

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

кафедра *«Готельно-ресторанного бізнесу»*

**ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ (РОБОТА)
на тему:**

**Проект готелю 3* на 160 місць в Оболонському районі
міста Києва**

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

Пономаренко Г. Л.

**Науковий керівник, кандидат
технічних наук, доцент**

Васильєва О. О.

Наукові консультанти:

**Архітектура. Дизайн.
кандидат архітектури,
доцент**

Мазур Л. М.

**Ресторани. Бари.
кандидат технічних наук,
доцент**

Васильєва О. О.

**Керівник освітньо-
професійної програми,
доктор економічних наук,
професор**

Босовська М. В.

Київ 2018

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.

1.1. Концепція

Сучасний розвиток економічної ситуації в Україні характерний загостренням конкурентної боротьби на ринку готельних послуг, активними структурними зрушеннями на користь сфери послуг та високим динамізмом.

Основна мета діяльності суб'єктів готельного бізнесу – забезпечити максимальний комфорт перебування гостей. Сучасний стан господарювання вітчизняних підприємств готельного господарства характеризується нестійкими тенденціями розвитку, що здебільшого зумовлено сезонними коливаннями попиту та неможливістю створення запасів специфічного продукту – готельної послуги, зростанням цін на послуги та недостатнім рівнем якості обслуговування за невисокої еластичності попиту за ціною, організаційним консерватизмом управління.

У Оболонському районі розташовано паркові масиви:

- Парк «Наталка»
- Парк «Пуща-Водиця»
- Садкаменів
- Сквер з липовими алеями
- Парк Березанський
- Парк «Почайна»

У районі працює інформаційно-туристичний центр, який надає туристичні послуги, інформацію про туристично привабливі об'єкти.

На території району знаходяться декілька торгово-розважальних центрів: Дрім Таун, Караван, Метрополіс, Блокбастер. Також функціонують такі кінотеатри: «Оскар», «Лінія кіно», «Мультиплекс», «Планета кіно».

У Оболонському районі функціонує 8 закладів розміщення (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Функціональні характеристики підприємств готельного господарства

Оболонського району м. Києва

№ п о р.	Назва закладу розміщення, категорія (зірковість), адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика готелю
1.	Готель Visak**** Оболонська набережна, 17	43	100	Готельний комплекс, актовий зал на 160 місць, конференц-зал, віп-зал, ресторан, бізнес-кімната або кімната для переговорів, велика банкетна зала, паркінг на 50 автомобілів
2.	Готель МТА**** вул. Міська, 9	38	60	Готельний комплекс на території тенісної академії, стоянка для автомобілів, критий басейн, фітнес-клуб, тенісні корти, ресторан, фінська сауна
3.	Готель «Оболонь»*** вул. Маршала Тимошенка, 29	18	40	Вбудоване приміщення на 2 поверхи, конференц-зал на 120 місць, пральня, бар, автостоянка
4.	Конгрес-готель «Пуща»*** вул. Миколи Юнкерова, 20	165	300	Два окремих корпуси готелю, конгрес-центр, 9 конференц-залів, SPA-центр, ресторан, лобі-бар, автостоянка
5.	Готель Persian Palace** вул. Маршала Малиновського, 34	10	25	Окрема будівля, ресторан, автомобільна стоянка, пральня, салон краси, магазин
6.	Готель Apartments (без*) вул. Юрія Кондратюка, 3А	4	8	Окрема будівля, автостоянка, ресторан, бар, сауна, пральня, хімчистка
7.	Готель «Колос» (без*) вул. Полупанова, 3А	39	60	Окрема будівля, ресторан, бар, басейн, автомобільна стоянка, пральня, конференц-зал
8.	Готель Ministerka Lake House (без*) вул. 2-лінія, 26	12	24	Готельно-ресторанний комплекс, автостоянка, ресторан, бар, конференц-зал, сауна

Конкурентне середовище у Оболонському районі формують 8 закладів розміщення, з яких два готелі категорії***. Зважаючи на те, що на господарську діяльність готелю впливає діяльність прямих конкурентів, у таблиці 1.2 представлено результати оцінки конкурентів.

Таблиця 1.2

Результати експертної оцінки конкурентів готелю¹, що проектується

Показники	Назва готелю	
	Оболонь	Пуша
Місцерозташування	4	5
Транспортна доступність	5	3
Екстер'єр та інтер'єр	4	5
Якість обслуговування	4	3
Асортимент додаткових послуг	3	5
Рівень ресторанного обслуговування	3	4
Система бронювання	4	5
Вартість проживання, цінові знижки, програми лояльності	4	3
Рівень безпеки	3	4
Середній бал	3,7	4,1

¹ Здійснено експертне опитування у форматі бальної шкали (від 0 до 5 балів (1 б. – дуже низький, 2 б. – низький рівень, 3 б. – задовільний рівень, 4 б. – належний рівень, 5 б. – відповідає світовим стандартам)).

Проаналізувавши отримані дані, можна підсумувати, що конкуренти мають сильні сторони в господарській діяльності та не позбавлені слабких сторін, які не обходиться враховувати під час проектування готелю.

Для успішної сегментації споживачів важливим є вибір ознак, з якими буде здійснюватися розподіл. (табл. 1.3):

Таблиця 1.3

Характеристика споживчого сегмента	Сегменти споживачів готельних послуг
Вік	- молодь - середнього віку - похилого віку
Стать	- чоловіки - жінки
Громадянство	- громадяни України - іноземні громадяни
Рівень доходу	- заможні - середній вік
Зайнятість	- політична діяльність - спортсмени - підприємницька діяльність - пенсіонери

Продовження таблиці 1.3

Характеристика споживчого сегмента	Сегменти споживачів готельних послуг
Тривалість перебування	- 1 доба - 3-5 діб - 7-10 діб - понад 10 діб

Для вирішення питання маркетингового аналізу потенційних споживачів готелю використано первинну маркетингову інформацію, а саме: дані вибіркового обстеження споживачів готелю «Оболонь», який є прямим конкурентом готелю «Wall Street». Споживачі готельних послуг аналізували залежності від мети поїздки їх перебування, рівня доходів, тривалості перебування, зайнятості. На підставі цих даних служби прийому та розміщення готелю «Оболонь» здійснено сегментацію потенційних споживачів готелю «Wall Street» за ознаками:

- ✓ стать;
- ✓ вік;
- ✓ мета подорожі;
- ✓ зайнятість;
- ✓ рівень доходу;
- ✓ тривалість перебування.

Результати досліджень потенційних споживачів представлені нижче:

Сегментація споживачів за гендерною ознакою (рис 1.1).

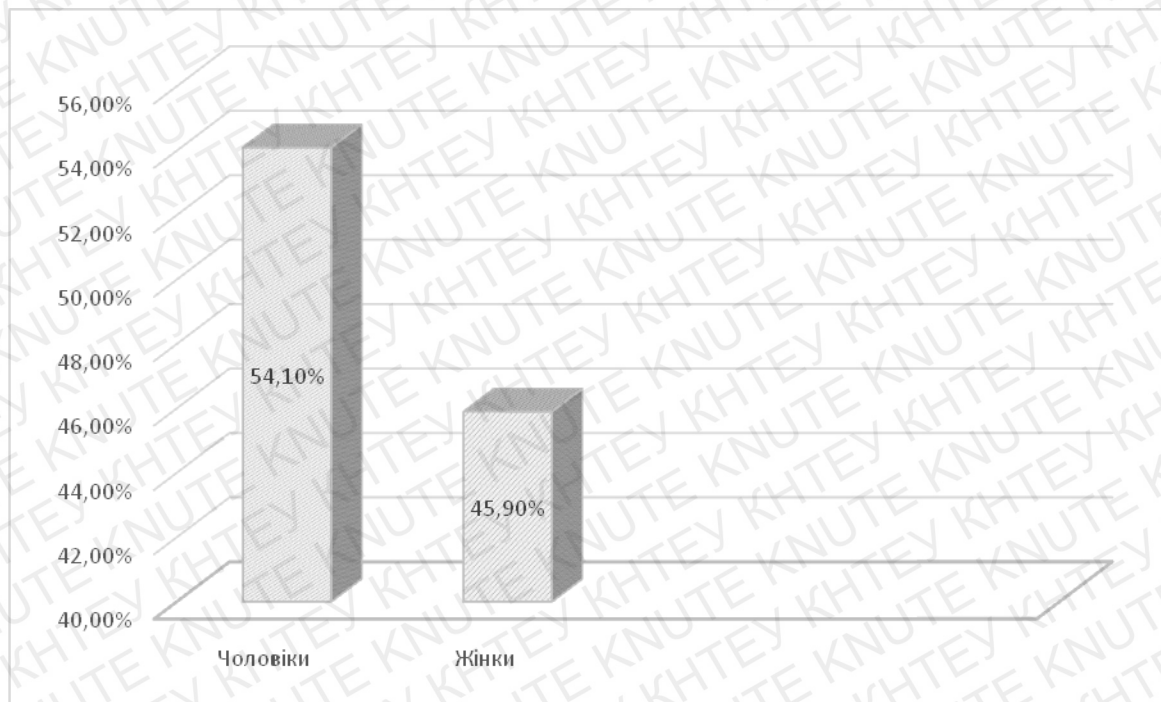


Рис1.1.Розподіл потенційних споживачів готелю «WallStreet» за гендерною ознакою

Сегментація споживачів готелю «WallStreet» за віком (рис.1.2)

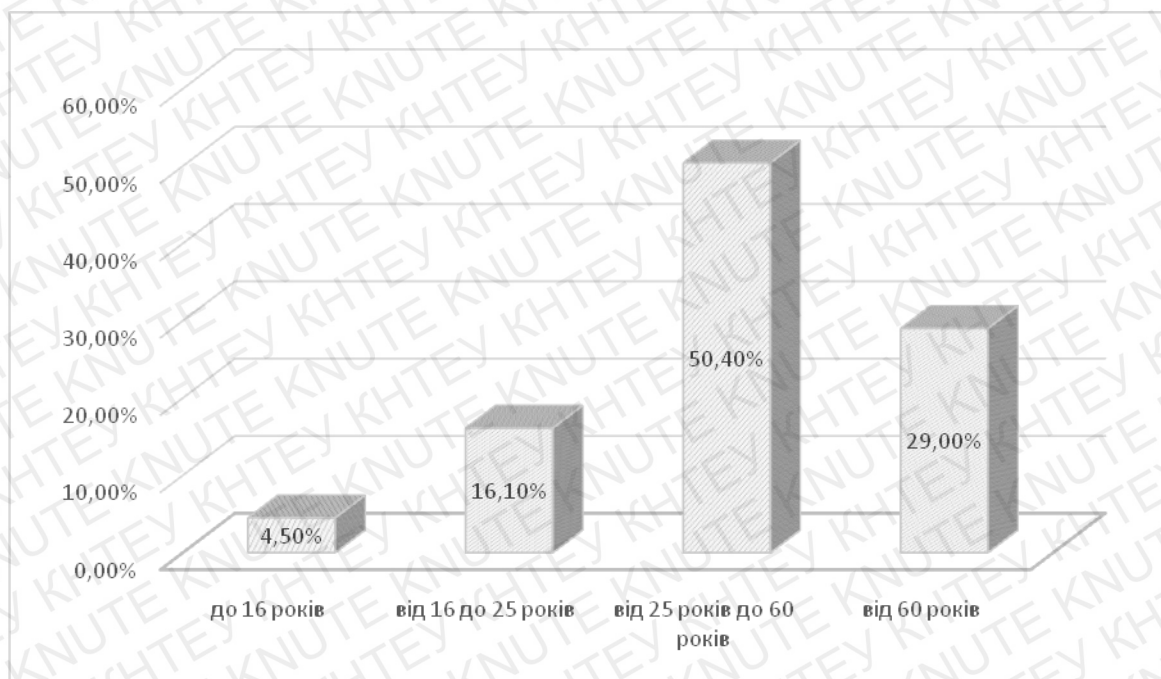


Рис1.2.Розподіл потенційних споживачів готелю «WallStreet» за віком

Сегментація споживачів готелю «WallStreet» за метою перебування (рис.1.3).

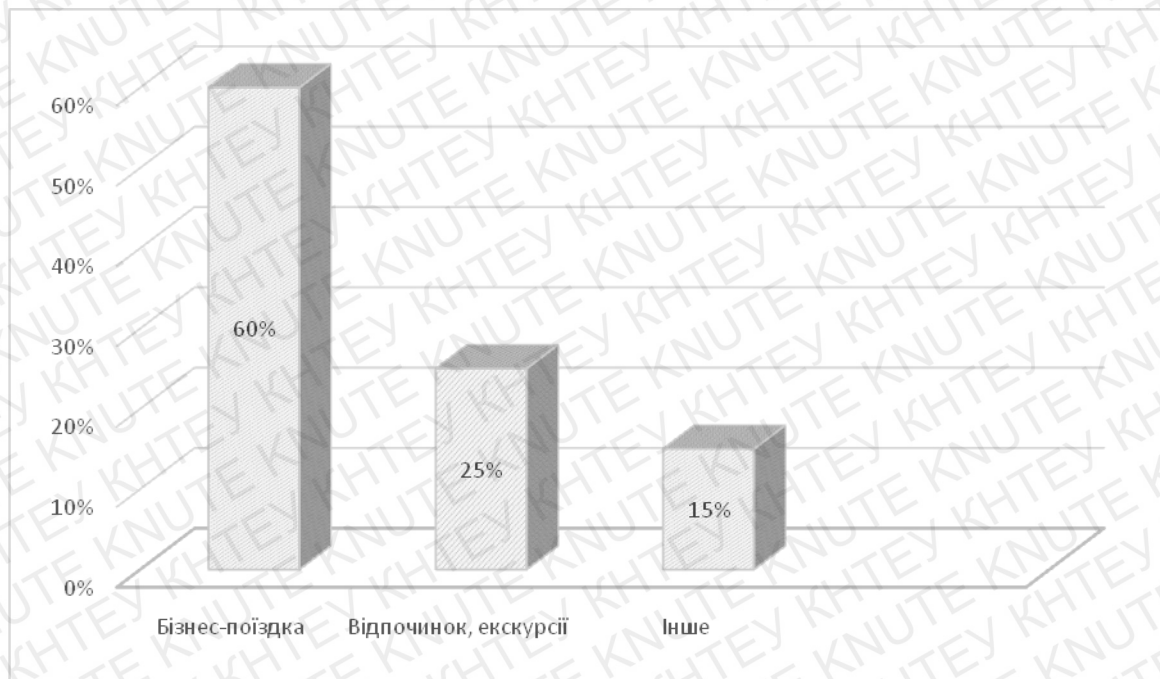


Рис. 1.3. Розподіл потенційних споживачів готелю «WallStreet» за метою перебування

Сегментація споживачів готелю «WallStreet» за рівнем доходів (рис. 1.4).

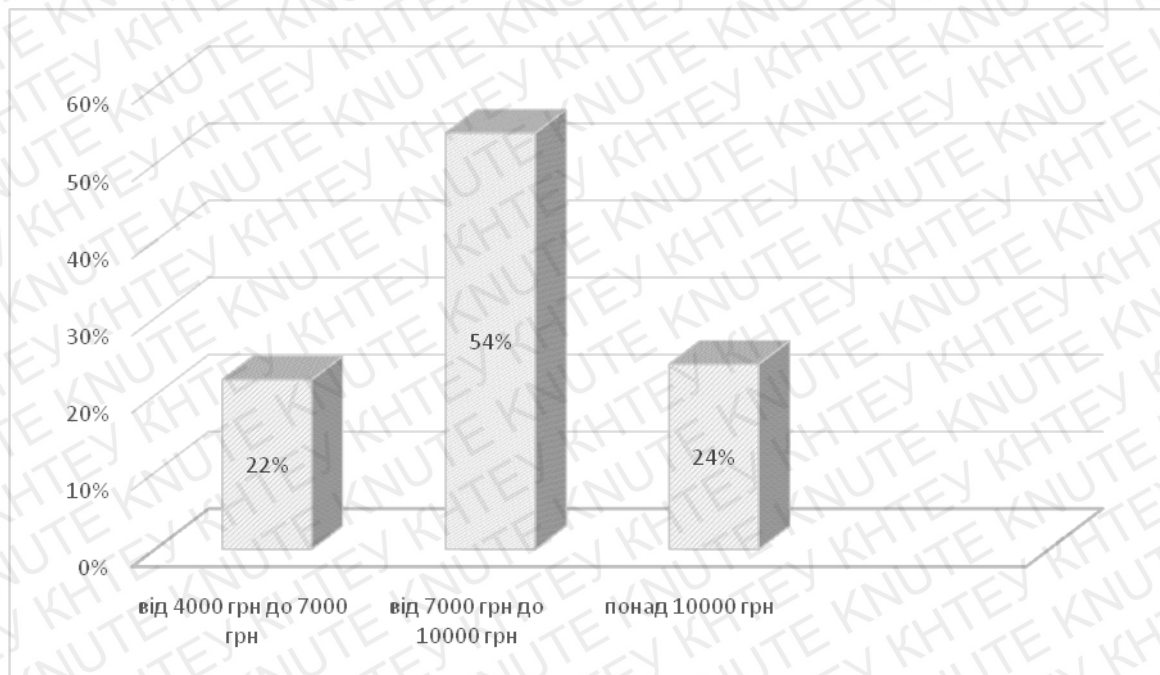


Рис. 1.4. Розподіл споживачів готелю «WallStreet» за рівнем доходів

Сегментація споживачів готелю «WallStreet» за видом зайнятості (рис. 1.5).

За результатами сегментації потенційних споживачів готелю «WallStreet» змога констатувати, що цільовий ринок готелю – підприємці, для яких характерні ознаки:

- ділова мета перебування;

- середній рівень доходу;
- нетривалий період перебування.

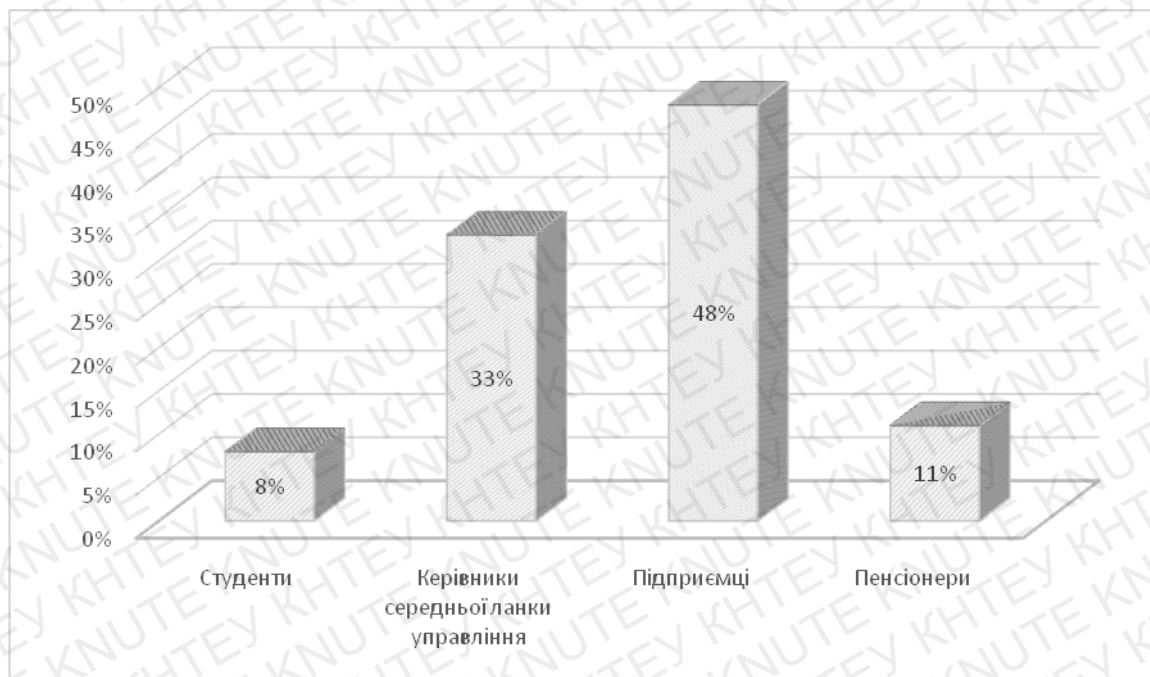


Рис.1.5. Розподіл потенційних споживачів готелю «Wall Street» за видом зайнятості

Сегментація споживачів готелю «Wall Street» за тривалістю перебування (рис.1.6).

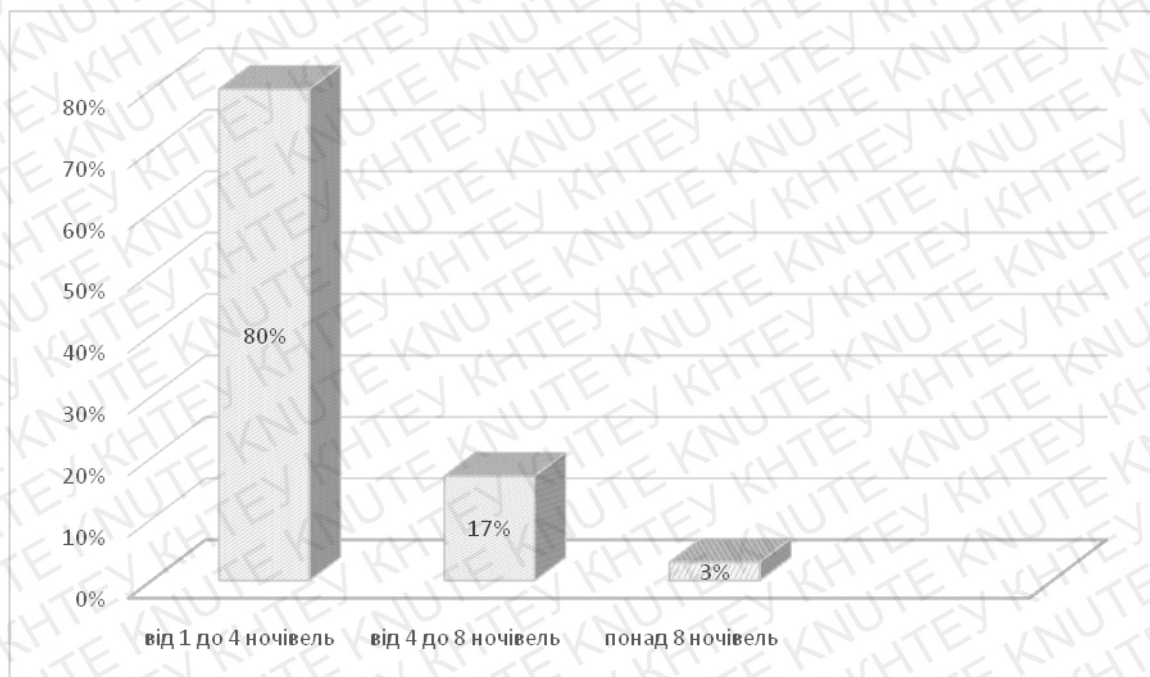


Рис.1.6. Розподіл потенційних споживачів готелю «Wall Street» за тривалістю перебування

Цільовий сегмент споживачів «Туристи, що перебувають з діловою метою» привабливий для готельного бізнесу м. Києва зважаючи на те, що на частку ділового

туризму припадає майже половина доходів від продажу готельних послуг.

Туристи, що перебувають з діловою метою, крім основних, потребують додаткових послуг оздоровчого, ділового та торговельного спрямування.

Для залучення іноземних туристів, проектуючи та визначаючи функціональні характеристики готелю ділового призначення, крім галузевих стандартів (ДСТУ 4268:2003, ДСТУ 4269:2003), доцільно керуватися рекомендаціями Асоціації ділового туризму щодо рангів готелів цього типу. До рангу Business Hotel належать:

- Superior Business – готелі, що пропонують найвищий рівень обслуговування в сегменті ділового туризму;
- Business – готелі пропонують стандартний набір додаткових послуг;
- Moderate Business – готелі відповідають мінімуму вимог до готелів ділового призначення.

Резюмуючи результати маркетингового аналізу щодо обґрунтування проектування готелю *** у Оболонському районі м. Києва, можна говорити про доцільність проектування готелю ділового призначення. Реалізація цієї концепції дасть:

- a) створити умови для активізації розвитку і зносу та внутрішнього туризму;
- b) підвищити інвестиційну привабливість м. Києва;
- c) сформувати конкурентоспроможні послуги в сегменті ділового туризму;
- d) збільшити кількість робочих місць та додаткових надходжень до місцевого бюджету.

До інфраструктури готелю «Wall Street» заплановано:

- бізнес-центр як окремий підрозділ, надання таких послуг як *коренда*:
 1. конференц-зали;
 2. зали для проведення нарад;
 3. офісні приміщення;
- організація ділових закладів;

- інформаційно-комунікаційні послуги;
- перекладач.

Місія готелю –

бездоганний сервіс, затишна атмосфера, привітливий персонал споживачам.

