місць.

4. Проаналізовано процес та можливі види бронювання номеру в готельному підприємстві, дії адміністратора готелю під час поселення, реєстрації та виселення.

5. Визначено конкурентні переваги проектованого готелю, які будуть представлені можливістю активного відпочинку на території готелю: оренда катамаранів, човнів у літній період, ковзанів та іншого зимового знаряддя взимку. Розважальна програма для дітей врахована. Усі розрахунки щодо ресторану описані у цій першій частині.

6. Обґрунтовано роботу закладу ресторанного господарства готелю «Lake Paradise», складено меню сніданку за типом «шведського столу» та меню вільного вибору. Підібрано площі підприємства та устаткування виробничих цехів ресторану «Lake».

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Розрахувавши у першому розділі випускного кваліфікаційного проекту площі готелю 2* «Lake Paradise» та закладу ресторанного господарства зводимо їх разом у таблиці 2.1 [17, 18].

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень готелю 2* «Lake Paradise»

Найменування приміщення	Площа, м ²
Приймально-вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	90
Бюро прийому і реєстрації	10
Кімната чергового персоналу	8
Кімната чергового адміністратора	8
Сейфова	6
Службовий санітарно-технічний блок	3
Швейцарська і приміщення носильників	6
Камера схову	10
Приміщення охорони	8
Приміщення поштових	8
Відділення зв'язку	12
Медпункт	14
Комора прибирального інвентаря	3
Вбиральня	
а) жіноча (три унітази, умивальник)	6
б) чоловіча (унітаз, два пісуари, умивальник)	6
Загальна площа	198
Житлова група приміщень	
Люкс (2 номери по 40 м ²)	80
Номер I категорії одномісний (3 номери по 15 м ²)	45
Номер I категорії двомісний (4 номери по 19 м ²)	76
Номер II категорії двомісний (10 номерів по 17 м ²)	170
Номер III категорії трьохмісний (25 номерів по 21 м ²)	525
Загальна площа	896
Приміщення побутового обслуговування	
Хол	20
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10
Комора для брудної білизни	6
Комора для прибирального інвентаря	4
Площадка для розбирання брудної білизни при білизно проводі	4
Кімната побутового обслуговування	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	8
Приміщення чищення взуття	6
Санвузол персоналу	4

Продовження таблиці 2.1

Найменування приміщення	Площа, м ²
Загальна площа	68
Приміщення побутового обслуговування та торгівлі	
Каса оренди	12
Загальна площа	12
Приміщення дозвілєво-анімаційного призначення	
Дитяча кімната	22
Санвузол дитячої кімнати	12
Більярдна	26
Загальна площа	60
Приміщення спортивно-оздоровчого призначення	
Зал тренажерів	42
Зберігання і ремонт тренажерів	10
Кімната інструкторів	8
Чоловіча роздягальня з душовою	12
Жіноча роздягальня з душовою	12
Вбиральні	12
Сауна	20
Господарська комора	8
Пункт прокату спортивного спорядження	12
Підсобне приміщення пункту прокату	22
Загальна площа	158
Адміністративні приміщення	
Кабінет директора	12
Кабінет заступників директора	12
Кімната головного інженера	8
Бухгалтерія, в тому числі:	
- робочі приміщення	16
- каса	6
Планово-виробничий відділ	12
Санвузли персоналу, у тому числі:	
Санвузол	8
Загальна площа	74
Господарсько-виробничі приміщення	
Центральний диспетчерський пункт:	
- приміщення чергової ремонтної зміни	8
Вузол зв'язку:	
- радіовузол	8
- ремонтна майстерня	6
Центральна білизняна:	
- відділення чистої білизни	16
- відділення брудної білизни	8
- приміщення розбирання брудної білизни	8
- майстерня лагодження білизни	4
Служба прибирання території:	
- побутові приміщення	6

Продовження таблиці 2.1

Найменування приміщення	Площа, м ²
- склад прибирального інвентаря	4
- склад видаткових засобів	4
Майстерні:	
- електротехнічна	8
- сантехнічна	8
- слюсарна	8
- малярна	8
Складські приміщення:	
- резервний склад білизни	8
- матеріально-технічні склади	24
- склад видаткових матеріалів	14
- склад меблів	26
Побутові приміщення для персоналу:	
- гардероб	4x2
- душові	6x2
- санвузол	3x2
Пральня	22
Господарські	6
Загальна площа	230
Технічні приміщення	
Котельня	8
Електрощитова	6
Вентиляційні камери	10
Загальна площа	24
ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ	1720
Заклад ресторанного господарства	
Приміщення для споживачів	
Вестибюль	20
Гардероб	7
Аванзал	10
Санвузли	20
Торговельна зала ресторану	141
Загальна площа	198
Виробничі приміщення	
Доготівельний цех	21
Холодний цех	17
Гарячий цех	29
Мийна столового посуду	15
Мийна кухонного посуду	9
Сервізна	8
Роздаткова	16
Приміщення зав.виробництва	6
Загальна площа	121
Складські приміщення	
Охолоджувальні камери для зберігання:	
- м'ясна та риби	6

Продовження таблиці 2.1

Найменування приміщення	Площа, м ²
- молочно-жирових продуктів та гастрономії	6
- овочевів, фруктів, ягід	6
Комора сухих продуктів	10
Коморавино-горілчаних напоїв	10
Кладова інвентарю та мийна тари	7
Завантажувальна	12
Приміщення комірника	6
Загальна площа	63
Адміністративно-побутові	
Кабінет менеджера ресторану	6
Контора	12
Гардероб для персоналу жіночий	16
Гардероб для персоналу чоловічий	14
Приміщення офіціантів та адміністратора	10
Санвузли для персоналу	8
Загальна площа	66
ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	448
ВСЬОГО ПЛОЩА ГОТЕЛЮ	2168
КОРИСНА ПЛОЩА	2144

Для врахування площ коридорів та технічних приміщень визначаємо робочу площу готелю «Lake Paradise» за формулою 2.1 [53].

$$S_p = S_k \cdot K_1 \quad (2.1)$$

де S_k – корисна площа готелю;

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

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі визначаємо загальну площу готелю «Lake Paradise» за формулою 2.2 [53].

$$S_{заг} = S_p \cdot k_2 \quad (2.2)$$

де S_p – робоча площа готелю;

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

При проектуванні готелю буде застосована централізована система розміщення готелю. Для організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень підприємства обрано – блочний тип.

На першому поверсі планується розмістити приймально-вестибюльну групу приміщень, заклади ресторанного господарства, приміщення побутового

обслуговування та торгівлі, спортивно-оздоровчого призначення, більярд, господарські та виробничо-побутові. Площа першого поверху складає:

$$S_{I-\text{го поверху}} = (198 + 12 + 448 + 158 + 26 + 230) * 1,17 * 1,09 = 1367 \text{ м}^2$$

На другому поверсі знаходиться житлова група приміщень, дитяча кімната та адміністративні приміщення. Площа другого поверху становить:

$$S_{II-\text{го поверху}} = (896 + 68 + 74 + 34) * 1,17 * 1,09 = 1367 \text{ м}^2$$

Загальна площа готелю 2* на 110 місць складає:

$$S_{\text{заг}} = 1367 + 1367 = 2734 \text{ м}^2$$

Рішення житлового поверху обрано з двостороннім використанням коридору, яке є зручним та економічним. Безпосередньо до коридору прилягає смуга санітарно-ванних вузлів і холів.

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Проектований готель 2* «Lake Paradise» на 110 місць плануємо збудувати у селі Проців Бориспільського району Київської області, яке характеризується перспективним направленням заміського котеджного будівництва.

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

Готель «Lake Paradise» запроектований на вільній ділянці неподалік від лісу та автобусної станції Процівська, за адресою вул. Пасічна. Вдалою є транспортна розв'язка обраного місця проектування до інших сел, а також до міста Києва і Бориспіль [56]. Досить привабливою та озеленою є територія, яка прилягає до майбутнього закладу. Перевагою розміщення є близькість до річок та озер.

З вікон готелю «Lake Paradise», відкриватиметься панорама на озеленену частину готельного підприємства. Ділянку під забудову планується відокремити «живим парканом» із вічнозелених чагарників та парковою зоною.

Будівля готелю виконана у стилі лофт. Готель має всього два поверхи, перший поверх призначено для громадських функцій, на другому

розміщуються житлові приміщення (номери). Для облицювання фасаду використовували натуральний камінь світлих відтінків. Цоколь виконаний з граніту. Дах плоский, покритий натуральною черепицею темно-коричневого кольору.

Архітектурний стиль забудови району – конструктивізм, невисока щільність забудови, високий відсоток озеленення території. Район забудовано переважно приватними будинками. Рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 6%. Типи ґрунтів – дерново-підзолисті, глибина промерзання ґрунту 0,61 м.

Площа ділянки під будівництво визначається за формулою 2.3 [53]:

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

де S_0 – площа ділянки під будівництво, м^2 ;

n_3 – норматив площі земельної ділянки, $46 \text{ м}^2/\text{місце}$;

N – кількість місць у готелі, 110 місць.

Площа готелю «Lake Paradise» склала:

$$S_0 = 46 \cdot 110 = 5060 \text{ м}^2.$$

На ділянці будівництва виділено такі зони:

- зона під забудову, площею $S_{нов} = 1367 \text{ м}^2$ (площа, яку будівля готелю займає на земельній ділянці);
- упоряджені майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення $S_{у.м.} = 0,2 \cdot 110 = 22 \text{ м}^2$;
- зона озеленення загальною площею $S_{оз} = S_0 \cdot 0,55 = 5060 \cdot 0,55 = 2783 \text{ м}^2$ та захисна смуга шириною не менше 6 м;
- майданчики для стоянки легкових автомобілів, розрахований на 22 місця, площею S_{ac} [56]:

$$S_{ac} = \frac{N \cdot n_{ac} \cdot \rho}{100} \quad (2.4)$$

де n_{ac} – норматив площі території автостоянки на 1 машино-місце, приймається $25 \text{ м}^2/\text{місце}$;

N – кількість місць у готелі, 110 місць;

ρ – норматив кількості машино-місць на автостоянці для типу та категорії готелю, 20 %;

$$S_{ac} = \frac{25 * 20 * 110}{100} = 550 \text{ м}^2$$

- відстань від автостоянки до будівлі готелю не перевищує 150 м
- майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів розраховуємо за формулою 2.5 [56]:

$$S_{m.m.n.} = B * L \quad (2.5)$$

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;

$$S_{m.m.n.} = 3,5 * 20 = 70 \text{ м}^2$$

- внутрішні проїзди, площею (L – сумарна довжина проїздів, $20 \times 3 = 60$ м):

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

- розворотний майданчик, площею $S_{pm} = 12 \times 12 \text{ м}^2$;
- господарські та технічні споруди, загальною площею $S_{zmc} = 30 \text{ м}^2$;
- пішохідні комунікації (основний підхід до готелю шириною 4 м; пішохідні доріжки шириною 2 м) загальною площею $S_{mk} = 60 \text{ м}^2$;
- малі архітектурні форми, а саме прогулянкова паркова зона, зелена зона готелю $S_{maf} = 40 \text{ м}^2$.

2.3. Характеристика будівлі

Проектований готель 2* «Lake Paradise» - це будівля, яка є:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – II ступеню с терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю – II ступеню;
- за поверховістю – малоповерхова;
- за конструктивною схемою – з неповним каркасом.

У табл. 2.2 проводимо характеристику окремих конструктивних

елементів споруди. У додатку Д наведено завдання на проектування готелю.

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів будівлі [52]

№	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
Підземна частина		
1.	Фундамент	Стіни зовнішні – стрічкові монолітні Глибина закладання – 1,7 м, матеріал – залізобетон Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці Стіни внутрішні – стрічковий монолітний Глибина закладання – 1,7 м, матеріал – залізобетон Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці Колони – стаканного типу Глибина закладання 1,7 м, матеріал – залізобетон Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці
Надземна частина		
2.	Стіни	Стіни зовнішні – несучі Матеріал – цегла, будівельн. розчин М50, товщина 380 мм Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції Матеріал – цегла, будівельний розчин М50 Товщина 120 мм
3.	Колони	Матеріал – залізобетон Розміри перерізу – 400 ммх400 мм Крок сітки колон – 4,8х4,8 та 4,8х1,8м
4.	Покрівля	Тип – суміщена, форма – плоска Структура: - захисний прошарок: шар дрібного гравію на бітумній мастиці; 3 шари руберойду (20мм) – гідроізоляція: плівка «Гідробар'єр» – утеплювач: синтетичне волокно (100мм); тришарова поліетиленова пароізоляція (100мм) збірні залізобетонні плити перекриття
5.	Сходи	Сходи – 1 основний марш, 2 допоміжних
6.	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні Матеріал віконного блоку – металопластик Засклення – склопакет двокамерний Розміри 1700х 1500 мм, 1500х1500 мм, 900х1500 мм, відстань від полу до підвіконня 800 мм
7.	Двері	Призначення - внутрішні Тип дверного блоку - одностулкові Тип дверних полотен - глухі Матеріал дверного блоку – дерево, розміри 500х2000 мм, 700х2000мм, 800х2000 мм, 1300х2000 мм Призначення - зовнішні; тип дверного блоку – двостулкові Матеріал дверного блоку – металопластик, розміри 800х1800мм Завантажувальні: 2000х2000 мм (матеріал: залізо) Для відвідувачів вхідні: 2000х2000 мм (матеріал: дерево)

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

Мережі енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №12 по вул. Савонівська.

Мережі водопостачання – автономна система постачання.

Мережі каналізації – автономна система постачання.

Мережі теплофікації – автономна система постачання.

Інженерні характеристики закладу

1. Загальні витрати електроенергії готелю «Lake Paradise» визначають за укрупненим показником ДБН В.2.5-23-2010 «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного значення» [53]:

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

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

N - кількість місць у готелі, 110 місць;

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

N_1 - кількість місць у закладах ресторанного господарства, 66 місць;

$P_{р.т.}$ - питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібної торгівлі, 0,6 кВт/м²;

$S_{р.т.}$ - площа підприємств роздрібної торгівлі, 12 м²;

$P_{ф.о}$ - питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, 0,15 кВт/м²;

$S_{ф.о}$ - площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, 158 м²;

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

N_2 - кількість місць у приміщеннях видовищного призначення, 20 місць;

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

$S_{г}$ - кількість місць у гаражі, 22 місця;

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

$$P_{жл}=(0,5*110+1,03*66+0,6*12+0,15*158+0,15*20+0,05*22)*365=57663 \text{ кВт}$$

2. Розрахунок витрат теплоти на опалення проводять за формулою:

$$Q_0=q_0*V_0*T_0*\Delta t*R_l \quad (2.7)$$

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

V_0 – будівельний об'єм будівлі, м³, визначаємо за формулою 2.8 [53]:

$$V_0=S_0*(n*h_1+n*h_2+h_3) \quad (2.8)$$

де S_0 – площа 1-го та 2-го поверхів - 1367 м²;

n - кількість поверхів, 2 поверхи;

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 при суміщеній покрівлі ($h_3=0,4-0,6\text{м}$). За наявності технічного поверху $h_3=1/2$ висоти технічного поверху ($h_3=0,8-0,9\text{м}$), при наявності горищного поверху – $1/3$ висоти поверху в гребені ($h_3\approx 1,7\text{м}$).

$$V_0=1367*(2*3,3+2*0,3+1,7)=12166 \text{ м}^3$$

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

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, 4490 год;

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

$$Q_0=3,4*10^{-7}*12166*4490*17,2*1,17=374 \text{ Гкал.}$$

3. Витрати тепла на вентиляцію розраховуються за формулою 2.9 [53]:

$$Q_v=q_v*V*T_0*\Delta t \quad (2.9)$$

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

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

Розрахунок забезпеченості приміщень готелю «Lake Paradise» припливною та витяжною вентиляційними системами наведено у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Приміщення	Площа, м ²	Висота, м	Об'єм, м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
				Припливну	Витяжну
Приймально-вестибюльні приміщення	198	3,3	653,4	2613,6	1306,8
Житлові приміщення	896	3,3	2956,8	11827,2	5913,6
Приміщення анімаційно-дозвілленого призначення	60	3,3	198,0	792,0	396,0
Приміщення спортивно-оздоровчого призначення	158	3,3	521,4	2085,6	1042,8
Приміщення побутового обслуговування та торгівлі	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Складські приміщення готелю	72	3,3	237,6	950,4	1425,6
Адміністративні приміщення готелю	74	3,3	244,2	976,8	1465,2
Приміщення для персоналу готелю	26	3,3	85,8	-	514,8
Приміщення для відвідувачів ЗРГ	198	3,3	653,4	2613,6	1306,8
Виробничі цехи ЗРГ	121	3,3	399,3	1597,2	2395,8
Адміністративні приміщення ЗРГ	18	3,3	59,4	237,6	356,4
Складські приміщення ЗРГ	63	3,3	207,9	831,6	1247,4
Приміщення персоналу ЗРГ	30	3,3	99,0	-	594,0
Разом			6355,8	24684,0	18044,4

Витрати тепла на вентиляцію становлять:

$$Q_6 = 6,6 \cdot 10^{-7} \cdot 24684 \cdot 4490 \cdot 17,2 = 1258 \text{ Гкал.}$$

4. Розрахунок витрат води у проектованому готелі визначають за формулою 2.10 [53].

$$B_{\text{заг}} = (q_u^{\text{tot}} \cdot U / 1000) \cdot T + B_{\text{п}} \quad (2.10)$$

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

U – кількість місць у готелі, 110 місць;

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

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

Витрати гарячої води розраховують за формулою 2.11 [53].

