

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

ПРОЕКТ КУРОРТНОГО ГОТЕЛЮ 5* НА 280 МІСЦЬ У ТУРИСТИЧНІЙ ДЕСТИНАЦІЇ «ПУЩА ВОДИЦЯ» М. КИЇВ

Студента 2 курсу, 7м,
групи
спеціальності
241«Готельно-ресторанна
справа»
Спеціалізації
«Готельна і ресторанна
справа»

підпис студента

Правди Ростислава
Сергійовича

Науковий керівник
к.е.н., доцент

підпис керівника

Компанець Катерина
Андріївна

Науковий консультант
к.т.н., доцент

підпис консультанта

Расулов Раміс
Амімович

Науковий консультант
д.т.н., професор

підпис консультанта

Левандовський Леонід
Вікторович

Гарант освітньої
програми
д.е.н., проф

підпис гаранта

Босовська Мирослава
Веліксівна

Київ 2018

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	9
1.1. Концепція.....	15
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office).....	18
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)	26
1.4. Сервіс (Service).....	37
1.5. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F&B)	54
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	97
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю	97
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) територій.....	105
2.3. Характеристика будівлі.....	107
2.4. Інженерні системи	111
2.5. Дизайн	123
2.6. Кошторис	127
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	129
2.8. Здача об'єкта в експлуатацію	130
2.9. Охорона праці.....	132
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи	136
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	144
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ	153
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	153
3.2. Капітал	171
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду	172
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток.....	174
3.5. Ефективність інвестицій	185
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	189
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	191
ДОДАТКИ	198

ВСТУП

Актуальність теми.

Готельні підприємства виконують одну з основних функцій у сфері обслуговування туристів — забезпечують їх житло побутовими послугами під час подорожі. Прискорений розвиток туристичної галузі, Рівень обслуговування у сучасному готельному господарстві зумовлений, головним чином, станом матеріально-технічної бази підприємства, що його пропонує (будівлі, споруди, інженерне й санітарно-технічне обладнання, електроприлади, меблі, тощо). В останні роки спостерігається процес оновлення та урізноманітнення матеріально-технічної бази підприємств, підвищення фахового рівня персоналу готелів, впровадження інноваційних технологій тощо. Будівлі готелів обладнуються спортивними, медичними, розважальними та іншими приміщеннями. Відтак, процес обслуговування споживачів послуг урізноманітнюється, а пропоновані послуги набувають комплексного характеру. Тому дослідження створення проекту готельного господарства в залежності від потреб споживачів в тій чи іншій місцевості є актуальним і необхідним для знаходження оптимального обсягу пропозиції готельно-ресторанних послуг в залежності від попиту на них.

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

Для досягнення цієї мети поставлені наступні **завдання**:

- обґрунтування концепції проектного закладу;
- визначення інженерно-технічних характеристик готелю та ресторану;
- визначення архітектурно-будівельних показників проекту;
- розрахунок організаційно-економічних показників та формування висновків.

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

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

Методи дослідження: в роботі використовуються загальнонаукові методи дослідження.

Інформаційна база дослідження: наукова література в галузі економіки, туризму та готельно-ресторанної справи, статті в періодичній пресі та матеріали мережі Інтернет.

Наукова новизна дослідження полягає у створенні і розробці нового конкурентно-спроможного закладу готельного господарства, а саме 5* готелю з покращеним рядом умов та розширеним вибором послуг.

Структура проекту. Проект складається зі вступу, трьох основних розділів з підрозділами та іншими структурними елементами, а також висновків і переліку використаних джерел.

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ, ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

1.1.1. Обґрунтування доцільності проектування готелю

Проектований заклад - готель "Superior" з закладом ресторанного господарства буде розміщено в Пущі-Водиці.

Пуща-Водиця – історична місцевість та кліматичний курорт в північно-західній частині Києва, в межах Оболонського району, розташований переважно у соснових лісах (приблизно 70%).

Пуща-Водиця розташована на північно-західній околиці Києва в Оболонському районі. Південною межею вважається Гостомельське шосе, східною – Мінський проспект, західною – дорога на село Мощун. На півночі вона тягнеться до села Демидів. Площа Пуща-Водиці близько чотирьох тисяч гектарів, площа самого лісопарку – 370 га.

З Києвом Пуща-Водиця сполучається вул. Міською, від 1900 року (електрифікована 1904 року) діє трамвайна лінія через ліс (сполучає Пущу-Водицю з площею Шевченка, Куренівкою, Подолом). Аналогів такій трамвайній лінії немає в усій Україні. На сьогодні в Пущу-Водицю веде унікальна історична трамвайна лінія через ліс, тут курсують 7 і 12 маршрути трамвая. Також з Києвом Пуща-Водиця з'єднується автобусом № 30 та маршрутними таксі № 170, № 226 та № 719.

У Пущі-Водиці розташовані середня загальноосвітня школа № 104 ім. О. Ольжича (вул. Лісна, 28), міжнародна Французька школа (вул. Лісова, 28А). Міжнародна французька школа в Києві заснована у 2005 році з метою забезпечити якісну середню освіту для дітей віком від 3 до 18 років. Міжнародна французька школа – це школа повного дня. Унікальність школи полягає в наданні освітніх послуг за офіційними українською та французькою навчальними програмами. Викладацький колектив складається з дипломованих фахівців з України та Франції. Видаються документи про освіту державного зразку (український атестат

та французький диплом). Дитячий садок № 52 «Теремок» (вул. Гамарника, 48), дитяча музична школа № 39 (вул. Червонофлотська, 18), школа-інтернат № 4 (вул. Миколи Юнкерова, 55), школа-інтернат № 21 (вул. Новикова-Прибоя, 11), школа-інтернат № 25 (вул. Червонофлотська 28).

У Пущі-Водиці знаходяться дитячі заклади відпочинку, спортивні установи, лікарні, санаторії-профілакторії.

Дитячі заклади відпочинку: дитячий санаторій «Піонер» (вул. Миколи Юнкерова, 28), дитячий санаторій «Ялинка» (вул. Гамарника, 20), дитячий оздоровчо-лікувальний комплекс «Вимпел» (вул. Гамарника, 14), дитячий оздоровчий табір «Пуща Водиця» (вул. Миколи Юнкерова, 76), оздоровча база відпочинку для дітей «Супутник 1» (вул. Миколи Юнкерова, 14), ТОВ "Оздоровчий табір «Лідер» (вул. Миколи Юнкерова, 16).

Спортивні установи: база відпочинку УТОГ (вул. Курортна, 6), навчально-спортивна база «Сокіл» (вул. Гамарника, 54).

Лікарні: шпиталь інвалідів Великої Вітчизняної війни (ІВВВ) (вул. Червонофлотська, 28), дитяча міська туберкульозна лікарня (вул. Гамарника, 10), шпиталь для інвалідів війни «Лісова поляна» (вул. 7-а Лінія), психоневрологічна лікарня (вул. Міська, 2).

Санаторії-профілакторії: дочірнє підприємство Лікувально-оздоровчий профілакторій «Дюбек» (вул. Гамарника, 56), оздоровчий комплекс «Берегиня» (вул. Миколи Юнкерова, 20), оздоровчий центр «Джерело» (вул. Курортна, 4), оздоровчий центр «Кораблик» (вул. Миколи Юнкерова, 19), санаторій «1 Травня» (вул. Червонофлотська, 9), санаторій-профілакторій «Укрзалізниця» (вул. Курортна, 11), санаторій-профілакторій «Колос» (вул. Гамарника, 20), санаторій «Пуща-Водиця» (вул. Гамарника, 60).

Готель «Superior» розташовується по вулиці Селянська 81, у Пущі-Водиці м. Київ. У даній місцевості ґрунти – піщані, кількість зелених насаджень – 30 дерев та 35 кущів.

Отже, можна сказати, що перевагами місця розташування проектного підприємства готельного господарства є наближеність до санаторіїв та інфраструктури, зручне транспортне сполучення.

За даними статистичних досліджень туристичних потоків, основним контингентом відвідувачів Пущі-Водиці є мешканці Києва та Київської області, що складають 65%, мешканці Київської області – 35%.

Таблиця 1.1

Характеристика цільової аудиторії споживачів проектного готелю «Superior»

Класифікаційна ознака	Характеристика ознаки
Вік	Найбільша частка клієнтів у віковому діапазоні від 10 до 55 років.
Стать	Переважно жінки 60 %
Рідь занять	Діти, студенти, бізнесмени, службовці, робітники, пенсіонери
Сімейний стан	Сім'ї з дітьми та без дітей, не одружені, розлучені з дітьми та без дітей, вдівці з дітьми та без дітей
Рівень матеріального статусу	Середній, вище середнього, вищий
Країна проживання	Україна
Мета подорожі	Рекреаційна, пізнавальна, спортивна, професійно-ділова, паломницька, науково-конгресна
Потреби	Послуги готельного господарства; послуги ресторанного господарства; послуги для дозвілля дітей, якісний відпочинок; можливість оздоровлення; святкування певних подій

Вивчення дислокації об'єктів готельно-ресторанного господарства Пущі-Водиці, режиму роботи, типу, реальної кількості місць у мережі об'єктів готельно-ресторанного господарства міста є необхідним для того, що визначити існуючу кількість місць в закладах готельно-ресторанного господарства міста, а також

доцільність побудови нового закладу, обґрунтування типу проектного закладу, режиму роботи, кухні в порівнянні з існуючими закладами (рис. 1.1).