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

Мета господарської діяльності готелю –

надання повного комплексу іноземним та українським туристам на найвищому рівні зотримання високих стандартів, дбайливого використання ресурсів, створення дієвої системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

Цілі проєктованого готелю:

- ❖ діяльність із забезпечення надання послуг проживання;
- ❖ сприяння розвитку туристичної сфери у м. Києві та за його межами;
- ❖ розвиток матеріально-технічної бази готельних підприємств м. Києва;
- ❖ діяльність із гарантування безпеки туристів;
- ❖ організація харчування;
- ❖ організація відпочинку та дозвілля;
- ❖ організація бізнес-обслуговування;
- ❖ організація спектра додаткових послуг.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готелю*** (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Концептуальне рішення готелю «Wall Street»*, м. Київ**

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Оболонський район

Адреса розташування готелю	проспект Степана Бандери, 17/2
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами
Тип підприємства	Готель для ділових туристів
Категорія	3*
Кадровий склад	1. Керівник підприємства 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал

Продовження таблиці 1.4

Ознаки концепції		Характеристика ознак		
Системауправління		Лінійно-функціональна		
Стильуправління		Демократичний		
Цільовийсегментспоживачів		Діловітуристи		
Спосіборганізаціїтавзаємозв’язкувсіхгруп приміщень		Блочний		
Розміщення				
Вид		Готельнепідприємство		
Рівенькомфорту		Готель***		
Місткість		91 номер(160місць)		
Категоріїномерів	Стандартодномісний	Стандартдвомісний (номер для інвалідів)	Люкс	Апартаменти
Кількістьномерів	18	66 (1)	4	2
Дизайнерськийс стиль	функціоналізм	функціоналізм	функціоналізм	функціоналізм
Харчування				
Типзакладів	Ресторан	Лобі-бар	Кондитерська	
Організаціяхарч ування	Вільнийвибір	Вільнийвибір	Вільнийвибір	
Кількістьмісць	120	50	10	
Режимроботи	7.00-22.00 (безвихідних)	цілодобово (безвихідних)	9.00-21.00 (безвихідних)	
Формаобслугов ування	частковеобслуговуван ня (заучастюофіціантів)	частковеобслуговуван ня(заучастюбармена,о фіціантів)	частковеобслуговування (заучастюпродавця,офіціан тів)	
Дизайнерський стиль	функціоналізм	функціоналізм	функціоналізм	
Бізнес-послуги				
Тип	Конференц-зал	Зал для нарад	Бізнес-центр	
Режим роботи	9.00-22.00	9.00-22.00	цілодобово	
Дизайнерський стиль	європейський	європейський	європейський	
Побутове обслуговування				
Тип	Салон краси	Пральня, хімчистка	Солярій	
Режим роботи	8.00-21.00 (без вихідних)	7.00-19.00 (вівторок, четвер, субота)	9.00-22.00 (без вихідних)	
Дизайнерський стиль	європейський	європейський	європейський	
Рекреаційніпослуги				

Тип	Басейн	Тренажерна зала	SPA-центр
Режим роботи	8.00-21.00 (без вихідних)	7.00-23.00 (без вихідних)	10.00-22.00 (без вихідних)

Також передбачені пункт прокату, каса продажу квитків та екскурсійне бюро (режим роботи цих структур з 9.00 до 19.00, без вихідних).

Під час розроблення концептуального рішення готелю «Wall Street» ум. Києві було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень (корпусний).

Межі земельної ділянки можна визначити так:

- площа озелененої території загального користування (з розрахунку на одне місце в готелі – 100 м²) – 16000 м²;
- відстань до аеропорту «Бориспіль» - 42 км;
- відстань до аеропорту «Київ» - 14,7 км;
- відстань до Центрального залізничного вокзалу – 13,6 км.

Обґрунтування режиму та форми роботи об'єкту

Розрахунковий час в готелі – 12.00. Час заїзду – зручний для споживача, про що вказується під час бронювання номеру.

Таку форму було обрано для зручності подальшого надання послуг.

Доскладу проектуваного готелю входить житлова частина, представлена готелем (***) на 91 номер із загальною місткістю 160.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – функціоналізм. Стиль обрано за такими критеріями:

- економічність (відносно недорогі матеріали для оформлення приміщень; невисока матеріалоемність; довговічність та практичність матеріалів і обладнання);
- функціональність;
- екологічність матеріалів та обладнання.

Функціоналізм -архітектурний напрям, різновид раціоналізму, що виник у 1920-х роках у Німеччині. Основні вимоги функціоналізму: обумовленість зовнішнього виду будівлі її конструкцією і внутрішнім плануванням, які, у свою чергу, визначаються її практичним призначенням (функцією). Матеріали для будівництва і оформлення інтер'єру приміщень – екологічно чисті, зручні в експлуатації та ергономічні в догляді.

1.2. Групи приміщень. Фронт-офіс (Front Office)

1.2.1. Приймально-вестибюльна безпека

Під час розрахунку приймально-вестибюльної зони у готелях категорії ** -
 ***** рекомендується враховувати місткість такої категорії підприємства.

Таблиця 1.5

Склад і площа приймально-вестибюльної групи готелю ***
 «Wall Street» на 160 місць у м. Києві

Найменування приміщення	Площа приміщення, м ²	Примітки щодо розміщення
Вестибюль	80	
Зона приймання і реєстрації	10	Привестибюлі
Зона бронювання	10	Привестибюлі
Кімната чергового персоналу	24	1 кімната
Службовий санітарно-технічний блок	8	Непрохідний
Кімната чергового адміністратора	24	
Сейфова	9	При кімнаті чергового персоналу
Приміщення носильників	9	Поряд із входом
Камера схову	9	
Приміщення охорони	9	
Приміщення поштових	9	
Відділення зв'язку	9	
Відділення банку, пункту обміну валют	36	
Пункт прокату	18	
Приміщення багажних візків	18	Поряд із приміщенням носильників
Каса продажу квитків	15	
Екскурсійне бюро	21	
Комора прибирального інвентарю	15	
Медпункт	24	
Санвузли роздільні для жінок та чоловіків	10	
Разом	367	

1.2.2. Житлова

До приміщень житлової групи готелю належать: номери, коридори, вітальні, загальні горизонтальні комунікації, ліфтові абсцисово-ліфтові холи, приміщення побутового обслуговування на поверсі, приміщення для чергового обслуговуючого персоналу.

Таблиця 1.6

Склад площ житлової групи готелю*** «Wall Street»
на 160 місць у м. Києві

№ пор.	Категорія номеру	Характеристика номеру					Кількість номерів даної категорії, шт.	Кількість місць у готелі, шт.	Загальна площа, м ²
		Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м ²	Площа санвузлів, м ²	Загальна площа номеру, м ²			
1.	Апартамент	4	2	40	9	49	2	4	98
2.	Люкс	3	1	30	6	36	4	4	144
3.	Стандарт одиомісний	1	1	17	3	20	18	18	360
4.	Стандарт двомісний	1	2	35	3	38	66	132	2508
	- номер для інвалідів	1	2	35	3	38	1	2	38
Усього:							91	160	3148

Залежність площі номерів визначається переліком обладнання та меблів, які необхідно підібрати. Корисна площа $S_{кор}$, м², розраховується як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування за формулою 1.1. Розрахунок площ номерів наведено у додатку до 1 розділу (дод. 1.1).

$$S_{кор} = \sum p \cdot S, (1.1)$$

дер—кількість одиниць обладнання даного виду (типу) шт.;

S—площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, м².

На основі корисної площі за формулою за формулою 1.2 визначається загальна площа номерів, $S_{\text{заг}}, \text{м}^2$

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} / k, (1.2)$$

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

Таблиця 1.7

Склад службових та допоміжних приміщень на поверсі готелі*** «Wall Street»

Тип приміщення	Площа, м ²	Кількість номерів	Загальна площа, м ²
Коридор	75	1	75
Кімната чергового персоналу	12	1	12
Усього, м ²			87

1.2.3. Побутова, торгівельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

У готелі для надання побутових послуг передбачають групу приміщень побутового обслуговування. Для їх проектування слід керуватися вимогами ДБН В.2.2-11 і ВСН54. Приміщення побутового обслуговування слід проектувати відокремленим блоком і розміщувати у вестибюлі головного корпусу.

Приміщення побутового обслуговування розміщують біля вестибюля, вони мають із ним безпосередній зв'язок.

У готелі проектують такі приміщення побутового обслуговування:

- ремонт дягу;
- послуги прокату речей;
- послуги з прання білизни;
- послуги з хімічної чистки виробів;
- продажів квитків на театральні та інші культурні та спортивні заходи.

Таблиця 1.8

Склад площ побутової та торговельної групи готелю*** «Wall Street»

Найменування приміщення	Площа, м ²
Салон краси	18
Хімчистка	12
Каса продажувитківвнатранспорт	4
Екскурсійне бюро	8
Пункт прокату	8
Усього, м²	50

Таблиця 1.9

Склад площ культурно-дозвілєвої (бізнес-послуги) групи приміщень готелю*** «Wall Street»

Приміщення	Площа, м ²
Конференц-зал	63
Зал для нарад	30
Бізнес-центр	263
Усього, м²	356

Таблиця 1.10

Склад площ спортивно-оздоровчої групи приміщень готелю*** «Wall Street» на 160 місць у м. Києві

Приміщення	Площа, м ²
Тренажерний зал	44
Приміщення для зберігання і ремонту спортивного обладнання та оснащення	11
Кімната інструкторів	8
Чоловіча роздягальня з душовою	12
Жіноча роздягальня з душовою	12
Санітарний вузол	12
Господарська комора	4
SPA-центр	

Масажнийкабінет	17
Кабінеткосметолога	13
Саунабезбасейну	22
Усього,м²	155

1.3 Групи приміщень. Бек-офіс (BackOffice)

Бек-офіс (BackOffice) – службиготелю, які виконують адміністративні та забезпечуючі функції, що пов’язані зі створенням умов для ефективного роботи фронт-офісу (маркетинг, фінанси, бухгалтерський та управлінський облік, кадровезабезпечення тощо). Працівники бек-офісу не займаються реалізацією сервісних процесів в готелі, а в приміщенні цієї зони не передбачено вхід споживачів.

1.3.1. Адміністративна

Таблиця 1.11

Склад і площа адміністративної групи приміщень***

№пор.	Приміщення	Площа, м ²
1.	Кабінет директора	12
2.	Кімната для переговорів	10
3.	Санвузол	6
4.	Приймальня	8
5.	Кабінет заступника директора	12
6.	Інженерно-технічний відділ	10
7.	Приміщення для персоналу складської групи	12
8.	Відділ кадрів	12
9.	Бухгалтерія	23
10.	Планово-фінансовий відділ	12
11.	Відділ матеріально-технічного постачання	8
12.	Зал засідань	40
13.	Санвузли з умивальниками жіночі	6
14.	Санвузли з умивальниками чоловічі	6
	Разом	177

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

Догосподарських та виробничо-побутових приміщень належать побутові приміщення персоналу: гардероби для ерхнього одягу та спецодегу, туалети, душові.

Господарські та складські приміщення призначені для матеріального забезпечення організації праці всіх функціональних підрозділів готелю.

Це приміщення:

1. побутового обслуговування;
2. матеріально-технічного забезпечення;
3. організації та проведення ремонтних робіт;
4. інженерного устаткування;
5. складські.

Таблиця 1.12

Склад і площа господарсько-виробничої та побутової груп приміщень
готелю *** «Wall Street» у м. Києві

Найменування приміщення	Площа, м ²
Приміщення чергового технічного працівника	7
Центральна бібліотека, у тому числі:	
- відділення чистої бібліотеки	12
- відділення брудної бібліотеки	8
- приміщення розбирання брудної бібліотеки	8
Служба клінінгу території, у тому числі:	
- побутові приміщення	6
- склад садового інвентарю і техніки	6
Майстерні, у тому числі:	
- електротехнічна	8
- слюсарна	8
- столярна	12
- малярна	8
Складські приміщення, у тому числі:	
- резервний склад бібліотеки	6
- матеріально-технічні склади	22
- склад видаткових матеріалів	12
- склад меблів	23
- склад технічних служб	10
- склад лакофарбових матеріалів	8
- склад пиломатеріалів	16

Побутові приміщення виробничого персоналу	
-санвузли(чоловічі та жіночі)	14
-душові(чоловічі та жіночі)	20
Пральня	20
Господарські приміщення	15
Усього, м²	249

1.4 Сервіс(Service)

1.4.1. Бронювання(Reservation). Дистрибуція(Distribution)

Виробництво та організація надання готельних послуг визначається традиційним **ГОСТЬОВИМ ЦИКЛОМ: бронювання-прибуття-проживання-виїзд.**

Забронювати номер або замовити додаткові послуги у готелі «Wall Street» можна через систему централізованого бронювання, на сайті готелю, через туроператора або по дзвоні у службу бронювання.

Переваги системи централізованого бронювання:

- зручність формулювання замовлень на резервування, простота програмного забезпечення, доступність для клієнта;
- миттєвий запит про наявність номерів у готелі;
- можливість робити зміни у бронюванні; бронювання вноситься в систему автоматично, тому вона показує реальну ситуацію в готелі;
- надійність технічного забезпечення зв'язку.

Даний готель підключено до глобальної системи бронювання Global Distribution Systems (GDS), оснащеною для роботи з готелями та туроператорами по всьому

віту. Споживачі можуть керувати процесом бронювання зі своїх мобільних пристроїв за допомогою мобільного додатка Booking.com.

За допомогою системи Fidelio служба контролює стан номерного фонду, а саме: передає певні повідомлення та інструкції операторам щоразу, коли вони під'єднуються до системи; відслідковує рух статусів номерів та інших додаткових послуг; змінює формат інформації про гостя; процес резервування і реєстрації (модуль відділу резервування); веде обліки їхньої історії для визначення постійних клієнтів.

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

Під час проживання у готелі клієнт зможе отримати такі послуги (табл. 1.13).

Таблиця 1.13

Асортимент платних послуг готелі «Wall Street»

Безкоштовні послуги	Платні послуги	
- надання кропу, голок, ниток, додаткового комплекту посуду і столових приборів; - рум-сервіс (Room Service) – організація харчування в номері (сніданки, офіційні прийоми тощо); - пробудження до певного часу; - доставка кореспонденції в номер; - користування медичною аптечкою	SPA-послуги	- послуги салону краси; - сауна, тренажерний зал, солярій, басейн
	Бізнес-послуги	- оренда залів переговорів, конференц-залу; - послуги гідів-перекладачів; - організація конференцій, ділових зустрічей
	Побутове обслуговування	- зберігання речей та цінностей; - ремонт і чищення одягу; - ремонт і гладження одягу; - послуги хімчистки і пральні; - розвантаження, вантаження і доставка багажу в номер
	Ресторанні послуги (крім сніданку)	- ресторан (7.00-22.00); - кондитерська (9.00-21.00); - лобі-бар (цілодобово)
	Анімаційні послуги	- купівля і доставка квітів, подар

		унків; -екскурсіїнеобслуговування
	Транспортні послуги	-викликтаксі; -прокатавтомобілів; - замовленняавтотранспортуза заявкамигостей; - бронюванняквитківнавсиди транспорту

У межах маркетингових заходів деякі платні послуги можуть надавати безкоштовно. Так для формування сталого сегменту ринку клієнтам, які зупинились більш ніж як на чотири ночі, відвідування салону краси – безкоштовно.

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

На кожному поверсі підприємства готельного господарства поряд зі службовим ліфтом доцільно розташовувати службові приміщення для збереження запасу столової білизни, посуду, приборів, чарок, фужерів, для приготування деяких закусок та напоїв, миття скляного посуду. Приміщення устатковують обладнанням, яке відповідає санітарним вимогам до закладів ресторанного господарства.

Приймаючи замовлення, обов'язково необхідно врахувати та фіксувати такі дані:

- номер, який варто подати сніданок;
- кількість гостей, яких обслуговують;
- найменування кількості замовлених страв та напоїв;
- час подачі замовлення.

1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

Обслуговування гостей пов'язане з використанням території, адміністративних, господарських та виробничих приміщень, номерного фонду та їх оснащення, що вимагає догляду за ними (прибирання і чищення). У перекладі з англійської від слів *cleanout* – прибирання, чищення; *cleaning* – чищення та пов'язаний з функціонуванням служби та здійсненням процесу прибирання в готелі та на його території.

Хаускіпінг (Housekeeping)–

служба(процес)управлінняномернимфондом,пов'язанаізпідтриманнямпорядку,чистоти,комфортууготелі,щозабезпечуєтьсяшляхомвизначенняпослідовностіклінінговихробіт,пріоритетамиздійсненняприбиранняномерів,розподілуприбиральнихробітміжпокоївками,прибиральникамитадвірниками,атакожінформуванняіншихслужбпростанномерівіготовністьдозаселення,просанітарнийстантериторіїготелю.

Уклінінговийкомплекснеобхідновключатинетількимиттяпідлоги,віконабохімчисткукилимів,айдоглядзакімнатнимирослинами,акваріумамитаводоспадами,забезпеченнячистогоповітряуприміщеннях,доглядзаобладнаннямтощо.

Запроектованаяготеліслужбахаускіпінгувиконуватимефункціїпідтриманняпорядкутачистоти.Дляефективноїроботислужбипередбаченотакіпосади: покоївки(10осіб),прибиральниці(3особи),двірник(1особа).

Покоївкинесутьвідповідальністьзапорядокічистотувномерахтанажитловихповерхах.Щодняпокоївкавиконуєпоточнеіпроміжнеприбиранняномерів.Проведеннягенеральногоприбиранняздійснюватиметьсяодинразна10днівузвільненомупіслявід'їздугостяномері(обладнання,інвентартаміїнізасобидляклінінгуудод.Б).

1.4.5. Велнес (Wellness). СПА (SPA). Фітнес (Fitness)

Велнес(англ.Wellness)–

слово«велнес»похідневідслів«англ.fitness»та«англ.well-being»,щоперекладаєтьсяяк«добресамопочуття».Велнес– це система оздоровлення, щодозволяє досягти емоційної і фізичної рівноваги, поліпшити комфортне фізичне навантаження, здорове харчування, комплексний догляд за шкірою, хороший відпочинок, оптимізм і позитивне мислення.

Головне завдання велнесу–

запобігання та профілактика хвороб, а також ознак старіння, як зовнішніх, так і внутрішніх. Велнес– це філософія благополуччя людини в усіх сферах її буття: духовної, соціальної і фізичної. Той, хто живе згідно з філософією велнес– вдалий, повний енергії, оптимістичний і бадьорий незалежно від віку. Він приділяє увагу зовнішньому вигляду свого тіла, принципам здорового харчування, помірно використовує фізичне навантаження.

Основні принципи забезпечення велнесу у готелях:

- рух;
- розумова активність;
- розслаблення і гармонія;
- краса і догляд за тілом;
- збалансоване харчування.

В даний час SPA являє собою своєрідну філософію, основним змістом якої є осередження на собікоханій, абстрагування від буденної суєти, здійснення догляду за власним обличчям і тілом. Поняття SPA дуже широко, тому методів і способів проведення спа–процедур існує безліч. SPA–процедури це:

- ✓ гідротерапія– «тропічний душ», гідромасаж у спеціальних ваннах, «перлинні ванни», ароматичні ванни з маслами і солями і багато іншого;

- ✓ арома-ірефлексотерапія;
- ✓ стоун-терапія;
- ✓ загальний, точковий і трав'яний масажі;
- ✓ сра-процедури для волосся, покликані відновити їх структуру і стимулювати зростання;
- ✓ таласотерапія і бальнеотерапія, грязелікування;
- ✓ сра-процедури для обличчя;
- ✓ йогатамедитація.

Фітнес (англ. fitness – пристосованість, здатність до витривалості) – це напрям масової, спортивної й оздоровчої фізичної культури, який спрямований на покращення загального стану організму людини, його тренуваність та здатність опиратись на негативний вплив зовнішнього середовища шляхом виконання простих та комплексних вправ в музичному супроводі чи у визначеному такті, допомагає корекції форми та ваги тіла та дозволяє закріпити досягнуті результати.

Загальний фітнес – це система занять фізичною культурою, що передбачає не лише підтримку гарної фізичної форми, але й інтелектуальний, емоційний, соціальний і духовний складник її. Якщо не діє один з компонентів, то не спрацює вся система. Використовують термін «позитивне здоров'я».

Фізичний фітнес – прагнення до оптимальної якості життя, яке передбачає досягнення більш високого рівня підготовленості відповідно до стану тестування, невеликий ризик порушення здоров'я. Такий стан відомий під визначенням «гарна фізична підготовленість».

Для організації Велнес (Wellness), СПА (SPA), Фітнес (Fitness) у готелі «Wall Street» буде організовано спеціальні приміщення, об'єднані в блок, що забезпечить зручність для клієнтів та технічного обслуговування. Необхідне обладнання для організації даного спектра послуг додати.

Організацію надання запроектованих послуг займатимуться спеціалісти, що мають спеціальну освіту та практичний досвід роботи.

1.4.6. Івент-сервіс (Event Service). Анімація (Animation). Конференц-сервіс (Conference)

Сервіс готелів включає елементи, спрямовані на задоволення потреб у розвагах, веселому змістовному відпочинку, емоційному розвантаженні. У сервісній діяльності готельного обслуговування виникають нові напрями івентивної та анімациїної діяльності.

Івент (від англ. event – подія) – розважальне або рекламне подання, здійснюване на театральній сцені, кіно- або телеекрані, на спортивній або цирковій арені з використанням різних сюжетних ходів, образотворчих прийомів, світлової техніки, комп’ютерної графіки тощо.

Задоволеність клієнта відпочинком визначається трьома основними взаємозалежними й взаємозумовленими факторами:

1. відчуттям здійсненості бажання, мрії або надії;
2. відчуттям комфортності середовища гостинності;
3. відчуттям безпеки середовища гостинності.

Конференц-сервіс (організація проведення конференцій, семінарів, тренінгів, презентацій тощо) передбачається у готелях ділового призначення. Його можна проектувати в підприємствах, що планують обслуговувати цей контингент серед інших клієнтів.

Орієнтовний перелік комплексу конференц-послуг можна подати так:

1. оренда конференц-залу;
2. тематичне оформлення залу;
3. розроблення сценарію заходу;
4. організація кави-брейків;
5. оренда додаткового обладнання;
6. трансфер, паркування автомобілів;

7. подача холодних та гарячих напоїв під час проведення заходу.

Проектування комплексу івент-послуг у готелі, що проектується ґрунтується на типології основних категорій івентів. Орієнтовний перелік івент-заходів у готелі, необхідні приміщення та обладнання подано у таблиці (табл. 1.14).

Таблиця 1.14

Перелік івент-заходів, необхідних приміщень та обладнання

№ по р.	Назва івент-заходу	Перелік приміщень	Обладнання
1.	Конференція (50 осіб)	Конференц-зал, хол	Столи (25 шт.) Стільці (50 шт.) Демонстраційне обладнання (1 комплект)
2.	Весілля (70 осіб)	Хол Зал ресторану	Столи обідні круглі (7 шт.) Стіл для молодят (1 шт.) Стільці (70 шт.) Квіткові композиції (5 шт.) Арка підвінцева (1 шт.)
3.	Ранковий захід «Оболонь прокидається»	Фітнес-зал	Килимки для фітнесу
4.	Стартап-проект «Власний бізнес»	Бізнес-центр Хол	Стенди виставкові (4 шт.) Стільці (150 шт.) Столи (20 шт.) Демонстраційне обладнання (3 комплекти)

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

Заклади ресторанного господарства у готелях можуть бути різних типів і форм обслуговування: ресторани, кафе, бари (лобі-бар, лаунж-бар), буфет, закусочна, їдальня. Їх розташовують у різних місцях: на різних поверхах; на даху; у вигляді літнього внутрішнього подвір'я, зимового саду. Складі площі приміщень закладів ресторанного господарства (ЗРГ) визначають згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008 «Готелі», ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (ЗРГ)».

У ресторанах можуть обслуговувати як організований контингент (мешканців готелю), так і неорганізовані (населення міста, туристів). Основний метод обслуговування споживачів у ресторані – офіціантами; форми обслуговування: індивідуальна та бригадна.

Уранці, зазвичай з 6 до 10 години, у ресторані організовують сніданок. У цей час працює лінія роздачі, рідше гостям пропонують меню сніданку «à la carte». Обладнання та інвентар ресторану повинні бути розраховані на ранкове обслуговування мешканців: лінія роздачі (для холодних і гарячих закусок, електрочайники, кавомолки, кавоварки), відповідний посуд, кухонний інвентар, інвентар для транспортування їжі до залів та номерів.

Бар – найпоширеніший тип ЗРГ при готелі. Залежно від місця розташування бари класифікують як вестибюльні (лобі-бар), ресторанный, допоміжні, банкетні, басейні, фітнес-центри тощо.

Асортимент алкогольних та безалкогольних напоїв значно ширший і відзеркалює концептуальність бару та алкогольну політику ЗРГ готелю загалом. Обслуговування здійснюють бармен за барною стійкою та офіціанти за столиками.

Організація сервісно-

виробничого процесу у закладах ресторанного господарства

Структурують сервісно-

виробничий процес відповідно до схем технологічного процесу в готелі та ЗРГ, за допомогою чого визначають послідовність етапів надання послуг і виробництва продукції у проектованому об'єкті, а також об'ємно-планувальні рішення для їх забезпечення.