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

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

$$B_{\text{гар}} = (140 * 110 + 7 * 6 + 3 * 20 + 30 * 35 / 1000) * 365 = 6041 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, м^3 , розраховані за формулою 2.12 [53]:

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

де B_k – норма витрат води одним поливним краном, за годину, м^3 ;

S_d – площа ділянки під будівництво, м^2 ;

τ – час роботи поливного крану за добу, год;

T_n – період поливу території протягом року, діб;

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

$$B_n = 1,08 * (5060 - 1367) * 187 * 2 / 710 = 2101 \text{ м}^3$$

$$B_{\text{заг}} = (230 * 110 + 16 * 6 + 10 * 20 + 50 * 35 / 1000) * 365 + 2101 = 12082 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод розраховуємо за формулою 2.13 [53]:

$$B_{\text{стіч}} = p * B_{\text{заг}} \quad (2.13)$$

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

$$B_{\text{стіч}} = 0,85 * 12082 = 10270 \text{ м}^3.$$

Загальні витрати електроенергії, тепла та води проектного готелю «Lake Paradise» зведемо у таблицю 2.4.

Таблиця 2.4

Загальні витрати електроенергії, тепла та води готелю «Lake Paradise»

Інженерні мережі	Кількість
Електроенергія	57663 кВт
Теплопостачання	374 Гкал
Витрати тепла на вентиляцію	1258 Гкал
Гаряча вода	6041 м^3
Холодна вода	12082 м^3
Стічні води	10270 м^3

Інженерні системи проектного готелю

Система опалення. У готелі передбачено влаштування системи опалення згідно зі ДБН В.2.5-67:2013 для підтримання температурного режиму [31].

Теплопостачання передбачено від автономного джерела – опалювального котла Gefest-profi V 1250 кВт. Температура теплоносія на вході становить 85–90°C. У готелі передбачено індивідуальний тепловий пункт, обладнаний приладом обліку теплоспоживання марки Sharky 775 та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання.

Розрахункові температури повітря і вимоги до повітрообміну в житлових номерах готелю «Lake Paradise» наведені у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Розрахункові температури і вимоги до повітрообміну в житлових номерах готелю «Lake Paradise»

Нормований параметр			Нормована величина
Розрахункова температура приміщення, °C		холодний період року	20
		тепліший період року	Не нормується
Повітрообмін для однієї людини, м ³ /год		холодний період року	30
		тепліший період року	Не нормується

Резервна опалювальна система складатиметься з генератора тепла – твердопаливного котла потужністю 200 кВт, замкнутого опалювального контуру, що виконаний із металопластикових труб діаметром 100 мм, системи термодіафрагм із термостатичними головками марки Herz Calis-TS 20 встановлених на вході до окремих опалювальних пристроїв та пристрою спонукання циркуляції теплоносія.

Трубопроводи систем опалення у готелі біддуть прокладені приховано.

У приміщеннях: номерного фонду, зали ресторану, адміністративних приміщень передбачене використання центрального опалення з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску марки Fondital Calidor Super 800/100 з верхнім розведенням трубопроводів; у приміщеннях: гарячого цеху ресторану використовується місцеве опалення за рахунок променевих панелей теплового технологічного устаткування, електропечі. У приміщеннях: вестибюлю готелю та вестибюлю ресторану влаштовано повітряну систему опалення із

автоматичною системою управління для підтримки у робочий час розрахункової температури 18-20 °С.

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

Система вентиляції (згідно із ДБН В.2.5-67:2013) [31]. Видаляння повітря з житлових приміщень виконане через санітарні вузли. Витяжна вентиляція житлових приміщень готелю передбачена із механічним спонуканням. У кожному приміщенні санвузла проектом передбачено індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в атмосферу або у збірну вентиляційну шахту.

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

Індивідуальні витяжні канали і збірні вентиляційні шахти виконуватимуться в будівельних конструкціях. Повітроводи з оцинкованої сталі прокладатимуться у приміщеннях над підвісною стелею з можливістю доступу для ремонту [53].

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

Для забезпечення комфортних умов перебування у приміщеннях номерного фонду, холах, приміщеннях для відвідувачів ресторану встановлені місцеві рециркуляційні цілорічної дії системи кондиціонування повітря. Додатково системи кондиціонування встановлені в адміністративних приміщеннях готелю. 1 раз на рік проводитиметься профілактичний огляд, ремонт і випробування системи вентиляції з оформленням акту.

Система водопостачання. Джерелом автономного водопостачання слугуватимуть підземні води, в якості водозабірної споруди прийнято дрібно трубчасту свердловину. Свердловину розташовано на незабрудненій невідтоплюваній ділянці від джерел можливого забруднення. Конструкція свердловини передбачає встановлення обсадної труби та влаштування глиняного замка оголовку свердловини, що перешкоджатиме потраплянню у експлуатований водозабірний горизонт поверхневих забруднень, а також поєднанню його із іншими водоносними горизонтами. У водоприймальній частині свердловини встановлено фільтр механічного очищення води від часточок розміром більше 0,5 мкм.

Для системи водопостачання передбачено автоматизований водопідйомний пристрій з насосом марки Acquatico продуктивністю 1050 м³/год, гідропневматичним баком ємкістю 1 м³ та приладом автоматичного регулювання налаштованим на підтримання тиску у системі водопостачання. Насос розміщуватиметься у свердловині, гідропневматичний бак буде встановлено у підземній камері, відокремленому приміщенні першого поверху.

На вводі системи у готелью «Lake Paradise» влаштований водомірний вузол із встановленням водоочищувальної установки для очищення загального об'єму води від механічних забруднень розміром часточок більше 0,1 мм, лічильника та насосної установки для подачі води у випадку зниження тиску у зовнішній мережі нижче 0,1 МПа. У готелі організовано об'єднану тупикову систему водопостачання з верхнім розведенням, що відповідає вимогам ДБН В.2.5-64:2012 [21].

Система поділяється на: протипожежну (ДБН В.1.1-7-2002, ДБН В.2.5-64:2012) – з оцинкованих труб Ø 200 мм із встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з оцинкованих труб Ø 100 мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу – з оцинкованих труб Ø 120 мм з підключенням до технологічного устаткування.

Для ремонту ділянок водопровідної мережі передбачаємо встановлення запірної арматури у колодязі за 120 м від місця вводу системи в будівлю, перед місцями приєднання технологічного і сантехнічного устаткування [21].

Система гарячого водозабезпечення встановлюється централізована від нагрівача у тепlopункті із циркуляцією у стояках, що передбачає температуру у трубопроводі на рівні не нижче 40°C з оцинкованих труб $\varnothing$ 100 мм.

Система каналізації. У готелі «Lake Paradise» організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову, виробничу системи каналізації відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012 [21].

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

Стояки встановлені відкрито – біля стін, або приховано – у борознах і спеціальних шахтах. У готелі передбачається автономна система каналізації, вона включатиме систему відведення стічних вод від випусків житлової частини та інших об'єктів готелю, споруду для збирання та зберігання стічних вод ємністю 10270 м³, споруди для організації вивезення.

Стічні води зі споруди для збирання та зберігання вивозитимуться автотранспортом часних асинізаторних автомобілів із частотою 2 рази на тиждень.

Система електропостачання. Енергозабезпечення готелю «Lake Paradise» здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного в електрощитовій готелю, прокладається чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В. Електрощитова розташовується на першому поверсі готелю. В електрощитовій на головному розподільному щиті розміщуються

загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів.

У готелі передбачена система автономного електропостачання, що включає рідкопаливний генератор, потужністю 28 кВт, систему стабілізації напруги. Групові щити силової та освітлювальної мережі виконані окремо. Групові щити силової мережі розташовані поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною схемою, силова – за радіальною. Керування освітленням проектується дистанційним. У загальних приміщеннях готелю передбачене освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту.

Блискавкозахист будівель виконано відповідно до ДСТУ Б В.2.5-38:2008 шляхом заземлення блискавкоприймачів, функцію яких виконують металеві покрівлі будинків [30]. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будинків та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій. У готелі «Lake Paradise» планується встановити комбіновану систему сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003 [9]. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах, дверях та інших елементах будівлі. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлені у житлових приміщеннях, коридорах, поверхових холах, залах закладів ресторанного господарства, коморах для сухих продуктів. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться також на центральний пост районної пожежної частини.

У готелі передбачена система відеоспостереження на основі відеокамер AW-H800VFIR-40G кольорового зображення. Відеокамери передбачається встановити у наступних приміщеннях: в'їзд на автомобільну стоянку, перехід від стоянки до готелю, над головним входом у готель, службовим входом у готель, у головному холі і у зоні реєстрації відвідувачів, у ліфтових холах, у зоні розвантаження продуктів і майна, у зоні камери схову.

Для інтелектуального управління зонами доступу передбачені електронні замки із картами з мікročіпом.

У готелі «Lake Paradise» передбачене влаштування таких систем [53]:

- ретрансляторів міської (внутрішньої) радіотрансляційної мережі у приміщеннях номерів, адміністративних, виробничих, побутових;
- міського телефонного зв'язку у приміщеннях: кабінету директора, реєстрації бронювання;
- внутрішнього телефонного зв'язку готелю із можливістю виходу на міський у приміщеннях номерного фонду, адміністративних, виробничих;
- внутрішнього телефонного зв'язку у приміщеннях номерів, адміністративних, виробничих;
- супутникового зв'язку у приміщеннях реєстрації, бронювання, кабінеті директора;
- супутникового, ретрансляційного телебачення у приміщеннях номерного фонду, закладів ресторанного господарства, приймально-вестибюльної групи;
- комп'ютерної мережі у приміщеннях номерного фонду, бухгалтерії, кабінеті директора, вестибюлі готелю та ресторану.

У холах, вестибюлі готелю та ресторану передбачається встановлення роутерів Wi-Fi для бездротового підключення до всесвітньої мережі Інтернет.

Автоматизація інженерного обладнання. У готелі «Lake Paradise» передбачена система автоматичного регулювання роботи інженерних систем. Із засобів локальної автоматики - датчиків, за допомогою вбудованих інтерфейсів дані передаватимуться на єдиний сервер диспетчеризації, розміщений у приміщенні кабінету головного інженера із обсягом довготермінового архівування розрахованим на 1200 подій. Інформація про все підключене до системи диспетчеризації обладнання буде виводитися на монітор комп'ютера. Вся інформація оброблятиметься і залежно від виду сигналу формуватимуться тривожні, аварійні або системні повідомлення, які зберігатимуться у архіві тривалого тиждень зберігання.

2.5. Дизайн

Зовнішня архітектурна композиція.

Дальній рекламний засіб – 2 рекламних щити по вул. Травнева, знаходиться за 1,5 км від закладу, містить інформацію: місце знаходження, назву закладу, режим роботи, особливості діяльності, підсвічуватиметься прожекторами.

Ближній рекламний заклад – 2 біг-борди по вул.Пасічна на відстані 400 м від закладу, містить назву, інформацію про послуги, середню вартість номерів, місце знаходження.

При вході до готелю «Lake Paradise» розміщена вивіска з його назвою та емблемою, яка підсвічуватиметься у нічний час.

Заходи з благоустрою території реалізовані у таких елементах [43]:

- огороження території комбіноване, матеріали: дерево, природний камінь, вічнозелені хвойні рослини, висота огороження – 3 м;
- вимощення під'їздів автотранспорту, пішохідних доріжок та тротуарів – асфальтове покриття полегшене сірого кольору, із нанесенням необхідної розмітки, елементи мощення майданчиків безпосередньо біля входу до будівель – природне каміння світлого кольору, форма трапецеїдальна;
- озеленення передбачається шляхом: влаштування газонів, посадки дерев – хвойних ялинок та туй по периметру, квітів;
- штучне освітлення території забезпечують ліхтарі розсіяного освітлення зі циліндричними плафонами.

Крім того, передбачається влаштування малих архітектурних форм у вигляді прогулянкового майданчику.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів.

В оздобленні готелю «Lake Paradise» використано високоякісні матеріали — природний камінь для облицювання підлоги, панелей, важких опор, прогонів, дерево, металічні деталі з латуні, нержавіючої сталі тощо. Кольорова гамма – пастельні тони. Функціональні зони вирізняються на загальному тлі за допомогою використання елементів декоративного оздоблення та освітлення.

Інтер'єрне рішення номерів готелю «Lake Paradise» буде виконано в стилі лофт: використані дерев'яні меблі темних порід, світлі обштукатурені стіни, на підлозі – ковролін. Як аксесуари використані картини з пейзажами, живі квіти та торшери.

Санітарний вузол номеру сполучений, обладнаний душовою кабінною, умивальником, унітазом, а також сушаркою для рушників. Над умивальником розташовані дзеркало, поличка для туалетного приладдя, держак рушника, штепсельна розетка для електробритв. Стіни приміщення обкладені блакитною однотонною кахельною плиткою.

Паспорт проекту

Основні показники проекту зведені у таблицю 2.6.