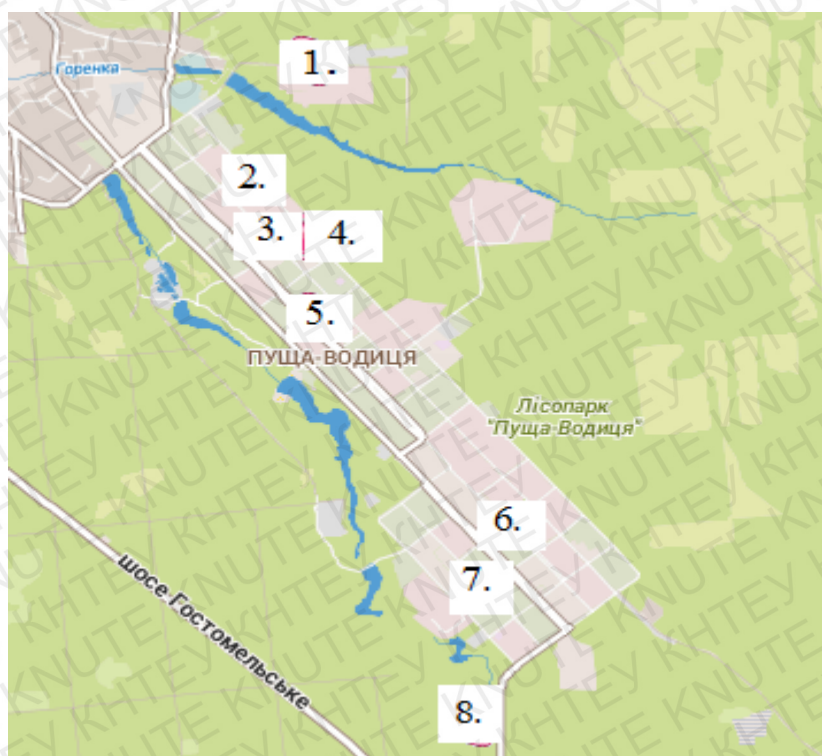


Рис. 1.1 Дислокація закладів готельно-ресторанного господарства Пуші-Водиці

- 1.— санаторій «Пуща-Водиця»;
- 2.— готель «Дюбек»;
- 3.— готель «Дніпро»;
- 4.— готель «Сокіл»;
- 5.— база відпочинку «Утог»;
- 6.— готель «Джерело»;
- 7.— санаторій «Пуща Озерна»;
- 8.— готель «Уют».

Заклад ресторанного господарства у готелі, буде зорієнтований на європейську кухню, тому що вона має широкий асортимент страв, які можуть задовольнити смаки будь-яких гурманів.

Проаналізувавши інфраструктуру готельного господарства району, слід

зазначити, що заклади готельно-ресторанного господарства Пущі-Водиці в цілому здебільшого представлені санаторіями з великим номерним фондом, готелями та ресторанами з національною українською кухнею.

Таблиця 1.2

**Дислокація закладів готельно-ресторанного господарства
Пущі-Водиці**

пор. №	Назва	Режим роботи	Кількість місць	Спеціалізація	Адреса
Готельно-ресторанні комплекси					
1	Готель «Дюбек»	00.00-24.00	150	Українська європейська кухні	вул. Гамарника, 56
2	Готель «Дніпро»	00.00-24.00	100	Українська кухня	вул. Юнкерова, 47
3	Готель «Сокіл»	00.00-24.00	114	Європейська кухня	вул. Гамарника, 54
4	Готель «Джерело»	00.00-24.00	100	Європейська, українська кухні	вул. Курортна, 4
5	Готель «Уют»	00.00-24.00	70	Європейська, українська кухні	вул. Курортна, 18
Всього			714		
Санаторно-курортні комплекси					
6	Санаторій «Пуша-Водиця»	00.00-24.00	120	Українська кухня	вул. Гамарника, 60
7	База відпочинку «Утог»	00.00-24.00	80	Європейська, українська кухні	вул. Курортна, 6
8	Санаторій «Пуша Озерна»	00.00-24.00	180	Європейська кухня	14-а лінія
Всього			380		

Дослідивши основні та додаткові послуги закладів готельного господарства, виявлено основних конкурентів проектного закладу, а саме санаторно-курортні комплекси «Пуша-Водиця», «Утог», «Пуша Озерна», а також готелі «Дюбек», «Дніпро», «Сокіл» та «Джерело», «Уют».

При дослідженні цінової політики конкурентів виявлено, що ціни варіюються в низький (НС) та високий сезони (ВС), але з незначним відхиленням. Низький сезон триває в періоди з 15.01 до 28.04 та з 10.05 до 07.07, в свою чергу високий сезон – з 26.04 до 10.05 та з 07.07 до 01.09 (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Порівняльна характеристика рівня цін (у грн.) на послуги проживання конкурентів проектного підприємства готельного господарства – готелю «Superior»

Заклад готельного господарства	Економ		Стандарт		Люкс		Апартамент	
	НС	ВС	НС	ВС	НС	ВС	НС	ВС
Готель «Дюбек»	315-390	350-430	425-600	470-650	620	680	880	970
Готель «Дніпро»	1440	1755	1590	2310	4380	4480	7830	7920
Готель «Сокіл»	470	530	610	670	720	810	–	–
Готель «Джерело»	480	576	735	820	1040	1120	1275	1365
Готель «Уют»	624	672	888-1176	906-1212	1566-1758	1668-1884	3102	3310
Санаторій «Пуша-Водиця»	475	515	752	795	1016	1122	1852	1912
База відпочинку «Утог»	894	1006	1255	1375	2427	2590	3230	3365
Санаторій «Пуща Озерна»	1360-1560	1420-1640	1970-2520	2020-2760	3200-4670	3270-4780	4440-5890	4550-5920

Отже, дослідивши основні переваги та недоліки підприємств-конкурентів готельного господарства, можна зробити висновок, що рівень цін на послуги не відповідає критерію «ціна-якість», що має бути враховано при проектуванні нового закладу. Головною відмінністю проектного готелю від конкурентів є наявність басейну та СПА центру. Мешканці готелю зможуть легко покращувати фізичне здоров'я у тренажерній залі з усім необхідним новітнім обладнанням, відпочивати у зручних номерах готелю та насолоджуватися смачними стравами у ресторані.

1.1.2 Концептуальне рішення

Організація надання основних послуг проживання в готелі «Superior» здійснюватиметься в комфортних номерах готелю. Номерний фонд складатиметься з 155 номерів категорії «стандарт», «напівлюкс», «люкс» та «апартамент». Інтер'єрне рішення номерів виконано в стилі хай-тек, з використанням сучасних матеріалів, обладнання та оздоблення. Номери категорії «люкс» та «апартамент» оформлені в індивідуальному авторському стилі з використанням ексклюзивних елементів декору, картин та світла. Ґрунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готелю "Superior" 5* (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Концептуальне рішення готелю «Superior» 5*

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Пуша-Водиця
Адреса розташування готелю	Вул.. Селянська 81
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами
Тип підприємства	Готель
Категорія	5*
Кадровий склад	Керівник підприємства Заступники Керівники підрозділів Спеціалісти Обслуговуючий персонал. Технічний персонал
Система управління	Лінійно-функціональна
Стиль управління	Демократичний
Цільовий сегмент споживачів	Аудиторія може складатися з окремих осіб, груп осіб туристів (українці, іноземці), гостей міста, мешканців міста.
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	Блочний
Розміщення	
Вид	Готельне підприємство
Рівень комфорту	Готель 5*
Місткість	155 номерів (200 місць)

Продовження таблиці 1.4

Категорії номерів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Люкс	Напів -люкс	Апартаменти	Президент -ський апартамент
Кількість номерів	30	70	6	40	6	3
Дизайнерський стиль	Хай-тек					
Харчування						
Тип закладів	Ресторан			Фреш-бар		
Організація харчування	Вільний вибір			Вільний вибір		
Кількість місць	300			30		
Режим роботи	7.00-23.00 (без вихідних)			11.00-23.00 (без вихідних)		
Форма обслуговування	повне обслуговування (за участю офіціантів)					
Дизайнерський стиль	Європейський					
Бізнес-послуги						
Тип	Зала універсального призначення (можна використовувати для конференцій, виставок та ін.)					
Побутове обслуговування						
Тип	Перукарня		Хімчистка			
Режим роботи	9.00-20.00 (без вихідних)		9.00 – 18.00 (без вихідних)			
Дизайнерський стиль	європейський		європейський			
Культурно-дозвілєві послуги						
Тип	Режим роботи					
	по днях			по годинах		
Більярдна	п'ятниця – неділя		20.00 – 24.00			
Екскурсійне обслуговування	вівторок-субота		09.00 – 21.00			
Рекреаційні послуги						
Тип	Режим роботи					
	СПА		Тренажерна зала			
Режим роботи	10.00 – 20.00 (без вихідних)		8.00 – 20.00 (без вихідних)			
Торгівля						
Тип	Призначення		Режим роботи			
			по днях		по годинах	
Кіоски	Реалізація сувенірів		Понеділок - п'ятниця		10.00 - 19.00	

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Розрахунковий час у готелі – 12.00. Час заїзду – зручний для споживача, про що вказується при бронюванні номера. Така форма була обрана для зручності подальшого надання готельних послуг.