1. Приймання та зберігання сировини і напівфабрикатів

- ✓ Складські приміщення
- ✓ Охолоджувальні камери
- ✓ Неохолоджувальні камери
- ✓ Матеріально-технічний склад
- ✓ Експедиція

2. Механічна кулінарна обробка сировини та напівфабрикатів; кулінарна обробка напівфабрикатів

- ✓ Виробничі приміщення

- ✓ Доготівельнийцех
- ✓ Овочевевідділення
- ✓ М'ясо-рибневідділення
- ✓ Гарячийцех
- ✓ Холоднийцех
- ✓ Кондитерськийцех

3. Реалізація готової продукції

4. Торговельні приміщення

5. Ресторан на 120 місць

6. Мийна столового посуду, сервізна (дод.Г)

У таблиці 1.15 наведено площі приміщень для здійснення обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Таблиця 1.15

Площа приміщень для здійснення обслуговування в закладах ресторанного господарства

Приміщення	Площа, м ²		
	Ресторан на 120 місць	Лобі-бар на 50 місць	Кондитерська на 10 місць
Вестибюль		50	
ут.ч. гардероб		10	
ут.ч. туалетні кімнати		10	
Торговельна зала	215	90	20
Усього		375	

Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

Для закладу ресторанного господарства з повним технологічним циклом цей процес складається з таких стадій:

- визначення обсягу добового попиту на продукцію згідно концептуальними засадами діяльності закладу;
- розроблення виробничої програми;

- формування сировинних запасів і предметів матеріально-технічного забезпечення;
- виробництво і реалізація кулінарної та кондитерської продукції;
- організація споживання ресторанного продукту.

Виробничий процес у закладі ресторанного господарства приготелі проекту ють на підставі загальної концепції готелю, схеми організації виробничого процес у та добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахункови й день (табл. 1.16).

Оборотність місця за годину визначають за формулою

$$\varphi = 60/t \quad (1.3)$$

де t – тривалість відвідування, хв.

Кількість відвідувачів за годину визначають за формулою:

$$N = P \cdot \varphi \cdot k \quad (1.4)$$

де P – кількість місць у залі;

k – коефіцієнт заповнення зали, частка від одиниці.

Оборотність місць протягом години залежить від тривалості проживання їжі.

Таблиця 1.16

**Прогнозована динаміка завантаженості зали
закладів ресторанного господарства**

Години роботи, год.	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт заповнення зали, частка від одиниці	Кількість відвідувачів, осіб
Ресторан				
7:00–10:00		Шведський стіл		120
10:00–11:00	40	1,5	0,1	18
11:00–12:00	40	1,5	0,1	18
12:00–13:00	40	1,5	0,2	36
13:00–14:00	60	1	0,4	48
14:00–15:00	60	1	0,3	36
15:00–16:00	90	0,7	0,3	25
16:00–17:00	90	0,7	0,2	17

17:00– 18:00	120	0,5	0,5	30
18:00– 19:00	120	1	0,7	84
19:00– 20:00	120	1	0,7	84
20:00– 21:00	120	0,5	0,9	54
21:00– 22:00	120	1	0,3	36
Загальна кількість відвідувачів за день (N)				486
Денна оборотність місця, рази				4,1
Лобі-бар				
00:00– 01:00	120	0,5	0,5	13
01:00– 02:00	100	0,6	0,3	9
02:00– 03:00	60	1	0,1	5
03:00– 04:00	60	1	0,1	5
04:00– 05:00	60	1	0,1	5
05:00– 06:00	60	1	0,1	5
06:00– 07:00	60	1	0,1	5
07:00– 08:00	75	0,8	0,1	4

Продовження таблиці 1.16

Години роботи, год.	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт заповнення за ли, частка від одиниці	Кількість відвідувачів, осіб
08:00– 09:00	100	0,6	0,1	3
09:00– 10:00	120	0,5	0,1	3
10:00– 11:00	100	0,6	0,2	6
11:00– 12:00	60	1	0,2	10
12:00– 13:00	40	1,5	0,2	15
13:00– 14:00	30	2	0,2	20
14:00– 15:00	30	2	0,3	30
15:00– 16:00	40	1,5	0,4	30
16:00– 17:00	40	1,5	0,4	30
17:00– 18:00	40	1,5	0,5	38
18:00– 19:00	40	1,5	0,8	60
19:00–	60	1	0,8	40

20:00				
20:00– 21:00	60	1	0,9	45
21:00– 22:00	60	1	0,9	45
22:00– 23:00	60	1	0,9	45
23:00– 00:00	86	0,7	0,7	25
Загальна кількість відвідувачів за день (N)				494
Денна оборотність місця, рази				10
Кондитерська				
09:00– 10:00	20	3	0,3	9
10:00– 11:00	20	3	0,5	15
11:00– 12:00	20	3	0,6	18
12:00– 13:00	30	2	0,9	18
13:00– 14:00	30	2	0,9	18
14:00– 15:00	20	3	0,9	27
15:00– 16:00	20	3	0,6	18
16:00– 17:00	20	3	0,4	12
17:00– 18:00	20	3	0,5	15
18:00– 19:00	30	2	0,7	14
19:00– 20:00	30	2	0,9	18
20:00– 21:00	30	2	0,6	12
Загальна кількість відвідувачів за день (N)				194
Денна оборотність місця, рази				19

На початку розрахунків денної виробничої програми складаємо меню закладів харчування приготелі (табл. 1.17).

Таблиця 1.17

Меню закладів харчування приготелі

Назва страв, напоїв	Вихід, г
Ресторан	
<i>Холодні страви та закуски</i>	
Салат із сьомгою «Каприз» (сьомга, салат Айсберг, помідор, грейпфрут, оригінальна заправка)	150
Салат з тунцем «Улюблений» (тунець, селера, яблуко, оливкова олія)	150
Салат «Гурме» (відварена телятина, мариновані гриби, корнішони, перець болгарський, маринований, маслини, заправка на основі оливкової олії)	150
Салат «Цезар»	180
Асорті риби (осетер х/к, лосось с/с, вугор копчений)	75/75/75
Асорті м'яса (буженина, ковбаса широкоплісна, шийка, рулет м'ясний з яйцем)	75/75/75/75
Асорті сирів (камамбер, брі, радомер, рокфор, подається з яблуком та виноградом)	50/50/50/50/50
Асорті овочеве (огірки, помідори, перець, редис, салат зелений, цибуля зелена, зелень)	50/50/50/25/10/10/10
Карпачо з лосося	100/25/10
Карпачо з телятини	100/25/10
Закуска «Баронська» (оселедець, відварена картопля, цибуля)	200
Жульєн зі сирною скоринкою	150
Печінка яловича «Тасманиць гарему»	150
<i>Супи</i>	
Курячий бульйон із зеленим омлетом	250
Борщ з пампушками	250/30
Солянка м'ясна з біри	250
Суп-пюре з лосося	250
Крем-суп грибний	250
<i>Гарячі страви</i>	
Форель фарширована	275
Сьомга під корним соусом	150/50
Стейк з яловичини під оригінальним маслом	200/70
Медальйон з телятини з соусом «Рокфор»	180/50
Ребра свинячі під томатно-медовим соусом	250/50
Кролик тушкований у шпинатному соусі	150/50
Спагеті «Карбонара»	250
Фетучіні зі шпинатом	250
Картопля по-домашньому	150
Овочі гриль	200
Рис білий з маслом	150
<i>Десерти</i>	
Запечення блука	300
Асорті фруктове	500
Морозиво «Гарячий поцілунок» з вишневим соусом	150/75
Млинці з фруктами, кремом, сиром	150
Яблучний пиріг	200
<i>Гарячі напої</i>	
Еспресо	30
Американо	150
Капучіно	200

Продовження таблиці 1.17

Назва страв, напоїв	Вихід, г
Кавачорна	70
Чай зелений, чорний, трав'яний	200

Безалкогольні напої	
Фрешапельсин,грейпфрут,яблуко,морква	200
Моршинська,негазована	500
Соки«Сандора»	200
Лобі-бар	
Салати	
«Софія»(шматочкиоселедцю,свіжогоогірка,відвареноїкартоплі,редису;заправка-майонез)	150
«Столичний»(зкурлячимфіле)	150
Овочевийзбринзою	150
Сандвічі та гарячі закуски	
Клаб-сандвічзлососемісиром	120
Сандвічзшинкоютасиром	120
Гриби-кокотізсвіжихшампінйонів	90
Закускипідпиво	
Кільцяоселедця	50
Кільцякальмара	50
Смаженийсирнагрилі	100
Домашнігрінкидопива	80
Супи	
Бульйонкурлячийзйцем	250
Солянкам'ясна	250
Основністрави	
Шашличокізсьомги	100
Шашличокізсвинини	100
Шашличокізкурки	100
Гарніридошашличків	
Картопля«Айдахо»	100
Рисзовочами	100
Овочігриль	100
Десерти	
Мусягідний	150
Морозивовасортименті	100
Тірамісу	70
Штрудельзвишнеютаморозивом	150/50
Гарячінапої	
Еспресо	30
Американо	150
Капучіно	200
Кавачорна	70
Чайзелений,чорний,трав'яний	200
Безалкогольнінапої	
Фрешапельсин,грейпфрут,яблуко,морква	200
Моршинська,негазована	500
Соки«Сандора»	200
Алкогільнінапої	
Мартіні	50
Винобіле,червоне	150
Горілка	50
Віскі	50

Продовження таблиці 1.17

Назвиств,напоїв	Вихід,г
Коньяк	50
Пиворозливне	250

Кондитерська	
Закуски	
Сирнийпиріг	150
Профітролізкремомзфорелі	80/50
Чізкейкзсьомгою	200
Конвертикизсвинини	120
Рулетикизсолодкогоперцюзшинкою	180
Пирігзшинкоютаананасами	150
Десерти	
Апельсинивсиропі	140/50
Смородиновийклафуті	160
Шоколадниймусзхурми	160
Фондюшоколадне	300
Парфезсухофруктами	200
Гарячесирнесуфлезвишнямитаморозивом	210/30/50
Банановийпирігзсирно-лимоннимкремом	150
Карибськийтарт	150
Баклажанно-шоколаднийкекс	150
Шоколадно-буряковийтортзглазур'ю	160
М'ятнеморозиво	200
Сорбет	200
Хлібобулочнівироби	
Круасан	100
Слойка	100
Тістечкобуше	80
ПирігМакамбе	150
ТортЖозефіна	150
ТортРеприза	150
Вафельнийторт	180
Вафлі"Лісові"	70
Гарячінапої	
Чорнийцейлонськийчай	200
Чайзшипишинігібіскуса	200
Класичнийчервонийчай	200
Кавачорна	100
Еспресо	50
Амерікано	100
Какао	150
Холоднінапої	
Молочнікоктейлі	200
Домашнійморс	200
Домашнійлимоннад	200

Після визначення денної кількості споживачів у закладі ресторанного господарства приготелів визначимо прогнозовану кількість страв, що реалізуються протягом робочого дня.

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами здійснюємо на підставі прогнозованої завантаженості торговельної заклади ресторанного господарства приготелів з урахуванням наявності шведської лінії шляхом визначен

ня споживаної кількості страв за одне відвідування та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали (при роботі в режимі вільного доступу):

$$n = N * m, (1.5)$$

де n – кількість страв за групами;

N –

прогнозована кількість споживачів за зміну роботи зали (без шведської лінії);

m – коефіцієнт споживання груп страв.

$$n_{\text{рес}} = 120 * 3 = 360$$

$$n_{\text{добі}} = 50 * 1,6 = 80$$

$$n_{\text{конд}} = 10 * 0,3 = 3$$

На наступному етапі визначаємо загальну кількість страв у кожній групі ресторанної продукції (табл. 1.18).

Таблиця 1.18

Кількість страв за групами ресторанної продукції

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Холодні закуски	1,9	842
Гарячі закуски	0,3	133
Супи	0,18	80
Основні страви	1,2	532
Соуси	0,2	89
Гарніри	0,3	133
Десерти	0,4	177
Гарячі напої	0,5	222
Холодні напої	0,6	266
Кондитерські та борошняні вироби	0,5	222

Виробнича програма –

це обґрунтований план випуску всіх видів продукції власного виробництва. Вона визначає загальну кількість страв, виробів, напівфабрикатів, які виробляють у цехах закладу. На основі визначеної денної кількості страв і напоїв розраховують виробничу програму закладу (табл. 1.19).

Таблиця 1.19

Виробнича програма закладів харчування

Назва страви	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Холодні страви та закуски		
Салат із сьомгою «Каприз»	150	33
Салат з тунцем «Улюблений»	150	32
Салат «Гурме»	150	29
Салат «Цезар»	180	36
Асорті рібне	75/75/75	38
Асорті м'ясне	75/75/75/75	27
Асорті сирне	50/50/50/50/50	45
Асорті овочеве	50/50/50/25/10/10/10	30
Карпачо з лосося	100/25/10	33
Карпачо з телятини	100/25/10	33
Закуска «Баронська»	200	35
Жульєн із сирноюю скоринкою	150	42
Печінка яловича «Таємниці гарему»	150	30
«Софія»	150	26
«Столичний»	150	34
Овочевий з бринзою	150	25
Клуб-сандвіч з лососем і сиром	120	24
Сандвіч з шинкою та сиром	120	38
Гриби-кокоті з свіжих шампіньонів	90	46
Кільця з селідця	50	33
Кільця кальмара	50	49
Смажений сир на грилі	100	29
Домашні грінки до пива	80	30
Сирний пиріг	150	31
Профітролі з кремом з форелі	80/50	31
Чізкейк з сьомгою	200	30
Конвертики з свинини	120	35
Рулетик з солодкого перцю з шинкою	180	36
Пиріг з шинкою та ананасами	150	35
Перші страви		
Курячий бульйон із зеленим млетом	250	13
Борщ спампушками	250/30	12
Солянка м'ясна з бірна	250	15
Суп-пюре з лосося	250	10
Крем-суп грибний	250	17
Бульйон курячий з яйцем	250	13
Гарячі страви		
Форель фарширована	275	44
Сьомга під корним соусом	150/50	40
Стейк яловичини під оригінальним маслом	200/70	46
Медальйон з телятини з соусом «Рокфор»	180/50	48
Ребра свинячі під томатно-медовим соусом	250/50	44
Кролик тушкований у шпинатному соусі	150/50	41
Спагеті «Карбонара»	250	49
Фетучіні зі шпинатом	250	41
Картопля по-домашньому	150	42
Овочі гриль	200	47
Рис білий з маслом	150	49

Продовження таблиці 1.19

Назва страви	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Шашличок із сьомги	100	41
Шашличок із свинини	100	41
Шашличок із курки	100	42

Картопля«Айдахо»	100	50
Рисзовочами	100	44
Овочігриль	100	44
<i>Десерти</i>		
Запеченіяблука	300	8
Асортіфруктове	500	8
Морозиво«Гарячийпоцілунок»звишневимсоусом	150/75	8
Млинцізфруктами,кремом,сиром	150	7
Яблучнийпиріг	200	6
Мусягідний	150	9
Морозивовасортименті	100	10
Тірамісу	70	12
Штрудельзвишнеютаморозивом	150/50	8
Апельсинивсиропі	140/50	7
Смородиновийклафуті	160	5
Шоколадниймусзхурми	160	9
Фондюшоколадне	300	10
Парфезсухофруктами	200	8
Гарячесирнесуфлезвишнямитаморозивом	210/30/50	8
Банановийпирігзсирно-лимоннимкремом	150	10
Карибськийтарт	150	8
Баклажанно-шоколаднийкекс	150	9
Шоколадно-буряковийтортзглазур'ю	160	12
М'ятнеморозиво	200	5
Сорбет	200	10
<i>Хлібобулочні вироби</i>		
Круасан	100	27
Слойка	100	28
Тістечкобуше	80	28
ПирігМакамбе	150	28
ТортЖозефіна	150	27
ТортРеприза	150	28
Вафельнийторт	180	28
Вафлі«Лісові»	70	28

Сировиннезабезпеченнявиробничоїпрограми

Розрахувавши виробничу програму закладу ресторанного господарства, проводимо розрахунки добової кількості сировини та напівфабрикатів, що дасть можливість забезпечити безперебійну роботу закладу. Розрахунок здійснюємо за формулою:

$$Q = n * g_p / 1000 (1.6)$$

де Q – кількість сировини, кг;

n – кількість стравданого найменування, шт.;

g_p – норма сировини на одну страву, бруто, г.

Кількість денної сировини, яка необхідна закладу ресторанного господарства, відображено в додатку Д.

Проектування складських приміщень

На основі визначених необхідних обсягів сировини та напівфабрикатів усіх з акладів ресторанного господарства готелю, організації роботи їхнього складського господарства і виду технологічного процесу виробництва (на сировині) розробля ємо структуру складських приміщень і визначаємо їхню площу на основі даних, на ведених в ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Структура і площа складських приміщень закладів ресторанного господарс тва наведені у таблиці 1.20.

Таблиця 1.20

Структура і площі складських приміщень закладів ресторанного господарства при проєкт ованому готелі

№ п ор.	Приміщення	Устаткування	Кількіс ь, од.	Габаритні розмі ри, мм		Площ а, м ²
				довжи на	площа, м ²	
1.	Завантажувальна	Вагитоварні (0,5 -100,0 кг)	1	1100	400	0,44
		Стіл виробничий	2	1600	500	1,6
		Вага настільні (0 ,04-10,0 кг)	1	390	330	-
		Підтоварник ПТ 1А	3	1000	800	2,4
		Візоквантажний (50 кг)	3	1000	400	1,2
	Площа, яку займає устаткування, м ²					5,64
	Площа завантажувальної, м ²					18,0
2.	Комора сухих продуктів	Стелаж БС-158	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ 1А	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
	Площа комори сухих продуктів, м ²					8,9
3.	Комора винно-горілчаних напоїв	Стелаж SC-158	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ 1А	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					4,0
	Площа комори винно-горілчаних напоїв, м ²					11,0
4.	Охолоджувальні камери					
4.1	М'ясо-рибних напівфабрикатів	Площа камери м'ясо-рибних напівфабрикатів, м ²				8
4.2	Овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені, напоїв	Площа камери овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені та напоїв, м ²				8,0

Продовження 1.20

№ по р	Приміщення	Устаткування	Кількіс ть, од.	Габаритні, мм		Площа, м ²
				довжи на	площа, м ²	

4.3	Молочно-жироватагастрономії	Площа камери молочно-жирової та гастрономії, м ²				8,0
5.	Комора зберігання інвентарю та мийнатарі	Стелаж БС-135	1	1200	600	0,72
		Ванна мийна ВМ /700	1	700	700	0,49
		Шаф для інвентарю	2	900	500	0,9
		Площа, яку займає устаткування, м ²				2,11
		Площа комори інвентарю, м ²				6,0
6.	Приміщення комірника	Стіл	1	1200	600	0,72
		Шафа	1	1000	600	0,6
		Стілець	5	400	400	0,8
		Площа, яку займає устаткування, м ²				2,12
		Площа приміщення комірника, м ²				6,0

Основою оперативного планування виробничого процесу закладу є виробнича програма, що складається на основі денних меню кожного з торговельних підрозділів, які входять до складу закладу. До складу виробничих приміщень проєктованих закладів входять доготівельний, гарячий, холодний, борошняний цехи. Згідно з асортиментом продукції, яку виготовляють у закладі, доготівельний цех включати метехнологічні лінії обробленням'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів. Виробничу програму доготівельного цеху складаємо на основі виробничої програми закладу ресторанного господарства і оформлюємо у вигляді табл. 1.21.

Таблиця 1.21

Виробничу програму доготівельного цеху

Назва сировини	Добова потреба, кг	Технологічне оброблення	Призначення
Лінія виготовлення овочевих напівфабрикатів			
Селера	2,8	Механічна кулінарна обробка	Для холодних закусок
Помідори	3,7	Механічна кулінарна обробка	Для холодних та основних страв
Огірки	5,1	Механічна кулінарна обробка	Для холодних закусок
Зелень петрушки	0,8	Механічна кулінарна обробка	Для холодних та основних страв
Листя салату	0,5	Механічна кулінарна обробка	Для холодних страв
Печериці	2,8	Механічна кулінарна обробка	Для холодних та основних страв
Перець болгарський	3,6	Механічна кулінарна обробка	Для холодних та основних страв
Салат Айсберг	0,9	Механічна кулінарна обробка	Для холодних страв
Картопля	10,5	Механічна кулінарна обробка	Для холодних та основних страв
Цибуля	7,0	Механічна кулінарна обробка	Для холодних та основних страв

Продовження таблиці 1.21

Назва сировини	Добова потреба, кг	Технологічне оброблення	Призначення
Зелень	1,5	Механічна кулінарна обробка	Для холодних та основних страв
Редис	2,0	Механічна кулінарна обробка	Для холодних та основних страв
Буряк	2,0	Механічна кулінарна обробка	Для основних страв
Капуста	5,0	Механічна кулінарна обробка	Для основних страв

		обробка	
Шпинат	1,0	Механічна обробка	кулінарна
Баклажан	2,0	Механічна обробка	кулінарна
Лінія виготовлення м'ясних ірибних напівфабрикатів			
Телятина(м'якоть)	25,5	Миття, зачищення, нарізання	Для супів та основних страв
Телятина(вирізка)	23,7	Миття, зачищення, нарізання	Для основних страв
Свинина(м'якоть)	13,6	Миття, зачищення, нарізання	Для основних страв
Печінка яловича	2,8	Миття, нарізання	Для основних страв
Кролик	3,8	Миття, зачищення, нарізання	Для основних страв
Реберця свинячі	2,7	Миття, зачищення, нарізання	Для основних страв
Кури	4,0	Миття, зачищення, нарізання	Для супів та основних страв
Філе куряче	9,5	Миття, зачищення, нарізання	Для супів та основних страв

Підбіру статкування та визначення площі доготівельного цеху наведено у табл. 1.22.

Таблиця 1.22

Визначення площі доготівельного цеху

Устаткування	Марка,модель	Кількість,шт.	Габаритнірозміри,м		Площа,м ²
			довжина	ширина	
Овочевевідділення					
Виробничийстіл	RadaCO-15/8H	2	1500	800	2,4
Мийнаванна	TMMBMP-H2/450	1	1000	530	0,53
Стілізмийноюванною	ТИП-225-СМБ	1	1200	700	0,84
Раковинадлямиттярук	LW10039G	1	500	400	0,2
Стелаж	MZCT-Ц-135	1	1000	600	0,6
Вагиелектронні	CASSW-5	1	260	287	-
Бачокдлявідходів	ACP100	1	Ø	400	0,16
Машинадлянарізанняовочів	ТоргмашМПР-350	1	600	300	-
Підтоварник	TMMПТ-10	1	1000	600	0,6
Холодильнашафа	MISTRAL40RS	1	670	735	0,5
Полицінастінні	Техно-ТТПН-111/1504	2	1500	400	-
М'ясо-рибневідділення					
Виробничийстіл	RadaCO-15/8H	2	1500	800	2,4
Мийнаванна	TMMBMP-H2/450	1	1000	530	0,53
Стілізмийноюванною	ТИП-225-СМБ	1	1200	700	0,84
Вагиелектронні	CASSW-5	1	260	287	-
Бачокдлявідходів	ACP100	1	Ø	400	0,16

Продовження таблиці 1.22

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стелаж	MZCT-Ц-135	1	1000	600	0,6

М'ясорубка	SirmanTC-12E	1	430	215	-
М'ясорозрихлювач	SirmanT-Rex	1	400	450	-
Холодильнашафа	MISTRAL40RS	1	670	735	0,5
Полицінастінні	Техно-ТТІПН-111/1504	2	1500	400	-
Корисна площа устаткування					10,86
Загальна площа цеху					27,0

На основі визначеної площі встановленого устаткування визначаємо остаточно площу цеху разом із проходами за формулою:

$$S_{ц} = S_{уст} / k = 10,86 / 0,4 = 27 \text{ м}^2 (1.7)$$

де $S_{уст}$ - площа устаткування, м^2 ;

k -

коефіцієнт використання площі, що враховує збільшення площі приміщення на проходи, $k = 0,35 - 0,4$.

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Технологічний процес виготовлення кулінарної продукції завершується в аричному, холодному цехах і передбачає такі етапи:

- складання виробничої програми (табл. 1.19);
- організації технологічних ліній виробництва готової кулінарної продукції та розроблення схем виробничого процесу, визначення чисельності виробничого персоналу (табл. 1.23);
- обґрунтування режиму роботи цехів;
- обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі цехів (нормативним методом).

Для визначення технологічного обладнання розрахунковим методом використовують певні методики.