Таблиця 2.6

Паспорт проекту

№ з/п	Найменування показника	Одиниці виміру	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво, S_d	м ²	5060
2.	Площа готелю, $S_{нов}$	м ²	1367
3.	Коефіцієнт забудови, k_z		0,27
4.	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	2783
5.	Коефіцієнт озеленення, $k_{оз}$		0,55
6.	Загальна площа готелю, S_z	м ²	2734
7.	Корисна площа готелю, S_k	м ²	2144
8.	Будівельний об'єм готелю, V_b	м ³	12166
9.	Вартість будівництва, B_{A+B}	тис.грн.	209212,6
Питомі показники вартості:			
10.	Вартість 1 місця	тис.грн.	1901,9
11.	Вартість 1 м ² загальної площі	тис.грн.	76,5
12.	Вартість на 1 м ³ об'єму будівлі	тис.грн.	17,2

2.6. Кошторис

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення готелю «Lake Paradise» розраховано за укрупненими показниками вартості [53]:

$$B_{збр} = S_{заг} * Y * K_T * I_K \quad (2.14)$$

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

$S_{заг}$ – загальна площа будівлі готелю, 2734 м²;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, 1000 у.о.;

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт, 1,0;

I_K – офіційний валютний курс гривні до USD, 28,3 грн./дол.США на 28.11.2018.

$$B_{ЗБР} = (2734 \cdot 1000 \cdot 1,0 \cdot 28,3) / 1000 = 77372,2 \text{ грн.}$$

Значення вартості загальнобудівельних робіт є витратами за главою 2.1 зведеного кошторису. Розрахунок проводимо у таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Зведений кошторис

№ глави	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис.грн
<i>Розділ А. Базисна вартість будівництва</i>			
1	Підготовка території будівництва.	1 % від вартості будівництва по гл. 2	1311,4
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	59%	77372,2
2.2	Електротехнічні	7%	9179,8
2.3	Сантехнічні	5%	6557,0
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	2622,8
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	27%	35407,6
	Разом за главою 2		131139,3
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	1% гл.2	1311,4
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,5% гл.2	655,7
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,3% гл. 2	393,4
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	2% гл. 2	2622,8
7	Благоустрій і озеленення території.	1% гл. 2	1311,4
	Разом за главами 1-7		138745,4
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,5% гл.1-7	693,7
9	Інші роботи та витрати.	3,7% гл.1-7	5133,6
	Разом за главами 1-9		144572,7
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	2774,9
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,3% гл.1-9	433,7
12	Проектні та вишукувальні роботи.	2,5% гл.1-7	3468,6
	Усього. Базисна вартість будівництва.		151250,0
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	38% гл.1-9	54937,6
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	2% від суми базисної вартості.	3025,0
	Всього по розділу Б		57962,6
	Разом вартість будівництва		209212,6

2.7. Охорона навколишнього середовища

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект готелю повинен відповідати екологічним вимогам [1]. Відповідність проекту забезпечується шляхом розроблення і погодження у складі проектної документації матеріалів оцінки впливу на навколишнє середовище (ОВНС).

Виконання ОВНС та підготовка її матеріалів здійснюється організаціями, які мають відповідну ліцензію на основі «Заяви про наміри» (додаток Е). Заява складається замовником і виконавцем ОВНС.

Оцінку екологічності проектних рішень споруди готельних підприємств слід проводити за двома напрямками:

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

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

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

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

У разі прийняття об'єкта в експлуатацію в I або IV кварталі строки виконання окремих видів робіт з оздоблення фасадів та благоустрою території можуть бути перенесені, але тільки у зв'язку з несприятливими погодними умовами. Перелік таких робіт і строки їх виконання визначаються замовником, про що робиться відповідний запис в декларації або в акті готовності об'єкта до експлуатації. Заява про видачу свідоцтва наведена у додатку Ж.

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

На об'єкті повинні бути виконані всі передбачені проектною документацією згідно із державними будівельними нормами, стандартами і правилами роботи, а також змонтоване і випробуване обладнання.

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

Підключення об'єкта, прийнятого в експлуатацію, до інженерних мереж здійснюється відповідно до Закону України "Про регулювання містобудівної діяльності" протягом десяти днів з дня відповідного звернення замовника до осіб, які є власниками відповідних елементів інженерної інфраструктури або здійснюють їх експлуатацію. Замовник зобов'язаний протягом семи календарних днів з дня прийняття в експлуатацію об'єкта: подати копію декларації або сертифіката місцевому органу виконавчої влади або органу місцевого самоврядування за місцезнаходженням об'єкта для подання такими органами інформації про прийнятий в експлуатацію об'єкт до органу державної статистики за формами, передбаченими звітно-статистичною документацією; поінформувати державні органи у сфері пожежної та техногенної безпеки про введення в експлуатацію об'єкта. Відомості щодо зареєстрованих декларацій та виданих сертифікатів вносяться до єдиного реєстру отриманих повідомлень про початок виконання підготовчих і будівельних робіт, зареєстрованих декларацій про початок виконання підготовчих і будівельних робіт, виданих дозволів на

виконання будівельних робіт, зареєстрованих декларацій про готовність об'єкта до експлуатації та виданих сертифікатів, відмов у реєстрації таких декларацій та у видачі таких дозволів і сертифікатів.

Реєстрація декларації

Реєстрація декларації здійснюється з дотриманням вимог Закону України «Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності». Декларація приймається в дозвільному центрі за місцезнаходженням об'єкта [13]. Реєстрацію декларації здійснює Інспекція за місцезнаходженням об'єкта на безоплатній основі. Інспекція перевіряє протягом десяти робочих днів з дати подання до неї декларації повноту даних, зазначених у ній, та реєструє декларацію.

Видача сертифіката

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

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

2.9. Охорона праці

Згідно з Законом України «Про охорону праці» власником проектного готелю створюється система управління охороною праці залежно від кількості

працюючих (табл.2.8). При цьому керуються НПАОП 0.00-4.21-04 Типове положення про службу охорони праці [29].

Таблиця 2.8

Системи управління охороною праці у готелі «Lake Paradise»

Кількість працюючих у готелі, осіб	Система управління охороною праці
78 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))

Визначаємо перелік документації при організації системи управління охороною праці готелю «Lake Paradise» (табл. 2.9) [41].

Таблиця 2.9

Перелік документації при організації системи управління охороною праці

Служба з охорони праці	1. Наказ власника про створення служби з охорони праці № 1 від 24.11.2018
	2. Положення про службу з охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника № 2 від 24.11.2018 (НПАОП 0.00-4.21-04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника № 3 від 25.11.2018 (НПАОП 0.00-4.12-05)
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол № 4 від 25.11.2018
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №5 від 26.11.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 6 від 26.11.2018
	2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника № 7 від 27.11.2018 (НПАОП 0.00-4.11-07)
	3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника № 8 від 27.11.2018
	4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника № 9 від 28.11.2018
	5. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника № 10 від 28.11.2018
	6. Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 29.11.2018
	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, схеми)

У додатку К наведено план заходів з охорони праці готелю.

Вимоги до ділянки та території готелю

Територія готелю ** «Lake Paradise» прибирається 2 рази на день, влітку поливатиметься водою 1 раз на день для запобігання пилоутворення, взимку очищується від снігу, доріжки посипаються піском для боротьби з ожеледдю.

У південно-східній частині ділянки облаштовано майданчик із бетонним покриттям для сміттєзбірників, обмежений по периметру бордюрами та чагарниками.

Проектом передбачено під'їзд пожежних автомашин до будинку готелю у північній частині ділянки, а також до пожежних гідрантів, основних евакуаційних виходів з будинку.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту, приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування і торгівлі, більярдна, спортивно-оздоровчі приміщення, заклади ресторанного господарства, господарські та виробничо-побутові розміщено на першому поверсі. Адміністративні приміщення та дитяча кімната розташовані на другому поверсі готелю та максимально ізольовані звукоізолюючими перегородками від житлових приміщень.

Номери розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту, інженерного обладнання готелю, ізольовані від шумів і запахів кухні. У жилих приміщеннях дотримуються гігієнічних нормативів [39]. Матеріали для внутрішнього оздоблення приміщень готелю обирали з таких, що мають гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи для застосування в будівництві житлових будинків.

Площа приміщення на одного працюючого згідно із санітарними нормами становить не менше $4,5 \text{ м}^2$, об'єм 15 м^3 . Відповідно до ДНАОП 0.00-1.31-99 площа, на якій розташовується одне робоче місце з відео терміналами, повинна становити не менше 6 м^2 , об'єм – 20 м^3 . Площа та обсяг приміщень, які передбачено на одне робоче місце наведено у таблиці 2.10.

Таблиця 2.10

**Площа та обсяг виробничих приміщень, передбачених
на одне робоче місце**

Приміщення	Кількість працюючих у зміну	На одного працюючого	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Виробничі приміщення готелю			
Приміщення чергової ремонтної зміни	1	8	26,4
Майстерні	5	10	33,0
Центральна білизняна	2	18	59,4
Пральня	2	11	36,3
Адміністративні приміщення готелю			
Кабінет директора	1	12	39,6
Кабінет заступників директора	2	6,0	19,8
Кімната головного інженера	1	8	26,4
Планово-економічний відділ	1	12	39,6
Бухгалтерія	2	11	36,3
Приміщення поповерхового обслуговування			
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	1	10	33,0
Виробничі приміщення ЗРГ			
Доготівельний цех	2	10,5	34,7
Холодний цех	1	17	56,1
Гарячий цех	2	15,5	51,2
Мийна столового посуду	1	15	49,5
Мийна кухонного посуду	1	9	29,7
Адміністративні приміщення ЗРГ			
Кабінет директора	1	6	19,8
Контора	2	6	19,8
Кабінет комірника	1	6	19,8
Кабінет завідувача виробництвом	1	6	19,8

Обслуговуючий персонал готелю буде забезпечений спецодягом і дотримуватиме правил особистої гігієни, що передбачено трудовим договором. Обслуговуючий персонал, що приймає, видає, сортує чисту білизну, медичні працівники, будуть забезпечені санітарним одягом – білими халатами та відповідним спецодягом у кількості два комплекти на одного працівника.

Вміст шкідливих речовин у повітрі робочої зони регламентується значенням гранично допустимих концентрацій. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у табл.2.11.

Таблиця 2.11

Заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях готелю

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Житлові приміщення, приміщення громадського призначення, виробничі приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Захист органів дихання, шкіри і очей – в захисному одязі, захисних окулярах типу ПО-2, ПО-3 або моноблок, у респіраторі типу “пелюстка”.
Житлові приміщення	Пил бавовняний вовняний, пуховий або інший (з домішкою диоксиду кремнію понад 10%)	4	Таке саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	Вентиляція приміщень, сухе та вологе прибирання
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Інтенсивна місцева вентиляція робочої зони та загальна вентиляція приміщення
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Окис вуглецю	4	-	20	Може мати загальну токсичну дію	Природна механічна припливно-вентиляція, кондиціонування, біла куртка та шапочка б/п, рукавиці комбіновані, рукавиці гумові, фартух прогумований з нагрудником
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	-	6	Алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані

Продовження таблиці 2.11

1	2	3	4	5	6	7
Комора сухих продуктів	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
Мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Інтенсивна місцева вентиляція, засоби індивідуального захисту

Визначення загальної оцінки умов праці у приміщеннях закладів ресторанного господарства базується на аналізі окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу. Відповідно до ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень» визначено оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря в робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року (табл.2.12) [23].

Таблиця 2.12

Норми мікроклімату у приміщеннях готелю

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

У вечірні та нічні години доби використовується штучне освітлення загальне. Аварійне освітлення здійснюється від незалежного джерела живлення постійного струму. Належні умови освітлення приміщень та робочого місця наведено у таблиці 2.13 [23].

Таблиця 2.13

Норми та якісні показники освітлення

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

Всі житлові та підсобні приміщення готелю, а також загальні коридори та холи мають природне освітлення. Без природного освітлення передбачено санвузли персоналу, душові, комори та приміщення для зберігання інвентарю.

Основними нормативними документами, що регламентує рівні вібрації на проєктованому підприємстві є ДСН 3.3.6-039-99 «Державні санітарні норми загальної та локальної вібрації» [22].

У проєктованому готелі «Lake Paradise» застосовуватимуться наступні заходи зменшення рівня вібрації та шуму:

- своєчасне проведення планового та попереджувального ремонту машин

з обов'язковим післяремонтним контролем вібраційних характеристик,

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

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

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Електробезпека.

Усе електрообладнання у виробничих приміщеннях готелю повинно мати надійне захисне заземлення або занулення відповідно до вимог Правил улаштування електроустановок.

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

Для забезпечення електробезпеки слід дотримуватися таких вимог:

- конструкція виробничого обладнання, що приводиться в дію електричною енергією, повинна включати пристрій (засіб) для забезпечення електробезпеки;
- в обладнанні має бути забезпечений захист від випадкового дотику до частин, що знаходяться під напругою;
- ручки, важелі і кнопки обладнання, до яких торкаються руками при нормальній експлуатації, не повинні опинятися під напругою при пошкодженні ізоляції. Вимірювання опору ізоляції проводити відповідно до Правил НПАОП 40.1-1.01-97 [29];
- обладнання, забезпечене шнуром живлення, повинно мати таке кріплення шнурів, при якому вони не піддавалися б напрузі і скручуванню в

місцях приєднання їх усередині обладнання та ізоляція проводів була б захищена від стирання;

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

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

У приміщеннях без підвищеної небезпеки зазначена напруга допускається для всіх стаціонарних світильників незалежно від висоти їх установки;

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

- двері приміщень електроустановок повинні бути постійно зачинені;

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

Пожежна безпека.

У проекті готелю «Lake Paradise» пропонується оснастити адресною системою автоматичної пожежної сигналізації номери, адміністративні приміщення, виробничі та приміщення по поверхового обслуговування; житлові поверхи готелю, виробничі, адміністративні та складські приміщення планується забезпечити переносними вогнегасниками.

Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводять на пульт централізованого пожежного спостереження, розміщеного у приміщенні служби охорони готелю, державній пожежній частині.

Висота будівлі готелі становить 15,5 м, тому передбачено встановлення автоматичної спринклерної установки водяного пожежогасіння.

Кількість вогнегасників для готелю визначається з розрахунку 1 вогнегасник на 20 м коридору. Враховуючи, що готель належить до громадських будівель та споруд, в приміщеннях будуть розташовані вуглекислотні вогнегасники місткістю 5 л. Тип та кількість вогнегасників наведений в табл. 2.14 [14].

Таблиця 2.14

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Приймально-вестибюльна група приміщень	В	ВП-5	2
Пожежний пост	В	ВП-5	1
Коридори готелю	В	ВП-5	1
Приміщення анімаційно-дозвілевого призначення	В	ВП-5	1
Приміщення спортивно-оздоровчого призначення	В	ВП-5	2
Торговельна зала ресторану	В	ВП-5	2
Вестибюль ресторану	В	ВП-5	1
Завантажувальна	В	ВП-5	1
Доготівельний цех	Д	ВБК-5	1
Холодний цех	Д	ВБК-5	1
Гарячий цех	Г	ВБК-5	1
Коридор ресторану	Д	ВБК-5	2
Мийна столового посуду	Д	ВП-10	1
Мийна кухонного посуду	Д	ВП-10	1

Для готелю «Lake Paradise» розроблено план евакуації людей на випадок виникнення пожежі (додаток Л), планом передбачено встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників.

У готелі «Lake Paradise» на випадок пожежі буде передбачена і забезпечена евакуація людей з приміщень, що горять, через запасні евакуаційні виходи. Виходи вважаються евакуаційними, якщо вони ведуть з приміщень: першого поверху назовні безпосередньо або через коридор, вестибюль, сходову клітку; будь-якого поверху, крім першого, в коридор, що веде на сходову клітку, в тому числі через хол. При цьому сходові клітки повинні мати вихід назовні.

При визначенні параметрів шляхів евакуації розрахункову кількість людей у приміщеннях необхідно збільшувати проти проектної місткості в 1,25 раза, за винятком видовищних й інших приміщень з регламентованою кількістю місць, а також підприємств роздрібної торгівлі, де чисельність покупців слід приймати з розрахунку однієї людини на 3 м² площі торговельного залу, включаючи площу, зайняту під обладнання. Відстань від найвіддаленішого робочого місця

до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні або на сходову клітку становить 32 м.

Цивільний захист.

Керівництво готелю «Lake Paradise» 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.

У готелі передбачені посади: заступника з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання та оперативних питань.

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

Для організації та здійснення спеціальних заходів цивільного захисту в готелях створюють служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів. До основних служб цивільного захисту готелю належать [48]:

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

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

3. Протипожежна служба. Створена на базі підрозділів відомчої пожежної охорони, служба розробляє протипожежні профілактичні заходи та контролює

їх здійснення, забезпечує постійну готовність сил і засобів служби, організовує локалізацію і гасіння пожеж.

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

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

6. Служба матеріально-технічного постачання. 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.