Послуги проживання

До складу проектованого готелю буде входити житлова частина, представлена готелем (5*) на 155 номерів, із загальною місткістю – 200 місць.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Інтер'єрне рішення номерів виконано в стилі хай-тек, з використанням сучасних матеріалів, обладнання та оздоблення.

Серед використаних в інтер'єрі матеріалів переважають скло, натуральне дерево та метал.

Кольорова гама – поєднання чорно-білих акцентів з блідими відтінками кавового та золотаво-жовтого.

Особливу увагу приділено освітленню: використано численні вбудовані світильники в сполученні з каскадом невеликих підвісних галогенних ламп;

Зал ресторану та фреш-бар при готелі виконані в класичному стилі.

Кольорове вирішення інтер'єру – тони притаманні обраному стилю, а саме поєднання чорно-білих акцентів з блідими відтінками кавового та золотаво-жовтого.

Особливістю готелю «Superior» є оригінальне оформлення номерів «люкс» та «апартамент» (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Концептуальні особливості дизайну номерів готелю «Superior»

Назва	Особливості дизайну
Апартамент	
Різнобарвний	Інтер'єр номера дозволяє підлаштовуватися під настрій будь-якого гостя. Особливістю кольорового вирішення інтер'єру є використання декоративної стіни, яка складається з трикутних панелей, кожна з яких має свій колір, тобто стіна здатна міняти колір, залежно від бажання гостя, це може бути білий, чорний чи один з кольорових відтінків або їх поєднання. В стінах спальні вмонтовано акваріум з підсвіткою, яку можна буде регулювати самостійно.
Елегантний	Стіни білого кольору з золотавими розписами прикрашені картинами. Особливістю номеру є наявність антикваріатних меблів та люстр, мармурової ванни та порт'єр.
Люкс	

Продовження таблиці 1.5

Любов	Інтер'єр номера представлений в романтичних відтінках червоного та алого. Особливістю номера є наявність ліжка з балдахіном та великої кількості декоративних подушок, люстр у вигляді свічок, великої ванни-джакузі.
Етнічний	Номер виконано в стриманій кольоровій гаммі, притаманній добі Лицарів. Для оформлення номеру використано грубі дерев'яні меблі, декоративний камін з кованим оздобленням, стіни прикрашено лицарськими орденами та гербами, а також витягами з кодексу лицарів.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)**1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки**

Блок приміщень вестибюльної групи є основною сполучувальною ланкою всіх груп приміщень готелю. Він створює перше враження про готель. У цьому блоці здійснюються: прийом, оформлення і розміщення приїжджаючих, розрахунки з ними, видача різних довідок про готель, зберігання та транспортування багажу тощо.

Функціональна організація приміщень вестибюльної групи забезпечує раціональне взаємне розташування вертикальних комунікацій і входів для того, щоб рух основного людського потоку був найбільш коротким. Функціональний зв'язок між зонами і приміщеннями вестибюльної групи виключає перетинання людських потоків.

У групі приміщень прийому знаходяться: черговий адміністратор, що веде облік зайнятих номерів, попередніх замовлень; каса, де клієнтами проводиться оплата всіх наданих послуг, автоматично зареєстрованих на індивідуальних картках; порт'є, що веде облік ключів (а по них - присутність клієнтів), видає кореспонденцію, виконує особисті доручення. Допоміжна зона включає такі приміщення: відділення зв'язку, ощадну касу, транспортне агентство, перукарню, пункти прийому речей до ремонту, хімчистку і пральню, камеру схову.

Рекреаційна зона забезпечує короточасний відпочинок від'їжджаючих і прибуваючих гостей.

Кімнати для охорони запроектовано у секторі, не помітному для гостей. Одна з кімнат є прохідною. Кімната для охорони облаштована робочими столами, сейфом для зберігання зброї, кушеткою для відпочинку, шафою.

Для проектного готелю «Superior» 5* необхідно визначити площу приміщень приймально-вестибюльної групи (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи

	Назва приміщень	Площа приміщень, м ²
1	Вестибюль	330
2	Бюро прийому і реєстрації	15
3	Бюро бронювання	10
4	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	8
5	Кімнати чергового персоналу	8
6	Службовий санітарно-технічний блок	10
7	Кімната чергового адміністратора	17
8	Сейфова	9
9	Швейцарська	11
10	Камера схову	14
11	Приміщення охорони	24
12	Приміщення посильних	12
13	Відділення зв'язку	24
14	Бюро обслуговування	15
15	Багажний вестибюль	28
16	Комора прибирального інвентаря	10
17	Медпункт	26
	Санвузол:	
18	а) жіночий (три унітази, два умивальника)	12
19	б) чоловічий (три унітази, три пісуари, два умивальника)	12
	Площа всього	595

1.2.2. Житлова

Блок приміщень житлової групи є основним в готелі «Superior», які складають більше 50% об'єму будівлі і являють собою житлові кімнати - номери, а також безпосередньо пов'язані з ними допоміжні і службові приміщення.

Житловий корпус готелю «Superior» матиме прямокутну форму плану. Основним структурним елементом житлового поверху є номер. Готельний номер містить у собі майже всі елементи житла людини (крім кухні), тут повинне бути місце для відпочинку і сну, роботи, прийому гостей. У ньому є передпокій, шафа для одягу, санвузол.

При плануванні кількості номерів за категорією готель 5* використані норми ДБН В.2.2-20:2008:

Люкс, апартамент, президентський апартамент – умова: сумарно не більше ніж 15% від кількості номерів (15 номерів - 9,7%);

Напівлюкс – умова: не більше 35% від кількості номерів (40 номерів – 25,8%);

Номери I категорії – умова: не менше 50% від кількості номерів (100 номерів * 64,6 %);

Таблиця 1.7

Структура номерного фонду готелю «Superior» на 280 місць

№	Категорія номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа 1 номера, м ²	Загальна площа	Загальна кількість місць	Кількість кімнат	% номерів
1	Президентський апартамент	3	2	80	240	6	4	1,9
2	Апартамент двокімнатний	6	2	60	360	12	4	3,9
3	Люкс	6	2	42	252	12	3	3,9
4	Напівлюкс	40	2	30	1200	80	2	25,8
5	Стандарт двомісний	70	2	26	1820	140	1	45,2
6	Стандарт однісний	30	1	19	570	30	1	19,4
Всього		155	-	-	4442	280	-	100,0

Номери відповідають основним вимогам: температура повітря у приміщеннях номера в межах від 18 °С до 22 °С, вологість — 65-70%.; в наявності є природна і штучна вентиляція, денне природне освітлення і загальне штучне освітлення у вечірні години тощо.

Таблиця 1.8

Оснащеність номеру типу стандарт (одномісний) готелю «Superior» меблями та інвентарем

№ з/п	Оснащеність	Кількість, од.
	Ліжко 90х200 см	1
	Комплект постільних речей і білизни:	
	— матрац з намотрацником;	1
	— подушки;	2
	— ковдра,	1
	— додаткова ковдра,	1
	— покривало на ліжко;	1
	— простирadlo,	1
	— підковдра,	1
	- наволоки	2
	Килимовий покрив підлоги	1
	Тумбочка біля спального місця	1
	Вішалка для верхнього одягу і головних уборів	1
	Шафа з полицями, вішалкою та плічками (не менше ніж 5 шт./місце)	1
	Крісло для відпочинку (щонайменше два на номер) або м'який диван	2
	Письмовий стіл зі стільцем або робочим кріслом	1
	Журнальний столик	1
	Поличка (підставка) для багажу	1
	Цупкі завіски (або жалюзі), що затемнюють приміщення	1
	Прозорі завіски (або жалюзі)	1
	Дзеркало	1
	- у кімнаті, додатково до дзеркала у ванній кімнаті або над умивальником	
	- щонайменше одне великого розміру або у повний зріст	1
	Швацький набір (голка, нитки)	1
	Щітки: для одягу, для взуття	2
	Склянки на кожного гостя	2
	Набір посуду для питної води, чаю та міні-бару	1
	Вода мінеральна або столова, 0,2 л. на гостя щоденно	1
	Ключ скомбінований (для відкривання пляшок)	1
	Інформаційні матеріали у номері	1
	1) перелік послуг та прейскуранти цін на них;	
	2) телефонний довідник;	1
	Ярлики: «Прошу не заважати», «Можна прибирати»	1
	Протипожежна інструкція та інструкція щодо дій в екстремальних умовах	1

Приміщення для обслуговуючого персоналу знаходяться неподалік від поверхового холу. Обладнюються робочим столом, стільцями, диваном, вбудованою або окремою шафою, холодильником, телефоном, системою зв'язку з номерами і вестибюльними службами.

Таблиця 1.9

Експлікація приміщень поверхового обслуговування

	Назва приміщень	Площа приміщень, м ²
1	Хол (по 30 метрів на 7 поверхів)	210
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	21
3	Комора для брудної білизни	9
4	Комора для прибирального інвентаря	9
5	Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	8
6	Кімната побутового обслуговування	12
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	16
8	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	10
	Площа всього	295

До житлової групи приміщень відносять коридори на поверхах, холи та вітальні.