Таблиця 1.23

Витратичасудлявиконаннявиробничоїпрограмигарячогоцеху

Назвавиробу,страви	Вихід, г	Кількістьпорцій, шт.	Коефіцієнт трудомістко сті	Витратичас у,с
Жульєнізсирноююскоринкою	150	42	1,6	67
Печінкаяловича«Тасмницігарему»	150	30	1,3	39
Клаб-сандвічзлососемісиром	120	24	0,7	17
Сандвічзшинкоюютасиром	120	38	0,7	27
Гриби-кокотзісвіжихшампінйонів	90	46	1,2	55
Кільцязоселедця	50	33	1,1	36
Кільцякальмара	50	49	1,1	54
Смаженийсирнагрилі	100	29	0,8	23
Домашнігрінкидопива	80	30	0,5	15
Сирнийпиріг	150	31	1,5	47
Профітролізкремомзфорелі	80/50	31	2,6	81
Чізкейзсьомгою	200	30	1,9	57
Конвертикізсвинини	120	35	1,3	46
Рулетикизсолодкогоперцюзшинкою	180	36	1,7	61
Пирігзшинкоютаананасами	150	35	1,8	63
Курячийбульйоніззеленимолетом	250	13	2	26
Борщспампушками	250/30	12	3,8	46
Солянкам'ясназбірна	250	15	3,5	53
Суп-пюрезлососся	250	10	2,4	24
Крем-супгрибний	250	17	2,5	43
Бульйонкурячийзйцем	250	13	1,1	14
Форельфарширована	275	44	2,4	106
Сьомгапідкорнимсоусом	150/50	40	2,1	84
Стейкзяловичинипідоригінальнимаслом	200/70	46	2,3	106
Медальйонизтелятинизсоусом«Рокфор»	180/50	48	2,3	110
Ребрасвинячіпідтоматно-медовимсоусом	250/50	44	2,3	101
Кроликтушкованийушпинатномусоусі	150/50	41	2,1	86
Спагеті«Карбонара»	250	49	1,5	74
Фетучінізішпинатом	250	41	1,3	53
Картопляпо-домашньому	150	42	1,8	76
Овочігриль	200	47	1,3	61
Рисбілийзмаслом	150	49	1	49
Шашличокізсьомги	100	41	2,4	98
Шашличокізсвинини	100	41	2,4	98
Шашличокізкурки	100	42	2,4	101
Картопля«Айдахо»	100	50	1,2	60
Рисзовочами	100	44	1,3	57
Овочігриль	100	44	1,3	57
РАЗОМ				2270

На основі даних виробничої програми визначають необхідні технологічні лінії виробництва і надають опис організації їх роботи із зазначенням необхідного технологічного обладнання.

Технологічні лінії проектують так, щоб процес оброблення окремих видів продуктів був найкоротшим, а траєкторії руху сировини не перетинались і не мали зворотного руху.

Організацію виконання виробничої програми передбачають згідно з термінами використання напівфабрикатів і термінів реалізації готової продукції.

Розрахунок необхідної чисельності працівників виробництва

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового меню (виробничої програми) закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції.

Для закладів ресторанного господарства кількість працівників, щоб безпосередньо зайняті у процесі виробництва, визначається за формулою:

$$N_1 = \sum n \cdot k \cdot 100 / 3600 \cdot T \cdot \lambda$$

де N_1 – кількість страв, кожного найменування, що виробляються за день, порцій;

K – коефіцієнт трудомісткості страв;

T – тривалість робочого дня кожного працівника, год. (становить 7 або 8);

λ – коефіцієнт, що враховує ріст продуктивності праці, $\lambda = 1,14$.

Оскільки чисельність працівників, безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно із запропонованою методикою, визначається для всього закладу в цілому, то пропонується їх розподілити по цехах підприємства в наступному процентному співвідношенні. Заклад ресторанного господарства з повним виробничим циклом: м'ясо-рибний цех-15%; овочевий цех-15%; холодний цех-20%; гарячий цех-50%. Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом: доготівельний цех-20%; холодний цех-20%; гарячий цех-60%.

Загальну чисельність працівників виробництва (N_2) розраховують за формулою:

$$N_2 = N_1 \alpha (1.8)$$

деа-

коефіцієнт, що враховує режим роботи закладу та відсутність працівників з поважних причин, $\alpha = 1,14$ за восьмигодинного робочого дня та двох вихідних; $\alpha = 1,58$ за тривалості робочого дня 11 годин 30 хв роботи через день.

Згідно розрахунків встановлено, що загальні витрати часу на виробництво кулінарної продукції становлять 2270 с. Отже,

$$N_1 = 2270 \cdot 100 / 3600 \cdot 11 \cdot 1,14 = 5,06$$

$$N_2 = 5,03 \cdot 1,14 = 8$$

У результаті розрахунків чисельність працівників гарячого цеху становить 4 особи, холодного - 2 особи; доготівельного - 2 особи. В цехах працюють кухарі III, IV, V розрядів.

Визначення площі гарячого цеху наведено у табл. 1.24.

Таблиця 1.24

Визначення площі гарячого цеху

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Виробничий стіл	Rada CO-15/8H	3	1500	3,6	800
Холодильна шафа	ПХС(Д)-ТЕХАС BA-1,2	1	1320	1,0	750
Стіл із мийною ванною	ТИП-225-СМБ	1	1200	0,84	700
Ваги електронні порційні	CAS SW-5	1	260	—	287
Пароконвектомат	Unox XVC 305 Evolution	1	750	0,6	773
Мікрохвильова піч	Samsung CM1329A	1	464	—	557
Полиці настінні	Техно-ТТ ПН- 111/1504	2	1500	—	400
Плита електрична	Kogast ES-67/1-0	1	1200	0,84	700
Жарильна поверхня (гриль)	BECKERS GHN-75 RL	1	735	—	500
Кип'ятильник	Торгтехніка КНЭ-50	1	430	—	350
Фритюрниця	FRT 02 URET	1	410	—	180
Бачок для відходів	ACP100	1	0	400	0,16
Раковина для миття рук	LW10039G	1	500	400	0,2
Стелаж	MZ CT-Ц-135-2.0	2	1000	600	1,2
Блендер	Verna FR2068M	—	200	200	—
Корисна площа устаткування, м²					8,44
Загальна площа гарячого цеху, м²					24,0

Визначення складу та площі приміщень закладу ресторанного господарства наведено у табл. 1.25.

Таблиця 1.25

Склад площ приміщень закладу		
№пор.	Назва приміщення	Площа, м ²
<i>Приміщення для відвідувачів</i>		
1.	Вестибюль	50
2.	Торгівельна зала ресторану на 120 місць	215
3.	Торгівельна зала лобі-бару на 50 місць	90
4.	Торгівельна зала кондитерської на 10 місць	20
Всього		375
<i>Складські</i>		
5.	Завантажувальна	14
6.	Приміщення комірника	4
7.	Неохолоджувані комори	10
8.	Охолоджувані комори	16
9.	Комора інвентарю	2
Всього		46
<i>Виробничі</i>		
10.	Гарячий цех	35
11.	Холодний цех	20
12.	Доготівельний цех	25
13.	Кондитерський цех	25
14.	Мийна столового посуду	10
15.	Мийна кухонного посуду	10
Всього		125
<i>Службово-побутові</i>		
16.	Кабінет директора	20
17.	Гардероб персоналу	20
18.	Душові, туалети	10
19.	Комора прибирального інвентарю і обладнання	10
20.	Їдальня для персоналу	16
Всього		76

Корисну площу закладу (об'єкта) визначають як суму площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу з урахуванням технічних.

Із врахування площ коридорів та технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою

$$S_p = S_k \cdot K_1, \quad (1.9)$$

де S_k – корисна площа закладу;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1 = 1,10 - 1,25$ (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_1 \rightarrow \max$, для великих закладів (понад 200 місць) та кількох поверхів $K_1 \rightarrow \min$).

Із врахування площі конструктивних елементів будівлі (стін, сходів, вентиляційних шахт, ліфтів тощо) визначають загальну площу закладу за формулою:

$$S_{3a2}=S_P*K_2, \quad (1.10)$$

де S_p – робоча площа закладу;

K_2 -коефіцієнт збільшення площі, $K_2=1,03-1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_2 \rightarrow \min$, для великих закладів (понад 200 місць) та тільки поверхових $K_2 \rightarrow \max$).

Визначення поверховості будівлі

Площу поверх будівлі визначають за формулою

$$S_{nov} = S_{3az} / n \quad (1.11)$$

деп-кількістьповерхів.

Геометричні розміри будівлі (при проектуванні прямокутних планів будівель) розраховують за формулою:

$$ab=S_{nog}(1.12)$$

де a – довжина будівлі, м; b – ширина будівлі, м.

Визначаючи геометричні розміри будівлі, враховуємо, що співвідношення довжини і ширини повинно наближатися до 2:1. Бажано, щоб значення a і b були кратні кроку - 6000, 3000, 2000 мм (восьх). Проектуючи будівлі інших форм, дотримуються правил розрахунку площі відповідних геометричних фігур.

Тип харчування в закладах ресторанного господарства

Під час бронювання готелю у ваучері можна побачити зазначення типу харчування. В проєктованому готелі використовується кілька типів харчування.

Організація шведського столу (лінії)

Шведський стіл влаштовують стаціонарним, для прискорення обслуговування з однієї сторони, а з іншої – з двох сторін. Відстань між шведською лінією та зоною обслуговування їжі в ресторані залі не повинна бути меншою за 1,5 м. Для шведського столу в ресторані облаштовують частину залу. На видному місці розташовують інформацію

юпрорежимроботишведськогостолу,вартістьсніданку,обідутавечері,асортиментпродукції.

Асортиментпродукціїшведськогостолускладаєтьсязменюконтинентальнихсніданків:сухісніданки,м'ясо,рибнагастрономія(оселедець,шпроти,рибахолдного та гарячого копчення),м'яснагастрономія(шинка,буженина,ковбаса,сосиски та ін.),овочі натуральні,салати та вінегрети,млинці,оладки,запіканки,сиртвердий та м'який різних сортів,кисломолочний сир, сметана, йогурти, кефір, ряжанка, молоко (холодне та гаряче), вершки, страви з яєць, каші молочні, випічка, чай, кав'я, какао. На багато порційні блюда розкладають набори для перекладання: столові вилки, ложки, лопатки, щипці та ін.

Під час сніданку на стіл ставлять марміт для підігрівання яєць, який вмонтовано в чарку-підставку з вогнетривкого матеріалу, тостер.

Шведський стіл працює за методом самообслуговування. Перевага форми обслуговування «шведська лінія» полягає у прискоренні обслуговування споживачів, які витрачають на сніданок усередньому 15-20 хв., на обід та вечерю – по 25-30 хв. Сніданок на шведській лінії організовують з 7.00 до 10.00.

Організація процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства

Кількість меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування обираємо за методиками і даними.

Основними видами меблів у залі ресторану є обідні столи, крісла, підсобні столи, серванти тощо. Кількість необхідних меблів для забезпечення споживання наведено у табл. 1.26.

Таблиця 1.26

Характеристика меблів закладу ресторанного господарства
(ресторан на 120 місць)

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двомісний	800х800	Для споживання страв	11
Стіл чотиримісний	1200х800	Для споживання страв	17
Стіл шестимісний	900х1500	Для споживання страв	5

сний			
Стільці	600х600	Для сидіння гостей	120
Барнітабурети	Ø400	Для сидіння гостей	10
Сервант для офіціантів	1150х750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	2
Стіл для офіціантів	450х750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв	4
Візок офіціантський	400х600	Прибирання використаного посуду, транспортування страв під час групового обслуговування	3

У ресторані запроваджується обслуговування офіціантами. За кожним офіціантом передбачено закріплення певних столів і всіх елементів техніки обслуговування (приймання замовлення, сервірування столу, подавання страв і напоїв, розрахунок із споживачами та прибирання посуду).

У повсякденному обслуговуванні розрахунок кількості офіціантів здійснюється за формулою:

$$N_{of} = P/H \quad (1.13)$$

де N_{of} – кількість офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні, осіб;

H – кількість місць у залі на одного офіціанта (15-20);

P – місткість зали, місць.

$$N_{of} = 120 + 50 + 10/15 = 120 \text{ офіціантів}$$

Розрахунок кількості обслуговуючого персоналу наведено у табл. 1.27. Обслуговуючий персонал працюватиме два через двадні.

Таблиця 1.27

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу закладів ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість		
		Ресторан	Лобі-бар	Кондитерська
Адміністратор залу		1		
Офіціант	4	9	2	1
Бармен-касір	5	2	2	
Мийник столового посуду		2		
Прибиральник залів		2	1	1
Прибиральник приміщень загального користування		2	1	
Разом		18	6	2

Лобі-бар працює цілодобово. У залі встановлюються невеликі столи круглої форми, зручні

крісла. Меблі розміщують з урахуванням конфігурації залу та крісел, щоб частиною його можна було користатися танцювальній групі. У залі транслюється танцювальна музика. У зручному місці встановлений кольоровий телевізор, це дає змогу хочим переглянути цікаві телепередачі. Гостей у барі обслуговують бармени та офіціанти. Розрахунок у барі може здійснюватися готівкою, чеками, кредитними картками.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1 Об'ємно-планувальні рішення готелю

Архітектурно-планувальна організація споруд готелю – важливий фактор його функціонування. Виразна архітектура готелю, що виокремлює її на фоні містобудівного оточення – потужний чинник самореклами. Водночас особливості архітектури відіграють роль культурно-естетичного фактору забудови території: споруда готелю гармонійно доповнює місцевий архітектурний колорит.

Розширення мережі готельних підприємств, у тому числі значних розмірів, зумовлено зростанням туризму, ділової активності, широким використанням нових технологій і матеріалів у будівництві, насамперед залізобетону.

Архітектура готелю «WallStreet»*** пов'язана із загальним процесом урбанізації: передбачені багатоповерхові архітектурні форми, розраховані на обслуговування значної кількості гостей. У конструкціях готелю «WallStreet»*** застосовано залізобетон, у зовнішньому облицюванні – скло, внутрішній простір раціонально спланований, обладнаний складною системою комунікацій, забезпечений закладами харчування різних типів і підприємствами допоміжного сервісу.

Значну роль в архітектурно-планувальній організації готелю «WallStreet»*** відіграє його розташування у місті. Будинок готелю, розташований в діловій частині міста, відповідає його архітектурі. Розташування готелю зумовлює необхідність органічної відповідності архітектурному ансамблю вулиці, площі, навколишньої забудови. Водночас

будівля готелю є основним архітектурним акцентом у забудові мікрорайону, виокремлюється поверховістю, оригінальністю архітектури, яка підкреслює престиж готельного комплексу.

Конфігурація ділянки забудови визначає вибір планувального типу засобу розміщення. Основа будівлі має прямокутну форму з заокругленими кінцями.

При будівництві готелю «WallStreet»*** була обрана тенденція до збільшення місткості. Як результат було застосоване потужне технологічне та інженерне обладнання, підвищене співвідношення робочої і загальної площ, скорочена площа допоміжних приміщень, коридорів, холів, проходів відносно загальної.

Загалом у проекті готелю «WallStreet»*** регламентуються показники об'єму споруди, площі забудови, вартості будівництва, матеріалів, конструкцій, інженерного устаткування, ресторанних підприємств, додаткових послуг гостям, вказано кількість місць і номерів, а також співвідношення номерів різної місткості.

Економічні фактори відображаються у раціональності проектування будівлі готелю, зокрема у планувальній структурі житлових поверхів, номерів, приміщень для обслуговуючого персоналу, ліфтових і сходових холів, горизонтальних і вертикальних комунікаціях, зв'язках між поверхами, а також приміщеннями поверху. Зрештою комплекс цих факторів впливає на витрати часу, зручність експлуатації приміщень.

Основні принципи, що бралися до уваги під час будівництва готелю «WallStreet»***, такі:

1. Споруда повинна органічно вписуватися в навколишнє середовище, зберігаючи особливості навколишнього ландшафту.
2. Слід враховувати природно-кліматичні чинники: температуру і вологість повітря, кількість опадів, інсоляцію, швидкість і напрямок вітру, тощо.

3. Архітектурне, конструктивне і планувальне рішення готелю не повинні бути надмірно дорогими. Планування має забезпечувати економічність його експлуатації. Основні зусилля проектувальників слід спрямовувати на раціональне поєднання поточних і одноразових витрат.

4. Під час проектування готелю велику роль відіграють рекламні міркування: оформлення фасаду, що підкреслює престижність готелю; встановлення бігбордів певного напрямку; розташування вітрин торгових та розважальних центрів готелю та ін.

5. Планувальні рішення готелів повинні забезпечувати раціональну організацію обслуговування та належний комфорт гостям, відповідати функціональним вимогам.

6. Будівля повинна відповідати естетичним, технічним, санітарно-гігієнічним, екологічним нормам і рекомендаціям. Необхідно передбачати можливість реконструкції.

7. Слід дотримуватись умови економічності процесу будівництва. Проектування готелю здійснюється на основі документів нормативного і рекомендаційного характеру. Зміст цих документів різниться у певних країнах і готельних мережах.

Архітектурно-планувальні особливості готелю виступають важливим економічним фактором їхнього розвитку. Від типу планувальної організації і особливостей будівництва істотно залежать витрати на благоустрій навколишньої території, відрахування за використання земельної ділянки (податок на землю, орендна плата та ін.), догляд за будівлею та її ремонт тощо.

Архітектурно-планувальне рішення готелю впливає на особливості його обладнання інженерно-технічними системами і є важливим фактором безпеки проживання гостей і роботи персоналу.

Архітектурно-планувальна організація готелю також зазнає впливу певних чинників, серед яких основні: історичний тип будівлі, місце у міській

забудові, характер природного ландшафту, категорія готелю, економічні та етнічні особливості регіону.

2.2 Архітектурні рішення

Характеристика (організація) території

Попередні архітектурні пропозиції створюються на основі прийнятих замовником рішень щодо концепції готелю. Рішення щодо архітектурної композиції, поверховості, розмірів будівель, площі забудови повинні максимально розкривати особливості типу готелю, його спрямування та специфіку, а також розміщення у містобудівному середовищі.

Проведено дослідження території радіусом охоплення 1000 м, яка межує з ділянкою забудови. Визначено, що територія придатна для будівництва готелю за містобудівними та санітарними умовами. Визначено, що на досліджуваній території існують такі об'єкти, що можуть вплинути на роботу проєктованого готелю: озеро Кирилівське, озеро Йорданське, Північний ковш, Вовковата затока, Діагностичний медичний центр, супермаркети Ашан, Fozzy, гіпермаркет Епіцентр, ТЦ GorodokGallery, дитячий ринок Петрик, залізнична станція Зеніт.

Визначено озеленення району: зелені насадження поблизу озер Кирилівське та Йорданське, урочище Кирилівський Гай, поодинокі та групові насадження дерев, клумби, газони; транспортні мережі: велика транспортна розв'язка на перехресті проспекта Степана Бандери та вулиці Богатирської, внутрішньо кварталні автомобільні дороги та пожежні проїзди, пішохідні доріжки, пішохідні майданчики; орієнтація ділянки за сторонами світу – південна.

Архітектурно-планувальні особливості забудови району та відповідність будівельним, санітарним, пожежним нормам зумовлюють

розташування готелю в багатоповерховій будівлі з вільним розміщенням будівель на ділянці.

Готель «WallStreet»*** запроектований в Оболонському районі міста Києва, на проспекті Степана Бандери 17/2. Цільовий сегмент споживачів «Туристи, що перебувають з діловою метою» привабливий для готельного бізнесу м. Києва зважаючи на те, що на частку ділового туризму припадає майже половина доходів від продажу готельних послуг. Туристи, що перебувають з діловою метою, крім основних, потребують додаткових послуг оздоровчого, ділового та торговельного спрямування. Ділових туристів приваблює економічний, аграрний, промисловий потенціал області. Сприятливі умови розташування Київської області зумовили формування на її території потужної багатогалузевої промисловості, розвиненого агропромислового комплексу, розгалуженої транспортної мережі, портового господарства і створення значної виробничої, наукової і соціальної інфраструктури. Економічний потенціал регіону складають 367 великих і середніх та понад 1 тисячі малих промислових підприємств усіх форм власності, 477 підприємств транспорту та складського господарства, близько 3,5 тисяч сільськогосподарських підприємств і фермерських господарств. Відстані до транспортних вузлів: до Центрального залізничного вокзалу – 13,6 км. до міжнародного аеропорту «Бориспіль» - 42 км, до аеропорту «Київ» 14,7 км.

Будівля готелю та внутрішній простір запроектовано в єдиному стилі – функціоналізм. Будівля має 13 поверхів: перший поверх призначено для громадських функцій, на другому поверсі розташовано заклади громадського харчування, на третьому – конференц-зал, зал для нарад, бізнес-центр, на четвертому – тренажерна зала та SPA-центр, на решті дев'яти поверхах – житлові приміщення (номери). Готель має просту конфігурацію, головний фасад оздоблено глазурованою цеглою світлих тонів. Висока якість архітектурного рішення досягається наявністю еркерів прямокутної і напівкруглої форми, суцільним склінням сходових клітин, скульптурним

фризом над другим поверхом та хвилеподібним завершенням покрівлі з великим овальним вікном на центральній осі будівлі.

Вхід у будівлю акцентує потужний портал, що наче запрошує до ділової активності та відпочинку після трудового дня. Суворість і лаконічність композиції з чіткою мережею вікон пом'якшена характерною для функціоналізму плавністю форм і ліній дахів та кутів будівлі. Внутрішній простір будівлі спроектовано відповідно до його функціонального призначення.

Згідно з прийнятими рішеннями, площа типового поверху становить 580 м².

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва - готель «WallStreet»***. Ділянка під будівництво розташована в Оболонському районі м. Києва по проспекту Степана Бандери 17/2. Архітектурний стиль забудови мікрорайону - постмодернізм. Район забудовано переважно промисловими будівлями.

Площа ділянки під будівництво визначається за формулою:

$$S_0 = n_z * N \quad (2.1)$$

де S_0 - площа ділянки під будівництво, м²;

n_z - норматив площі земельної ділянки, $n_z = 12,2$ м²/місце;

N - кількість місць у готелі.

$$S_0 = 12,2 * 160 = 1952 \text{ м}^2$$

Рельєф ділянки забудови спокійний. Типи ґрунтів— суглинкові. Глибина промерзання ґрунту 1,2 м. На ділянці будівництва виокремлено такі зони:

- зона під забудову, площею 610 м²;
- упорядковані майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення $S_{y.m.} = 32 \text{ м}^2$;
- зони озеленення загальною площею $S_{oz.} = 1074 \text{ м}^2$ (2.3);
- майданчики для стоянки легкових автомобілів на 32 місць площею

$$S_{cm} = N * n_{cm} * p / 100$$

де n_{cm} - норматив площі території автостоянки на 1 машино-місце, (25 м²/місце):

N - кількість місць у готелі;

p - норматив кількості машино-місць на автостоянці для типу та категорії готелю, 20 %

$$S_{cm} = 160 * 25 * 20 / 100 = 800 \text{ м}^2$$

Ширина проїздів на автостоянках із двостороннім рухом повинна бути не менш як 6,1 м з одnobічний – не менш як 3,5 м, з рухом автомобілів в одному напрямку без зустрічних потоків і перетинань. Відстань від автостоянки до будівлі готелю не повинна перевищувати 150 м і бути меншою 10 м. Майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів

$$S_{m.n.a} = B * L$$

В приймається не меншим за 3,5 м. Влаштовується за рахунок розширення проїжджої частини вулиці у вигляді відкритої «кишені»; L одиничної посадкового майданчика для звичайного автобуса – 20 м. подвійного - 35 м.

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

Внутрішні проїзди (до головного та інших входів у готель, пожежні, наскрізні ін.), площею $S_{в.н.} = L * 3,5 = 50 \text{ м}^2$ (L - сумарна довжина проїздів). Розворотний майданчик площею $S_{р.м.} = 24 \text{ м}^2$ (розміри 12 м x 12 м). Господарські та технічні споруди, загальною площею $S_{г.с.} = 150 \text{ м}^2$. Пішохідні комунікації загальною площею $S_{п.к.} = 40 \text{ м}^2$.

Площа озеленення визначається за формулою:

$$S_{оз} = S_0 * 0,55 \quad (2.3)$$

$$S_{оз} = 1952 * 0,55 = 1074 \text{ м}^2.$$

2.3 Характеристика будівлі

Готель, що проектується, є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – I ступінь;
- за вогнестійкістю – I ступінь;
- за поверховістю – багатоповерховий;
- за конструктивною схемою – повний каркас.

Характеристику окремих конструктивних елементів будівлі наведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Характеристика конструктивних елементів будівлі

Найменування елемента	Характеристика конструктивного елемента
<i>I. Підземна частина будівлі</i>	
Фундамент	Стіни зовнішні – стрічковий збірний; Глибина закладання 2,3 м; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці; Стіни внутрішні – стрічковий монолітний; Глибина закладання 2,3 м; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці; Колони – стрічковий; Глибина закладання 1,2 м; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці
<i>II. Надземна частина будівлі</i>	
Стіни	Стіни зовнішні – несучі; Матеріал – цегла, будівельний розчин М25; Товщина 380 мм; Стіни внутрішні – несучі; Матеріал – цегла, будівельний розчин М25 ; Товщина 120 мм
Колони	Матеріал – залізобетон; Розміри перерізу 300 мм × 300 мм; Крок сітки колон 6 м
Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон; Форма перерізу – тавровий
Перекриття	Тип – збірні, плити пустотні; Матеріал – залізобетон; Висота 300 мм
Покрівля	Тип – горищна; Форма – скошена; Структура: - стропильні ноги – 200 мм; - гідроізоляційний покривний килим;

	- спадаючий брус 100х25 – 25 мм; - обрешітка 100х40, крок 35 мм – 40 мм; - настил металочерепиця – 38 мм
Сходи, ліфтові шахти (два і більше поверхів)	Тип – двомаршеві; Призначення – для відвідувачів, допоміжні; Ширина сходового маршу 1,5 м; Довжина сходового маршу 3,0 м; Призначення ліфту – пасажирський, вантажний; Тип, марка, розмір кабіни ліфту БЛ-50, БЛ-100; Тип шахти – цегляна. Ліфтовий хол – 3 м×2 м

Продовження таблиці 2.1

Найменування елементу	Характеристика конструктивного елементу
Вікна	Тип віконних блоків – <i>подвійні</i> ; Матеріал віконного блоку – металопластик; Засклення – склопакет трикамерний; Розміри 1500 мм×1500 мм, кількість 60 шт.; Відстань від полу до підвіконня 1200 мм; Вітрини: - розміри 1500 мм×1500 мм; - кількість 6 шт.
Двері	Призначення – <i>внутрішні, зовнішні</i> ; Тип дверного блоку – <i>одностулкові, двостулкові</i> ; Тип дверних полотен – глухі; Матеріал дверного блоку – металопластик; Розміри 1000 мм×2000 мм, кількість 150 шт.