План заходів з цивільного захисту готелю «Lake Paradise» наведено у додатку М.

Висновки до розділу 2.

1. Розраховано корисну площу всіх приміщень готелю 2* «Lake Paradise» на 110 місць, загальна площа підприємства складає 2734 м², поверховість становить – 2 поверхи.

2. Наведено загальну характеристику ділянки будівництва готелю та характеристика будівлі. Архітектурне рішення будівлі готелю «Lake Paradise» обрано в лофт. Попередню вартість будівництва готелю на 110 місць розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт та становить 209212,6 тис. грн.

3. Розроблено заходи щодо охорони праці, електробезпеки, пожежної безпеки, з охорони навколишнього середовища та цивільного захисту.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Проектований готель «Lake Paradise» - підприємство колективною власністю. Організаційно правова форма - товариства з обмеженою відповідальністю (надалі - ТОВ).

ТОВ – це одноосібне товариство, що має статутний фонд, поділений на частки, розмір яких визначається установчими документами, і несе відповідальність за своїми зобов'язаннями тільки своїм майном [4].

ТОВ несе відповідальність за своїми зобов'язаннями і несе ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах своїх вкладів. Учасниками товариства з обмеженою відповідальністю можуть бути юридичні та фізичні особи. Установчим документом ТОВ є статут.

Сума часток учасників становить не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам. В якості обґрунтування обраної форми власності вважаю, що для індивідуальної форми власності такий масштабний проект є занадто дорогим. Крім того, важко знайти людину, яка б мала достатній досвід усіх необхідних сферах для керування готельним господарством в найбільш ефективній мірі. Тому, колективна власність (з кількістю володарів 3-4 особи) є найбільш вдалим варіантом рішення форми власності проектного готелю [4].

Для конкретизації форми власності готелю «Lake Paradise» характеризуємо форму власності засобу розміщення у табл. 3.1 [53].

Таблиця 3.1

Характеристики форми власності готелю «Lake Paradise»

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

Визначаємо склад пакетної документації необхідний для створення суб'єкта господарювання, який відповідатиме чинному законодавству України, дані заносимо у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

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

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Lake Paradise», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у табл. 3.3 [53].

Таблиця 3.3

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Lake Paradise»

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в районній державній адміністрації	Київська районна адміністрація
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна фіскальна служба м. Київ
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності	Київський відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у м. Київ

Продовження таблиці 3.3

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

Документи, які регламентують роботу персоналу готелю «Lake Paradise» поділяються на внутрішні та зовнішні. До зовнішніх документів відносять [44]:

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

Внутрішніми документами на підприємстві є:

1. Установчий договір;
2. Статут;
3. Організаційна структура;
4. Штатний розпис;
5. Колективний договір;
6. Положення про оплату праці;
7. Правила внутрішнього розпорядку;
8. Посадові інструкції; наказу, службові записки, розпорядження, рішення директора.

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом проектного підприємства готельного господарства «Lake Paradise» є положення про структурний підрозділ. Для проектного готелю розроблено положення про технічну службу (додаток Н).

Основним документом у кадровій службі є посадова інструкція – документ, що регламентує діяльність у рамках кожної управлінської посади, який містить вимоги до працівника, що займає цю посаду. Для готелю «Lake Paradise» складено посадову інструкцію старшої покоївки (додаток Р).

Організаційна структура готелю «Lake Paradise» 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 підприємства, посадовими інструкціями для керівників всіх рівнів управління.

Виробнича структура готелю «Lake Paradise» в своєму складі має такі служби:

- адміністративно-управлінська служба;
- служба прийому та розміщення в готелі та служба хаускіпінг;
- служба ресторанного господарства;
- допоміжні служби (служба обслуговування гостей, технічна служба, служба постачання).

В готелі «Lake Paradise» обрано лінійну організаційну структуру управління. Згідно даної структури накази передаються безпосередньо від керівника до підлеглого і далі до інших підлеглих. Лінійні зв'язки в готелі показують рух управлінських рішень і інформації, що виходять від лінійного менеджера, тобто особи, що відповідає за діяльність готелю чи її структурних підрозділів. Обрана структура характеризується тим, що на чолі кожного

структурного підрозділу знаходиться керівник, наділений усіма повноваженнями, що здійснює усі функції управління.

Лінійна структура управління готелем «Lake Paradise» представлена на рис. 3.1 [53].

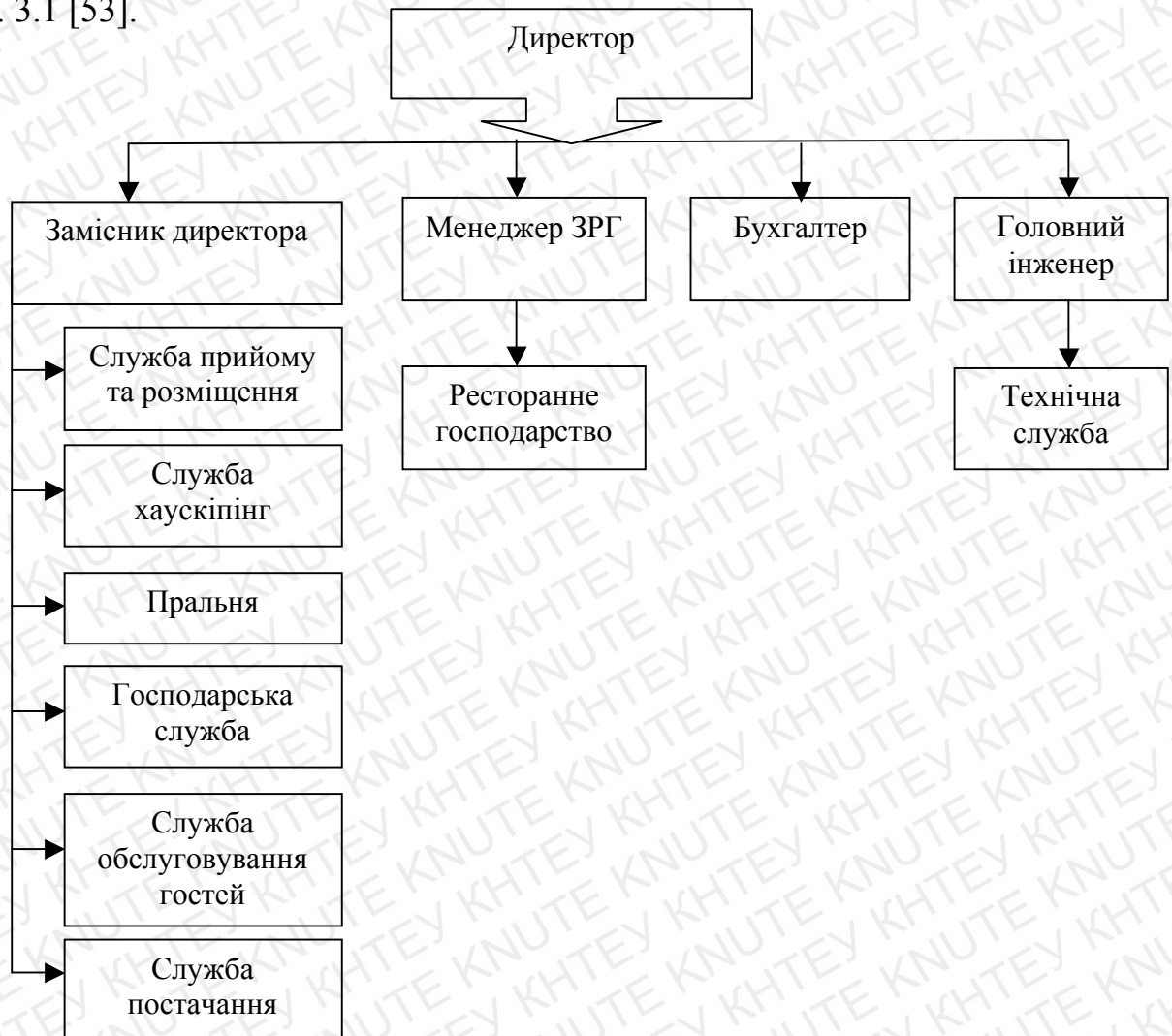


Рис. 3.1. Організаційна структура управління готелем «Lake Paradise»

При лінійному управлінні кожна ланка і кожен підлеглий мають одного керівника, через який по одному каналу проходять усі команди управління.

3.2. Капітал

Розмір статутного капіталу визначається за домовленістю між засновниками, фіксується в установчих документах як сукупність внесків засновників підприємства та реєструється у відповідних органах.

У товаристві з обмеженою відповідальністю створюється статутний фонд, розмір якого повинен становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним

заробітним платам виходячи з мінімальної заробітної плати, що діє на момент створення товариства з обмеженою відповідальністю, з них до реєстрації слід внести 50%. Статутний капітал такого товариства може бути збільшений за рахунок додаткових внесків учасників, дивідендів, які належать учасникам, а також нерозподіленого прибутку [4].

Порядок формування капіталу - сума часток учасників, яка повинна становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам. Статутний капітал проєктованого товариства «Lake Paradise» становить 214442,9 тис. грн.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Організаційно-економічне обґрунтування проєкту здійснюється з урахуванням стадій життєвого циклу, мінливості зовнішнього ринкового середовища та ризиків, що виникають у процесі створення та функціонування готелю «Lake Paradise». Основними видами діяльності готелю є [53]:

- надання послуг з тимчасового розміщення (проживання);
- надання/організація послуг харчування;
- надання інших послуг.

Для визначення обсягів діяльності готелю 2* обґрунтовано планові обсяги послуг з тимчасового розміщення (проживання).

Планування послуг з тимчасового розміщення (проживання) передбачає обґрунтування кількості місць розміщення гостей та місце-днів реалізації у плановому періоді.

Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) у проєктованому готелі 2* «Lake Paradise» представлено у табл.3.4. При цьому кількість робочих днів готелю становить – 365 днів. Коефіцієнт завантаженості номерного фонду становить:

- ❖ в міжсезоння 0,5;
- ❖ в сезон – 0,6;
- ❖ в високий сезон – 0,7.

Таблиця 3.4

**Обсягу реалізації послуг з розміщення у готелі 2*«Lake Paradise»
на 2019 рік**

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коеф. завантаженості номерного фонду				Обсяг реалізації послуг, людино-днів			
			міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон		міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Люкс	2	4	120	125	120	0,5	0,7	0,6		240	350	288	878
Номер I категорії одномісний	3	3	120	125	120	0,5	0,7	0,6		180	262,5	216	658,5
Номер I категорії двомісний	4	8	120	125	120	0,5	0,7	0,6		480	700	576	1756
Номер II категорії двомісний	10	20	120	125	120	0,5	0,7	0,6		1200	1750	1440	4390
Номер III категорії трьохмісний	25	75	120	125	120	0,5	0,7	0,6		4500	6562,5	5400	16462,5
Разом	44	110								6600	9625	7920	24145

Планова пропускна спроможність закладів ресторанного господарства значною мірою обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду готелю «Lake Paradise», а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ресторану в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення та гостей регіону [51].

При плануванні обсягу реалізації послуг харчування у ресторані готелю «Lake Paradise» приймаємо за умову обов'язковості організації сніданків для гостей готелю. Іншу частину виробничої програми ресторану складає обсяг виробництва страв, що обирають гості готелю та місцеві жителі за вільним вибором («A la carte»).

Також передбачаємо організацію та обслуговування святкових заходів у приміщенні ресторану при готелі «Lake Paradise».

Плановий обсяг реалізації послуг закладу ресторанного господарства готелю 2* «Lake Paradise» представлено у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Розрахунок кількості замовлених послуг ЗРГ на 2019 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-днів	6600	9625	7920	24145
2. Планова структура замовлених послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки	100	100	100	
2.2. A la carte	60	80	70	
2.3. Обслуговування святкових заходів	20	40	30	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ				
3.1. Сніданки	6600	9625	7920	24145
3.2. A la carte	3960	7700	5544	17204
3.3. Обслуговування святкових заходів	1320	3850	2376	7546

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки**Доходи**

Основну частину доходів готельного підприємства забезпечують доходи від основної діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності готелю поділяють на чотири основні групи за джерелами походження [36]:

- дохід від продажу номерів/місць;
- дохід закладів ресторанного господарства/товарооборот;
- інші операційні доходи.

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії по сезонах року, зверталась увага на ціни парк-готелю «Бутенка» (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Ціни номерного фонду готелю 2*« Lake Paradise» на 2019 р.

Категорія і місткість номерів	Ціна за місце у номері (за добу), грн.		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Люкс	1650	1850	1750
Номер I категорії одномісний	570	710	630
Номер I категорії двомісний	680	820	740
Номер II категорії двомісний	540	640	590
Номер III категорії трьохмісний	430	530	480

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі «Lake Paradise» розраховано у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

**Дохід від реалізації з тимчасового розміщення гостей у готелі
«Lake Paradise»**

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг, людино/діб				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
Люкс	240	350	288	878	1650	1850	1750	396,0	647,5	504,0	1547,5
Номер I категорії одномісний	180	262,5	216	658,5	570	710	630	102,6	186,4	136,1	425,1
Номер I категорії двомісний	480	700	576	1756	680	820	740	326,4	574,0	426,2	1326,6
Номер II категорії двомісний	1200	1750	1440	4390	540	640	590	648,0	1120,0	849,6	2617,6
Номер III категорії тримісний	4500	6562,5	5400	16462,5	430	530	480	1935,0	3478,1	2592,0	8005,1
Разом	6600	9625	7920	24145				3408,0	6006,0	4507,9	13921,9

Ціна послуг та страв закладу ресторанного господарства визначається із застосуванням витратного методу. Для розрахунку роздрібної ціни реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів обрано рівень націнки для ресторану при готелі 2* «Lake Paradise» - 80% (табл. 3.8).

Таблиця 3.8

Роздрібна ціна на продукцію та послуги ЗРГ при готелі «Lake Paradise»

№ п/п	Показники	На 2019 рік
1	Собівартість річного продуктового набору, тис. грн.	3068,7
2	Річна кількість послуг харчування	54680
3	Середньоденна собівартість продуктового набору, грн.	56,0
4	Рівень націнки ЗРГ середній, %	80
5	Націнка середня, грн.	44,0
6	Середня ціна продукції та послуг ЗРГ	100,0

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на рік здійснено, виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей готелю залежно від рівня завантаженості номерного фонду. Розрахунки узагальнено у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

**Доходи від реалізації продукції та послуг ЗРГ готелю
«Lake Paradise» на 2019 р.**

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки	6600	9625	7920	24145
1.2. A la carte	3960	7700	5544	17204
1.3. Обслуговування святкових заходів	1320	3850	2376	7546
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Сніданки	100	100	100	
2.2. A la carte	250	300	280	
2.3. Обслуговування святкових заходів	400	500	450	
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки	660,0	962,5	792,0	2414,5
3.2. A la carte	990,0	2310,0	1552,3	4852,3
3.3. Обслуговування святкових заходів	528,0	1925,0	1069,2	3522,2
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	2178,0	5197,5	3413,5	10789,0

Отримані результати операційних доходів готелю «Lake Paradise» на 2019 рік узагальнюємо у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Обсяг операційних доходів готелю «Lake Paradise» на 2019 рік

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн.	3408,0	6006,0	4507,9	13921,9
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	2178,0	5197,5	3413,5	10789,0
Разом: основні операційні доходи готелю, тис. грн.	5586,0	11203,5	7921,4	24710,9
3. Інші операційні доходи, ти. грн.	279,3	560,2	396,1	1235,5
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн.	5865,3	11763,7	8317,5	25946,5

Оплата праці

Своєчасне та якісне забезпечення підприємства персоналом створює необхідні умови для успішного виконання виробничої програми та соціального розвитку працюючих. Планування чисельності персоналу готелю здійснюється за такими категоріями [6]:

- ✓ адміністративно-управлінський персонал;
- ✓ операційний персонал (персонал основної операційної діяльності);
- ✓ допоміжний персонал.