1.2.3. Побутова, торговельна, дозвілсько-анімаційна, спортивно-оздоровча

До приміщень побутового обслуговування готелю «Superior» входять перукарня та комплексний приймальний пункт пральні й хімчистки, театральна каса та каса квитків, пункт обміну валют які запроектовано відокремленими і розміщено безпосередньо у вестибюлі.

Прийомні пункти хімчистки і прання білизни організовуються у приміщеннях, безпосередньо пов'язаних із ліфтом і господарським входом у корпус готелю «Superior», для запобігання перетину руху мешканців.

При торговельних приміщеннях передбачаються підсобні приміщення з розрахунку не більше 3,0 м², розташовані поза громадськими зонами готелю. (табл. 1.10).

Таблиця 1.10

Склад і площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі при підприємстві готельного господарства

Пор. №	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Торговельні кіоски	12
2	Перукарня	70
3	Комплексний приймальний пункт	12
4	Каса квитків на транспорт	6
5	Каса театральна	6
6	Пункт обміну валют	6
Всього площа приміщень побутового призначення		112

Культурно-дозвіллєва

Склад приміщень культурно-дозвілєвого призначення проектного готелю ґрунтується на основній концепції діяльності закладу, контингенті споживачів, його потребам та вимогам.

До приміщень культурно-дозвілєвого призначення при проектованому готелі належать:

- універсальна зала;
- екскурсійне бюро;
- танцювальна зала;
- більярдна;
- фойє з бібліотекою;
- бізнес-центр;
- дитяча кімната.

Оскільки однією із додаткових послуг дозвілля в проектованому готелі є організація різноманітних екскурсій відповідно до вимог та потреб гостей,

доречним стало проектування екскурсійного бюро, основною діяльністю якого є розробка, організація та продаж екскурсійних маршрутів та турів, враховуючи всі тенденції на ринку екскурсійних послуг.

Універсальний зал проектного готелю призначений для проведення культурних заходів, конгресів, конференцій, презентацій та виставок, за потребою зал може служити залом для банкетів та урочистостей. Універсальний зал доповнюється фойє, де очікують відвідувачів, а також де гості можуть відпочити. В фойє організовано місця для відпочинку та міні-бібліотеку, що являє собою шафи з полицями для книг.

Проектований готель також розрахований на туристів з дітьми, тому доречним є проектування кімнати для дітей, яка забезпечена необхідним обладнанням та іграшками, відповідно до віку та інтересів дітей. Приміщення для гри в більярд оснащені більярдними столами, висота яких регулюється освітлювачами, стійками для кийів, шафами, поличками для куль. Стіл знаходиться по середині кімнати. Відстань від стіни до столу 2 м. Світильники розміщено над столами на відстані 80 см від гравальної поверхні. Танцювальна зала проектного готелю призначена для проведення розважальних та шоу-програм та дискотек.

Склад і площі приміщень культурно-дозвілєвого призначення подано в таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Склад і площа приміщень культурно - дозвілєвого призначення

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Екскурсійне бюро	8
2	Зала універсального призначення	60
3	Танцювальна зала	50
4	Фойє з бібліотекою	20
5	Бізнес-центр	30
6	Дитяча кімната	40
7	Санвузол дитячої кімнати	8
8	Більярдна	25
	Всього площа приміщень культурно-дозвілєвого призначення	241

Фізкультурно-оздоровча

Організація послуг спорту здійснюватиметься в спеціально обладнаних приміщеннях готелю з використанням сучасного устаткування та тренажерів. Пропозиціями будуть: тренування з боротьби та боксу (зала тренажерів); басейн; СПА процедури; тренажерний зал; тенісні корти (на вулиці)

Площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наведені у табл. 1.12.

Таблиця 1.12

Склад і площі приміщень спортивного та оздоровчого призначення

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення
1	Зал тренажерів	68
	Приміщення при залі тренажерів:	
2	а) зберігання і ремонт тренажерів;	12
3	б) кімната інструктора;	8
4	в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	36
5	г) господарська комора	6
6	Басейн	138
	Приміщення при басейні:	
8	а) технічні приміщення при басейні;	16
9	б) роздягальні з душовими і санвузлами;	40
10	в) кімната відпочинку;	8
11	г) комора водного інвентаря;	4
12	д) господарська комора	4
13	е) кімната медсестри	12
14	Фінська сауна	20
15	Російська лазня	20
16	Турецький хамам	20
17	Санаріум	20
18	Кабінет масажу	24
19	Кабінет косметології обличчя	20
20	Кабінет косметології тіла	24
21	Службові приміщення SPA-центру	20
22	Служба прийому та розміщення SPA-центру	12
23	Кабінет адміністрації SPA-центру	8
24	Душові	24
25	Санітарні вузли	12
26	Приміщення для інструкторів	16
	Площа всього	592

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

1.3.1. Адміністративна

Характеристика адміністративної групи приміщень проектного готелю:

- кабінет директора та замісника директора мають робочу зону, зону відпочинку, прийому гостей та експозиції;
- каса має броньовані двері, сигналізацію, вікно для видачі грошей, оснащене спеціальною решіткою;
- бухгалтерія має робочі зони для працівників відділу, відокремлену зону або окремий кабінет головного бухгалтера, які оснащені металевими сейфами, столами, комп'ютерами; межує дверима з касою;
- відділ постачання має робочі зони товарознавців, експедиторів та для приймання відвідувачів;
- планово-виробничий відділ включає робочі зони працівників відділу, відокремлену зону начальника відділу;
- відділ праці та зарплати: відокремлені зони працівників, оснащені столами, комп'ютерною технікою, сейфами.

Таблиця 1.13

Склад і площа адміністративних приміщень готелю

№з/п	Назва приміщення	Площа приміщення
1	Кабінет директора	17
2	Приймальня	7
3	Кабінет заступників директора	14
4	Кімната завгоспа	12
5	Відділ кадрів	12
6	Планово-виробничий відділ	20
7	Зала зборів	60
8	Архів	16
	Бухгалтерія, у тому числі:	
9	а) робочі приміщення;	16
10	б) кабінет головного бухгалтера	8
11	в) каса	6

Продовження таблиці 1.13

12	Відділ матеріально-технічного постачання	9
13	Відділ праці та зарплати	12
	Санвузли:	
14	а) чоловічий (два унітази, один пісуар)	8
15	б) жіночий (два унітази)	8
Площа всього		225

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

Господарські та виробничі приміщення бажано розміщувати на першому або цокольному поверсі будівлі.

• Зона складських приміщень

При проектуванні складських приміщень необхідно забезпечувати зберігання товарів і сировини з дотриманням температурного режиму та товарного сусідства.

Складські приміщення проектується поблизу виробничих, розвантажувальну площадку – з боку господарського подвір'я та обладнують навісом і рампою.

Комори продуктів і охолоджувальні камери не розміщують під мийними та санітарними вузлами, адміністративно-побутовими приміщеннями, а також виробничими приміщеннями з трапами, стаціонарні охолоджувальні камери – поруч із приміщеннями котелень, бойлерних і душових, а також надтапід ними.

Комори проектується без природного освітлення з північного, північно-західного боку будівлі або в центрі будівельного об'єму будівлі закладу.

У закладів ресторанного господарства з кількістю місць у залах 500 і більше перед приміщенням завантажувальної необхідно проектувати платформу висотою 1,1 м, шириною 3 м і довжиною не менше 3 м; у закладах з меншою кількістю місць у залах, як правило, проектується розвантажувальні площадки та застосовують підйомно-спусковий механізм.

Приміщення завантажувальних, розташованих у цокольних або підвальних поверхах, обладнують люками з дверима (вертикальними) і пандусами. Над розвантажувальними площадками, платформами та люками передбачають навіс. Вхід у

приміщення завантажувальної закладів із кількістю місць у залах понад 100 проєктують окремовід входу для персоналу.

При проєктуванні складських приміщень доцільно передбачати можливість розвантаження овочів безпосередньо в комору, минаючи завантажувальну.

При проєктуванні закладів із кількістю місць у залах понад 500, при техніко-економічних обґрунтуваннях – з кількістю місць понад 250 допускається передбачати в'їзд автомобілів у завантажувальні приміщення (влаштування воріт).

• Зона виробництва

Виробничі приміщення необхідно розміщувати в надземних поверхах. Ці приміщення, як правило, забезпечують природним освітленням (бічним або верхнім); інтенсивність освітлення повинна відповідати ДБН В.3.5-28-2006.

Виробничі цехи, що обслуговують зали, розташовують на одному рівні з ними.

Оскільки об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства повинні передбачати послідовність і поточність технологічного процесу, а також максимальне скорочення шляхів руху вантажопотоків, зону виробництва розташовують максимально наближено до зон складських приміщень та обслуговування.

Приміщення, в яких процеси пов'язані з утворенням горючого пилу (просіювання борошна, цукру), а також використанням горючих газів (цехи з газовим, тепловим устаткуванням), не допускається розміщувати безпосередньо під приміщеннями, призначеними для одночасного перебування понад 50 осіб.

• Зона обслуговування

Приміщення для відвідувачів необхідно розміщувати в надземних поверхах. У закладах ресторанного господарства допускається передбачати ці приміщення в цокольних поверхах.

Зали, як правило, мають природне освітлення (бічне або верхнє); інтенсивність освітлення повинна відповідати вимогам.