У вирішенні внутрішнього простору будівлі враховано такі вимоги:

- Приміщення готелю зблоковані згідно із призначенням. Група житлових приміщень ізольована від приміщень інших груп.
- Приміщення басейну зблоковані з житловим корпусом (з'єднані з ним теплим переходом).
- Житлові кімнати з необхідними допоміжними приміщеннями згруповані у секції по 18 місць у кожній. Усі приміщення, що входять до складу однієї секції, розташовано на одному поверсі.
- Основні входи мають зручні підходи та розміри, що враховують можливості всіх розрахункових категорій відвідувачів. Кількість входів (виходів) визначається за розрахунком, виходячи із пропускної спроможності будинків, а також експлуатаційних вимог.
- У будівлі забезпечено умови доступу інвалідів, що пересуваються на

візках. При цьому передбачено пристрої для безперешкодного пересування інвалідів горизонтальними і вертикальними комунікаціями.

- Система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу також забезпечує інвалідам на візках безперешкодний вхід до будівель.
- Ганки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більш як 1:12. Ганки і пандуси з висотою верхньої позначки від землі понад 0,45 м огорожені.
- При кожному зовнішньому вході до вестибюля та сходових кліток передбачені тамбури для теплового і вітрового захисту. Позначка рівня підлоги приміщень біля входу до будинку повинна бути вищою від позначки тротуару перед входом не менш ніж на 0,15 м.
- В усіх будинках, де є приміщення, призначені для інвалідів на візках, розташовані вище першого поверху, передбачено ліфти, кабіни яких повинні мати розміри не менші: ширину – 1,1 м; глибину – 1,5 м; ширину дверного прорізу – 0,85 м.
- Кількість пасажирських ліфтів 2 од. Один із ліфтів передбачений вантажним, у якому можна перевозити людей.
- Розміри приміщень вестибюльної групи прийняті з урахуванням максимальної пропускної спроможності, коефіцієнта змінності, необхідності забезпечення вхідного контролю та охорони, інших особливостей експлуатації будівлі.
- Під час проектування зовнішніх огорожувальних конструкцій слід передбачати запровадження рішень із мінімізації витрат енергії в будівлі готелю (використання сонячної енергії для обігріву приміщень, мінімізації втрат тепла через конструкції стін, вікон, покрівлі, підлоги першого (цокольного) поверху).

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

Мережі енергозабезпечення у районі трансформаторна підстанція ТП №5 по вул. Єрмака. Мережі водопостачання міський водогін Ø500 мм проходить по проспекту Степана Бандери на відстані 100 м від межі території забудови. Мережі каналізації - районний колектор Ø1000 мм проходить по проспекту Степана Бандери на відстані 150 м від межі території забудови. Дощова каналізація прийомних дощових вод по проспекту Степана Бандери на відстані 20 м від ділянки будівництва. Мережі теплофікації - міський теплопровід від власної котельні. Мережі газопостачання не передбачені.

Інженерні характеристики закладу

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

У готелі на 91 номер передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг: харчування, організація дозвілля.

1. Загальні витрати електроенергії готелем P визначаються за укрупненим показником P (ДБН В.2.5-23 - 2010)

$$P = (P_{жс} * N + P_{зрг} * N_1 + P_{пт} * S_{пт} + P_в * N_2 + P_{фо} * S_{фо} + P_a * S_a + P_z * N_z) T, \quad (2.4)$$

де $P_{жс}$ - питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт/місце,

N - кількість місць у готелі;

$P_{зрг}$ - питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства. кВт/місце;

N_1 - кількість місць у закладах ресторанного господарства;

$P_{пт}$ - питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібною торгівлі, кВт/м²;

$S_{пт}$ - площа підприємств роздрібною торгівлі, м²;

$P_в$ - питоме навантаження від функціонування приміщень видовищного призначення. кВт/місце;

N_2 - кількість місць у приміщеннях видовищного призначення;

$P_{\phi o}$ - питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м²;

$S_{\phi o}$ - площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м²;

P_a - питоме навантаження від функціонування аптек, кВт/м²;

S_a - площа аптеки, м²;

P_g - питоме навантаження від функціонування приміщень гаража (відкритої автостоянки), кВт/місце;

N_g - кількість місць у гаражі;

T - кількість робочих днів готелю на рік, діб.

$$P = (0,5 * 160 + 1,03 * 180 + 0,14 * 200) * 365 = 107900 \text{ Вт}$$

2. Витрати тепла на опалення.

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал, проведено за формулою:

$$Q_o = q_o \cdot V_o \cdot T_o \cdot \Delta t \cdot R_1 \quad (2.5)$$

де q_o - питома витрата тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C, Гкал/(м³ °C); ($q_o = 3,5254 * 10^{-7} - 3,2674 * 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_o \rightarrow \min$);

V_o - будівельний об'єм будівлі, визначений за формулою 2.6:

$$V_o = S_{nov} * h_1 + \sum S_i * h_i \quad (2.6)$$

де S_i - площа і-го поверху будівлі готелю, м²;

S_{nov} - площа під забудову;

h_1 - висота покрівлі, $h_1 = 0,8$ м;

h_i - висота і-го поверху будівлі, м;

n - кількість поверхів будівлі;

$$V_o = 610 * 0,8 + 580 * 3 * 13 = 23108 \text{ м}^3$$

R_1 - поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища, $R_1 = 1,17$;

T_o - тривалість опалювального періоду за рік, $T_o = 4490$ год.;

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

$$Q_o = 3,5254 * 10^{-7} * 23108 * 4490 * 17,2 * 1,17 = 736 \text{ Гкал}$$

3. Витрати тепла на вентиляцію, Гкал, розраховали за формулою:

$$Q_v = q_v * V * T_o * \Delta t \quad (2.7)$$

де q_v - питомі теплові витрати на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1°C, Гкал / (м³х°C) ($q_v = 6,4832 * 10^{-7} - 6.9819 * 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_v \rightarrow \max$);

V - об'єм повітря для забезпечення припливної вентиляції м³ (табл. 2.2);

T_o - тривалість опалювального періоду за рік, год.;

Δt - середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища, °C.

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

Таблиця 2.2

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Приміщення	Площа, м ²	Висота, м	Об'єм, м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
			$V = SH$	Припливну	Витяжну
Приймально-вестибюльна група	300	3	900	3600	5400
Житлова група	5220	3	15660	62640	93960
Адміністративна група	280	3	840	3360	5040
Культурно-дозвілєва група	580	3	1740	6960	10440
Заклади харчування	580	3	1740	6960	10440
Спортивна група	580	3	1740	6960	10440
Разом			22620	90480	135720

4. Розрахунок витрат води.

Загальні витрати води визначено за формулою:

$$B_{заг} = \sum q_u^{txt} * N / 1000 * T + B_n \quad (2.8)$$

де $B_{заг}$ - загальні витрати води закладом, м³;

q_u^{txt} - норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, $q_u^{txt} = 200$ л/(доба*місце);

N - кількість місць у готелі; $\sum$

T - кількість робочих днів готелю на рік, діб;

B_n - витрати води на полив території.

У тому числі гарячої води:

$$B_{\text{гар}} = \Sigma q_u^h * N / 1000 * T \quad (2.9)$$

де q_u^h - норма витрат гарячої води за добу будівлею готелю, $q_u^h = 100$ л/(доба • місце)

Виграти води на полив території, м^3 , визначають за формулою:

$$B_n = B_k * S_{\text{пол}} * \tau * T_n / 710 \quad (2.10)$$

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

$S_{\text{пол}}$ - площа ділянки, яку поливатимуть, м^2 ;

τ - час роботи поливного крана за добу, год. (2-3 год.);

T_n - період поливу території протягом року, діб (187 діб);

710 - площа, яку обслуговує один кран, м^2 .

$$S_{\text{пол}} = S_{\text{оз}} = 1074 \text{ м}^2 \quad (2.11)$$

$$B_n = 1,08 * 1074 * 3 * 187 / 710 = 917 \text{ м}^3$$

$$B_{\text{гар}} = 100 * 160 / 1000 * 365 = 5840 \text{ м}^3$$

$$B_{\text{заг}} = 200 * 160 / 1000 * 365 + 917 = 12597 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод, м^3 .

$$B_{\text{стічн}} = p * B_{\text{заг}} \quad (2.12)$$

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

$$B_{\text{стічн}} = 0,9 * 12597 = 11337 \text{ м}^3.$$

Інженерні системи проектного готелю

Проектуючи інженерно-технічні приміщення, слід застосовувати обладнання з характеристиками, яке унеможливило б проникнення до житлових приміщень шуму, що перевищує допустимий для нічного часу рівень, встановлений чинними нормами

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

Теплопостачання передбачено від автономного джерела - котельні. Температура теплоносія на вході становить $85-90^\circ \text{C}$. У готелі передбачено

індивідуальний тепловий пункт (ІТП), обладнаний приладом обліку теплоспоживання марки Х12 та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання.

Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення передбачено окремі системи або гілки систем опалення із власними приладами обліку тепло споживання, розташованими в загальному приміщенні ІТП.

Оскільки проєктований готель має категорію ***, то для такого будинку передбачені резервні джерела тепла для системи гарячого водопостачання, які вмикаються під час аварій або профілактичних робіт. Розташування приміщень ІТП під житловими неприпустимо. Під час проєктування ІТП застосоване обладнання з характеристиками, що унеможливають проникнення до житлових приміщень шуму, який перевищує допустимий для нічного часу рівень, встановлений чинними нормами.

Резервна (автономна) опалювальна система складатиметься з генератора тепла - електричного, котла потужністю 800 кВт, марки Ferroli замкненого опалювального контуру, що виконаний із металопластикових (ПВХ) труб Ø 25 мм, системи термокранів із термостатичними головками марки Oventrop встановлених на вході до окремих опалювальних пристроїв та пристрою спонукання циркуляції теплоносія марки GlobalStyle.

Для внутрішньої системи опалення передбачено використання води пари з температурою 60-70° С.

У приміщеннях: готельних номерів, зали ресторану, адміністративних передбачено використання центрального опалення зі встановленням алюмінієвих радіаторів низького тиску марки Global з верхнім розведенням трубопроводів; у приміщеннях: басейн, гарячий цех закладу ресторанного господарства використовують місцеве опалення за рахунок променевих панелей. У приміщеннях: вестибюля готелю, ресторану влаштовано повітряну систему опалення з автоматичною системою управління для

підтримки у робочий час розрахункової температури 18-20° С і відносної вологості повітря у межах 30-60%.

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

Система вентиляції (згідно з ДБН В.2.5-67:2013). Видаляння повітря з житлових приміщень виконано 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 (робочий і резервний) центральних систем встановлюватимуть на рівні верхнього технічного поверху. Вони передбачені для безперервної цілодобової роботи з автоматичним перемиканням і автоматичним вмиканням резерву. Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням запроектовано з пристроями для гідравлічного балансування системи.

Індивідуальні витяжні канали і збірні вентиляційні шахти виконуватимуть у будівельних конструкціях. Повітроводи з оцинкованої сталі прокладатимуть у приміщеннях над підвісною стелею з можливістю доступу для ремонту.

У номерах готелю категорії *** припливне повітря подається через вікна. Через те, що встановлено вікна без кватирок із герметичним притулом, застосовувані модифікації вікон із вбудованими провітрювачами, які автоматично відчиняються у разі підвищення вологості повітря понад нормативну.

Проектом передбачено приплив повітря до житлових кімнат; витяжку із санвузлів за ванних кімнат. Повітроводи центральної вертикальної системи припливної вентиляції житлових приміщень готелю запроектовано зі сталевих труб.

Вентиляція приміщень громадською, виробничого і господарського призначення запроектована окремо від вентиляції номерів.

Під час проектування для унеможливлення поширення характерних для цих приміщень запахів у суміжні та житлові вжито таких заходів: передбачено автономні системи вентиляції для приміщень виробничого призначення, у блок пристрою спонукання витяжної вентиляції встановлено пристрої фільтрації та дезодорації повітря.

Механічна припливна вентиляційна система надає повітря об'ємом $V_{\text{п}} = 62640 \text{ м}^3$ у такі приміщення: номерний фонд, виробничі, фізкультурно-оздоровчі, культурно-дозвілленого призначення, для відвідувачів та виробничі закладів ресторанного господарства. Витяжна вентиляція видаляє повітря, забруднене газоподібними домішками, в об'ємі $V_{\text{д}} = 3900 \text{ м}^3$. Нею забезпечено приміщення номерний фонд, виробничі, фізкультурно-оздоровчі, культурно-дозвілленого призначення, для відвідувачів та виробничі закладів ресторанного господарства. У приміщеннях гарячого цеху ресторану, пральні, хімчистки, сантехнічної майстерні, басейну передбачено місцеві вентиляційні відсмоктувачі продуктивністю $V_{\text{від}} = 875 \text{ м}^3$.

Під час проектування систем вентиляції з механічним спонуканням заплановано застосувати вентилятори і шумопоглинальне обладнання з характеристиками, що унеможливають проникнення до житлових приміщень шуму, який перевищує допустимий для нічного часу рівень, встановлений чинними нормами.

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

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

для виробничих приміщень $V_{\text{в}} = \sum V_{\text{пр}} * 4 = 3 * 5220 * 4 = 62640 \text{ м}^3/\text{год.};$

для приміщень з одночасним перебуванням понад 50 відвідувачів

$$V_{\text{в}} = \sum V_{\text{пр}} * 4 \quad (2.13)$$

де V_{np} - будівельний об'єм приміщень, m^3

$$V_{np} = S_{np} * h_{np} \quad (2.14)$$

де h_{np} - висота приміщення, м;

S_{np} - площа приміщення, m^2 .

Об'єм повітря для витяжної вентиляції визначають за формулою:

$$\text{для зали } V_v = \sum V_{np} * 2 = 3 * 650 * 2 = 3900 \text{ м}^3/\text{год.};$$

$$\text{для виробничих приміщень } V_v = \sum V_{np} * 6 \text{ м}^3/\text{год} \quad (2.15)$$

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

$$V_{vid} = \sum P * a = 25 * 35 = 875, \quad (2.16)$$

де P - потужність теплового устаткування, над яким встановлено місцевий вентиляційний відсмоктувач, Вт;

a - коефіцієнт, що враховує теплотворну здатність устаткування (22-35 $m^3/\text{Вт} * \text{год}$, $a \rightarrow \max$ для приладів з відкритою нагрівальною поверхнею, для закритих приладів $a \rightarrow \min$).

Для забезпечення комфортних умов перебування у приміщеннях номерного фонду, холів, фізкультурно-оздоровчих, культурно-дозвіллевих, для відвідувачів ресторану встановлено місцеві, рециркуляційні цілорічної дії системи кондиціювання повітря. Прилади призначено для підтримання температурного, вологого режиму, фільтрації повітря та підтримання його хімічного складу на постійному рівні. Додатково системи кондиціювання встановлено в адміністративних приміщеннях та приміщеннях басейну.

Раз на рік проводиться профілактичний огляд, ремонт і випробування системи вентиляції з оформленням акту.

Система водопостачання.

Водозабезпечення систем готелю здійснюється від міського водогону.

На вводі системи у готель влаштований водомірний вузол із водоочисною установкою для очищення загального об'єму води від механічних забруднень розміром часточок понад 5 мм, лічильник ВСКМ та

насосна установка grundfos для подачи воды у разі зниження тиску в зовнішній мережі нижче ніж 0,1 МПа. У готелі організовано об'єднану тупикову, просту систему водопостачання з верхнім розведенням, що відповідає вимогам ДБН В.2.5-64:2012.

Система поділяється на: протипожежну (ДБН В.1.1-7-2002, ДБН В.2.5-64:2012) з оцинкованих труб Ø 15 мм із встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову - з оцинкованих труб Ø 20 мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу - з оцинкованих труб Ø 15 мм з підключенням до технологічного устаткування.

Для ремонту ділянок водопровідної мережі передбачаємо встановлення запірної арматури у колодязі за 10м від місця вводу системи в будівлю, перед місцями приєднання технологічного і сантехнічного устаткування.

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

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладають у паронепроникній теплоізоляції.

Система каналізації.

У готелі «WallStreet»***, м. Київ організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня містить побутову, виробничу системи відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012.

Внутрішня каналізація будівлі складається з приймальних пристроїв; відвідних ліній з пластикових труб Ø 100 мм; стояків, які встановлюють із пластикових труб Ø 100 мм.

Необхідні діаметри відвідних труб і стояків (50 або 100 мм) визначають залежно від кількості приймальних пристроїв. Стояки встановлено приховано - у борознах і спеціальних шахтах. Верхню частину стояка у вигляді витяжної труби виведено на висоту 0,5 м над дахом будівлі. Стоки

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

У готелі передбачено систему сміттєвидалення, що передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів спеціалізованим міським автотранспортом з частотою 3 рази на тиждень, і дощову каналізацію, яку виведено у вуличну мережу. Системи каналізації приміщень громадського, виробничого та господарського призначення слід проектувати окремими від систем каналізації житлової частини готелю із самостійними випусками.

Система електропостачання

Енергозабезпечення готелю здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 150 кВт, приєднаної через кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного в електрощитовій готелю, прокладено чотирипровідну кабельну лінію напругою 380-220В. Електрощитова розташовується на першому поверсі готелю. В електрощитовій на головному розподільному щиті розміщують загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів.

У готелі передбачено систему автономного електропостачання, що містить рідкопаливний генератор марки Hyundai потужністю 25 кВт, систему стабілізації напруги.

Електричні мережі поділено на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити силової та освітлювальної мережі виконано окремо. Групові щити силової мережі розташовано поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальну мережу підключено за магістральною схемою, силову - за радіальною. Керування освітленням проектують дистанційним (ручним). У загальних

приміщеннях готелю передбачено освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту.

У номерах готелю передбачено не менше двох розеток для увімкнення холодильника та інших побутових приладів, у санвузлі - розетку, яка вмикається через пристрій захисного відімкнення (ПЗВ) 10 мА, призначену для фену та електробритви.

Блискавкозахист будівель виконано відповідно до ДСТУ Б 8.2.5-38:2008 шляхом заземлення блискавкоприймачів, функцію яких виконують металеві покрівлі будинків (сталева антена висотою 2 м). Передбачено спуски, заземлені по периметру будинків та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

У готелі передбачено люмінесцентну рекламу та систему світлових показників (напрямок руху, місця паркування, назва залів, пожежні гідранти). Житлові приміщення готелю обладнані пристроями енергозбереження, які зазвичай встановлюють при вході в номер, ними керують картами електронного карткового замка.

У готелі передбачено систему електротодинофікації. Сигнал від первинного годинника у приміщенні адміністратора надходить на 5 вторинних годинників, встановлених на поверхових холах, вестибюлі готелю.

Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікації

У готелі «WallStreet»***, м. Київ планують встановити комбіновану (роздільну) систему сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003 (пожежну й охоронну). Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлено на вікнах, дверях та інших елементах будівлі. За умови спрацювання сигнал сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлено у житлових приміщеннях, коридорах, поверхових холах, залах закладів ресторанного господарства, коморах для сухих продуктів, ін. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться

також на центральний пост районної пожежної частини. Номери готелю обладнані відомчою охоронною сигналізацією.

Охоронною сигналізацією потрібно обладнувати приміщення пожежного поста, електрощитові, венткамери проти димних установок, входи до технічних поверхів та виходи на покрівлю будинку, входи до машинного відділення ліфтів, двері шаф поповерхових пожежних кранів та ін. з виведенням сигналу на пульт чергового у диспетчерській сигналізації або пульт централізованого нагляду служби охорони.

У готелі передбачено систему відеоспостереження на основі відеокамер кольорового зображення, яка забезпечуватиме можливість спостереження у реальному часі та запис подій для подальшого аналізу. Відеокамери передбачено встановити у приміщеннях: в'їзд на автомобільну стоянку, перехід від стоянки до готелю, над головним, службовим входом у готель, у головному холі й у зоні реєстрації відвідувачів, у ліфтових холах, у зоні розвантаження продуктів і майна, над дверима пожежних виходів (зовні), у зоні камери схову, у холах конференц-залів, холі фітнес-центру.

Для інтелектуального управління зонами доступу (в тому числі і до житлових приміщень) передбачено електронні замки. Для управління електронними замками застосовують картки з мікрочіпом. Номери готелю обладнані електронними картковими замками з енергонезалежною пам'яттю мінімум на 500 подій, захищеною від систематичного повторювання, функцією антипаніки, автономним енергозабезпеченням, функцією антивіджиму заціпки.

Номери готелю обладнані міні-сейфами. Сейф має енергонезалежну пам'ять мінімум на 100 подій та електронний пристрій для відчинення у надзвичайній ситуації.

У готелі «WallStreet»***, м. Київ передбачено влаштування таких систем: ретрансляторів міської радіотрансляційної мережі у приміщеннях номерів, адміністративних, виробничих, побутових, міського телефонного зв'язку у приміщеннях реєстрації бронювання, внутрішнього телефонного

зв'язку готелю із можливістю виходу на міський, міжміський, міжнародний у приміщеннях номерного фонду, адміністративних, виробничих, фізкультурно-оздоровчого, культурно-дозвілєвого призначення, внутрішнього телефонного зв'язку у приміщеннях номерів, адміністративних, виробничих, встановлення засобів супутникового зв'язку у приміщеннях адміністрації, бронювання, кабінеті директора, супутникового, ретрансляційного телебачення у приміщеннях номерного фонду, закладів ресторанного господарства, культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення, приймально-вестибюльної групи, комп'ютерної мережі у приміщеннях бухгалтерії дирекції, закладів ресторанного господарства. У холах, барах, ресторані, приймально-вестибюльній групі приміщень передбачено встановлення роутерів Wi-Fi для бездротового підключення до інтернету.

Автоматизація інженерного обладнання.

У готелі передбачено систему автоматичного регулювання роботи інженерних систем (система диспетчеризації). Із засобів локальної автоматики - датчиків (програмованих логічних контролерів нижнього рівня), за допомогою вбудованих інтерфейсів дані передаватимуться на єдиний сервер диспетчеризації, розташований у приміщенні чергового працівника служби інженерного спостереження з обсягом довготермінового архівування, розрахованим на 1000 подій.

Інформація про все підключене до системи диспетчеризації обладнання виводитиметься на монітор комп'ютера. Усю інформацію оброблятимуть і залежно від виду сигналу формуватимуться тривожні, аварійні або системні повідомлення, які зберігатимуться у архіві тривалого зберігання.

Система диспетчеризації готелю дасть змогу в реальному часі спостерігати процеси, що відбуваються на всіх (у тому числі віддалених) об'єктах і територіях, контролювати роботу всіх мереж, визначати параметри засобів автоматики, які обслуговують інженерні системи. Ця система, у якій

всі зміни стану устаткування оброблятимуться, протоколюватимуться, виводитимуться на пульт оператора, дасть змогу звести до мінімуму ризик виникнення позаштатних ситуацій, покращити і спростити нагляд за станом інженерних систем готелю.

Загалом передбачено реалізувати такі основні функції системи диспетчеризації:

- динамічне графічне наочне відображення інформації;
- побудова графіків процесів, що відбуваються;
- контроль за процесами;
- звукова сигналізація про позаштатні ситуації;
- розподіл архітектури системи із виокремленням достатньої, за ергономічними вимогами, кількості робочих місць;
- формування бази даних про стан обладнання;
- зниження впливу людського фактору
- зниження експлуатаційних витрат;
- швидка і достовірна діагностика стану об'єктів;
- контекстні підказки операторові в аварійних ситуаціях;
- авторизований доступ до інформації та управління;
- ведення журналу подій в автоматичному режимі;
- документальне визначення причин аварій, втрат;
- гнучка система побудови звітів (зміна, місяць, рік).

Вертикальний транспорт

Для ефективного використання будівлі готелю, забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено вертикальний транспорт - ліфти. За призначенням ліфти у готелях поділяють на пасажирські, які використовують для підймання і спускання людей, вантажно-пасажирські - для підймання і спускання вантажів і людей, вантажні з провідником, вантажні без провідника, малі вантажні (магазинні) - для підймання і спускання вантажів масою менш як 200 кг.

У готелі передбачено влаштування одного пасажирського ліфту та одного вантажно-пасажирського. Ліфти розташовані так, щоб відстань від дверей найвіддаленішого приміщення до дверей ліфта не перевищувала 60 м. У середині будівель для розміщення ліфтів передбачено глухі ліфтові шахти з межею вогнестійкості огорожувальних конструкцій менше 1 год.

У готелі виходи з ліфтів передбачені у ліфтові холи, при цьому ширина холу з однорядним розташуванням ліфтів повинна бути не менше 1,3 найменшої глибини кабіни ліфтів, із дворядним розташуванням - подвійної найменшої глибини, але не більш як 5 м.