Для розрахунку чисельності персоналу використовувались нормативний та техніко-економічний методи розрахунку. Нормативний метод передбачає використання рекомендованих норм витрат праці персоналу: нормативів чисельності, норм обслуговування, нормативів часу обслуговування.

Розрахунок кількості покоївок здійснюється відповідно до встановлених нормативів навантаження кількості номерів на одну покоївку в залежності від робочої зміни. Розрахунок чисельності покоївок у готелі «Lake Paradise» наведено у таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Розрахунок чисельності покоївок у готелі 2* «Lake Paradise»

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	
Люкс	2	4,5	0,4			
Номер I категорії одномісний	3	7	0,4			
Номер I категорії двомісний	4	6,5	0,6			
Номер II категорії двомісний	10	9	1,1			
Номер III категорії трьохмісний	25	9,5	2,6			
Разом			5,2	2,0	7,2	8

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства складено штатний розпис готельного підприємства 2* «Lake Paradise» (табл. 3.12).

Таблиця 3.12

Посадова структура зі штатного розпису готелю 2*« Lake Paradise»

Посада	Код професії за ДК 003:2010	Кількість посадових одиниць
Адміністрація		
Директор	12	1
Замісник директора	1239	1
Бухгалтер	1231	1
Головний інженер	2149.2	1
Секретар директора	4115	1
Служба прийому та розміщення		
Адміністратор	5121	3
Посильний	915	2
Охоронці	5169	2
Служба хаускіпінг		
Старша покоївка	5142	1
Покоївка	5142	8
Прибиральник	9132	2
Пральня		
Кастелянша	9132	1
Працівник пральні	9133	2
Ресторанне господарство		
Завідувач виробництвом	5122	1
Кухарі	5122	5
Мийник посуду	5122	2
Адміністратор торговельної зали	5121	2
Офіціант	5123	6
Бармен	5123	2
Технічна служба		
Електрик	3113	1
Слюсар-сантехнік	7136	1
Служба обслуговування гостей		
Тренер	3475	2
Працівник сауни	9133	1
Працівник прокату	5230	1
Працівник каси	5220	1
Господарська служба		
Двірник	9161	2
Служба постачання		
Керівник служби	1235	1
Вантажник	9333	1
РАЗОМ		55

На основі штатного розпису персоналу готелю 2* «Lake Paradise» та за результатами розрахунку сплановано фонд оплати праці працівників на 2019 рік (табл. 3.13) [6].

Таблиця 3.13

Фонд заробітної плати працівників готелю «Lake Paradise» на місяць

Посада	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн.	Доплати та надбавки, грн.			Заробітна плата, грн.	Місячний фонд заробітної плати, грн.
			категорія	звання	інше		
Адміністрація							
Директор	1	12000	550	500		13050	13050
Замісник директора	1	8500	500	500		9500	9500
Бухгалтер	1	7400	350	300		8050	8050
Головний інженер	1	6000		300		6300	6300
Секретар директора	1	4000			200	4200	4200
Разом	5	37900	1400	1600	200	41100	41100
Служба прийому та розміщення							
Адміністратор	3	4200				4200	12600
Посильний	2	4200				4200	8400
Охоронці	2	4200				4200	8400
Разом	7	12600				12600	29400
Служба хаускіпінг							
Старша покоївка	1	4100			250	4350	4350
Покоївка	8	3800				3800	30400
Прибиральник	2	3800				3800	7600
Разом	11	11700			250	11950	42350
Пральня							
Кастелянша	1	5000				5000	5000
Працівник пральні	2	4200				4200	8400
Разом	3	9200				9200	13400
Технічна служба							
Електрик	1	3800			200	4000	4000
Слюсар-сантехнік	1	3800			200	4000	4000
Разом	2	7600			400	8000	8000
Служба ресторанного господарства							
Завідувач виробництвом	1	7000	500	500		8000	8000
Кухарі	5	5500				5500	27500
Мийник посуду	2	3800				3800	7600
Адміністратор торговельної зали	2	4200				4200	8400
Офіціант	6	3800				3800	22800
Бармен	2	3800				3800	7600
Разом	18	28100	500	500		29100	81900
Служба обслуговування гостей							
Тренер	2	3800			200	4000	8000

Продовження таблиці 3.13

Працівник сауни	1	3800				3800	3800
Працівник прокату	1	3800				3800	3800
Працівник каси	1	3800				3800	3800
Разом	5	15200			200	15400	19400
Господарська служба							
Двірник	2	4200				4200	8400
Разом	2	4200				4200	8400
Служба постачання							
Керівник служби	1	5500				5500	5500
Вантажник	1	3800			200	4000	4000
Разом	2	9300			200	9500	9500
Всього	55	135800	1900	2100	1250	141050	253450

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду оплати праці визначається розмір премій для окремих категорій працівників та база їх нарахування, відповідно до обраної системи оплати праці. Розрахунок преміальної частини фонду оплати праці робимо у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Планування преміальної частини фонду оплати праці готелю на місяць

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	41100	20	8220,0
Основний персонал	153650	30	46095,0
Допоміжний персонал	58700	10	5870,0
Разом	253450		60185,0

Розрахунок планового фонду оплати праці готелю проводимо у табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Розрахунок фонду оплати праці у готелі на 2019 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	253,5
Місячний фонд додаткової заробітної плати	60,2
Разом місячний фонд оплати праці	313,6
Річний фонд основної заробітної плати	3041,4
Річний фонд додаткової заробітної плати	722,2
Разом річний фонд оплати праці	3763,6

Наступним етапом є узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для готелю (табл. 3.16).

Таблиця 3.16

План з праці готелю «Lake Paradise» на 2019 рік

Показники	У розрахунку на 2019 рік
<i>Планова чисельність працівників, усього</i>	55
- у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
- основний операційний персонал, осіб	36
- допоміжний персонал, осіб	14
<i>Фонд основної заробітної плати, тис. грн.</i>	3041,4
- у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	493,2
- основний операційний персонал, тис.грн.	1843,8
- допоміжний персонал, тис.грн.	704,4
<i>Фонд додаткової заробітної плати</i>	722,2
<i>Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.</i>	3763,6
Структура фонду оплати праці:	
- основна заробітна плата, %	80,8
- додаткова заробітна плата, %	19,2

Основні засоби

Далі необхідно визначити обсяги та структуру основних фондів. На баланс підприємства основні фонди зараховуються за первісною вартістю (вартістю придбання основних фондів Джерелом інформації слугують показники питомих капітальних вкладень у будівництво і «прайс-листи» підприємств, що спеціалізуються на продажу обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства.

Нарахування амортизації нематеріальних активів здійснюється із застосуванням методів, визначених у статті 145 Податкового Кодексу України [8]. Розрахунок річної суми амортизації основних фондів готелю «Lake Paradise» на 2019 рік проводимо у табл. 3.17.

Таблиця 3.17

Річна сума амортизації основних фондів готелю «Lake Paradise»

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
Будівлі	209212,6	30	5977,5
Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	4184,3	5	836,9
Інші	1046,1	4	261,5
Разом	214442,9		7075,9

Сума амортизації буде враховуватись при розрахунку собівартості готельного господарства, поточних витрат та визначенні ефективності капітальних вкладень готелю 2* «Lake Paradise».

Витрати

Поточні витрати – це якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінювання техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом. Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями бухгалтерського обліку. Витрати діяльності становлять вихідну базу при формуванні ціни продукції, безпосередньо впливають на прибуток підприємства, рентабельність, формування фондів фінансових ресурсів [53].

Стаття 1: Витрати на закупівлю сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції, покупних товарів, що були реалізовані закладом ресторанного господарства. Обґрунтування обсягів реалізації закладу ресторанного господарства, що проектується, проводяться на основі денного обсягу реалізації з урахуванням розробленого плану-меню (табл. 3.18).

Таблиця 3.18

План потреби в сировині та товарах ЗРГ при готелі на 2019 рік

Сировина та продукти	Потреба продуктів на рік	Роздрібна ціна за 1 кг, грн.	Вартість, тис. грн.
Телятина	1537	130,00	199,8
Свинина	1200	110,00	132,0
Яловичина	1150	140,00	161,0
Субпродукти	560	90,00	50,4
Птиця	1797	111,00	199,5
Морепродукти	531	200,00	106,2
Скумбрія	910	70,00	63,7
Дорадо	1240	280,00	347,2
Палтус	1090	250,00	272,5
Короп	1200	70,00	84,0
М'ясна гастрономія	705	180,00	126,9
Рибна гастрономія	600	200,00	120,0
Молоко	2060	26,00	53,6
Сметана	520	70,00	36,4
Вершки	760	70,00	53,2
Сир кисломолочний	924	80,00	73,9
Сир твердий	628	180,00	113,0

Продовження таблиці 3.18

Сировина та продукти	Потреба продуктів на рік	Роздрібна ціна за 1 кг, грн.	Вартість, тис. грн.
Яйця	7600	2,90	22,0
Овочі	13190	15,00	197,9
Зелень	314	50,00	15,7
Фрукти, ягоди	5055	30,00	151,7
Бакалійні товари	1604	40,00	64,2
Сипучі продукти	2448	32,00	78,3
Чай	106,5	280,00	29,8
Кава	100	320,00	32,0
Солодка вода	2270	14,00	31,8
Мінеральна вода	1730	11,00	19,0
Соки	2215	20,00	44,3
Кондитерські вироби	504	20,00	10,1
Хліб	1470	10,00	14,7
Разом			2904,7

Стаття 2. Витрати на оплату праці складаються з основної та додаткової заробітної плати (розраховані у табл.3.16) складають 3763,6тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок: сплачується суб'єктами господарювання, що мають найманих працівників, у розмірі 22% загального фонду оплати праці: $3763,6 \cdot 22 / 100 = 828,0$ тис. грн [5].

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів і нематеріальних активів (розраховані у табл. 3.3) - 6250,1 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення (табл. 3.19).

Таблиця 3.19

Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення готелю

Види витрат	Обсяг витрат	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергії	57663	1,98	114,2
Опалення	374	1741,6	651,4
Гаряча вода	6041	97,54	589,2
Холодна вода	12082	15,79	190,8
Разом			1545,5

За цією статтею передбачаємо відрахування на ремонтний фонд у кількості 0,8% доходу від реалізації послуг готелю, тобто 207,6 тис. грн.

Загальні витрати за статтею 5 складають $1545,5+207,6=1753,1$ тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. За чинним законодавством на ЗРГ покладено обов'язки по забезпеченню робітників санітарним та спеціальним одягом. Санітарний одяг застосовується для попередження потрапляння на страви і товари бруду та пилу. Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на рік здійснюється у таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

Сума зносу спеціального одягу закладу на рік

Персонал	Кількість персоналу за штатним розкладом, осіб	Норма видачі на 1 людину на рік	Вартість комплекту одягу, грн.	Сума зносу, ти.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	1300	6,5
Оперативно-виробничий персонал	36	2	800	57,6
Разом				64,1

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

Таблиця 3.21

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

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Постільна білизна (двоспальний комплект)	44	2	88	1000	88,0
Рушники 30*30	110	3	330	100	33,0
Рушники 50*90	110	2	220	180	39,6
Рушники 70*140	110	2	220	250	55,0
Порцеляновий та фарфоровий посуд	66	3	198	45	8,9
Столові набори	66	3	198	32	6,3
Скляний посуд	66	3	198	49	9,7
Металеві набори	66	2	132	38	5,0
Столова білизна	40	2	80	400	32,0
Разом					277,6

Витрати за статтею складають: $64,1 + 277,6 = 341,7$ тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень розраховувати не будемо, оскільки витрати цієї статті не плануються.

Стаття 8. Податки, збори та інші обов'язкові платежі, що входять до собівартості послуги складають 288,8 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування не плануємо, оскільки проєктований готель матиме домовленості з фірмами-постачальниками, які доставлятимуть товар безпосередньо до засобу розміщення.

Стаття 10. Витрати на охорону готелю визначаємо в обсязі 0,06% від реалізації послуг готелю: 15,1 тис. грн.

Стаття 11. Витрати підрозділів рекреаційний послуг не плануємо.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати не плануємо.

Стаття 13. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; на страхування майна; знецінення запасів; поштово-телефонні, на тару визначаємо умовно 3% від постійних витрат закладу: 231,6 тис. грн.

Стаття 14. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю не плануємо.

Витрати за калькуляційними статтями готелю «Lake Paradise» на 2019 рік зводимо у таблицю 3.22 [53].

Таблиця 3.22

Зведений кошторис операційних витрат готелю «Lake Paradise» на 2019 рік

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
1.	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю (ЗВ)	2904,7
2.	Витрати на оплату праці (ЗВ)	3763,6
3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	828,0
4.	Амортизаційні відрахування (ПВ)	7075,9
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів (ЗВ)	1753,1
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів (ПВ)	341,7
7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (ПВ)	-
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	288,8

Продовження таблиці 3.22

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
9.	Витрати на транспортування (ЗВ)	-
10.	Витрати на охорону (ПВ)	15,1
11.	Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення (ЗВ)	-
12.	Інші адміністративно-управлінські витрати (ЗВ)	-
13.	Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	231,6
14.	Фінансові витрати (ПВ)	-
	Разом	17202,5
	умовно-змінні	9249,5
	умовно-постійні	7953,0

Прибутки

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

Точка беззбитковості, або поріг рентабельності характеризує обсяг доходів готелю, достатній для фінансування сукупних поточних витрат діяльності та досягнення умов самоокупності. Розрахунки планового маржинального прибутку готелю «Lake Paradise» розраховується у таблиці 3.23.

Таблиця 3.23

Планування маржинального прибутку готелю «Lake Paradise» на 2019 рік

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн.
1. Доходи операційної діяльності, у т.ч.:	табл. 3.10	25946,5
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	табл. 3.10	13921,9
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	табл. 3.10	10789,0
1.3. Інші операційні доходи	табл. 3.10	1235,5
2. Податок на додану вартість	20%	5189,3
3. Чистий дохід	рядок 1 – рядок 2	20757,2
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	табл. 3.22	9249,5
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	табл. 3.22	2904,7
4.2. Інші змінні витрати	табл. 3.22	6344,7
5. Маржинальний прибуток	рядок 3 – рядок 4	11507,7
6. Постійні витрати	табл. 3.23	7953,0
7. Прибуток (збиток)	рядок 5 – рядок 6	3554,7

Для проектного готелю «Lake Paradise» головним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому у подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку. Планові показники доходу готелю від реалізації основних і додаткових послуг зменшуються на суму податку на додану вартість, що розраховується як 18% у складі доходу від реалізації послуг. Розрахунок основних результатів діяльності готелю «Lake Paradise» на перший рік його функціонування проводимо у таблиці 3.24.

Таблиця 3.24

Основні результати діяльності готелю «Lake Paradise» на 2019 рік

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн.
1	Доходи від операційної діяльності	табл. 3.23	25946,5
2	Умовно-змінні витрати	табл. 3.23	9249,5
3	Умовно-постійні витрати	табл. 3.23	7953,0
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	табл. 3.23	3554,7
5	Податок на прибуток	18%	639,8
6	Чистий прибуток можливий	п. 4 – п. 5	2914,8
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6/рядок 1)*100	11,2
8	Чистий прибуток цільовий	10%*рядок 1	2594,6
9	Чистий прибуток плановий	Обирають між необхідним та можливим за системою діагностики	2914,8

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Базовими принципами, що використовуються для оцінки ефективності проекту реальних інвестицій, є [43]:

1. Оцінку ефективності реальних інвестиційних проектів необхідно здійснювати на основі зіставлення обсягів інвестиційних витрат, з одного боку, та обсягів і термінів повернення інвестованого капіталу – з іншого.