Зону обслуговування зазвичай розміщують з боку головного фасаду будівлі або вздовж фасаду, з вікон приміщень якого вигідний краєвид (історичне місце,

споруда, вид на місто тощо). За сприятливих містобудівних умов зону обслуговування розташовують уздовж південного або південно-східного фасаду будівлі закладу.

Мийну столового посуду необхідно розташовувати на одному рівні із залом.

Гардеробні, санітарні вузли, умивальні, буфети, мийні, роздавальні, сервізні допускається проектувати без природного освітлення.

• Зона технічних приміщень

Вентиляційні камери, насосні, машинні відділення холодильних установок, тепlopункти та інші приміщення з устаткуванням, що є джерелом шуму і вібрацій, не розташовують суміжно, над і під робочими приміщеннями, приміщеннями, де постійно перебувають люди та у громадських будинках.

При проектуванні майстерень слід враховувати, що в підвальних і цокольних поверхах не розміщують приміщень, в яких застосовують або зберігають горючі газита рідини, а також легкозаймисті матеріали.

Технічні приміщення, а також приміщення в підвалах допускається проектувати без природного освітлення.

Як правило, зону технічних приміщень проектують з урахуванням можливості входу до окремих приміщень цієї зони з вулиці.

При проектуванні приміщень для забезпечення вентиляції дотримуються таких вимог:

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

Приміщення *теплопункту* проектують з окремим виходом з будівлі закладу згідно з вимогами ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.

Нормативи проектування *електрощитових* 2 м. Дозволяється влаштовувати електрощитові на глухих стінах коридорів у спеціальних шафах за відсутності капітальних обмежувальних конструкцій, що зменшують робочий простір обслуговуючого персоналу. такі: відстань між основним розподільчим щитом при розташуванні на протилежних стінах – не менше 2 м, розмір робочої зони для обслуговуючого персоналу – 2 м.

Необхідно спроектувати складські приміщення, які поділяють на дві групи: продовольчі та непродовольчі.

До продовольчих складських приміщень належать склади для молочних продуктів; м'яса, м'ясопродуктів та птиці; риби та рибних продуктів; бакалійних товарів; гастрономії.

До непродовольчих складських приміщень належать склади для білизни та інвентарю; мийних хімічних засобів; меблів та обладнання; запасних деталей та пристроїв.

Класифікують складські приміщення за умовами збереження продукції: опалювальні, неопалювальні, охолоджувальні. Розташовують ці приміщення в підвалах, на поверхах та в окремих будівлях.

Блок підсобних і господарських приміщень передбачають у готелях усіх типів. Це приміщення обслуговуючого персоналу, побутові майстерні, склади, білизняні брудної і чистої білизни та ін. У невеликих готелях для них визначені нормативні площі 0,33–0,39 м² на одне ліжко-місце. Встановлена також норма на шафи (білизняні) у господарських кімнатах невеликих підприємств готельного господарства: 0,06–0,04 м² на одне ліжко-місце, на гардеробні шафи персоналу – 0,07–0,05 м² на одну людину.

До основних складових господарських приміщень готелю належать центральні білизняні чистої і брудної білизни, які повинні бути ізольовані одне від одного.

Центральну білизняну чистої білизни пов'язують вантажним ліфтом з поверховими білизняними. При ній передбачають місце для лагодження і прасування білизни. Центральну білизняну для брудної білизни пов'язують з поверховими білизнопроводом. Іноді приміщення для зберігання використаної білизни влаштовують у підвалах. Площу білизняних кімнат визначають за будівельними нормами.

Окрему увагу слід приділяти розташуванню та обладнанню технічних приміщень і установок. Склад і площі господарських і виробничих приміщень наведені в табл. 1.14.

Таблиця 1.14

Склад і площі господарських і виробничих приміщень готелю

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
	Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
1	а) операційний зал;	12
2	б) пожежний пост;	16
3	в) приміщення ремонтної зміни	10
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
4	а) радіовузол;	8
5	б) телестудія;	30
6	в) ремонтна майстерня;	12
7	г) склад техніки;	6
8	д) кімната персоналу;	8
9	е) служба відеопроєкції	8
	Центральна білизняна, у тому числі:	
10	а) відділення чистої білизни;	20
11	б) відділення брудної білизни;	20
12	в) майстерня лагодження білизни з розвантажувальним майданчиком;	12
13	Служба дезинсекції	7
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
14	а) побутові приміщення;	8
15	б) склад прибирального інвентаря;	5
16	в) склад видаткових засобів;	6
17	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	9
	Майстерні, у тому числі:	
18	а) електротехнічна;	12
19	б) сантехнічна;	12
20	в) слюсарна;	12
21	г) торгівельного обладнання;	12

Продовження таблиці 1.14

22	д) столярна;	30
23	е) малярна	16
	Складські приміщення, у тому числі:	
24	а) резервний склад білизни;	12
25	в) матеріально-технічні склади;	40
26	г) склад видаткових матеріалів;	20
27	д) склад меблів;	50
28	е) склад пиломатеріалів	24
	Побутові приміщення для персоналу:	
29	а) гардероб	8
30	б) душові	8
31	в) санвузол	8
32	Пральня	32
33	Господарські	21
	Всього площа господарських та виробничих приміщень	514

На основі ДБН В.2.2.2009. «Готелі», СНиП II-Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования» та проведених розрахунків визначаємо склад та площі приміщень проектного підприємства готельного господарства (табл. 1.15).

Таблиця 1.15

Склад і площі приміщень проектного підприємства готельного господарства

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ		
	Житлова група приміщень	
1	Хол	210
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	21
3	Комора для брудної білизни	9
4	Комора для прибирального інвентаря	9
5	Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	8
6	Кімната побутового обслуговування	12
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	16
8	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	10
	Площа всього	295
	Номерний фонд	

Продовження таблиці 1.15

1	Стандарт одномісний	570
2	Стандарт двомісний (економ)	1820
3	Напівлюкс	1200
4	Люкс	252
5	Апартамент	360
6	Президентський апартамент	240
Площа всього		4442
Приміщення приймально-вестибюльної групи		
1	Вестибюль	330
2	Бюро прийому і реєстрації	15
3	Бюро бронювання	10
4	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	8
5	Кімнати чергового персоналу	8
6	Службовий санітарно-технічний блок	10
7	Кімната чергового адміністратора	17
8	Сейфова	9
9	Швейцарська	11
10	Камера схову	14
11	Приміщення охорони	24
12	Приміщення посильних	12
13	Відділення зв'язку	24
14	Бюро обслуговування	15
15	Багажний вестибюль	28
16	Комора прибирального інвентаря	10
17	Медпункт	26
	Санвузол:	
18	а) жіночий (три унітази, два умивальника)	12
19	б) чоловічий (три унітази, три пісуари, два умивальника)	12
Площа всього		595
Приміщення побутового обслуговування		
1	Торговельні кіоски	12
2	Перукарня	70
3	Комплексний приймальний пункт	12
4	Каса квитків на транспорт	6
5	Каса театральна	6
6	Пункт обміну валют	6
Площа всього		112
Приміщення культурно-дозвілєвого призначення		
1	Екскурсійне бюро	8
2	Зала універсального призначення	60

Продовження таблиці 1.15

3	Танцювальна зала	50
4	Фойє з бібліотекою	20
5	Бізнес-центр	30
6	Дитяча кімната	40
7	Санвузол дитячої кімнати	8
8	Більярдна	25
Площа всього		241
<i>Приміщення спортивного та оздоровчого призначення</i>		
1	Зал тренажерів	68
	Приміщення при залі тренажерів:	
2	а) зберігання і ремонт тренажерів;	12
3	б) кімната інструктора;	8
4	в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	36
5	г) господарська комора	6
6	Басейн	138
	Приміщення при басейні:	
8	а) технічні приміщення при басейні;	16
9	б) роздягальні з душовими і санвузлами;	40
10	в) кімната відпочинку;	8
11	г) комора водного інвентаря;	4
12	д) господарська комора	4
13	е) кімната медсестри	12
14	Фінська сауна	20
15	Російська лазня	20
16	Турецький хамам	20
17	Санаріум	20
18	Кабінет масажу	24
19	Кабінет косметології обличчя	20
20	Кабінет косметології тіла	24
21	Службові приміщення SPA-центру	20
22	Служба прийому та розміщення SPA-центру	12
23	Кабінет адміністрації SPA-центру	8
24	Душові	24
25	Санітарні вузли	12
26	Приміщення для інструкторів	16
Площа всього		592
<i>Адміністративні приміщення</i>		
1	Кабінет директора	17
2	Приймальня	7

Продовження таблиці 1.15

3	Кабінет заступників директора	14
4	Кімната завгоспа	12
5	Відділ кадрів	12
6	Планово-виробничий відділ	20
7	Зала зборів	60
8	Архів	16
	Бухгалтерія, у тому числі:	
9	а) робочі приміщення;	16
10	б) кабінет головного бухгалтера	8
11	в) каса	6
12	Відділ матеріально-технічного постачання	9
13	Відділ праці та зарплати	12
	Санвузли:	
14	а) чоловічий (два унітази, один пісуар)	8
15	б) жіночий (два унітази)	8
Площа всього		225
	<i>Господарсько-виробничі приміщення</i>	
	Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
1	а) операційний зал;	12
2	б) пожежний пост;	16
3	в) приміщення ремонтної зміни	10
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
4	а) радіовузол;	8
5	б) телестудія;	30
6	в) ремонтна майстерня;	12
7	г) склад техніки;	6
8	д) кімната персоналу;	8
9	е) служба відеопроєкції	8
	Центральна білизняна, у тому числі:	
10	а) відділення чистої білизни;	20
11	б) відділення брудної білизни;	20
12	в) майстерня лагодження білизни з розвантажувальним майданчиком;	12
13	Служба дезинсекції	7
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
14	а) побутові приміщення;	8
15	б) склад прибирального інвентаря;	5