У готелі пасажирський ліфт облаштовують з кількістю поверхів понад три.

2.5. Дизайн

Основним стильовим напрямом у дизайнерських рішеннях проєктованого готелю «WallStreet»***, м. Київ за прийнятою концепцією є функціоналізм. Комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів, технічного оснащення підпорядкований цьому стильовому напрямку.

Зовнішня архітектурна композиція

Дальній рекламний засіб - білборд розташований на перетині проспекту Степана Бандери та вул. Богатирської, відстань до об'єкта - 1-1,5 км, його форма - прямокутна, його інформаційний зміст: місцезнаходження готелю, режим роботи, специфіка діяльності, кольорові та технічні рішення - фотографія готелю та текстова реклама на фоні фірмових кольорів.

Ближній рекламний засіб на перетині проспекту Степана Бандери та вул. Єрмака у зоні міських районних комунікаційно-транспортних вузлів, вид – білборд, форма - прямокутна, колористичне виконання – фірмові кольори на фоні фотографії інтер'єру приймально-вестибюльної групи приміщень, інформаційний зміст - перелік основних послуг, технічне виконання -

рекламний засіб із підсвічуванням у нічний час. Рекламний засіб на фасаді будівлі - вивіска з назвою готелю у фірмових кольорах.

Заходи з благоустрою реалізовано у таких елементах:

- огороження території – функціональне, матеріал - дерево; висота 2 м, довжиною по всьому периметру ділянки;
- вимощення під'їздів - асфальтобетон, доріжок, тротуарів - тротуарна плитка,
- озеленення передбачено шляхом улаштування газонів, висадження дерев вздовж огороження, кущів і чагарників, квітів в формі квітників,
- штучне освітлення території забезпечують розташовані на стовпах висотою 2 м ліхтарі розсіяного освітлення зі сферичними плафонами.

Крім того, передбачено влаштування малих архітектурних форм - альтанок, дитячих майданчиків. У зоні відпочинку нормативна площа - 0,2 м² на 1 місце; розташований майданчик відпочинку, виконані у формі замощених тротуарною плиткою коричневого та жовтого кольорів ділянок, на яких розміщуються лавки, гойдалки які освітлюються від сутінок до світанку вуличними ліхтарями загального освітлення.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Інтер'єр готелю створено єдиною композицією як у громадських приміщеннях, так і в житлових.

Вхідна зона представлена вестибюлем, виконаним у стриманих біло-сірих тонах. Тут розташований лобі-бар, який зустрічає кожного гостя готелю. Загальне освітлення вхідної зони забезпечується засобами штучного точкового верхнього у поєднанні із загальним розсіяним освітленням.

Зона приймання та реєстрації виконана у єдиному об'ємі із вестибюлем. Увага на рецепції акцентована використанням спрямованого світла застосуванням штучних (пластику, скла) оздоблювальних матеріалів. Ліфтові холи вирішено у теплих пастельних тонах із влаштуванням підвісної стелі, освітлення загальне розсіяне. Інтер'єр житлових кімнат готелю передбачає створення спокійної атмосфери шляхом використання природних

оздоблювальних матеріалів пастельних тонів із природною текстурою. Для санвузлів обрано оздоблення керамічною плиткою білого кольору та сантехнічні керамічні вироби білого кольору. В оздобленні громадських приміщень буде застосовано природні оздоблювальні матеріали пастельних відтінків від холодних для коридорів до теплих - для приміщень громадського користування.

Меблі відзначаються простотою форм і високою функціональністю. Широко застосовано рослинні мотиви і плавні лінії: м'які й зручні дивани та крісла, ліжка, шафи, столики, комоди з оформленням з матового або кольорового скла, дзеркала з фасками, витончена фурнітура. У контурах меблів переважають плавні лінії та природна фактура.

Паспорт проекту

Основні показники проекту зведено у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Паспорт проекту			
№	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво, S_d	m^2	1952
2.	Площа під забудову, $S_{пов}$	m^2	610
3.	Коефіцієнт забудови, K_z		0,31
4.	Площа озеленення, $S_{оз}$	m^2	1074
5.	Коефіцієнт озеленення, $K_{оз}$		0,55
6.	Загальна площа готелю, $S_{заг}$	m^2	8120
7.	Корисна площа готелю, $S_{кор}$	m^2	7690
8.	Будівельний об'єм готелю, $V_б$	m^3	23108
9.	Капітальні витрати за проектом, B_{A+B}	тис. грн.	259225
.Питомі показники капітальних витрат			
10.	Вартість 1 місця	тис. грн.	1620
11.	Вартість 1 m^2 загальної площі	тис. грн.	32
12.	Вартість 1 m^3 об'єму будівлі	тис. грн.	11

2.6. Кошторис

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення готелю розраховано та укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт

$$B_{заг} = S_{заг} \cdot Y \cdot K_T \cdot I_K, \quad (2.17)$$

де $B_{заг}$ - вартість загальнобудівельних робіт, грн.;

$S_{заг}$ - загальна площа будівель готелю, м²;

Y - норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на м², $Y = 1000-1500$ у.о.,

K_T - територіальний поправковий коефіцієнт, $K_T = 1$;

I_K - офіційний валютний курс гривні (до USD), $I_K = 28,1$ грн./дол. США.

$$B_{заг} = 8120 \cdot 1500 \cdot 1 \cdot 28,1 = 342258000 \text{ грн.}$$

Вартість загальнобудівельних робіт с втратами за статтею 2.1 зведеного кошторису (табл. 2.4).

Таблиця 2.4

Зведений кошторис

№ глави	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Обсяг витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1.	Підготування території будівництва	1 - 2% вартості будівництва за підрозділом 2	12223500
2.	Основні об'єкти будівництва, у тому числі		
2.1	загальнобудівельні роботи	56-60%	342258000
2.2	електротехнічні	6-8%	48894000
2.3	сантехнічні	5-6%	36670500
2.4	зв'язок і сигналізація	2-3%	18335250
2.5	устаткування, меблі за інвентар	27-30%	165017250
Разом за підрозділом 2		100%	
3.	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5%. глава 2	30558750
4.	Об'єкти енергетичного господарства	до 1%, глава 2	6111750
5.	Об'єкти транспортної о господарства та зв'язку	0.2-0.5%. глава 2	3055875
6.	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	2-12%, глава 2	61117500
7.	Благоустрій і озеленення території	1-5%. глава 2	30558750
Разом за підрозділами 1-7			
8.	Тимчасові будівлі та споруди	0,5-1,5%. сума за главами 1-7	1971039,4
9.	Інші роботи та витрати	3,7-9%, сума за главами 1-7	11826236
Разом за підрозділами 1-9			
10.	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% суми за главами 1 - 7	2628052,5

11.	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2-0,7% сума за главами 1-9	1016399,3
12.	Проекти та вишукувальні роботи	2,5-8% сума за главами 1-7	10512210
Усього: Базисна вартість будівництва			159356562
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1.	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38-60% суми за главами 1-9	87119940
2.	Резервний компенсаційний фонд замовника	2-8% суми базисної вартості	12748525
Усього за розділом Б:			99868465
Капітальні витрати за проектом		В_{А+Б}	259225028

2.7. Охорона навколишнього середовища

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

Виконання ОВНС та підготовку її матеріалів здійснюють організації, які мають відповідну ліцензію на основі Заяви про наміри (дод. Е) (згідно з вимогами ДБН А.2.2-1-2003). Заяву складають замовник і виконавець ОВНС.

Оцінку екологічності проектних рішень будинків готелів слід проводити за двома напрямками:

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

Зміст розділу ОВНС:

- підстави для проведення ОВНС;

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

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Готель 3* в Оболонському районі міста Києва на 160 місць є підприємством з приватною формою власності. Здача в експлуатацію комплексу 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).

Прийняття в експлуатацію об'єктів, що належать до IV і V категорії складності, здійснюється на підставі акту готовності об'єкта до експлуатації шляхом видачі інспекцією сертифіката.

Особливості прийняття в експлуатацію об'єктів, що розташовані на території інших держав і є власністю України, визначає МЗС за погодженням з Мінрегіоном відповідно до вимог законодавства щодо місцезнаходження об'єкта будівництва.

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 визначає замовник, про що роблять відповідний запис у декларації або в акті готовності об'єкта до експлуатації.

Якщо проектною документацією визначено пусковий комплекс (чергу), його можна прийняти в експлуатацію окремо від об'єкта. При цьому пусковий комплекс (черга) повинен відповідати вимогам щодо його безпечної експлуатації.

У разі потреби замовник може до прийняття об'єкта в експлуатацію вносити погоджені з автором проекту будівництва пропозиції щодо зміни складу пускового комплексу. При цьому із складу пускового комплексу не слід виключати будівлі та споруди санітарно-побутового призначення, а також призначені для створення безпечних умов життєдіяльності.

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.

Зареєстрована декларація або сертифікат є підставою для укладення договорів про постачання на прийнятий в експлуатацію об'єкт необхідних для його функціонування ресурсів - води, газу, тепла, електроенергії, включення даних про такий об'єкт до державної статистичної звітності та оформлення права власності на нього.

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 вносять 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 (далі - єдиний реєстр).

Реєстрація декларації

Реєстрація декларації здійснюється з дотриманням вимог Закону України «Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності». Декларацію приймають у дозвільному центрі за місцезнаходженням об'єкта. Реєстрацію декларації здійснює інспекція за місцезнаходженням об'єкта на безоплатній основі. Замовник (його уповноважена особа) подає особисто або надсилає рекомендованим листом з описом вкладення до інспекції два примірники декларації. У разі подання декларації до дозвільного центру він передає її інспекції не пізніше наступного робочого дня. Один примірник

декларації після проведення реєстрації повертається замовнику, а другий залишається в інспекції, яка її зареєструвала.

Замовник відповідно до закону відповідає за повноту та достовірність даних, зазначених у поданій ним декларації. Інспекція перевіряє протягом десяти робочих днів з дати подання (надходження) до неї декларації повноту даних, зазначених у ній, і реєструє декларацію. Якщо декларацію подано чи оформлено з порушенням установлених вимог, інспекція повертає її на доопрацювання з обґрунтуванням підстав повернення у строк, передбачений для її реєстрації. Після усунення недоліків, що стали підставою для повернення декларації на доопрацювання, замовник може повторно звернутися до інспекції для реєстрації декларації.

Видача сертифіката

Сертифікат видає інспекція, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт. Для отримання сертифіката замовник (його уповноважена особа) подає особисто або надсилає рекомендованим листом з описом вкладення до відповідної інспекції заяву про прийняття в експлуатацію об'єкта та видачу сертифіката (далі - заява), до якої додає акт готовності об'єкта до експлуатації. Документи приймають у дозвільному центрі за місцезнаходженням об'єкта та не пізніше наступного робочого дня передають до інспекції.

Інспекція може звернутись у разі потреби під час розгляду питань, пов'язаних з видачею сертифіката, до державних органів для отримання відповідних висновків. Неподання таких висновків у встановлений інспекцією строк не є підставою для продовження строку видачі сертифіката або відмови в його видачі. Інспекція приймає подальше замовником заяву і акт готовності об'єкта до експлуатації та для 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 проекти і виконавчу документацію, визначені державними будівельними нормами, стандартами і правилами, інші документи, матеріали, відомості, довідки та пояснення з питань, що виникають, і 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. Підставою для відмови у видачі сертифіката є:

- неподання документів, необхідних для прийняття рішення про видачу сертифіката;
- виявлення недостовірних відомостей у поданих документах;
- невідповідність об'єкта проектній документації та вимогам державних будівельних норм, стандартів і правил.

У разі прийняття рішення про відмову у видачі сертифіката інспекція надсилає замовнику протягом десяти робочих днів з дати реєстрації заяви рішення з обґрунтуванням причин відмови. Після усунення недоліків, що стали підставою для прийняття рішення про відмову у видачі сертифіката, замовник може повторно звернутися до інспекції для видачі сертифіката. Рішення про відмову можна оскаржити до суду.

2.9. Охорона праці

Згідно із Законом України «Про охорону праці» власник на підприємствах незалежно від форми власності та виду діяльності створює систему управління охороною праці. Для цього обрали систему управління охороною праці в готелі. При кількості працівників 50 і більше осіб система управління охороною праці складається зі служби охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04), профспілки або уповноваженої найманими працівниками особи (НПАОП 0.00-4.11-07) (комісія з питань, охорони праці, НПАОП 0.00- 4,09-07).

Документація для організації служби охорони праці готелю

Перелік документації при організації системи управління охороною праці готелю міститиме такі документи (дод. Є).

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

Вимоги до ділянки та території готелю

Територію готелю «WallStreet»***, м. Київ прибиратимуть один раз протягом дня, у літню пору року поливатимуть водою для запобігання пилоутворення, а у зимню пору року заплановано посипання піском для боротьби з ожеледдю.

У південно-східній частині ділянки влаштовано майданчик із бетонним покриттям для сміттєзбірників, обмежений по периметру бордюром і зеленими насадженнями. Майданчик забезпечено зручним під'їздом для автотранспорту. Відстань відсміттєзбірників до будівлі готелю, місць відпочинку й занять спортом відвідувачів становить 5 метрів.

Протипожежні розриви між будівлею готелю та прилеглими до нього будинками (спорудами) становлять 2 м. Проектом передбачено під'їзд пожежних автомашин до будинку готелю у південній частині ділянки, оскільки довжина будівлі готелю 42 м, проектом передбачений пожежний проїзд навкруг усієї будівлі: проїзди до пожежних гідрантів розташовані на відстані 2 м від південно-західного кута будівлі; проїзди до основних евакуаційних виходів з будинку, входів, що ведуть до ліфтів, які мають режим роботи «Транспортування пожежних підрозділів».

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Перший поверх призначено для громадських функцій, що додатково відмежовує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів, на другому поверсі розташовано заклади громадського харчування, на третьому - конференц-зал, зал для нарад, бізнес-центр та максимально ізольовані від

житлових, на четвертому - тренажерна зала та SPA-центр, на решті дев'яти поверхах - житлові приміщення (номери). Приміщення басейну розташовані в окремій будівлі, доступ до них забезпечено через теплий перехід.

Складські, підсобні та технічні приміщення розташовані у підвальному поверсі та мають відокремлений зв'язок із будівлею готелю через службові сходи, що забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу, гостей і відвідувачів блоків громадського призначення, які працюють на населений пункт, де розташований готель. У приймально-вестибюльній групі приміщень передбачено приміщення медпункту з санвузлом.

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

Житлові приміщення розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту та інженерного обладнання готелю, ізолювані від шумів і запахів із кухні. У житлових приміщеннях готелю підтримуються гігієнічні нормативи приміщеннях. Під час проектування житлових приміщень використано матеріали, що захищають від неіонізуючого випромінювання, яке створюють зовнішні і внутрішні джерела (медичне, кухонне, технічне обладнання). Під час планування житлових кімнат передбачено дотримання мінімальних розривів: відстань між довгими сторонами ліжок становить 0,7 м, від ліжок до зовнішніх стін житлових приміщень 0,3 м; від ліжок до опалювальних приладів не менш як 0,2 м; відстані між узголів'ями двох ліжок - не менш як 0,3 м; ширина центрального проходу між ліжками - не менш як 0,5 м.

Для обладнання сейфової кімнати передбачено приміщення із металевими дверима і загартованим вікном приймання-видачі цінностей, двері захищено автоматичним механізмом.

Для харчування персоналу передбачено їдальні персоналу з розрахунку одночасної мінімальної посадки 70 % найбільшої зміни в їдальнях.

Площа приміщення на одного працівника згідно із санітарними нормами становить не менш як 4.5 м² об'єм - 15 м³. Відповідно до НПАОП 0.00-1.31-10 площа, на якій розташовується одне робоче місце з відеотерміналом, повинна становити не менш як 6.0 м², об'єм 20 м³ (кабінети директора, завідувача виробництва, бухгалтерія тощо).

Обслуговуючий персонал, зайнятий прийманням, видачою, сортуванням чистої білизни, медичні працівники, персонал приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення буде забезпечений санітарним одягом - білими халатами у кількості 2 комплектів і проходитиме обов'язкові медичні обстеження.

У всіх приміщеннях готелю щоденно здійснюється вологе прибирання. У приміщеннях поповерхового обслуговування розташовані аптечки першої допомоги. У процесі роботи готель укладатиме угоди на проведення профілактичної обробки приміщень проти комах і гризунів. З періодичністю 1 раз на 6 місяців забезпечуватиметься проведення цих робіт. Заходи боротьби з комахами й гризунами у готелі проводитимуть незалежно від планових і позапланових дезінфекційних обробок приміщень за договорами.

Загальна оцінка умов праці у готелі базується на аналізі окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу (СанПиН № 42-121-4719-88).

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

Нагрівальні прилади у приміщеннях готелю розташовуються переважно під світловими прорізами, легкодоступні для прибирання та

оснащені регуляторами температури. Середня температура поверхні нагрівальних приладів не перевищуватиме 40 °С.

Оскільки категорія готелю *** - житлові та адміністративно-побутові приміщення оснащені природною вентиляцією.

Приміщення закладів ресторанного господарства, пральні, інші підсобні приміщення, де технологічні процеси передбачають виділення шкідливих речовин облаштовані системою загальнообмінної припливно-витяжної вентиляції зі штучним спонуканням, робочі місця у пральні, приміщення теплової обробки кулінарної продукції оснащені системою місцевої вентиляції зі штучним спонуканням.

Усі житлові й підсобні приміщення готелю, а також загальні коридори й холи мають природне освітлення. Оскільки довжина загальних коридорів на житлових поверхах більша за 20 м, але менша за 40 м, проектом передбачено освітлення коридору з двох торців через світлові холи, відстань між холами та між холами та торцями коридору не перевищує 6 м. Загальне штучне освітлення передбачене в усіх без винятку приміщеннях. У житлових кімнатах, виробничій, адміністративних передбачене також місцеве освітлення окремих функціональних зон.

Характеристика системи освітлення для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт наведено у табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Норми та якісні показники освітлення

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне освітлення, %
Житлові приміщення	штучне + природне	100	150
Вестибюль	штучне + природне	150	100
Холи, бари	штучне + природне	200	150
Адміністративні приміщення	штучне + природне	300	200
Сходи, коридори	штучне	100	50
Санвузли	штучне	75	50
Приміщення обслуговуючого персоналу	штучне + природне	150	100
Складські приміщення	штучне	20	20
Технічні приміщення	штучне	30	30

Передбачено встановлення у виробничій будівлі інших видів освітлення - аварійного. Для охоронного освітлення майданчиків готелю застосовується освітленість 100 лк, для робочого - 200 лк. Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщеннях 75 лк, на відкритих майданчиках - 50 лк.

Допустимі рівні шуму, що створюють у житлових приміщеннях системи вентиляції та інше інженерно-технічне обладнання (ліфти, насоси, електродвигуни, трансформатори тощо), становитиме 45 дБ. Допустимий рівень шуму у виробничих та інших підсобних приміщеннях із робочими місцями з постійним перебуванням людей не повинен перевищувати 60 дБ.

Робота виробничого обладнання супроводжується шумом або вібрацією, яка спричиняє негативний вплив на організм людини. Проектом передбачено застосування низки заходів та засобів захисту працівників від шуму та вібрації відповідно до вимог ДСН 3.3.6.037-99 «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку» та ДСН 3.3.6.039-99 «Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації».

При роботі теплового устаткування у приміщеннях має місце теплове випромінювання. Проектом передбачено виконання низки заходів і засобів для підтримання теплового випромінювання на рівні 200-210 Вт/м².

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Приміщення готелю належать до таких категорій небезпеки ураження електричним струмом:

- особливо небезпечні,
- з підвищеною небезпекою,
- без підвищеної небезпеки.

Проектом передбачено низку заходів і засобів електробезпеки в приміщеннях, наведених в табл. 2.6.

Таблиця 2.6

Заходи та засоби щодо безпечної експлуатації устаткування	
Захисні огорожі	Найбільш травмонебезпечні зони устаткування, що потребують встановлення захисних огорож - матеріали, заготовки, вироби та частини устаткування, що рухаються, бризки гарячої рідини, хімічних речовин, розчинів, мастильно-охолоджувальних рідин. Використовується різні види захисної огорожі - суцільна, сітчаста, з прозорих матеріалів, комбінована.
Запобіжні пристосування	Використовуються такі запобіжні пристосування – плавкі запобіжники, спеціальні реле, кінцеві вимикачі, пневматичні контактори, запобіжні клапани, контактні термометри та манометри, терморегулятори, які призначені для запобігання поломки окремих частин устаткування та аварійних ситуацій.
Блокувальні пристрої	Використовуються такі блокувальні пристрої: механічні, пневматичні, гідравлічні, електричні, електронні, фотоелектричні.
Засоби сигналізації та індикації	Використовується звукова та світлова сигналізація для оповіщення обслуговуючого персоналу про подачу напруги на устаткування, його пуск, несправності відповідних вузлів і механізмів, порушення режимів роботи або технологічного процесу, виникнення аварійних ситуацій тощо. Використовуються засоби індикації:показники тиску, напруги, температури, рівня води, мастила.
Засоби автоматизації та механізації	Трудомісткі, важкі, небезпечні, монотонні, високоточні операції та такі, що потребують значної швидкодії обслуговуючого персоналу необхідно механізувати та автоматизувати.

Слід передбачити:

1. захист від ураження електричним струмом;
2. захист від електромагнітного випромінювання і електричних полів; рівні напруженості статичного електричного поля на відстані 0,2 м від підлоги та стін не повинні перевищувати 15 кВ/м за відносної вологості повітря в межах 30-60%; рівні напруженості електричного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не повинні перевищувати 500 В/м; рівні магнітного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0.2 м не повинні перевищувати 0,3мкТл;
3. захист від статичної електрики (у системах кондиціонування повітря готелів рекомендовано використовувати біполярні коронні іонізатори зі створенням у просторі, що обслуговується, концентрації легких позитивних і негативних аеройонів 1000-3000 йонів/см³ з дотриманням показника переваги полярності від -0,11 до +0.11).

Під час експлуатації прийнятого до встановлення обладнання передбачено виконання таких заходів та засобів електробезпеки. Крім того,

передбачено виконання заходів та засобів електробезпеки під час експлуатації таких видів обладнання:

- для механічного устаткування;
- для теплового обладнання;
- для холодильного обладнання;
- для ваговимірювального і контрольно-касовою обладнання;
- для торговельного обладнання;
- для обладнання SPA;
- для тренажерів та обладнання спортивного призначення.

Розетки для фену та електробритви, встановлені у санвузлах (ванних кімнатах), вмикатимуть через пристрій захисного відімкнення (ПЗВ) 10 мА. Заземлені конструкції у приміщеннях готелю (батареї опалення, водопровідні труби) надійно захищені. Проектом передбачено заходи захисту від несанкціонованого проникнення в монтажні розподільні шафи й інші споруди, приміщення та обладнання мереж зв'язку та сигналізації.

Пожежна безпека

У проекті пропонується оснастити адресною системою автоматичної пожежної сигналізації. Приміщення заплановано забезпечити переносними вогнегасниками. Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводяться на пульті централізованого пожежного спостереження, що розташований у приміщенні служби охорони готелю.

Висота будівлі готелю становить 40 м, тому передбачено встановлення автоматичної спринклерної установки водяного пожежогасіння, пожежного водопроводу та первинних засобів пожежогасіння. У приміщеннях електронних АТС та серверних готелю передбачено встановлення системи автоматичного газового пожежогасіння.

Шафи, вбудовані у стіну, розміщуватимуть на висоті 1,5 м, вони облаштовані отворами для провітрювання. Кількість засобів індивідуального захисту органів дихання - 2 одиниці. Необхідна кількість вогнегасників та їх тип визначатимуть залежно від вогнегасної спроможності та гранично

заміщеної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, а також, враховуючи клас пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні.

Місця, де зберігаються вогнегасники, позначатимуться знаком «Вогнегасник» на видному місці. Готель оснащений переносними вогнегасниками у кількості 2 шт. на один поверх. Вогнегасники порошкові місткістю 5 л заряджені вогнегасним порошком і закачані газом тиском до 16 атм. Призначені для гасіння пожеж класу А, В, С або ВС. Забезпечені запірними пристроями, що забезпечують вільне відкривання і закривання простим рухом руки. Манометр, установлений в якості індикатора на голівці вогнегасника, показує ступінь працездатності вогнегасника. Вогнегасники розташовані у вестибюлі у легкій доступності при виникненні надзвичайної ситуації.

Евакуація людей.

На випадок виникнення пожежі у проекті розроблено план евакуації людей. Планом передбачено встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників, пожежного гідранта, засобів пожежного зв'язку та ручного пожежного сповіщувача. Проектом передбачено евакуацію людей з приміщень готелю через евакуаційні виходи. Виходи вважаються евакуаційними, якщо вони ведуть із приміщень:

- першого поверху назовні безпосередньо або через коридор, вестибюль, сходову клітку;
- будь-якого поверху, крім першого, у коридор, що веде на сходову клітку, у тому числі хол. При цьому сходові клітки повинні мати вихід назовні;
- розсувні та обертові двері повинні дублюватися двостулковими дверима, які задовольняють умові евакуації.

Кількість евакуаційних виходів становить 3.