2. Оцінка обсягів інвестиційних затрат повинна охоплювати всю сукупність ресурсів, що використовуються. Необхідно враховувати всі прямі та непрямі витрати грошових коштів, матеріальні та нематеріальні активи.

3. Оцінку окупності інвестованого капіталу необхідно здійснювати на основі показника «чистий грошовий потік».

Для проектного готелю темп росту товарообігу прогнозується у обсязі 10% річних. Планові змінні витрати для проектного готелю на весь плановий період становлять – 41%. Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення підприємства.

Планові показники діяльності готелю «Lake Paradise» на перші десять років подано у таблиці 3.25.

Таблиця 3.25

**Планування основних результатів діяльності готелю
«Lake Paradise» 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.	Середньо-річні темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
1-й	20757,2	10	9249,5	41	7953,0	3554,7	2914,8
2-й	22832,9	10	9361,5	41	7953,0	5518,4	4525,1
3-й	25116,2	10	10297,6	41	7953,0	6865,5	5629,7
4-й	27627,8	10	11327,4	41	7953,0	8347,4	6844,9
5-й	30390,6	10	12460,1	41	7953,0	9977,4	8181,5
6-й	33429,7	10	13706,2	41	7953,0	11770,5	9651,8
7-й	36772,6	10	15076,8	41	7953,0	13742,8	11269,1
8-й	40449,9	10	16584,5	41	7953,0	15912,4	13048,2
9-й	44494,9	10	18242,9	41	7953,0	18298,9	15005,1
10-й	49389,3	10	20249,6	41	7953,0	21186,7	17373,1
11-й	54822,1	10	22477,1	41	7953,0	24392,0	20001,5
12-й	60304,4	10	24724,8	41	7953,0	27626,5	22653,8
Разом	446387,6		183757,9		95436,4	167193,3	137098,5

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів: чистий приведений дохід, індекс дохідності, індекс рентабельності, період окупності.

Чистий приведений дохід розраховують за формулою [53]:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.1)$$

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 проектуваному готелю розраховуємо в таблиці 3.26. Як дисконтну ставку приймаємо плановий річний рівень інфляції на 2017 рік – 103 % ($i=1,03$).

Таблиця 3.26

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні інвестиційні витрати за проектом	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід
1-й	214442,9	9990,7	9990,7	9699,7	
2-й		11601,0	21591,7	20962,8	
3-й		12705,6	34297,3	33298,4	
4-й		13920,8	48218,1	46813,7	
5-й		15257,4	63475,5	61626,7	
6-й		16727,7	80203,2	77867,1	
7-й		18345,0	98548,2	95677,8	
8-й		20124,1	118672,2	115215,8	
9-й		22081,0	140753,3	136653,7	
10-й		24449,0	165202,2	160390,5	
11-й		27077,4	192279,6	186679,2	
12-й		29729,7	222009,3	215543,0	
Разом	214442,9	222009,3		215543,0	1100,1

Індекс (коефіцієнт) дохідності також дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом. Розрахунок здійснюємо за формулою [53]:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{KГП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.2)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

$KГП$ – кумулятивний грошовий потік.

Показник «індекс дохідності» може бути використаним як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту. Індекс дохідності дорівнює:

$$ID=215543,0/214442,9=1,01$$

Інвестиційний проект може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Показник розраховуємо за формулою [53]:

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} \times 100\%, \quad (3.3)$$

де IP - індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

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

$ІВ$ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

Середньорічний прибуток (без амортизації - 137098,5 тис. грн.) за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП=137098,5/12=11424,9 \text{ тис. грн.}$$

$$IP=11424,9/214442,9*100=5,3\%.$$

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту становить 5,3%.

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою [53]:

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧП_{р.}} \quad (3.4)$$

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

$ЧП_{р.}$ - середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою [53]:

$$ПО = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \cdot t} \quad (3.5)$$

Показник періоду окупності проекту складає:

$$\sum_{t=1}^n \frac{ЧГП}{(1+i)^n \times t} = 215543,0/12 = 17961,9 \text{ тис. грн.}$$

$$ПО = 214442,9/17961,9 = 11,9 \text{ років.}$$

Період окупності інвестиційного проекту готелю «Lake Paradise» на 110 місць, який дозволить покрити всі капітальні витрати, становить 12 років.

Висновки до розділу 3.

1. Для підприємства готельного господарства «Lake Paradise» обрано організаційно-правову форму функціонування товариства з обмеженою відповідальністю. Складено штатний розклад для працівників усіх служб готелю, де було визначено кількість працівників – 55 осіб, річний фонд оплати праці, у готелі «Lake Paradise» становить 3763,6 тис. грн. Розраховано поточні витрати готелю «Lake Paradise» на плановий рік 17202,5 тис. грн.
2. Оперційні доходи готелю становлять 25946,5 тис. грн., плановий чистий прибуток 2914,8 тис. грн.
3. Кумулятивний грошовий потік за дванадцять років експлуатації готелю «Lake Paradise» становить 215543,0 тис. грн. Через дванадцять років підприємство отримає чистий приведений дохід обсягом 11001, тис. грн, який визначається як різниця між капітальними витратами та дисконтованим кумулятивним грошовим потоком.
4. Період окупності розробленого бізнес-проекту готелю 2* «Lake Paradise» на 110 місць становить 12 років.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Із вищенаведеного можна зробити наступні висновки. Основною метою проведення дослідження було розробка рекомендацій щодо проектування готелю 2* на 110 місць в с. Проців Бориспільського району Київської області. В результаті проведеного дослідження основні висновки та пропозиції щодо підвищення ефективності проектування зводяться до такого:

1. У першому розділі розглянуто концепцію, організацію та сервіс проєктованого готелю 2* у селі Проців Бориспільського району Київської області. Проведено маркетингове дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства у с. Проців і обґрунтовано місце розміщення готелю, здійснено ідентифікацію цільових груп споживачів.

2. Розроблена загальна концепція готелю 2*, концепція дизайну, сервіс підприємства. Також були визначені конкурентні переваги. Розроблено перелік основних і додаткових послуг. Номерний фонд налічуватиме 56 зручних та оформлених в стилі лофт номерів. При готелі буде діяти ресторан на 66 місць з українською та європейською кухнями.

3. Відповідно до нормативних документів визначено площі приміщень різного функціонального призначення готелю 2* «Lake Paradise» на 110 місць.

4. Проаналізовано процес та можливі види бронювання номеру в готельному підприємстві, дії адміністратора готелю під час поселення, реєстрації та виселення.

5. Визначено конкурентні переваги проєктованого готелю, які будуть представлені можливістю активного відпочинку на території готелю: оренда катамаранів, човнів у літній період, ковзанів та іншого зимового знаряддя взимку. Розважальна програма для дітей врахована. Усі розрахунки щодо ресторану описані у цій першій частині.

6. Обґрунтовано роботу закладу ресторанного господарства готелю «Lake Paradise», складено меню сніданку за типом «шведського столу» та меню

вільного вибору. Підбрано площі підприємства та устаткування виробничих цехів ресторану «Lake».

7. Розраховано корисну площу всіх приміщень готелю 2* «Lake Paradise» на 110 місць, загальна площа підприємства складає 2734 м², поверховість становить – 2 поверхи.

8. Наведено загальну характеристику ділянки будівництва готелю та характеристика будівлі. Архітектурне рішення будівлі готелю «Lake Paradise» обрано в лофт. Попередню вартість будівництва готелю на 110 місць розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт та становить 209212,6 тис. грн.

9. Розроблено заходи щодо охорони праці, електробезпеки, пожежної безпеки, з охорони навколишнього середовища та цивільного захисту.

10. Для підприємства готельного господарства «Lake Paradise» обрано організаційно-правову форму функціонування товариства з обмеженою відповідальністю. Складено штатний розклад для працівників усіх служб готелю, де було визначено кількість працівників – 55 осіб, річний фонд оплати праці, у готелі «Lake Paradise» становить 3763,6 тис. грн. Розраховано поточні витрати готелю «Lake Paradise» на плановий рік 17202,5 тис. грн.

11. Оперційні доходи готелю становлять 25946,5 тис. грн., плановий чистий прибуток 2914,8 тис. грн.

12. Кумулятивний грошовий потік за дванадцять років експлуатації готелю «Lake Paradise» становить 215543,0 тис. грн. Через дванадцять років підприємство отримає чистий приведений дохід обсягом 11001, тис. грн, який визначається як різниця між капітальними витратами та дисконтованим кумулятивним грошовим потоком.

13. Період окупності розробленого бізнес-проекту готелю 2* «Lake Paradise» на 110 місць становить 12 років.

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 товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 №2275-VIII
5. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
6. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
7. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
8. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
9. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення».
10. ВСН 01-89. «Підприємства по обслуговуванню автомобілів»
11. ГОСТ 12.1.004-91. «Пожежна безпека. Основні положення».
12. ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
13. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
14. ДБН В.1.1-7-2002. «Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва».
15. ДБН В.2.2.-11-99. «Громадські будинки та споруди».
16. ДБН В.2.2-15-2005. «Житлові будинки. Основні положення».
17. ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі».

18. ДБН В.2.2-25:2009. «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства».
19. ДБН В.2.2-9-99. «Громадські будинки і споруди. Основні положення».
20. ДБН В.2.3-15:2007. «Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів»
21. ДБН В.2.5-64:2012. «Внутрішній водопровід та каналізація».
22. ДСН 3.3.6.037-99. «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку».
23. ДСН 3.3.6.042-99. «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень».
24. ДСТУ 30523-97. «Послуги громадського харчування».
25. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
26. ДСТУ 4269:2003. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
27. ДСТУ 4269:2003. «Вимоги до готелів усіх категорій».
28. ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
29. НПАОП 40.1-1.21-97. «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів».
30. СНиП 2.01.02-85. «Протипожежні норми».
31. СНиП 2.04.05-91 «Опалення, вентиляція та кондиціонування».
32. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес; ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл./Київський ун-т туризму, економіки і права. - К.: Знання України, 2002. -352 с.
33. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч.посіб.-2016.
34. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация : учеб. пособ. / С. И. Байлик. – 2- изд., перераб. и доп. – К. : Дакор, 2006. – 228 с.

35. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 448 с.
36. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посіб. / Л.П. Дядечко. – К. : Центр навч. л-ри, 2007. – 224 с.
37. Євдін О.М., Могильниченко В.В., А.І. Фомін, О.І. Сафронов. Захист населення і територій від надзвичайних ситуацій. Том 4. Евакуація населення у надзвичайних ситуаціях. Посібник. – К.: КІМ, 2008.-288 с.
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. Іванова, О. В. Санітарія та гігієна в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник [для студ. ВУЗів кваліфікаційного рівня] / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2010. – 399 с
40. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч.посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011.- 368 с.
41. Лесенко Г.Г. Довідник з охорони праці для керівників та спеціалістів. – К. : Основи, 2008. – 288 с.
42. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування /В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін —К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 346 с.
43. Мазаракі А.А. HoReCa: навч. посіб. У 3 т. Т. 1. Готелі / (Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В., Ведмідь Н.І., Бойко М.Г, Плешкань Н.М. та ін., 2015.); за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 348 с.,– 348 с.
44. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук. –К.: «Центр учбової літератури», 2017. – 336 с
45. Мостова, Л. М. Організація та проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. ВНЗ напряму підготов. «Професійна освіта» / Л. М. Мостова, К. В. Свідло, Т. А. Лазарева; Укр. інж.-пед. ун.-т, Харк. торг.-екон. ун.-т КНТЕУ. – Х. : УПА, 2012. – 351 с.

46. Організація готельного господарства. Головки О. М., Кампов Н.С. Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В.: Навч. пос. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 338 с
47. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів / За ред. Н.О. П'ятницької. – К.: ЦУЛ, 2011
48. Піскунова Л.Е. Безпека життєдіяльності: підручник/ Л.Е. Піскунова, В.А. Прилипка, Т.О. Зубок. – К.: ВЦ «Академія», 2012. – 224 с.
49. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл.
50. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник / Т.Г. Сокол. – К. : Альтерпрес, 2009. – 447 с.
51. Ткаченко Т.І. Економіка готельного господарства і туризму : навч. посіб. / Т.І. Ткаченко, С.П. Гаврилюк. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 179 с.
52. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 360 с.
53. HoReCa: навч. Посіб.:у 3т. Т. 1. Готелі /[А.А. Мазаракі, С.Л Шаповал, С.В. Мелниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі.- 2-ге. Вид., виправл. І доповн.-Київ:Київ.. нац.торг.-екон. Ун-т,2017.-412с.
54. Інтер'єр в стилі лофт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://homester.com.ua/design/apartments/styles/loft/>
55. Додаток Booking.com [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.booking.com/index.ru>.
56. Проців [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki>
57. Село Проців: сьогодні та в майбутньому [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://protsiv.io.ua/s22945/selo_prociv_sogodni_ta_v_maybutnomu
58. Google Maps [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.google.com.ua/maps/preview>

ДОДАТКИ

Результати анкетного опитування споживачів послуг готелю

«Lake Paradise»

№ з/п	Питання	Можливі відповіді	Кількість відповідей, %	Частка якісних відповідей
1.	Як часто Ви користуєтесь послугами засобів розміщення?	3 і більше разів на рік 2-3 рази на рік 1 раз на рік Не користуюсь	7 23 42 28	4 21 39 25
2.	Мета відвідування села Проців?	Відпочинок Відвідування родичів Ділова	69 15 16	61 11 14
3.	Якому типу відпочинку Ви надаєте перевагу?	Культурно-пізнавальний Активно-спортивний Лікувально-оздоровчий Сімейний	48 25 5 22	44 21 2 18
4.	Ваші переваги щодо вибору місця проживання у с. Проців?	Готель Оренда будинку Інше	55 36 9	41 17 2
5.	Чи маєте Ви бажання користуватись послугами розміщення для комфортного відпочинку на річках і озерах?	Так Ні Можливо	49 34 17	48 27 17
6.	Якій цінovій категорії засобу розміщення надаєте перевагу?	Високий (5*) Вище середнього (3, 4*) Середній (до 3*)	12 30 58	10 26 49
7.	Середня тривалість перебування у с. Проців	Одна ніч 1-2 дні Від 2 до 5 днів Близько тижня Більше тижня	10 19 45 23 3	8 16 39 20 2
8.	Який набір додаткових послуг Ви б хотіли бачити в готелі?	Послуги фітнес-центру Послуги конференц-залу Послуги перукарні Послуги СПА-центру Організація дозвілля дітей Організація зимових та літніх свят Послуги тамади, аніматорів, фокусників, співаків, акторів Обладнаний пляж та оренда пляжного інвентаря	18 3 1 14 21 14 10 19	13 1 1 10 18 11 8 15

9.	Ваші побажання щодо користування послугами активного (спортивного) дозвілля?	Прокат водного спорядження (байдарки, лодки, катамарани)	18	16
		Прокат лижного спорядження та санок	14	12
		Прокат рибальського спорядження	15	11
		Організація спортивних ігор (волейбол та ін..)	16	13
		Залитий каток, прокат ковзанів	12	10
		Прокат велосипедів, роликів	15	12
		Пейнтбол	10	8
10.	Перевагу якому типу закладу ресторанного господарства Ви надаєте перевагу?	Ресторани	38	35
		Кафе	31	29
		Бари	18	14
		Їдальні	13	8
11.	Якому кулінарному спрямуванню закладу ресторанного господарства Ви надаєте перевагу?	Українська	55	51
		Європейська	35	28
		Японська	3	2
		Італійська	5	4
		Інше	2	1
12.	Місце постійного проживання	с. Проців	11	9
		Інший населений пункт України	25	17
		Іноземний турист	64	53
13.	Ваш вік	До 17 років	6	9
		18-25 років	34	29
		26-35 років	25	22
		36-45 років	16	12
		46-56 років	12	11
		Більше 56 років	7	9
14.	Ваша стать	Чоловіча	43	43
		Жіноча	57	57