Продовження таблиці 1.15

16	в) склад видаткових засобів;	6
17	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	9
	Майстерні, у тому числі:	
18	а) електротехнічна;	12
19	б) сантехнічна;	12
20	в) слюсарна;	12
21	г) торгівельного обладнання;	12
22	д) столярна;	30
23	е) малярна	16
	Складські приміщення, у тому числі:	
24	а) резервний склад білизни;	12
25	в) матеріально-технічні склади;	40
26	г) склад видаткових матеріалів;	20
27	д) склад меблів;	50
28	е) склад пиломатеріалів	24
	Побутові приміщення для персоналу:	
29	а) гардероб	8
30	б) душові	8
31	в) санвузол	8
32	Пральня	32
33	Господарські	21
Площа всього		514
	<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>	
	Гардероб для персоналу:	
1	а) чоловічий	7
2	б) жіночий	7
	Душові:	
3	а) Чоловіча	4
4	б) Жіноча	4
5	Санвузол	4
Площа всього		26
	<i>Технічні приміщення готелю</i>	
1	Котельня (резервний генератор)	14
2	Електрощитова	10
Площа всього		24
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ		7066
Площа корисна		7042
Площа робоча		8803
Площа загальна		9683

Загальна площа готелю складає 9683 м² без врахування площі ЗРГ. Проектоване підприємство готельного господарства матиме 8 поверхів і буде забезпечене 5-ма ліфтами.

1.4. Сервіс (Service)

1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

Організацією бронювання та резервування номерів в готелі «Superior» займається служба бронювання. До складу цієї служби входять чотири працівника: менеджер відділу бронювання, клерк, координатор та team-leader. У випадку великого завантаження всі співробітники відділу бронювання приймають заявки і здійснюють бронювання місць у готелі, але у звичному режимі їх функції різняться. Менеджер відділу бронювання стежить за тим, щоб прийом заявок та вся процедура бронювання відповідала стандартам готелі «Superior». До його обов'язків також входить регулювання конфліктних ситуацій. Клерк приймає вхідні дзвінки, займається індивідуальним та груповим бронюванням. Такі самі функції у team-leader. Ще він замінює менеджера у його відсутність. Координатор відділу бронювання проводить перевірку броней, дзвонить гостям, щоб дізнатися про актуальність запити, уточнює час заїзду, необхідність надання візової підтримки або трансферу, або інших додаткових послуг.

У досліджуваному готелі «Superior» використовуються бронювання місць телефоном, факсом, поштою, Інтернет-бронювання, централізоване бронювання. Бронювання та резервування місць у досліджуваному готелі «Superior» здійснюється за телефонами відділу бронювання або за факсом. Бронювання номера або місця у готелі «Superior» по телефону проходить за наступною схемою:

1. співробітником відділу бронювання заповнюється бланк-заявка на бронювання по телефону, де вказується П.І.Б. гостя, країна, терміни розміщення, кількість номерів, категорія номерів, контактний телефон / факс, дата прийому заявки, ставиться підпис співробітника, що прийняв дане замовлення;

2. далі ці дані вводяться в електронну систему бронювання готелю, де даному замовленню привласнюється номер броні; замовникові називається прізвище співробітника, що прийняв це замовлення.

При запиті по телефону від приватної особи здійснюється бронювання і видається номер броні негайно. Повідомляючи номер броні, слід підкреслити важливість цього номера при заселенні. При телефонному запиті на бронювання від компанії співробітник відділу бронювання обов'язково просить підтвердити запит факсом від компанії. Підтвердження бронювання готелю висилається в цьому випадку лише після отримання факсу. В разі запиту по телефону готельні номери пропонуються лише за базовим тарифом.

При телефонному бронюванні дуже важливе уважне ставлення до клієнта, оскільки враження від цієї розмови визначить його відношення до готелю в цілому. Для клієнта важливо, як довго він буде чекати відповіді, оскільки за нормами слухавку мають зняти максимум через п'ять гудків. Знімати трубку повинен співробітник, що володіє інформацією про завантаження готелю. У готелі, у випадку прийняття замовлення на номери по телефону, розроблені спеціальні бланки. У них необхідно лише робити відмітки в потрібних графах, а не записувати цілком заявку. Такі самі бланки є й у спеціальному розділі комп'ютера відділу бронювання. Завжди співробітники, що робили бронювання інформують клієнтів про умови ануляції і про політику гарантованого і негарантованого бронювання. Завершують розмову, як правило, вдячністю за дзвінок і вираженням надії на те, що гість скористається послугами готелю.

Бронювання номерів та місць за допомогою факсу здійснюється наступним чином. Листи-заявки присилаються на фірмових бланках, в яких мають бути реквізити компанії, номер контактного телефону і факсу, обов'язково має бути присутнім печатка організації і підпис відповідальної особи, що направляє дану заявку в готель. У листі-заявці, окрім прохання забронювати номер або місце для вказаної людини або групи людей, має бути присутньою інформація про терміни розміщення, категорію номерів, формі оплати за розміщення і інше. Також можуть бути вка-

зані додаткові відомості або прохання (трансфер, номер для тих, що не палять, гість-інвалід, гість з маленькою дитиною, особливе приготування номера до заїзду, номер поряд з ліфтом, вигляд з вікон на Республіканський стадіон або місто, ранній заїзд, виписка пізніше розрахункової години, подарунки в номер, додатковий халат, тихий номер тощо).

Готелем розроблена власна форма заявки на бронювання. Ця форма висилається, як правило, потенційним клієнтам при необхідності в розміщенні. Форма заявки на бронювання також розміщена на сайті готелю. Клієнтам потрібно заповнити графи бланка і переправити його в готель факсом, поштою, e-mail, з кур'єром. На заявку, отриману факсом, відповідь як позитивного, так і негативного змісту (відмова) дається обов'язково у письмовій формі протягом декількох годин. При відправці підтвердження бронювання в ньому вказується: ім'я і прізвище гостя; терміни розміщення; тип номера; ціна і послуги, що входять у вартість номера; номер броні; ім'я, прізвище і посада співробітника, що посилає підтвердження бронювання. В разі неможливості бронювання висилається ввічлива відмова, що містить вибачення, з вказівкою причини відмови.

Всі листи-заявки і відповіді на них зберігаються в архіві служби бронювання щоб уникнути яких-небудь непорозумінь і проблем, які можуть виникнути при поселенні гостей в готелі. Вимоги до оформлення і змісту заявок присланих поштою такі самі, як і до заявок на бронювання, що поступають факсом. На заявку, прислану поштою, відповідь дається письмово і відсилається поштою протягом одного-двох днів.

готель «Superior» надає можливість своїм гостям зробити бронювання через Інтернет. Для цього готелем розроблена власна Інтернет-сторінка яка містить всю детальну інформацію рекламного змісту про готель, а саме: місце розташування готелю, інформацію про типи та тарифи номерів, фотографії інтер'єрів номерів та інших приміщень готелю, опис видів сервісу, що пропонують в готелі, внутрішня інфраструктура, служби, інформація про контингент, що проживає в готелі, відгуки клієнтів. Крім того, на Інтернет-сторінці готелю є форма заявки на бро-

нювання, скориставшись якою, клієнт може забронювати самостійно для себе номер, який йому найбільше підходить.

Порядок роботи під час Інтернет-бронювання наступний:

1. Клієнт заходить на WEB-сайт системи Інтернет-бронювання і знайомиться з правилами бронювання.
2. Переконавшись в наявності вільних номерів, заповнює необхідні інформаційні поля, які включають паспортні дані, точну дату і час заселення, тривалість розміщення, координати для зворотного зв'язку і інші дані.
3. Після цього клієнт відправляє замовлення в систему електронною поштою.
4. Система автоматично обробляє замовлення (за винятком нестандартних випадків) і відправляє попереднє підтвердження з умовами внесення передоплати, а клієнт заноситься до листа очікування.
5. Після одержання відповідних гарантій (передоплати, гарантійного листа тощо) від клієнта останній одержує від агента остаточне підтвердження броні. Копія остаточного підтвердження відправляється в готель.
6. Тут бронь заноситься до графіку завантаження з наступною автоматичною зміною.

Заявки, розміщені на сайті готелю знімаються службою бронювання щогодини і мають першочерговий пріоритет при бронюванні.

Варто також відзначити, що готель підключений до глобальних каналів дистрибуції (GDS) за допомогою «безшовного» з'єднання, що дозволяє готелю здійснювати продаж номерного фонду в системах Amadeus, Galileo, Sabre і Worldspan. В результаті готель, використовуючи єдиний код GDS, стає доступним для більш ніж 800 000 турагентств у всьому світі.