Визначаючи параметри шляхів евакуації, розрахункову кількість людей у приміщеннях необхідно збільшувати проти проектної місткості в 1,25 рази,

за винятком видовищних й інших приміщень з регламентованою кількістю місць, а також підприємств роздрібної торгівлі, де чисельність покупців слід приймати з розрахунку одна людина на 3 м³ площі торговельного залу, включаючи площу, зайняту під обладнання.

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу безпосередньо назовні або на сходову клітку становить 20 м, що не перевищує значень, регламентованих ДБН В. 1.1 -7-2002.

Евакуаційні шляхи (коридори, проходи, виходи, сходові марші та майданчики, тамбури) гарантують у разі виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які перебувають у приміщеннях готелю, протягом 2 хв., згідно ДБН В. 1.1-7-2002.

Номери готелю обладнані системами сповіщення про пожежу та керування евакуацією людей, передбачено люмінесцентну рекламу та систему світлових показників: напрямок руху, місця паркування, назви залів, пожежні гідранти.

Цивільний захист

На виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у проектованому готелі за типовою структурою створюється система цивільного захисту.

Начальником цивільного захисту є керівник готелю, який несе повну відповідальність за організацію і стан цивільного захисту, керує його силами і засобами, а також проведенням рятувальних та інших невідкладних робіт.

Керівництво готелю незалежно від форми власності забезпечує своїх працівників засобами індивідуального і колективного захисту за рахунок підприємства, організовує проведення евакуаційних заходів, створює сили для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій; забезпечує їх готовність до практичних дій; виконує інші заходи щодо цивільного захисту і несе пов'язані з ними матеріальні і фінансові витрати в обсягах, передбачених законодавством.

Наказом начальника цивільного захисту готелю призначаються заступники з евакуації, з інженерно-технічної частини, з матеріально-технічного постачання, заступник з оперативних питань.

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

Для організації та проведення спеціальних заходів цивільного захисту в готелі створюють служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів. У готелях створюють такі служби:

1. Служба зв'язку, сповіщення та інформації - на базі вузла зв'язку. Начальник служби є начальником цього вузла. На неї покладено організацію своєчасного оповіщення про загрозу надзвичайних ситуацій, організацію зв'язку і підтримування його в постійній готовності, постійне інформування працівників і мешканців готелю про ситуацію, що склалася.

2. Служба охорони громадського порядку 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 проведення рятувальних робіт.

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

4. Аварійно-технічна служба - на базі виробничого і технічного відділів або відділу головного інженера. Начальником служби є начальник відділу, на базі якого створена служба. Вона розробляє та вживає запобіжні заходи, які підвищують стійкість основних споруд, розбирає завали і рятує людей.

5. Транспортна служба на базі транспортних цехів, відділів і гаражів. Вона розробляє та вживає заходи щодо забезпечення евакуації працівників і

мешканців готелю, організовує підвезення сил і засобів до осередків ураження, проводить роботи зі знезараження транспорту.

6 Служба матеріально-технічного постачання - на базі відділу матеріально-технічного забезпечення готелю. Вона розробляє плани матеріально-технічного постачання. Своєчасно забезпечує формування всіма видами матеріально-технічних засобів, організовує ремонт техніки і майна. Забезпечує продовольством і предметами першої необхідності працівників у готелі й у місцях розосередження.

Кожна служба має свої формування забезпечення: команди, групи, дружини, ланки. У табл. 2.7 подано типову схему цивільного захисту готелю та план заходів.

Таблиця 2.7

План заходів з цивільного захисту готелю

№	Захід	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1.	Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	2019
2.	Призначення керівників навчальних груп з цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту	Начальник, заступники начальника цивільного захисту	2019
3.	Проведення навчання з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	2019
4.	Розроблення і затвердження заходів щодо техногенного та протипожежного захисту будівель готелю	Начальник, начальники штабу цивільного захисту	2019
5.	Підготовка керівного складу та працівників готелю в інституті державного управління у сфері цивільного захисту та на міських курсах	Начальник штабу цивільного захисту	За окремим планом
6.	Розроблення розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту	Заступники начальника цивільного захисту	2019
7.	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою типової програми та виконання нормативів цивільного захисту	Керівники навчальних груп	2019
8.	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель та споруд готелю	Начальник, начальники штабу цивільного захисту	2019
9.	Організація оповіщення та зборів керівного	Начальник, начальники	Не рідше як

	складу готелю	штабу цивільного захисту	два рази на рік
10.	Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту	Начальник, начальники штабу цивільного захисту	2019

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1 Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Процес створення підприємства готельно-ресторанного господарства та організації управління має проходити відповідно до встановлених законодавчих процедур на підставі Господарського кодексу України.

Проектований готель - це товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ), який заснований кількома особами, статутний капітал його поділяється на частки, розмір яких встановлюється статутом.

Переваги ТОВ:

1. ТОВ - це універсальна організаційно-правова форма бізнесу.
2. Це доступна форма підприємства. Для реєстрації не потрібні спеціальні дозволи або ліцензії достатньо бажання засновників.
3. Законодавство України для даного виду підприємства добре вивчено і не має явних недоліків які можуть надалі перешкодити успішному веденню діяльності готельного підприємства.
4. Засновники ТОВ **несуть ризик збитків у межах вартості своїх вкладів.**
5. Керівництво готелю має можливість вибору зручної і вигідною системи оподаткування (загальна, єдиний податок).
6. Засновники в праві вирішувати чи буде підприємство платником ПДВ чи ні.

В проектованому готелі використовується іноземна система управління. На сьогоднішній день вона є найбільш досконалою. Про це свідчать високі показники рентабельності, якості обслуговування і фінансової стійкості.

При реєстрації готелю збирається пакет необхідних документів, які представлені в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 - Пакет документів для створення та реєстрації закладу готельно-ресторанного господарства

№	Назва документа	Змістове наповнення документа
1	Установчі документи	зазначено найменування підприємства, мета і предмет діяльності, склад та компетенція органів управління, порядок формування майна, умови його реорганізації та ліквідації, якщо інше не передбачено законом

2	Устав підприємства	зазначено розмір і порядок фондів підприємства, порядок розподілу прибутків та збитків, а також інші відомості пов'язані з особливостями організаційної форми суб'єкта передбаченим законодавством
3	Копії паспортів всіх засновників ТОВ	сторінки паспорт такі: 1-а, 2-я, зі штампом "прописки" (реєстрації)
4	Копії ідентифікаційних номерів всіх засновників готелю	
5	Довіреність від кожного з засновників підприємства	

Необхідною умовою для реєстрації ТОВ є наявність статутного фонду/капіталу. Розміром статутного фонду (капіталу) готель несе відповідальність по своїй господарській діяльності перед кредиторами. Саме на суму статутного фонду може бути покладено стягнення відповідно до законодавства України. Ще до недавнього часу мінімальний статутний фонд ТОВ прирівнювався не менше 100 мінімальним заробітним платам. Сьогодні ж після внесення ряду змін до законодавства України ТОВ може бути зареєстровано зі статутним фондом в 1 мінімальну заробітну плату.

Статутний фонд проектного готелю сформований грошовими активами. Для цього відкривається в банку тимчасовий рахунок для формування статутного фонду і після завершення процесу реєстрації ці кошти зараховуються на поточний розрахунковий рахунок.

Жодна готельна організація не може успішно виживати в конкурентному середовищі, якщо вона не має чітких орієнтирів - чого вона хоче досягти в своїй діяльності. Встановлення місії і цілей організації, а також вироблення стратегії поведінки, що забезпечує виконання місії і досягнення організації своїх цілей, є одним з основних завдань керівництва і складає дуже важливу частину менеджменту готельного підприємства.

Місія проектного готелю - забезпечувати якісне, сучасне, затишне проживання, яке допоможе гостям краще оцінити готельний сервіс.

Після формулювання місії проводиться її оцінювання відносно:

1. відповідності до існуючих вимог;
2. узгодженості з інтересами зовнішнього середовища (держави та громадськість, конкуренти, партнери, постачальники), власників, системи менеджменту, трудового колективу (таблиця 3.2).

Таблиця 3.2 - Можливі очікування учасників діяльності закладу готельного господарства

Зацікавлені	Очікування
-------------	------------

сторони	
Власники	дивіденди, капіталізація бізнесу, надійність інвестиційних вкладень
Система менеджменту	адекватна винагорода, престижність статусу, збільшення владних повноважень
Трудовий колектив	гарантія зайнятості, різноманітні види винагород, задоволеність працею
Зовнішнє середовище	законослухняність, підтримка соціальних програм, повне та своєчасне покриття податкової відповідальності, висока якість продукції та обслуговування, порядність і підприємницька шляхетність та відповідальність

Проектований готель на сучасному етапі розвитку ринкових відносин ставить такі цілі:

1. Збільшити прибутковість готельно-ресторанного комплексу.
2. Перевершувати очікування гостей готелю, надаючи винятковий сервіс.
3. Спрогнозувати поточні і перспективні потреби споживачів послуг.
4. Підвищення конкурентоздатності пропонованих послуг шляхом впровадження інновацій.
5. Бути привабливим підприємством для співробітників шляхом забезпечення умов для розвитку їх творчого потенціалу, підвищення рівня матеріального забезпечення працівника й зацікавленості у збереженні своєї посади.
6. Бути соціально відповідальним підприємством.

Всі цілі можна поділити за часовим фактором:

1. довготермінові - будуть реалізовані впродовж трьох-п'яти років;
2. короткотермінові - будуть реалізовані в межах одного року;
3. середньо термінові - будуть реалізовані впродовж одного-трьох років.

При реєстрації проектового готелю був обраний директор. Директор вирішує всі питання діяльності товариства, за винятком тих, що належать до компетенції виключно зборів учасників товариства. Збори учасників товариства скликаються не рідше ніж два рази на рік, якщо інше не передбачено установчими документами.

Рівень управління — це сукупність ланок, що займають певний ієрархічний рівень у системі управління готелем. В роботі готелю виділяють три рівня управління:

1. інституційний (вищий),
2. управлінській (середній),
3. технічний (нижчий).

До ланок управління належать структурні підрозділи готелю - це служби і відділи, які надають основні і додаткові послуги.

Служба - структурний підрозділ, що виконує подібні види робіт для реалізації поставлених завдань і складає із трьох або більше працівників однакових або різних спеціальностей.

Визначення повноважень, розподіл функцій і обов'язків, зв'язки між персоналом готелю ґрунтуються на офіційній і неформальній основі. В таблиці 3.3 наведені основні функціональні обов'язки для кожного управлінського рівня.

Таблиця 3.3 - Повноваження органів управління

Назва органу управління	Функціональні обов'язки
Вищий рівень	Забезпечує філософію, ресурси, фінансування з метою досягнення кінцевих результатів
Середній рівень	Визначає механізм, що спричиняється, політику, процедури, бізнес-плани й бюджети - фінансове забезпечення цілей готелю
Нижчий рівень	Забезпечує виконання планів по реалізації процедур і політики готелю

Вищий рівень управління готелю представлений його власником і директором, які приймають рішення стратегічного характеру. Це рішення, які стосуються розміру готельного комплексу, архітектури й інтер'єру, підбору персоналу.

В готелі директор виконує такі основні функції:

1. організовує роботу і забезпечує економічну ефективність діяльності готелю;
2. спрямовує роботу персоналу і служб готелю на забезпечення збереження і утримання в справному стані приміщень і майна відповідно до правил і норм експлуатації;
3. організовує роботи по проведенню капітального і поточного ремонту, по зміцненню та розвитку матеріально-технічної бази готелю;
4. сплачує податки і збори;
5. здійснює заходи щодо впровадження прогресивних форм організації праці та обслуговування клієнтів.

Керівники середньої рівня мають повноваження прийняття оперативних рішень у рамках своїх підрозділів. Всі вони підпорядковуються генеральному директору та директору готелю. Директори відділів мають широке коло обов'язків. Основна їх задача – це вирішення ряду питань, спрямованих на задоволення потреб гостей готелю. Чітка взаємодія внутрішніх підрозділів готелю забезпечується за допомогою підпорядкування працівників правилам діяльності (статут готелю, посадові інструкції та правила внутрішнього розпорядку). В організаційній структурі готелю виділяють основні, допоміжні й додаткові служби.

До основних належать служби: прийому та розміщення; бронювання; господарська; ресторанного господарства; фінансова; безпеки; інженерно-експлуатаційна.

Допоміжні служби. Забезпечують процес роботи готельного комплексу, пропонуючи послуги пральні ті хімчистки.

Додаткові служби надають платні послуги. До їх складу входять ресторан.

Таблиця 3.4 - Елементи департаментизації організації

Елементи	Цілі та завдання	Функції
Служба прийому та розміщення	Організація обслуговування гостей готелю на високому рівні	зустріч та оформлення гостя; інформативна допомога; розрахункові операції.
Відділ бронювання	Надання інформації щодо номерного фонду готелю	- приймання заявок на бронювання номерів та додаткових послуг
Служба ресторанного господарства	Забезпечення високого сервісу при наданні послуг закладів ресторанного господарства (ресторан та суши-бар)	організація сніданків; обслуговування гостей на високому рівні; послуги рум-сервісу
Експлуатації номерного фонду	Забезпечення чистоти на території готелю та в номерах; усунення несправностей в роботі готелю	прибирання номерів; прибирання території готелю; ремонт устаткування
Служба охорони	Забезпечує та несе відповідальність за життя та майно гостей і персоналу готелю	проводить заходи для охорони території та майна гостей

Діяльність готелю визначається її організаційною структурою, що закладає основу моделі управління готельним підприємством.

Оскільки проєктований готель - це невеликий готель, то була обрана лінійна організаційна структура управління. Лінійні зв'язки готелів відбивають рух управлінських рішень і інформації, що виходять від лінійного менеджера, тобто особи, що повністю відповідає за діяльність готелю.

Це одна з найпростіших організаційних структур управління. Вона характеризується тим, що на чолі кожного структурного підрозділу знаходиться керівник, наділений усіма повноваженнями, здійснює всі функції управління. Схематично лінійна структура наведена на рис. 3.1.

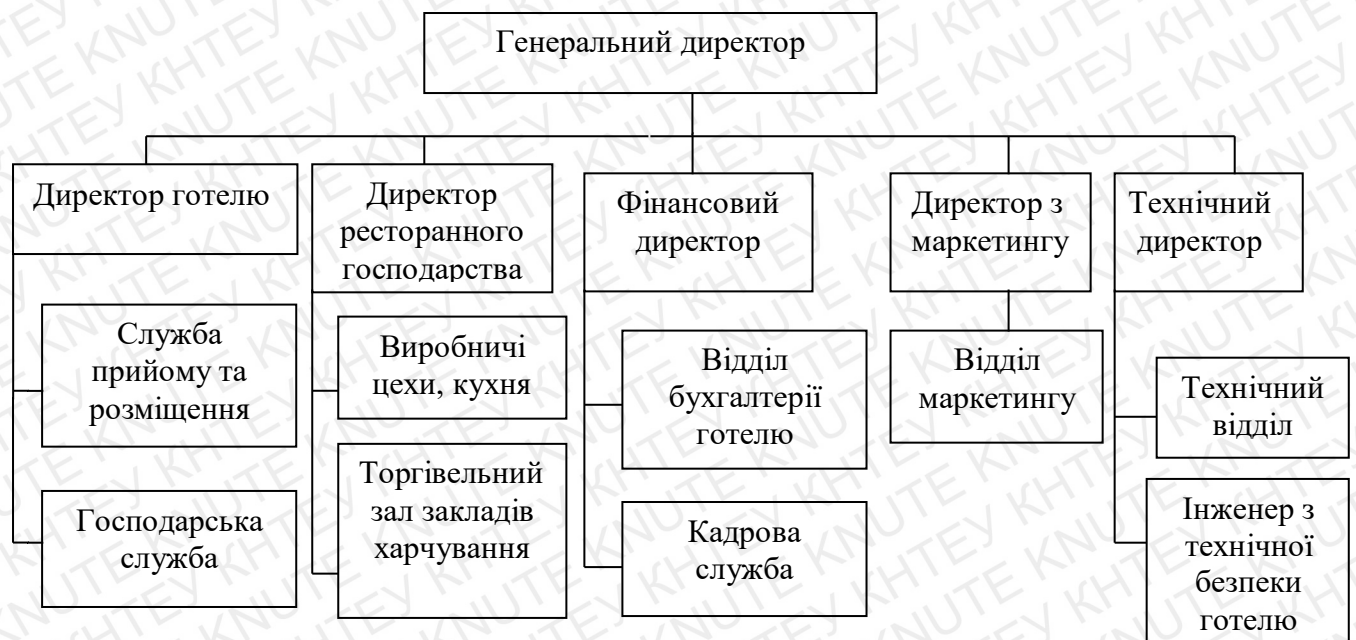


Рис. 3.1 - Схема лінійної організаційної структури управління готелю

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

Оскільки в лінійній структурі управління рішення передаються по ланцюжку "зверху вниз", а керівник нижньої ланки управління підпорядкований керівнику вищого рівня, формується свого роду ієрархія керівників готелю. Лінійна організаційна структура управління має свої переваги і недоліки.

Переваги лінійної оргструктури управління:

- чітка система взаємних зв'язків функцій і підрозділів;
- чітка система єдиноначальності - один керівник зосереджує у своїх руках керівництво всією сукупністю процесів, що мають загальну мету;
- ясно виражена відповідальність;
- швидка реакція виконавчих підрозділів на прямі розпорядження їх керівників.

До недоліків лінійної структури готельного комплексу відносяться:

- високі вимоги до керівника, який повинен бути підготовлений всебічно, щоб забезпечити ефективне керівництво повсіх функцій управління;
- відсутність ланок з планування та підготовки рішень;

- перевантаження інформацією, безліч контактів зіпдеглими, вищестоящими ізміннимиструктурами;
- концентрація владив керуючийверхівці.

Проаналізувавши всі переваги та недоліки структури можна зробити висновок, що створення саме такої структури найбільш раціональне для проєктованого готелю.

3.2 Економічна частина

3.2.1 Обґрунтування операційних доходів

Пропускнү спроможність (ПС) готельного закладу, людино-дїб, розраховують за формулою (3.1):

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

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

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

D – кількість днів роботи готелю у плановому році.

Обґрунтування обсягу реалізації ($Q_{пл}$) готельних послуг нового готельного закладу на плановий період рекомендується здійснювати методом прямих розрахунків з урахуванням пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готельного закладу та планового коефіцієнта їх завантаження (0,6-0,75) за формулою (3.2):

$$Q_{пл} = ПС \cdot K_{з.пл} \quad (3.2)$$

де ПС – пропускнү спроможність;

$K_{з.пл}$ – плановий коефіцієнт завантаження номерного фонду готельного закладу.

Дохід або виручку ($D_{н.ф.}$) від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання), грн, розраховують за формулою (3.3):

$$D_{н.ф.} = Q_{пл} \cdot \bar{C}, \text{ або } D_{н.ф.} = \sum_{i=1}^n H_i \cdot M_i \cdot D \cdot K_{з.і} \cdot C_i, \quad (3.3)$$

Де $Q_{пл}$ – обсяг реалізації готельних послуг;

$\bar{C}$ – середня ціна за номер (місце) за добу, грн.;

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

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

D – кількість днів роботи готелю у плановому році;

$K_{з.і}$ – коефіцієнт завантаження номерного фонду готельного закладу i -ї категорії за добу;

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

Розрахунок пропускної спроможності готельного закладу на перший рік наведений в табл. 3.5.

Таблиця 3.5 - Розрахунок пропускної спроможності готельного закладу на перший рік

Категорія і	Кількість	Кількість	Термін	Річна пропускна
-------------	-----------	-----------	--------	-----------------

місткість номерів готелю	номерів у готелі	місць у номері	експлуатації номерів, діб	спроможність готелю, люд-діб
Апартамент двомісний	2	2	365	730
Люкс	4	1	365	365
Стандарт одномісний	18	1	365	1460
Стандарт двомісний	6	2	365	8760
Номер для інвалідів	1	2	365	730
Разом	91			12410

Для розрахунку доходу (виручки) від реалізації номерів (місця) використовують ціни на відповідні типи номерів підприємств-конкурентів аналогічної категорії на відповідному регіональному ринку.

Плановий дохід (виручка) від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей (продажу номерів або місць) у готельному закладі наведено у табл. 3.6.

Таблиця 3.6 - Планування доходів (виручки) від продажу номерів у готельному закладі

Категорія і місткість номерів	Річна пропускна спроможність, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг	Ціна за номер, грн.	Плановий річний дохід від продажу номерів, тис. грн.
Апартамент двомісний	730	0,75	548	1000	547,5
Люкс двомісний	365	0,75	274	850	233
Одномісний номер I категорії	1460	0,75	1095	550	602
Двомісний номер I категорії	8760	0,75	6570	800	5256
Двомісний номер для інвалідів	730	0,75	548	550	301
Разом	12410				7145

Зведений план операційного доходу (виручки) готельного підприємства представлено у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7 - Зведений план доходу (виручки) від операційної діяльності готелю

№	Показники	Одиниця виміру	Плановий рік	Питома вага, %
1.	Дохід від реалізації послуг розміщення гостей	тис. грн.	7145	50
2.	Дохід від реалізації послуг закладів харчування	тис. грн.	5716	40
3	Дохід від інших послуг	тис. грн.	1429	10
4.	Загальна сума доходу від операційної діяльності	тис. грн.	12861	100

3.2.2 План з праці

Матеріальне стимулювання співробітників готельного господарства діє не тільки через розміри посадових зарплат, але й через форми і системи оплати, які засновник використовує для різних категорій співробітників готелю (пряма погодинна, погодинно-преміальна, пряма відрядна, відрядно-прогресивна, відрядно-преміальна, контрактна), а також через компенсаційні доплати та стимулюючі надбавки до посадових окладів, прописаних у Законі України «Про оплату праці».

Окрім тарифної ставки працівника, передбачені і інші доплати (доплата у святкові дні, доплата за роботу у гарячому цеху, інші доплати). Розміри доплат до заробітної плати включають державні гарантії, відповідно до трудового законодавства України за формулою (3.4).

$$\text{Доплата за роботу у святкові дні} = \text{Оклад} * 0,95 * \text{Дс} * \text{Чр} / \text{Дм} \quad (3.4)$$

де Оклад – посадовий оклад, грн. на місяць;

0,95 – коригувальний коефіцієнт, що враховує вірогідність виплат із загальнообов’язкового соціального страхування;

Дм – середня кількість робочих днів у місяці;

Дс – кількість святкових днів у році, (10 днів);

Чр – чисельність працівників, які працюють у свята.

Всім робітникам, які працюють в гарячому цеху, начисляється доплата за роботу в ньому, яка розраховується за формулою (3.5)

$$\text{Доплата за роботу в гарячому цеху} = \text{Т}_{\text{фоп}} * 12 / 2 \quad (3.5)$$

де Т_{фоп} – тарифна частина річного фонду оплати праці;
12% – надбавка за час роботи у шкідливих умовах.

У таблиці 3.8 наведено штатний розпис проектового готелю, який має заклади харчування та інші структурні підрозділи.

Таблиця 3.8 - Штатний розпис проектового готелю

Найменування підрозділів	Посада/кваліфікаційний рівень	Кіл-ть одиниць	Оклад, грн.	Місячний фонд зарплати, грн.	Річний фонд зарплати, грн.
Адміністрація	Директор	1	5500	5500	66000
Служба приймання	Адміністратор	2	4000	12000	144000
	Менеджер з реклами	1	4000	4000	48000
Бухгалтерія	Головний бухгалтер	1	4000	4000	48000
	Економіст	1	4000	4000	48000
Служба обслуговування	Завідувач господарством	1	5000	5000	60000
	Покоївка	3	4000	12000	144000
Служба безпеки	Охоронець	1	3722	3722	44664
Інженерно-технічна служба	Інженер з ремонту	1	3722	3722	44664
Всього по готелю		12		50944	611328
Служба ресторанного господарства	Завідувач виробництвом	1	5000	5000	60000
	Кухар	8	4500	9000	108000
	Офіціант	8	4000	8000	96000
	Мийник посуду	2	3722	7444	44664
	Прибиральник	1	3722	3722	44664
Всього по ресторану		7		29444	353328
Разом по підприємству		32		80388	964656

Розрахунок преміальної частини фонду оплати праці представлений у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9 - Порядок розрахунку преміальної частини фонду оплати праці готелю

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал, фінансова служба	318000	15–20	47700
Служба управління номерним	204000	15–20	30600

фондом, господарського забезпечення та обслуговування готелю			
Виробничий персонал ЗРГ та інших підрозділів	353328	10–20	3533
Інженерно-технічна служба	44664	10–20	4466
Допоміжний персонал (служба безпеки)	44664	10–15	4466
Разом			122566

Підіб'ємо підсумки попередніх розрахунків кількості працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової (преміальної частини) заробітної плати співробітників закладу, середньої місячної і річної заробітної плати одного робітника на плановий рік по формі, наведений у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10 - План з праці готельного підприємства на 2019 рік

Показники	Одиниці виміру	У розрахунку на	
		місяць	рік
Планова чисельність працівників, усього	осіб	32	32
Фонд основної заробітної плати	грн.	80388	964656
Фонд додаткової заробітної плати	грн.	10214	122566
Фонд оплати праці, усього	грн.	90602	1087222
Середня заробітна плата у розрахунку на одного працюючого	грн.	4769	57222

3.2.3 Планування поточних витрат

Витрати підприємства на виробництво продукції характеризують ефективність використання трудових, матеріальних і фінансових ресурсів. Вони відображають якісні зміни в господарській діяльності підприємства. Будь-які нововведення в техніці, технології, організації праці і виробництва, а також в управлінні впливають на рівень витрат підприємства.