**Меню розрахункового дня шведської лінії ресторану «Lake Paradise»
для організації сніданків на 110 осіб**

Назва страви	Вихід стандартної порції, г	Вихід порції «міні» на одного гостя, г	Кількість порцій всього стандартних/ «міні», шт.
Холодні закуски			209/417
Салат з капустою та огірком	100	33	10/33
Овочеве асорті (помідори, огірки, перець свіжі)	100	33	12/40
Салат зелений (салат, руккола)	100	33	10/33
Салат "Грецький"	100	33	12/40
Мясна нарізка	75	25	20/60
Сирна нарізка	75	19	18/72
Масло вершкове	15	5	12/36
Йогурт полуничний	125	31	10/40
Сметана	20	5	8/32
Кефір	200	50	8/32
Гарячі закуски			176/342
Риба запечена під сиром	100	33	18/60
Сосиски смажені	100	33	18/60
Омлет	80 (2шт)	40	22/44
Яйця варені	40 (1шт)	20	18/64
Рис з овочами	100	33	16/53
Майонез	25	10	12/30
Гірчиця	25	10	12/30
Кетчуп	25	10	12/30
Сухі сніданки			132/274
Вівсяні пластівці	50	25	14/28
Кукурудзяні пластівці	50	25	14/28
Суміш горіхів	15	5	14/42
Родзинки	10	3	13/43
Курага	10	3	13/43
Мед	10	3	14/47
Молоко	70	23	14/43
Десертні страви			121/260
Млинці з сиром	135	45	18/54
Млинці з вишнею	135	45	18/54
Сметана для млинців	20	7	15/43
Фрукти (яблука, апельсини, банани, виноград)	100	33	19/58
Джеми: вишневий, полуничний,	20	7	18/51

абрикосовий)			
Напої			209/447
Кава чорна	100	50	33/100
Чай чорний, зелений	200	66	33/100
Молоко гаряче	25	8	26/81
Вода газована	250	100	30/75
Вода негазована	250	100	30/75
Добавки:			
Лимон	7	2	15
Вершки	15	5	23
Цукор	15	5	27
Хлібний куверт			165
Круасани з шоколадом	50	17	48
Круасани з джемом			48
Хліб білий	30	10	40
Хліб житній	30	10	40
Хліб тостовий	30	10	40
Булочка з кунжутом	50	17	40

Меню розрахункового дня ресторану «Lake» на 66 місць

Назва	Вихід,г	Кількість порцій всього, шт
Фірмові страви		84
«Смакота» (рибна юшка з пельменями та грибами)	240	13
Стейк чорної тріски під омаровим соусом із запеченою білою спаржею	150/90/70	10
Смажені раки	200	10
«Панські Витребеньки» (свинина, яловичина, кур.філе, гриби, чорнослив)	220	12
Молочне фаршироване порося (порося, печінка яловича смажена, гречка, печериця та цибуля смажені, галушки)	1000	11
Курка фарширована (курка, печінковий паштет з курагою в млинцях, подається з печеним яблуком, курагою, чорносливом та виноградом)	1000	15
Рулет «Попівський» (індикатина з курагою та чорносливом)	200/10	13
Холодні страви та закуски		399
Асорті рибне (сьомга, палтус, балик осетровий, тигрові креветки)	170	16
Оселедець балтійський (цибуля маринована, картопля печена)	100/150	13
Асорті зі свіжих овочів (помидор, огірок, перець болг., редис, зелень)	210	11
М'ясне асорті (бастурма, бекон, балик, язик відварений)	190	16
Асорті з сала (сало с прорізью, сало в спеціях, грудинка копч., часник св.)	100/3	18
Бабусині соління (помідор конс, огірок сол., капуста кваш., морква по-корейськи)	150	16
Помідори бочкові	170	12
Ікра заморська баклажанна з травами та хлібцем	150/90	13
Баклажани з сиром та часником	170/15	17
Гриби білі мариновані	130/2	13
Різноманітність сирів (Рокфор, Камамбер, Моцарела, Пармезан)	130	13
Гріночки з салом	90/3	19
Маслини, оливки	50/50/2	13
Салати		
Оселедець під шубою	210/10	27
Салат з сьомги	170/2	21
«Цезар» (з креветками тигровими)	150/20	15
«Цезар» (з курячим філе)		26
Салат теплий курячий (печінка куряча, шпинат, печериці смажені, томат під бальзаміново-часниковим соусом)	160	21
Салат «Князівський» (вирізка теляча в кунжуті обсмажена, томати, огірок свіжий, перець болгарський, яйце)	180	18
Салат з язика парового (лист салата, гарбуз, кедровий горіх)		15
Салат «Вишиванка» (капуста свіжа, буряк, морква, цибуля		11

маринована, кукурудза, калина, зелень, майонез)		
Салат з баклажанів (баклажани обсмажені, томати свіжі, сир Фета під соусом Бальзаміко Б'яно)	180	19
Салат «Домашній» (капуста свіжа, помідор свіжий, огірок свіжий, цибуля, олія)	240	20
Вінегрет по-закарпатськи	170	16
Гарячі закуски		84
Млинці з ікрою лососевою	150/30	6
Ескалоп з фуа-гра з карамелізованими яблуками	160/20	8
Креветки з соусом тар-тар	200	9
Ковбаска домашня	200	7
Голубці домашні запечені	190	9
Вареники з м'ясом та шкварками	200/2	7
Курка запечена в горщику з грибами та сметаною	190	12
Курячі крильця в медовій скоринці	210	9
Кремзлики з грибами	200	6
Млинці з сиром та шпинатом	150/30	5
Лаваш запечений із сиром сулугуні	150	6
Супи		38
Окрошка з куркою та язиком	260	3
Юшка з перепілки	240	4
Юшка грибна	240	5
Бограч	240	3
Борщ український з пампушками	240	8
Сирний суп з курячими сердечками	250	3
Курячий бульйон з перепелиними яйцями	240	5
Капустняк	240	3
Суп-пюре (броколі та шпинат/гриби та сир)	240	4
Основні страви		252
Філе сібаса в ікорно-шпинатному соусі	180	7
Лосось в мигдалевих пелюстках	180	8
Судак «Мамай» (філе судака з соусом з білих грибів)	190	9
Мідії запечені з шпинатом під заморським сиром	180	9
Свинина під соусом з лисичок	190	6
Свинні реберця під соусом барбекю	200	10
Гуляш	180	5
Телятина під соусом «Наршараб»	210	8
Печеня з кролика у горщику	190	9
Індичка по-панськи (філе індички, печериці, сир Рокфор під ніжним вершковим соусом)	200	9
Перепілка у виноградному соусі	230	7
Тельбухи птиці (тушковані в молочному соусі з білими грибами та цибулею)		6
Кнедлики з м'ясом	180	12
Гуцульський банош з салом	200	11
Гуцульський банош з бринзою	200	10
Страви на мангалі		
Стейк сьомги	180	12
Скумбрія на мангалі	200	13

Телячий антрекот з телячою печінкою та цибулею «Карамель»	160	9
Вирізка теляча на кістці	200	10
Овочеве асорті гриль	210	13
Шашлик з сому	200	8
Шашлик з свинини (ошийок, вирізка)	200	10
Шашлик телячий	200	11
Шашлик курячий на кістці	220	14
Люля-кебаб (яловичина)	200	14
Люля-кебаб (свинина)	200	12
Соуси		
Аджика по-домашньому	50	10
Шашличний	50	9
Імбирний	50	8
Шпинатний	50	8
Журавлинний	50	8
Майонез	50	8
Сметана	50	8
Гірчиця	50	8
Гарніри		21
Картопляне пюре	150	2
Картопля по-домашньому		5
Картопля "фрі"	150	5
Рис з овочами	150	3
Булгур	150	3
Овочевий мікс (брокколи, перець, морква, спаржа, кукурудза)	150	3
Хлібо-булочні вироби		189
Круасани	50	28
Хліб білий	30	54
Хліб житній	30	45
Хліб тостовий	30	28
Булочка з кунжутом	50	34
Десерти		84
Сирники з родзинками та сметаною	160/20	9
Полуничні рулетики з сиром моцарелою	150/60/20	6
Киселиця	180	4
Банановий гоголь-моголь	180	5
Морозиво з дитинства	150/10	10
Сорбет (полуниця, чорниця, апельсин, лимон, обліпіха)	60	6
Фруктовий салат у дині	230	5
Торт «Наполеон»	100	6
Пиріг домашній (сирний пиріг з вишнею)	120	5
Морквяний пиріг з сиром Маскарпоне	160	5
Млинці з (яблуку/ мак/ сир/ мед)	170	6
Баники	160	5
Закарпатські кітлики (рогалики)	160	5
Вареники (вишня/ полуниця)	200	7
Напої		
Гарячі напої		42
Чайні таємниці		
Класичний чорний "Англійський сніданок"	200/20	4

Чорний ароматизований "Граф Грей Англійський"	200/20	2
Зелений "Квітка жасмину", "Храм неба"	200/20	4
Трав'яна суміш "М'ятна фантазія", "Альпійський луг"	200/20	4
Фруктова суміш "Гавайський коктейль"	200/20	2
Кава		
Еспрессо	30/5	8
Американо	120/5	8
Лате	200/7/5	5
Капучіно	150/5/5	5
Холодні напої		63
Морс журавлиний	0,2	5
Узвар	0,2	6
Соки фреш		
Помаранчевий	200гр.	4
Цитрусовий в асортименті (апельсин, грейпфрут, лимон)	200гр.	4
Яблучний	200гр.	5
Морквяний	200гр.	3
Безалкогольні напої		
Віттел мін.вода не газ.	0,33	3
Віттел мін.вода не газ.	0,5	3
Моршинська пластикова пляшка (газована, негазована)	0,5	8
Моршинська скляна пляшка (газована, негазована)	0,5	9
Кока-Кола, Спрайт, Фанта, Тонік	0,5	6
Соки в асортименті (Сандора)	0,25	7
Барна карта		
Аперетиви		42
Martini Bianco	50	18
Martini Rosso	50	16
Martini Rosato	50	8
Горілка, Настоянка		84
Nemiroff LEX	50	11
Nemiroff Premium	50	8
Nemiroff Оригінальний	50	8
Nemiroff Лайт	50	7
Nemiroff Медова з перцем	50	5
Зелена марка	50	4
Руський Стандарт	50	4
Руський Стандарт Імперія	50	4
Руський Стандарт Платинум	50	7
Фінляндія	50	4
Фінляндія Клюква	50	5
Бехерівка	50	9
Ксента Абсент	50	4
Ризький бальзам чорний	50	4
Джин, Віскі, Ром		21
Біфітер	50	2
Чівас Регал 12 років	50	2
Джемісон	50	3
Джоні Уокер Блю Лейбл	50	2
Джоні Уокер Блек Лейбл	50	3

Джоні Уокер Ред Лейбл	50	2
Баккарді Блек	50	2
Баккарді Бланка	50	3
Бомбей Сапфір	50	2
Коньяк, Бренді, Текіла		42
Мартел VSOP	50	4
Мартел VS	50	3
Арарат 5*	50	3
Арарат 6*	50	5
Арарат 20 *	50	2
Хеннесі XO	50	4
Хеннесі VSOP	50	4
Хеннесі VS	50	4
Закарпатський 4*	50	6
Текіла Сауза Бланко	50	4
Текіла Сауза Голд	50	3
Вина білі		42
Sauvignon Viognier Reserve de L`Aube /FRANCE/	50 / 750	6
Chablis Domaine Du Colombier /FRANCE/	50 / 750	5
Domaine Long-Depaquit Chablis Premier Cru Beugnons /FRANCE/	50 / 750	4
Chardonnay Cesari /ITALIA/	50 / 750	6
Ruffino SRL Orvieto Classico /ITALIA/	50 / 750	3
Rolona Gavi di Gavi /ITALIA/	50 / 750	4
Tormaresca Chardonnay Pietra Bianca /ITALIA/	50 / 750	5
Cervaro Della Sala /ITALIA/	50 / 750	3
Peter Lehmann Chardonnay Wildcard /AUSTRALIA/	50 / 750	3
Spy Valley Sauvignon Blanc /NEW ZEALAND/	50 / 750	3
Вина червоні		42
Syrah Merlot Reserve de L`Aube /FRANCE/	50 / 750	6
Perrin Et Fils SA Perrin Cotes du Rhone Villages /FRANCE/	50 / 750	5
Chateau Moulin Riche 2003 St Julien Bordeaux /FRANCE/	50 / 750	4
Valpolicella Cesari /ITALIA/	50 / 750	6
Roccaperciata Nero d'Avola /ITALIA/	50 / 750	3
Chianti Classico Reserva Ducale Oro /ITALIA/	50 / 750	4
Brunello di Montalchino 2003 /ITALIA/	50 / 750	5
Trivento Malbec /ARGENTINA/	50 / 750	3
Merlo Reserva Montes /CHILE/	50 / 750	3
Саперави /GEORGIA/	50 / 750	3
Вина ігристі		21
Крим бріут	50 / 750	8
Martini Asti	50 / 750	8
Напівсухе Shabo Classic	50 / 750	5
Пиво розливне		7
Стела Артуа	0,33	4
Стела Артуа	0,5	3
Пиво пляшкове		6
Варштайнер	0,33	2
Хайнекен	0,33	2
Варштайнер б/а	0,33	2

Додаток Д
ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор готелю «Lake Paradise»

(посада інвестора)

Немченко М.О.

(підпис, ПІБ)

25 листопада 2018 р.

Завдання на проектування
Готель 2* «Lake Paradise» на 110 місць

(тип, назва проектного готелю)

село Проців Бориспільського району Київської області, вул. Пасічна

(повна поштова адреса готелю)

Підстава для проектування	Дозвіл Бориспільської районної адміністрації у м. Бориспіль (форма №7)
Вид будівництва	Нове будівництво
Дані про інвестора	готель «Lake Paradise» ліц. № 322071 від 1.01.2017 р.
Дані про замовника	Немченко М.О. студентка КНТЕУ
Джерело фінансування	Активи готелю «Lake Paradise»
Дані про генерального проектувальника	«БориспільБуд» ліц. № 232623 від 13.05.2011 р.
Дані про генерального підрядника	«ТРЕІ-Україна» ліц. № 395709 від 17.10.2012 р.
Стадійність проектування з визначенням затверджувальної стадії	дві стадії – Р – затверджувальна
Інженерні вишукування	Зам. № 234060
Вихідні дані про особливі умови будівництва (сейсмічність, група складності умов будівництва на просадочних ґрунтах, підроблювані та підтоплювані території)	відсутні
Основні архітектурно-планувальні вимоги та характеристики запроектованого об'єкта	АПЗ № 234060 від 1.06.2017 р.
Черговість проектування та будівництва, необхідність виділення пускових комплексів	В одну чергу
Вказівки про необхідність:	
- розроблення окремих проектних рішень у декількох варіантах і на конкурсних засадах;	Відсутні
- попередніх погоджень проектних рішень із зацікавленими відомствами;	2 рази на місяць
- виконання науково-дослідних та дослідно-експериментальних робіт у процесі проектування і будівництва;	Відсутні
- технічного захисту інформації	Згідно із Законом України «Про авторське право»
Дані про вид палива та попередні погодження щодо його використання, якщо передбачається власне теплопостачання	Відсутні

Потужність або характеристика об'єкта, виробнича програма	Готель на 110 місць, заклад харчування у складі ресторану на 66 місць
Вимоги до інженерного захисту територій і об'єктів	Передбачити систему пожежної та охоронної сигналізації
Основні вимоги щодо інвестиційних намірів	Оплата проектних робіт здійснюватиметься за трьома етапами: 30% – авансовий платіж, 50% – після затвердження проектної документації; 20% – після здачі об'єкта в експлуатацію
Вимоги щодо розроблення розділу «Оцінка впливів на навколишнє середовище»	Надати попередньо заяву про наміри.
Дані про імпорتنі технології і (або) науково-дослідні роботи, які пропонує застосувати замовник	Відсутні
Вимоги до режиму безпеки та охорони праці	Відповідно до вимог чинного законодавства
Вимоги до розроблення спеціальних заходів	Відсутні
Призначення нежитлових поверхів	Розміщення вентиляційних камер (для горищних, технічних поверхів) відсутні (для суміщеної покрівлі)
Перелік будинків і споруд, що проектуються у складі комплексу	Готель на 110 місць, заклад харчування у складі ресторану на 66 місць, автостоянка на 22 місця, розворотний майданчик, транспортні та пішохідні доріжки
Необхідність підготовки ТУ на стадіях ЕП, ТЕО (ТЕР), якщо такі стадії передбачені	Відсутня

Замовник

директор готелю Немченко М.О.
посада, найменування юридичної (фізичної) особи

(підпис, ПІБ)

25 листопада 2018 р.