На базі постійного аналізу каналів бронювання місць у готелі службою бронювання готелю «Superior» було встановлено, що більша кількість гостей бронюють онлайн 44% (Інтернет сторінка або глобальні системи бронювання), за допомогою телефона 28%, за допомогою факсу 22%, та 6% через посередників.

Наступна операція «Аналіз інформації з бронювання» у досліджуваному готелі «Superior» здійснюється залежно від каналів її надходження (заявки від туристських фірм, автоматичних систем бронювання, листи, факси, повідомлення, тощо); по датах заїзду (поточні, заявки подані в день поселення; перспективні - заявки на поточний місяць тощо); за формою оплати (готівкового, безготівково, нестандартні форми оплати); за громадянством і кількістю гостей (іноземні, громадяни України, громадяни СНД).

Технологічна операція «Визначення послідовності завантаження готелю» визначає порядок задоволення заявок. Насамперед, задовольняються заявки на бронювання від керівника готелю. Після цього виконується бронювання заявок, що надійшли від автоматичної системи бронювання. Договори, укладені з провайдерами цих систем, передбачають беззастережне виконання заявок, якщо номери були виставлені підприємством на продаж у системі. Зворотного зв'язку - підтвердження заявок - система не передбачає. Після цього виконуються заявки від туристських фірм. В останню чергу, виконуються заявки, отримані по факсу, пошті, телефону тощо.

Наступна технологічна операція - підтвердження заявки на бронювання. Процес оформлення підтвердження бронювання у досліджуваному готелі відбувається таким чином.

1. При отриманні листа-заявки на розміщення співробітник відділу бронювання заповнює відповідний бланк (New Reservation) або вносить найбільш важливі дані з листа-заявки на розміщення в журнал резервування номерів. Далі він реєструє дану заявку в електронній системі бронювання готелю і привласнює їй порядковий номер. Всі бронювання вводяться в комп'ютерну систему протягом 1-2 годин. На підставі введеної інформації формується перспективний графік завантаження готелю.

При реєстрації заявки на бронювання особливу увагу звертають на тип бронювання і форму оплати. При гарантованому бронюванні в заявці мають бути вказані реквізити платіжних документів, що гарантують отримання оплати за номер

при неприбутті гостя або пізній ануляції бронювання клієнтом (номер кредитної карти клієнта або номер банківського переказу). Чим більше інформації буде внесено до електронної системи бронювання, тим якісний і швидше відбуватиметься процес поселення і виписки клієнтів.

2. Співробітник відділу бронювання готує підтвердження бронювання, куди вносяться всі необхідні дані. Номером підтвердження (Confirmation number) буде той же номер, під яким була зареєстрована заявка на розміщення. З огляду на те, що в готелі «Superior» вже є бланки підтверджень заявок на бронювання, як вже закладені в електронну систему бронювання, так і бланки, віддруковані друкарським способом. Підтвердження бронювання здійснюють тією ж мовою, якою була складена заявка на розміщення. Основними мовами, вживаними в діловому листуванні при бронюванні номерів в готелі «Superior» є російська, англійська. Текст підтвердження бронювання багато в чому залежить від типу бронювання. При гарантованому бронюванні вказується період очікування гостя, після якого набирають чинності штрафні санкції, вживані в разі пізньої ануляції замовлення на розміщення або неприбуття в готель. При негарантованому бронюванні вказується час, до якого гість може розраховувати на отримання заброньованого ним номера.

3. Співробітник відділу резервування посилає підтвердження бронювання по номеру факсу, вказаного в листі-заявці на розміщення від компанії, фірми або приватної особи. Співробітник повинен переконатися в тому, що підтвердження бронювання отримане адресатом факсом в повному об'ємі, без спотворень. Підтвердженням благополучного здобуття послання в цьому випадку буде відповідь «ОК» на спеціальному бланку-рапорті (Transmission control receipt), що видається факсом. В разі отримання нечіткого послання (змащеного або нечитабельного тексту) факс видасть відповідь «Error» або «Poor line condition».

4. Всі зареєстровані листи-заявки на розміщення, підтвердження бронювання на ці заявки і позитивні підтвердження прийому факсу адресатом сортуються по датах заїзду і зберігаються у відділі бронювання до моменту прибуття гостя в готель. Це необхідно для уточнення деталей розміщення при заїзді гостя. Після

від'їзду гостей ці документи архівуються на випадок уточнення яких-небудь деталей про розміщення клієнта у минулому.

Інколи в бронюванні відбуваються зміни. Клієнти не повністю анулюють замовлення, а лише частково змінюють умови. Це стосується, перш за все, термінів розміщення, кількості персон, категорії номера, особливих побажань гостей. Такі зміни фіксуються співробітниками відділу бронювання в спеціальному бланку або робляться позначки в журналі реєстрації заявок на розміщення. Всі зміни в бронюванні мають бути також внесені до комп'ютерної системи. Якщо зміни можливі, то співробітник відділу бронювання вносить зміни до вже наявного підтвердження, коректує окремі деталі бронювання і висилає в адресу клієнта факс з позначкою «перепідтвердження» (reservation reconfirmation). Співробітникові відділу бронювання слід повідомити про зміни в ті відділи, яких ці зміни стосуються. Якщо броню неможливо змінити із-за зайнятості готелю в запрошувані дати, то потрібно запропонувати клієнтові альтернативні числа і категорію номера, а також запитати, чи хоче він бути включеним в лист очікування. Листи очікування перевіряються щодня. Якщо номери звільняються, співробітники відділу бронювання дзвонять клієнтам, внесеним до листа очікування. Пріоритет визначається менеджером відділу.

Якщо бронювання неможливе за певними причинами, то у такому разі відділ бронювання висилає офіційну відмову в розміщенні, що містить вибачення, причину відмови, повідомляє період поліпшення ситуації з вільними номерами виражає надію на подальшу співпрацю.

У досліджуваному готелі «Superior» прийнятні різні типи бронювання: гарантоване, негарантоване та «надбронювання» («овербукінг»).

Гарантоване бронювання у досліджуваному готелі, як правило, пропонується для юридичних осіб, компаній, турагенств, з якими готель має договірні відносини в яких прописані всі умови оплати, фінансова відповідальність за неприбуття, або приймає від них заявки на фірмових бланках з підтвердженням оплати за бронювання. Також гарантоване бронювання у досліджуваному готелі практикується

при роботі з іноземними гостями. Зокрема, для надання їм візової підтримки, готель бронює номери під гарантію кредитної картки.

Негарантоване бронювання в більшості випадків здійснюють фізичні особи під час передачі заявки по телефону, факсу, електронній пошті, скайпу тощо. У відповідь відправляється «Негарантоване підтвердження», в якому вказується термін дії заявки (як правило, три години з того часу, який вважається контрольним для заїзду). Якщо гість затримується довше цього часу, номер віддається у вільний продаж, щоправда, лише після дзвінка менеджера з бронювання клієнту щодо причини затримки. Якщо гість запізнився й приїхав після ануляції броні, готель надає йому будь-який інший вільний номер.

У досліджуваному готелі «Superior» застосовують продуману політику бронювання місць понад наявних у наявності, що скорочує випадки неявки гостей. Як правило, це стосується номерів нижчої категорії. Як правило, відсоток, який ставиться на перебронювання не вище 1-2% від загальної кількості заброньованих номерів. Крім того, цей відсоток також залежить і від категорії гостей. Так, наприклад, якщо заїжджає група туристів, то відсоток менший, оскільки випадки не заїздів груп небагато. Якщо більшість гостей, що забронювали номери - індивідуальні туристи, то тут відсоток пере бронювання вищий. Так, одне з досліджень показало, що бронювання за день до прибуття або в день прибуття має більш високий показник по шкалі неявки, чим більш раннє бронювання. Аналіз видів часу бронювання і сегментів клієнтів, що роблять бронювання, дозволяє побудувати модель політики бронювання місць понад наявних у наявності.

Отже, проведене дослідження процесу бронювання та резервування місць в готелі «Superior» показало, що в готелі використовують всі можливі способи, типи бронювання та резервування місць.

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

Виселення (Check-Out)

Процес реєстрації та розміщення гостя складається з зустрічі, реєстрації, вручення ключа і супроводу до номера.

Можливі два види зустрічі: в аеропорту або на вокзалі (на далеких підступах), а також перед входом до готелю або у вестибюлі (на ближніх підступах).

Зустріч на далеких підступах дозволяє до прибуття в готель познайомитися з гостем, скласти або скорегувати програму обслуговування, розповісти про готель і послуги, що надаються. Про таку зустріч домовляються при бронюванні. У готелях високого класу гостей зустрічає швейцар, що вітає їх біля входу.

У невеликих готелях гість підходить до стійки служби прийому і розміщення, де його вітає адміністратор. Якщо клієнт приїжджає до готелю не перший раз, то бажано звернутися до нього по імені. Це справить на нього позитивне враження. Також у багатьох готелях адміністратор стоїть за стійкою, а не сидить. Цим він підкреслює свою повагу до гостя.

Процес реєстрації відрізняється в готелях різної категорії за часом і якістю обслуговування, але інформація про гостя скрізь однакова. У готелях, що мають автоматизовану систему, реєстрація проходить дуже швидко.

Розрізняють два типи клієнтів, що прибувають для реєстрації. Одні з них заздалегідь забронювали місця в готелі, інші ні. Поселення в готель клієнтів по броні в автоматизованих готелях займає кілька хвилин. До речі в одному з японських готелів час від вітання до одержання ключа займає 45 с.