Витрати на амортизацію ОЗ і нематеріальних активів розраховують за формулою (3.6):

$$A = (ПВ_0 - ЛВ_0) \times НА\% / 100\%, \quad (3.6)$$

де: А – річна сума амортизаційних відрахувань, тис. грн.;

ПВ₀ – витрати на придбання основних засобів (їх вартість), тис. грн.;

ЛВ₀ – сума коштів або ціна інших активів, яку заклад очікує отримати від продажу (ліквідації) необоротних активів після закінчення строку їх корисного використання (експлуатації), за вирахуванням витрат, пов'язаних із продажем (ліквідацією);

НА% – річна норма амортизації основних засобів, %.

В таблиці 3.11 проілюстровано розрахунок річної суми амортизації основних засобів за прямолінійним способом та припускаючи, що ЛВ₀ = 0.

Таблиця 3.11 - Розрахунок річної суми амортизації основних засобів готелю за прямолінійним методом

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Річна норма амортизації, %	Річна сума амортизації, тис. грн.
1. Третя група амортизації			
3.1.Будівлі	34225	2	887
3.2.Споруди	1616	3	48
3.3. Зв'язок та сигналізація	1584	5	79
2. Четверта група амортизації			
2.1. Холодильне, механічне, теплове, торговельне обладнання	7131	5	357
2.2.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини, вимірювальні прилади, телефони	2376	10	238
3. П'ята група			
Транспортні засоби	162	5	8
4. Шоста група			
Меблі, інше офісне обладнання	14262	7	998
5. Восьма група			
Багаторічні насадження	808	5	40
Разом			2656

Зведений кошторис операційних витрат готельного підприємства подано в табл. 3.12.

Таблиця 3.12 - Зведений кошторис операційних витрат готелю

Статті витрат	Розрахунок	Сума, тис. грн.
Стаття 1. Матеріальні витрати	8-10% доходу від реалізації послуг	1286
Стаття 2. Витрати на оплату праці	Табл.3.10	1087
Стаття 3. Єдиний соціальний внесок	22% загального фонду оплати праці	239
Стаття 4. Витрати на амортизацію ОЗ і нематеріальних активів	Табл.3.13	2656
Стаття 5. Витрати на ресурсозабезпечення		-
Стаття 6. Витрати на утримання та експлуатацію обладнання, обслуговування приладів та	5 – 7% доходу від реалізації послуг	643

устаткувань		
Стаття 7. Витрати на поточний та капітальний ремонт основних засобів	річна сума амортизаційних відрахувань	2656
Стаття 8. Витрати на телефонізацію та радіофікацію	0,3 – 0,5% доходу від реалізації послуг	39
Стаття 9. Витрати на оплату послуг сторонніх організацій	2,0 – 2,5% доходу від реалізації послуг	257
Стаття 10. Податки, збори та інші обов'язкові платежі, що входять до собівартості послуг	10 % доходу від реалізації послуг	1286
Всього витрат		10150

3.2.4 Планування операційного прибутку підприємства

Операційний прибуток підприємства – це різниця між сукупним чистим доходом та сукупними витратами від операційної діяльності підприємства за окремий період. Для готельного закладу, що створюється, основним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність.

В Україні існує 4 групи єдиного податку. 1, 2 і 3-я групи доступні для ФОП (Фізична особа - підприємець), використання 3-ї групи також доступно для юридичних осіб. До 4-ї групи відносяться тільки сільськогосподарські товаровиробники.

Ставки єдиного податку встановлені п. 293.1 ПКУ:

- для першої групи платників єдиного податку - у відсотках (фіксовані ставки) до розміру прожиткового мінімуму для працездатних осіб, встановленого законом на 1 січня податкового (звітного) року (тисячу сімсот шістдесят дві грн.);

- для другої групи - у відсотках (фіксовані ставки) до розміру мінімальної заробітної плати, встановленої законом на 1 січня податкового (звітного) року (3723 грн.);

- третьої групи - у відсотках до доходу (відсоткові ставки).

Тобто фіксовані ставки єдиного податку встановлюються сільськими, селищними та міськими радами для фізичних осіб - підприємців, які здійснюють господарську діяльність, залежно від виду господарської діяльності, з розрахунку на календарний місяць (п. 293.2 ПКУ).

Ставки єдиного податку для четвертої групи встановлено:

- для ріллі, сіножатей і пасовищ (крім ріллі, сіножатей і пасовищ, розташованих у гірських зонах та на поліських територіях, а також сільськогосподарських угідь, що перебувають в умовах закритого ґрунту) розмір ставок податку з одного гектара буде встановлюватися на рівні 0,95;

- для ріллі, сіножатей і пасовищ, розташованих у гірських зонах та на поліських територіях, - 0,57;

- для багаторічних насаджень (крім багаторічних насаджень, розташованих у гірських зонах та на поліських територіях) - 0,57;
- для багаторічних насаджень, розташованих у гірських зонах та на поліських територіях, - 0,19;
- для земель водного фонду ставка залишиться на рівні 2,43;
- для сільськогосподарських угідь, що перебувають в умовах закритого ґрунту, - 6,33.

Розрахунок результативних показників операційної діяльності готельного підприємства наданий у табл. 3.13.

Таблиця 3.13 - операційної діяльності готельного підприємства

№	Стаття	Разом за рік
1.	Дохід від реалізації основних і додаткових послуг	12861
2.	Єдиний податок, 5% від доходу	643
3.	Чистий дохід	12218
4.	Операційні витрати	10150
5.	Прибуток від операційної діяльності	2068
6.	Рентабельність операційної діяльності, %	17

3.2.5 Оцінка періоду окупності проекту готелю

Період окупності проекту розраховується за формулою (3.7):

$$ПО = \frac{K}{ЧП} \quad (3.7)$$

де К – сума капітальних вкладень в проект, тис. грн.,
ЧП – чистий річний прибуток, тис. грн.

$$ПО = \frac{25922}{2068} = 6,2 \text{ років}$$

Отриманий показник показує, що проєктований готель доволі швидко окупиться та почне приносити прибуток.

ВИСНОВКИ

Гостинність як науковий термін визначає систему заходів та порядок їх здійснення з метою задоволення найрізноманітніших побутових, господарчих і культурних запитів гостей туристських підприємств, їх запобігливого обслуговування наданням низки послуг.

Готельна послуга — це результат діяльності готельного підприємства, спрямованої на задоволення відповідних потреб туриста.

Готельне господарство є однією з основних складових туристської індустрії України.

Сучасний ринок готельних послуг потребує їх частішого оновлення та зміни асортименту й, отже, періодичної перебудови технологічного процесу. Забезпечення високого рівня обслуговування в готелі у сучасних умовах неможливо досягти без застосування нових технологій. На основі нових технологій відбувається автоматизація багатьох готельних процесів, електронне резервування, введення технологій, що сприяють поліпшенню якості обслуговування при одночасному скороченні персоналу.

Важливим відповідальним завданням для готелів є створення репутації підприємства високої якості обслуговування.

Висока якість обслуговування гостей забезпечується колективними зусиллями працівників всіх служб готелю, постійним і ефективним контролем з боку адміністрації, проведенням роботи з удосконалення форм і методів обслуговування, вивченню й впровадженню передового досвіду, нової техніки й технологій, розширенню асортиментів і вдосконаленню якості надаваних послуг.

В умовах сьогодення конкуренції підприємства індустрії гостинності, якщо вони хочуть вижити, не можуть більше опиратися на традиційні не ефективні консервативні форми культури виробництва.

В даному випускному кваліфікаційному проекті було розглянуто проект готелю 3* на 160 місць в Оболонському районі м. Києва. Готель розташований за адресою проспект Степана Бандери, 17/2. Готель націлений на туристів, що перебувають у місті з діловою метою. У готелі розташовані конференц-зал, бізнес-центр, зала для нарад. Для послуг харчування є ресторан на 120 місць, лобі-бар на 50 місць та кондитерська на 10 місць. Також СПА-центр, тренажерна зала, басейн.

У першому розділі представлена концепція готелю, розкрита його характеристика, типи та категорії номерів, приміщення приймально-вестибюльної, побутової, дозвіллево-анімаційної, спортивно-оздоровчої групи, бек-офісу, сервіс бронювання, розміщення, рум-сервіс, велнес, СПА, фітнес, івент та анімація.

Офіційний портал Оболонської районної державної адміністрації (<http://obolon.kievcity.gov.ua/>) встановив, що у Оболонському районі м. Києва зосереджені історико-культурні, природно-рекреаційні потенціали, дуже розвита туристична інфраструктура.

Вдало підібране місце розташування готелю у діловій частині міста дає змогу повністю розкрити його сутність та мету перебування.

Пропозиції щодо розширення даної готельної мережі в ділових частинах міст України дозволить бізнесменам працювати та відпочивати в комфортних і сприятливих для цього умовах.

Також запропоновано гнучку систему харчування в ресторані, лобі-барі та кондитерській, складене меню, підраховані денна оборотність ресторану, устаткування на кухні, визначено кількість працівників підприємства, визначена добова потреба сировини та продуктів, структура і площа складських приміщень, виробнича програма, склад і площа цехів.

У другому розділі даної роботи були розглянуті основні об'ємно-планувальні рішення готелю, його архітектура та дизайн. Був розроблений план з охорони праці, правила з електро- та пожежної безпеки, санітарно-гігієнічні заходи, цивільний захист. Охарактеризовано матеріал для будівництва, навколишньої території, підсобних приміщень, номерів, санвузлів, вестибюлю та ін.

Запропоновано інтер'єр, реклама готелю на білбордах, можливі способи залучення гостей до готелю. Архітектурно-планувальна характеристика готелю впливає на особливості обладнання закладу інженерно-технічними засобами -вагомий фактор безпеки проживання для гостей і роботи для персоналу. Водночас архітектурно-

планувальна організація готелю також знає вплив низки факторів, серед яких виокремлюють: історичний тип будівлі; місце у міській забудові; характер природного ландшафту; категорію готелю; економічні й етнічні особливості регіону.

Велика роль в архітектурно-планувальній організації готелю належить розташуванню будівлі - в діловій частині міста. Одночасно споруда готелю є основним архітектурним акцентом у забудові мікрорайону, вирізняється оригінальністю архітектури, що засвідчує престиж готельного комплексу.

В третьому розділі був складений капітал, доходи, витрати, прибуток, податки, обсяги діяльності. Був розроблений організаційно-правовий статус та організаційна структура.

Рівень рентабельності всіх організацій та установ залежить від величини прибутку, товарної продукції, витрат виробництва, величини основних виробничих фондів і нормативних обігових засобів. Важливими факторами, які забезпечують зростання прибутку і рентабельності підприємства, слугують зростання продуктивності праці, економія матеріальних ресурсів, підвищення фондовіддачі та рівня технічного прогресу, а саме: механізації та автоматизації трудомістких технологічних процесів, удосконалення організації виробництва та ін. Якомога повніше врахування підприємством таких факторів сприятиме підвищенню ефективності його діяльності.

На рівень витрат готелю впливає дуже багато факторів. Головні з них такі: обсяг і склад послуг, порядок постачання, рівень технічної оснащеності, система оплати і організація праці, територіальне розміщення, рівень цін на товари і послуги, вдосконалення форм обслуговування споживачів.

План технічного розвитку й організації надання основних і додаткових послуг готелю повинний охоплювати наступні основні питання:

- створення й освоєння нових видів послуг і підвищення якості послуг, що надаються;

- впровадження прогресивної технології, механізації й автоматизації обслуговування;
- удосконалювання планування, організації, контролю і управління в цілому;
- упровадження прогресивної організації праці;
- заходи щодо економії праці, матеріалів, сировини і всіх енергетичних ресурсів;
- наукові дослідження і конструкторські роботи;
- основні техніко-економічні показники організаційно-технічного розвитку;
- основні показники техніко-економічного рівня виробництва і продукції, що випускається;
- соціальний розвиток підприємства.

Регулювання готельної діяльності повинне поєднувати в собі саморегулювання, засноване на законах вільного ринку, і державне регулювання в особливо важливих питаннях і, зокрема, що стосуються законотворчості.

Сфера гостинності як важлива соціальна, економічна та культурна категорія, одна з фундаментальних складових туристичної індустрії, адекватна у розвитку основним етапам еволюції людського суспільства. Історія сфери гостинності тісно пов'язана з розвитком культури, подорожей та туризму, відображає характерні культурні риси різних епох і народів, віділені у типах засобів розміщення, методах обслуговування і моделі гостей, які користувалися засобами розміщення.

У процесі виконання роботи її мета була досягнута, а завдання вирішені. У роботі були проаналізовані основні джерела по темі «Проект готелю 3* на 160 місць в Оболонському районі м. Києва».

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Про внесення змін до Закону України «Про туризм»: Закон України від 18.11.2003 № 1282-IV.
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 М-ва економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2.
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
6. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV.
7. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
8. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) - від 15.03.2006-08-02 № 297.
9. Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): постанова Кабінету Міністрів України від 29.07.2009 № 803.
10. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг: наказ Держтурадміністрації України від 16.03.2004 № 19.
11. Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів: постанова Кабінету Міністрів України від 08.10.2008 №923 (зі змінами і допов. від 20.05.2009 постановою Кабінету Міністрів України № 534).
12. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 №219.
13. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87.

14. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 7 «Основні засоби»: наказ Міністерства фінансів України від 27.04.2000 № 92.
15. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 15 «Доходи»: наказ Міністерства фінансів України від 29.11.99 № 180/4153.
16. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 16 «Витрати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.12.99 № 318.
17. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення.
18. ДБН А.2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд.
19. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
20. ДБН А.2.3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
21. ДБН А.3.1-3-94. Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення.
22. ДБН В. 1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
23. ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування.
24. ДБН В.2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди.
25. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення.
26. ДБН В.2.2-16-2005. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвілєві заклади.
27. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі.
28. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування.
29. ДБН В.2.2-3-97. Будинки та споруди навчальних закладів.
30. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
31. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.
32. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів

цивільного призначення.

33. ДБН В.2.5-28-2006. Природне і штучне освітлення.
34. ДБН 360.92** (зі змінами № 1-10). Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
35. ДСН 3.3.6.037-99. Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку.
36. ДСН 3.3.6.039-99. Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації.
37. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.
38. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
39. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
40. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
41. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
42. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
43. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.
44. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
45. ДСТУ ISO9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості. Ч. 2. Настанови щодо послуг. - Чинний від 01.07.97.
46. НАПБ Б.03.002-2007. Нормы определения категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности.
47. Методика розрахунку чисельності окремих категорій працівників на основі норм з праці: наказ М-ва праці України від 4 верес. 2000 р. № 222.
48. НПАОП 0.00-1.31-99. Правила охорони праці під час експлуатації електронно- обчислювальних машин.
49. НПАОП 0.00-4.09-07. Типове положення про комісію з питань охорони

праці підприємства.

50. НПАОП 0.00-4.11-07. Типове положення про діяльність уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці.
51. НПАОП 0.00-4.12-05. Типове положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці.
52. НПАОП 0.00-4.21-04. Типове положення про службу охорони праці.
53. НПАОП 40.1-1.21-98. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.
54. НПАОП 52.0-7.02-80. Типові галузеві норми безплатної видачі спецодягу, спец- взуття та інших засобів індивідуального захисту працівникам державної торгівлі.
55. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.
56. РД 34.21.122-87. Инструкция по устройству молниезащитызданий и сооружений.
57. СанПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, производящие мягкое мороженное.
58. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
59. СНиП 2.04.05-91. Отопление, вентиляция и кондиционирование.
60. СНиП 2.09.04-87. Зміна № 1 «Административные и бытовые здания»: наказ ДержбудуУкраїни від 26 верес. 2001 р. № 192.
61. Державний реєстр міжгалузевих і галузевих нормативних актів про охорону праці. - Київ: Основа, 2005. - 223 с.
62. Довідник нормативних документів у сфері охорони праці, пожежної безпеки, гігієни праці та соціального страхування від нещасних випадків. - Київ, 2009. - 244 с.
63. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. - Київ: Основа, 2006.
64. Збірник нормативних документів з безпеки життєдіяльності. - Київ:

Основа, 2004. - 875 с.

65. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності: затв. наказом М-ва економіки та з питань економічної інтеграції України від 22.05.2002 № 145.
66. Методичні рекомендації по формуванню собівартості продукції, робіт, послуг у промисловості: затв. наказом Державного комітету промислової політики України від 02.02.2001.
67. Национальные стандарты и план счетов бухгалтерского учета в Украине. - Киев, 2000.
68. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: ел. підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. - Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. - 501 с.
69. П'ятницька Н. О. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства, Навч. посіб.: для вищ.нав.закл. видання 2-е перероблене і доповнене / за заг.ред. Н. О. П'ятницької, Н.М.Зубар. -К.: КУТЕП, 2013. - 407 с.
70. Іванова, Л.О. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: навчальний посібник / Л.О. Іванова, Ольга Михайлівна Музика. - Львів: Магнолія-2006, 2015. - 226 с.
71. Скопень М. М. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі / М. К. Сукач, О. П. Будя [та ін.; за ред. : М. К. Сукача, М. М. Скопеня]. - Київ: Ліра-К, 2017. - 763 с.
72. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб./ В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х. Й. Роглев. - Київ: Кондор-Видавництво, 2015. - 752 с.
73. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство: учебник / С. И. Байлик. - 2 е изд., перераб. и доп. - Киев: Дакор, 2014. - 368 с.
74. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. - 2-ге вид., виправл. і доповн. - Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 412 с.
75. Проектування курортів: навч. посіб. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал,

- С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-
екон. ун-т, 2014. – 304 с.
76. Менеджмент – моя спеціальність = I Major in Management : навч. посіб. для
вищ. навч. закл. / Л.А. Колот. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 252
с.
77. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник /
[А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко та ін.]; за ред.
А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 184 с.
78. Управління міжнародною конкурентоспроможністю підприємства :
підручник / Т.М. Мельник, Н.О. Іксарова. – Київ : Київ. нац. торг.-екон.
ун-т, 2016. – 456 с.
79. Управління інноваціями : підручник [для студ. вищ. навч. закл.] / Л.І.
Федулова. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 548 с.
80. Товарознавство і торговельне підприємництво : навч. посіб. для студ.
вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Н.В.Притульська, В.А. Осика та ін.; за
ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 652 с.
81. Маркетингові дослідження : підручник / В.В. Ортинська,
О.М. Мельникович. – 2-ге вид., доповн. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т,
2015. – 436 с.
82. Конрад Хілтон. Философия отеля [Електронний ресурс]. - Режим доступа
:<http://next-stop.ru/1069-konrad-khilton-filosofija-otelja.html>
83. Індустрія гостинності: прогноз на 2013 рік [Електронний ресурс]. - Режим
доступу: www.ey.com/UA/uk/Industries/Real-Estate
84. Матеріали журналу «Гостиничный и ресторанный бизнес в Украине»
[Електронний ресурс]. - Режим доступа :www.hotelbiz.com.ua

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

85. Про внесення змін до Закону України «Про туризм»: Закон України від
18.11.2003 № 1282-IV.
86. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення:

Закон України від 24.02.94 № 4004-XII.

87. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : наказ М-ва економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2.
88. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
89. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
90. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV.
91. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
92. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) - від 15.03.2006-08-02 № 297.
93. Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): постанова Кабінету Міністрів України від 29.07.2009 № 803.
94. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг: наказ Держтурадміністрації України від 16.03.2004 № 19.
95. Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів: постанова Кабінету Міністрів України від 08.10.2008 №923 (зі змінами і допов. від 20.05.2009 постановою Кабінету Міністрів України № 534).
96. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 №219.
97. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87.
98. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 7 «Основні засоби»: наказ Міністерства фінансів України від 27.04.2000 № 92.
99. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 15 «Доходи»: наказ Міністерства фінансів України від 29.11.99 № 180/4153.

100. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 16 «Витрати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.12.99 № 318.
101. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення.
102. ДБН А.2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд.
103. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
104. ДБН А.2.3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
105. ДБН А.3.1-3-94. Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення.
106. ДБН В. 1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
107. ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування.
108. ДБН В.2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди.
109. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення.
110. ДБН В.2.2-16-2005. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллієві заклади.
111. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі.
112. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування.
113. ДБН В.2.2-3-97. Будинки та споруди навчальних закладів.
114. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
115. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.
116. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
117. ДБН В.2.5-28-2006. Природне і штучне освітлення.
118. ДБН 360.92** (зі змінами № 1-10). Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.

119. ДСН 3.3.6.037-99. Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку.
120. ДСН 3.3.6.039-99. Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації.
121. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.
122. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
123. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
124. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
125. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
126. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
127. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.
128. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
129. ДСТУ ISO9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості. Ч. 2. Настанови щодо послуг. - Чинний від 01.07.97.
130. НАПБ Б.03.002-2007. Нормы определения категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности.
131. Методика розрахунку чисельності окремих категорій працівників на основі норм з праці: наказ М-ва праці України від 4 верес. 2000 р. № 222.
132. НПАОП 0.00-1.31-99. Правила охорони праці під час експлуатації електронно- обчислювальних машин.
133. НПАОП 0.00-4.09-07. Типове положення про комісію з питань охорони праці підприємства.
134. НПАОП 0.00-4.11-07. Типове положення про діяльність уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці.

135. НПАОП 0.00-4.12-05. Типове положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці.
136. НПАОП 0.00-4.21-04. Типове положення про службу охорони праці.
137. НПАОП 40.1-1.21-98. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.
138. НПАОП 52.0-7.02-80. Типові галузеві норми безплатної видачі спецодягу, спец- взуття та інших засобів індивідуального захисту працівникам державної торгівлі.
139. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.
140. РД 34.21.122-87. Инструкция по устройству молниезащитызданий и сооружений.
141. СанПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, производящие мягкое мороженное.
142. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
143. СНиП 2.04.05-91. Отопление, вентиляция и кондиционирование.
144. СНиП 2.09.04-87. Зміна № 1 «Административные и бытовые здания»: наказ ДержбудуУкраїни від 26 верес. 2001 р. № 192.
145. Державний реєстр міжгалузевих і галузевих нормативних актів про охорону праці. - Київ: Основа, 2005. - 223 с.
146. Довідник нормативних документів у сфері охорони праці, пожежної безпеки, гігієни праці та соціального страхування від нещасних випадків. - Київ, 2009. - 244 с.
147. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. - Київ: Основа, 2006.
148. Збірник нормативних документів з безпеки життєдіяльності. - Київ: Основа, 2004. - 875 с.
149. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності: затв. наказом М-ва економіки та з

питань економічної інтеграції України від 22.05.2002 № 145.

150. Методичні рекомендації по формуванню собівартості продукції, робіт, послуг у промисловості: затв. наказом Державного комітету промислової політики України від 02.02.2001.
151. Национальные стандарты и план счетов бухгалтерского учета в Украине. - Киев, 2000.
152. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: ел. підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. - Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. - 501 с.
153. П'ятницька Н. О. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства, Навч. посіб.: для вищ.нав.закл. видання 2-е перероблене і доповнене / за заг.ред. Н. О. П'ятницької, Н.М.Зубар. -К.: КУТЕП, 2013. - 407 с.
154. Іванова, Л.О. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: навчальний посібник / Л.О. Іванова, Ольга Михайлівна Музика. – Львів: Магнолія-2006, 2015. – 226 с.
155. Скопень М. М. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі / М. К. Сукач, О. П. Будя [та ін.; за ред. : М. К. Сукача, М. М. Скопеня]. - Київ: Ліра-К, 2017. - 763 с.
156. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб./ В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х. Й. Роглев. – Київ: Кондор-Видавництво, 2015. – 752 с.
157. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство: учебник / С. И. Байлик. – 2 е изд., перераб. и доп. – Киев: Дакор, 2014. – 368 с.
158. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
159. Проектування курортів: навч. посіб. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 304 с.
160. Менеджмент – моя спеціальність = I Major in Management : навч. посіб.

- для вищ. навч. закл. / Л.А. Колот. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 252 с.
161. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 184 с.
162. Управління міжнародною конкурентоспроможністю підприємства : підручник / Т.М. Мельник, Н.О. Іксарова. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 456 с.
163. Управління інноваціями : підручник [для студ. вищ. навч. закл.] / Л.І. Федулова. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 548 с.
164. Товарознавство і торговельне підприємництво : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Н.В.Притульська, В.А. Осика та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 652 с.
165. Маркетингові дослідження : підручник / В.В. Ортинська, О.М. Мельникович. – 2-ге вид., доповн. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 436 с.
166. Конрад Хілтон. Философия отеля [Електронний ресурс]. - Режим доступа :<http://next-stop.ru/1069-konrad-khilton-filosoflja-otelja.html>
167. Індустрія гостинності: прогноз на 2013 рік [Електронний ресурс]. - Режим доступу: www.ey.com/UA/uk/Industries/Real-Estate
168. Матеріали журналу «Гостиничный и ресторанный бизнес в Украине» [Електронний ресурс]. - Режим доступа :www.hotelbiz.com.ua