Погоджено

головний інженер Чупик Ю.В.
проектувальник, найменування юридичної (фізичної) особи

(підпис, ПІБ)

25 листопада 2018 р.

Додаток Е

ПОГОДЖЕНОм.п. Бориспільська районна радаголова Туренко О.В.(орган місцевого самоврядування,
посада, ініціали, прізвище керівника,
дата)**ЗАЯВА ПРО НАМІРИ**

1. Інвестор (замовник) готель «Lake Paradise» в особі Немченко М.О.
м.Бориспіль, вул. Київський Шлях 94
2. Місце розташування майданчиків (трас) будівництва (варіанти)
село Проців Бориспільського району Київської області, вул. Пасічна
3. Характеристика діяльності (об'єкта)
Послуги розміщення та харчування. Режим експлуатації – 365 днів на рік
4. Соціально-економічна необхідність планованої діяльності
Планована діяльність не впливатиме негативним чином на екологічну ситуації
в районі
5. Потреба в ресурсах при будівництві та експлуатації:
земельних площею 5060 м², постійне використання під будівництво та
озеленення
сировинних будівельні матеріали, продовольчі товари
енергетичних електроенергія – 57663 кВт/рік, тепло – 374 Гкал/на рік, водних -
12082 м³/ на рік
6. Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації)
Навантажувач, вантажний автомобіль, трубовоз з розвантажувальним краном,
підйомні крани, трактор, бетонозмішувачі, сміттєвоз
7. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за варіантами
діяльність не обмежена
8. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами
Майданчик еколого-інженерної підготовки і захисту території не потребує.
9. Можливі впливи планованої діяльності (при будівництві й експлуатації) на
навколишнє середовище:

клімат і мікроклімат не впливає;
повітряне викиди від в'їзду-виїзду автотранспорту, приготування їжі у цехах ЗРГ, робота кондиціонерів та іншого обладнання;
водне використання води питної якості до 1 м³/добу;
грунт вплив об'єкту на ґрунти в режимі експлуатації відсутній;
рослинний і тваринний світ, заповідні об'єкти здійснення діяльності передбачене на земельній ділянці, що не віднесена до об'єктів ПЗФ, зелені насадження відсутні; планується озеленення території площею 2783 м²;
навколишнє соціальне середовище (населення) створення додаткових робочих місць;
навколишнє техногенне середовище пам'ятки архітектури, історії і культури, зони рекреації, культурного ландшафту відсутні
10. Відходи виробництва і можливість їх повторного використання, утилізації, знешкодження або безпечного захоронення: побутові відходи
11. Обсяг виконання ОВНС: згідно з ДБН А.2.2-1-2003
12. Участь громадськості: громадські слухання.
Адреса: м.Бориспіль, вул. Київський Шлях 94, Lake Paradise@ukr.net, контактна інформація для довідок: тел.: (04744) 3-50-35

Замовник _____ готель «Lake Paradise»

Генеральний проектувальник _____ «БориспільБуд»

Додаток Ж

Начальникові державної
архітектурно-будівельної інспекції України
Кудрявцеву Олексію Віталійовичу

ЗАЯВА

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

Готель 2* «Lake Paradise», нове будівництво

(найменування об'єкта згідно з проектом, характер будівництва: нове, реконструкція, реставрація, капітальний ремонт, технічне переоснащення тощо)

село Проців Бориспільського району Київської області, вул. Пасічна

(місцезнаходження об'єкта)

1211.1

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

До заяви додаються:

1. Проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку, на 7 арк.
2. Акт готовності об'єкта до експлуатації на 7 арк.

(дата)

(підпис)

М. П.

Додаток К

ЗАТВЕРДЖЕНОДиректор готелю «Lake Paradise»

(посада роботодавця)

Немченко М.О.

(підпис, ПІБ)

28 листопада 2018 р.

План заходів з охорони праці

Найменування заходу	Способи виконання заходу	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1. Створення: системи управління охороною праці на підприємстві; системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту	1. Створення служби охорони праці. 2. Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки. 3. Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві. 4. Розроблення графіка навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт	Інженер з охорони праці	24.11.2018
2. Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці	Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальних осіб	Директор готелю	24.11.2018
3. Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті	1. Аналіз сервісно-виробничого процесу комплексу. 2. Аналіз конструкційних особливостей та обладнання	Керівник служби охорони праці, керівники структурних підрозділів	25.11.2017
4. Моніторинг умов праці на робочих місцях	1. Організація триступеневого контролю за станом охорони праці. 2. Використання комп'ютерних технологій з метою підвищення ефективності контролю за санітарно-гігієнічними умовами праці	Інженер з охорони праці, керівники структурних підрозділів, кухарі	Постійно
5. Підвищення	1. Включення до правил	Уповноважена	Щорічно

ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту	внутрішнього розпорядку режиму праці і відпочинку персоналу. 2. Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв. 2. Складання графіка відпусток, плану оздоровлення персоналу	найманими працівниками особа. Інженер з охорони праці	
6. Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту	Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом	Інженер з охорони праці Уповноважена найманими працівниками особа	Постійно
7. Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці	1. Запровадження професійного психофізіологічного добору працівників. 2. Упровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів; 3. Упровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю; 4. Упровадження засобів автоматизованого управління мікрокліматом та освітленням виробничих приміщень;	Директор готелю, керівник кадрової служби, керівник служби охорони праці, кухарі	Постійно
	5. Забезпечення працівників гарячим і дієтичним харчуванням з урахуванням стану їх здоров'я; 6. Контроль за проходженням періодичних медоглядів		
8. Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки та охорони праці	Здійснення системного нагляду за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до законодавства	Керівник служби охорони праці. Уповноважена найманими працівниками особа	Постійно

Додаток М

ЗАТВЕРДЖЕНОДиректор готелю «Lake Paradise»

(посада роботодавця)

Немченко М.О.

(підпис, ПІБ)

29 листопада 2018 р.

План заходів з цивільного захисту готелю

№ пор.	Захід	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1	Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	5.11.2018
2	Призначення керівників навчальних груп з цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту	Начальник, заступники начальника цивільного захисту	5.11.2018
3	Проведення навчань з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	5.11.2018
4	Розробка і затвердження заходів щодо техногенного та протипожежного захисту будівель готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	5.11.2018
5	Підготування керівного складу та працівників готелю в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та міських курсах	Начальник штабу цивільного захисту	За окремим планом
6	Розробка розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту	Заступники начальника цивільного захисту	16.11.2018
7	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою Типової програми та виконання нормативів цивільного захисту	Керівники навчальних груп	16.11.2018
8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	25.11.2018 10.01.2019
9	Організація оповіщення та зборів керівного складу готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	28.11.2018 18.01.2019
10	Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	21.01.2019

Додаток Н
«ЗАТВЕРДЖУЮ»
директор ТОВ «Lake Paradise»
Немченко М.О.
“ ” 2018 р.

ПОЛОЖЕННЯ ПРО ТЕХНІЧНУ СЛУЖБУ ТОВ «Lake Paradise»

I. Загальні положення

- 1.1. Технічна служба є самостійним структурним підрозділом підприємства і підпорядковується членам дирекції, межах їх повноважень.
- 1.2. З усіма підрозділами підприємства технічна служба співпрацює з питань технічного обслуговування готельного підприємства.

II. Структура

- 2.1. Структуру і штатний розклад технічної служби затверджує менеджер з розміщення.
- 2.2. Технічну службу очолює головний інженер.
- 2.3. До складу технічної служби входять: головний інженер, технік з ремонту устаткування, електрик, сантехнік, майстри.

III. Завдання

- 3.1. Технічне та ремонтне обслуговування підрозділів готельного підприємства.
- 3.2. Утримування в належному стані майна, споруд і приміщень готельного підприємства у відповідності з правилами і нормами санітарії і пожежної безпеки.

IV. Функції

Для виконання покладених завдань, технічна служба здійснює наступні функції:

- 4.1. Забезпечує своєчасне обслуговування та ремонт приміщень відповідно до санітарних норм і правил.
- 4.2. Утримування в належному стані технічного оснащення готельного підприємства.
- 4.3. Забезпечує робочий стан каналізації, опалення, вентиляції, електромережі.
- 4.4. Вживає заходів щодо усунення несправностей та аварій.
- 4.5. Веде відповідний облік майна, інвентаря та окремих матеріалів, закріплення їх за відповідальними особами, хід їх використання і списання.
- 4.6. Організовує та проводить ремонт майна готельного підприємства та його збереження.
- 4.7. Проводить ремонтно-будівельні роботи по готельному підприємству та забезпечує необхідними матеріалами виконання цих робіт, із врахуванням цінових пропозицій постачальників.

V. Взаємовідносини технічної служби з іншими підрозділами підприємства

- 5.1. З усіма підрозділами готельного підприємства співпрацює з питань технічного, соціально-побутового та ремонтного обслуговування.

5.2. Одержує від всіх підрозділів вчасну інформацію про необхідність ремонту чи підключення відповідного обладнання.

5.3. З бухгалтерією:

Надає: накладні на отримання малоцінних швидкозношуваних предметів та основних засобів, звітну документацію про їх використання та списання.

5.4. З службою кадрів:

Одержує: затверджений штатний розклад служби, затверджений графік відпусток працівників служби, відомості про фактичну чисельність працівників по підрозділах.

Надає: заявки на працівників, характеристики на працівників, пропозиції щодо складення графіку відпусток, службові та доповідні записки до наказів з особового складу та основної діяльності підприємства, заяви на відпустки у встановлений термін, подання про заохочення та накладення стягнень на працівників.

VI. Права

6.1. Ознайомлюватися з проектами рішень керівництва готельного підприємства (керівників інших структурних підрозділів), що стосується технічного забезпечення підприємства та підрозділів.

6.2. Вимагати від керівництва сприяння у виконанні обов'язків, які передбачені цим положенням.

6.3. Вносити пропозиції керівництву готельного підприємства стосовно роботи технічної служби.

6.4. Вносити на розгляд керівництва готельного підприємства пропозиції щодо покращення технічного забезпечення підприємства та підрозділів.

VII. Відповідальність

7.1. Відповідальність за неналежне виконання завдань та функцій покладених на технічну службу несе головний інженер.

7.2. Відповідальність інших працівників служби встановлюється посадовими та робочими інструкціями.

7.3. Технічна служба несе відповідальність за:

- своєчасний ремонт устаткування та обладнання;
- технічне обслуговування готельного підприємства.

Головний інженер

Колиба М.Ф.

Юрисконсульт

Зубко В.В.

ЗАТВЕРДЖУЮ

(уповноважена особа)

(ПІБ, підпис)

(назва установи, організації)

" " 2018 р.

ПОСАДОВА ІНСТРУКЦІЯ ПОКОЇВКИ**І. Загальні положення**

Покоївка безпосередньо підпорядковується _____.

Покоївка виконує вказівки _____.

Покоївка замінює _____.

Покоївку замінює _____.

Повинен знати:

- Правила користування готелями та надання готельних послуг;
- правила внутрішнього розпорядку в готелі, технологію і періодичність прибирання номерів і приміщень загального користування готелю;
- розташування місцевої запірної арматури і протипожежного обладнання;
- правила і норми охорони праці і виробничої санітарії.

Кваліфікаційні вимоги:

- Базова або неповна базова загальна середня освіта.
- Короткострокове виробниче навчання або інструктаж.
- Без вимог до стажу роботи.

_____.**II. Завдання та обов'язки**

Прибирає та утримує в чистоті номери готелю, санвузли та інші закріплені за нею приміщення.

Змінює постільну білизну, рушники і туалетні речі після кожного виїзду мешканця, а в разі тривалого проживання у терміни, які передбачено Правилами користування готелями та надання готельних послуг, прибирає ліжка.

Здійснює генеральне прибирання номерів і приміщень згідно з прийнятою технологією та періодичністю.

Приймає замовлення від мешканців на побутові послуги та забезпечує їх своєчасне виконання.

У разі виявлення зіпсованого мешканцями майна та обладнання готелю, інформує про це чергового на поверсі.

Стежить за своєю зовнішністю.

Додержується правил безпечного виконання робіт із застосуванням електроприладів, драбини тощо.

_____.

III. Права

Покоївка має право:

Ознайомлюватися з проектами рішень керівництва підприємства, що стосуються його діяльності.

Брати участь в обговоренні питань, що стосуються виконання його обов'язків.

Вносити на розгляд керівництва підприємства пропозиції щодо покращання роботи, пов'язаної з обов'язками, що передбачені цією інструкцією.

В межах своєї компетенції повідомляти керівництву підприємства про всі недоліки, виявлені в процесі його діяльності, та вносити пропозиції щодо їх усунення.

Вимагати від керівництва підприємства сприяння у виконанні ним посадових обов'язків.

IV. Відповідальність

Покоївка несе відповідальність:

За неналежне виконання або невиконання своїх посадових обов'язків, а також за невикористання або неповне використання своїх функціональних прав, що передбачені цією посадовою інструкцією, - в межах, визначених чинним законодавством України про працю.

За правопорушення, скоєні в процесі здійснення своєї діяльності, - в межах, визначених чинним адміністративним, кримінальним та цивільним законодавством України.

За завдання матеріальної шкоди - в межах, визначених чинним цивільним законодавством та законодавством про працю України.

УЗГОДЖЕНО

Керівник

структурного підрозділу:

(підпис)

(ПІБ)

" " _____ р.

Начальник

юридичного відділу:

(підпис)

(ПІБ)

" " _____ р.

З інструкцією ознайомлений:

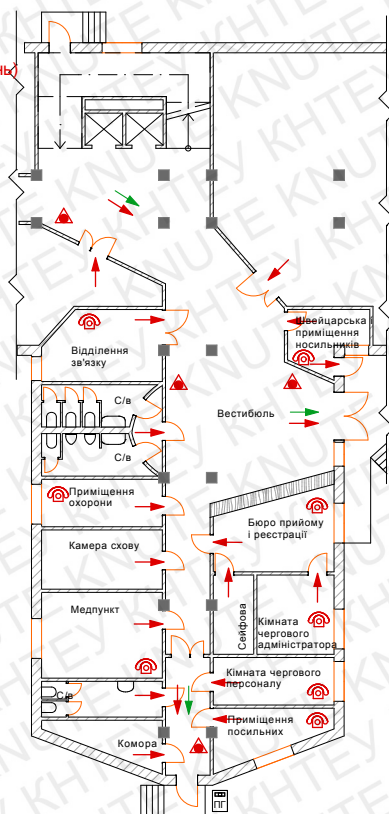
(підпис)

(ПІБ)

" " _____ р.

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

П.И.Б.
2018 г.



Умовні позначки

- | | |
|---|-----------------------------|
|  | Головний евакуаційний вихід |
|  | Основний вихід |
|  | Телефон |
|  | Вогнегасник порошковий |
|  | Пожарний гідрант |

ПОГОДЖЕНО

Инженер 3 ОП та ПБ

2018 p.