При попередньому замовленні дані про клієнта уже відомі із заявки на бронювання. Адміністратор уточнює номер заявки, вибирає необхідний модуль у комп'ютерній системі і здійснює реєстрацію. Від гостя потрібно лише підписати реєстраційну картку.

Процес реєстрації гостей без попереднього бронювання займає більше часу, іноді до 5 хв. У даному випадку адміністратор враховує характер розміщення, необхідного гостю.

Крім того, у процесі спілкування з гостем потрібно обговорити такі питання, як вартість номера, терміни розміщення, порядок оплати. Під час цього обговорення працівник готелю має задати питання, що дозволять судити про платоспроможність гостя. Нормальним для більшості готелів є прохання до гостя показати його кредитну картку, що є свого роду гарантією його платоспроможності.

При цьому готель зобов'язаний укласти з гостем договір на надання послуг. Договір на надання послуг укладається при пред'явленні гостем паспорта, або іншого документа, що підтверджує його особу.

Якщо підтвердження на розміщення отримано, гість заповнює реєстраційну картку (анкету), що є договором між Виконавцем і Споживачем. В анкеті гість вказує адресу свого постійного місця проживання, адресу організації, що оплачує проживання (якщо оплата здійснюється третьою особою), і вид платежу (готівка, кредитна картка або чек).

Анкета-документ, що дає право на заняття номера або місця в номері, тобто надає дозвіл на поселення, має бути заповнена в двох екземплярах (для касира і портье або чергового по по-верху і в картотеку для контролю виїзду).

Після оплати гість одержує 2-й екземпляр рахунку. При реєстрації гостеві виписується рахунок за проживання. Він містить у собі тариф номера (або місця), помножений на число днів, оплату бронювання, оплату додаткових послуг, що гість замовляє при реєстрації і різні готельні збори.

Адміністратор заповнює візитну картку (картку гостя)-документ на право входу в готель і одержання ключа від номера. Картка гостя завжди виписується в одному екземплярі і повинна містити такі дані: прізвище гостя, номер кімнати і термін проживання.

Візитна картка містить дані, куди підношувачі багажу повинні заносити речі гостей. Для ідентифікації багажу зручно користуватися талонами, на яких записане прізвище власника, а після реєстрації вписується номер кімнати. Такий талон видає швейцар або підношувач багажу при вході гостя в готель. У такий спосіб спрощується робота підношувачів багажу. Якщо талона немає, то гість вказує на свій ба-

гаж, показує дозвіл на поселення, де записаний номер кімнати, і підношувач відносить багаж до номера. У номері він показує гостеві, як користуватися обладнанням і інформує про правила безпеки.

За стадією перебування гостя йде оформлення розрахунків і виїзд із готелю. У день від'їзду гість одержує повний розрахунок, його просять оплатити заборгованість і повернути ключі від номера, перш ніж залишити готель.

Функції виписки та оплати рахунку

Процес виписки і розрахунку покликаний нести три основні функції:

- регулювання балансу гостьового рахунка;
- своєчасне виявлення даних про наявність номерів, що звільнилися;
- контроль і ведення відповідних записів про перебування гостей.

У світовій практиці існують такі методи розрахунку клієнтів з готелями:

- оплата рахунків готівкою;
- запис суми рахунка на кредитну картку;
- відстрочка платежу шляхом прямого виписування рахунка;
- використання комбінації перерахованих варіантів.

У більшості готелів персоналу потрібно ознайомити гостя з можливими варіантами оплати при реєстрації. Таким чином, кредитні картки або інформація про прямо виписувані рахунки повинні бути надані гостеві заздалегідь, до виписування з номера. Це завчасне повідомлення дозволяє одержати підтвердження на дозвіл щодо використання кредитної картки або прямого банківського переказування. Це скорочує час з оформлення виїзду і дозволяє скоротити до мінімуму заборгованість готелю.

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

Служба прийому і розміщення повинна виявляти оперативність у питаннях інформації про номери, що звільнилися, у точній і доцільній формі.

Файл, що містить інформацію про гостя - це набір особистих його реквізитів і відомості щодо фінансового стану. Наявність такої інформації дозволяє працівникам готелю краще зрозуміти свою клієнтуру і забезпечити міцну базу для стратегічного маркетингу.

Файли, що містять інформацію про гостя, можуть отримати її з анкет реєстраційних карток або створені на основі точних комп'ютерних систем, що автоматично направляють відомості при вибутті гостя до файлу даних про гостя.

Відповідний аналіз даних історії гостя може забезпечити готель цінною конкурентоздатною інформацією на ринку готельних послуг.

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

В обов'язки Guestrelation входить вирішення будь-яких питань і проблемних ситуацій, що виникають у гостя готелю. Для цього потрібно мати хороший рівень англійської мови, щоб зрозуміти, наприклад, що намагається повідомити вам стурбований англієць, знайти потрібні слова, щоб заспокоїти його і без зволікання зв'язатися з потрібним департаментом готелю, який відповідальний за те щоб, усунути проблему, що викликала занепокоєння гостя.

Guestrelation володіє інформацією, що дуже потрібна відпочиваючим для незабутнього відпочинку: куди краще поїхати на екскурсії, в якому ресторані повечеряти, в якому клубі найкраща музика, де купувати сувеніри тощо.

Служба room-service, що забезпечує індивідуальне обслуговування в номері, стає все більш популярною як в готелях високого рівня, так і в більш демократичних готелях.

Спектр послуг, за які відповідають фахівці служби room-service, включає насамперед доставку напоїв і страв, що замовляються за спеціальним меню, в номер гостя. Ще одна функція служби room-service - підготовка номерів до прибуттю гостей категорії VIP. Якщо підрозділ обслуговування міні-барів в номерах входить в структуру служби room-service, до вищеперелічених додається ще одне завдання

- вчасно перевіряти міні-бари в номерах і поповнювати їх запас в міру необхідності.

Служба room-service напряду підпорядковується директору ресторану. Очолює службу менеджер, який щодня проводить тренінг з офіціантами. Менеджеру підкоряються бригадири - супервайзери, які координують роботу офіціантів при складанні та виконанні замовлень. Служба room-service працює за принципом ротації, тобто зміни не закріплені за певним супервайзером, офіціанти переходять з зміни в зміну в залежності від графіка. service може мати свою кухню зі спеціальним посудом та обладнанням, що допомагає зберегти потрібну температуру їжі. Робоче приміщення room-service оснащено спеціальним шпилькою-стелажем, який заповнюється таями. Кожен піднос заздалегідь накривають полотняною серветкою, ставлять на нього набір, що складається з джему, конфітюру і меду в індивідуальній упаковці, чашку з блюдцем. Безпосередньо перед доставкою сніданків в номери підноси заповнюють свіжими продуктами.

Режим роботи room-service цілодобовий. Співробітник цього підрозділу (його посада називається order taker) приймає замовлення від проживаючих у готелі на обслуговування в номерах сніданками, обідами або вечереми. Він повинен не тільки прийняти замовлення за спеціальним меню, а й узгодити із замовником спосіб приготування страви, час подачі, вид сервіровки, особливості обслуговування. Приймавши замовлення, order taker обов'язково попереджає про час його приготування. Разом із замовленням гість отримує чек, який оплачує відразу або при виїзді з готелю, картку з побажанням приємного апетиту і проханням повідомити, коли можна буде прибрати посуд.

У кожному готельному номері обов'язково є спеціальні карти меню сніданку. На них наведено весь асортимент континентального, європейського, американського, російського, дієтичного, вегетаріанського сніданків. карти меню відрізняються за кольором. Гість відзначає вибрані страви, напої і вивішує на двері номера. Вночі їх збирають чергові офіціанти. Для зручності роботи всі дані з карт меню переносять на спеціальні бланки.

У номерах готелів застосовують таку додаткову послугу, як міні-бар. У службі room-service передбачені спеціальні штатні одиниці, які обслуговують міні-бари в номерах. Заповнення міні-бару продукцією певного асортименту здійснює супервайзер після підготовки готельного номера до проживання гостей. Кожний готель має карту вин, куди входять найбільш популярні алкогольні напої в невеликих ємностях, а так само вироби в дрібній розфасовці: горішки, шоколад, соломка, печиво та ін.

Працівники room-service повинні мати високий професійний рівень, проявляти оперативність у виконанні замовлення, забезпечувати взаємозамінність і взаємовиручку.

1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

Проектування готелю передбачає урахування особливостей його функціонування та експлуатації. Тому, необхідно врахувати, що клінінгові операції у готелі є необхідною складовою проекту і визначається комплексом заходів і дій, що потребують спеціальних приміщень, обладнання, інвентарю та комунікацій.

У клінінговий комплекс необхідно включати не тільки миття підлоги, миття вікон або хімічистка килимів, але і догляд за кімнатними рослинами, акваріумами та водоспадами, забезпечення чистого повітря у приміщеннях, догляд за обладнанням, тощо.

Розрізняють такі види прибирання:

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

Одним з інноваційних напрямів у галузі професійного прибирання в готелях є зелений клінінг, під час якого використовуються засоби і технології, спрямовані на мінімізацію шкідливого впливу на організм людини і навколишнє середовище. Сюди входить використання засобів для чищення на основі натуральних

компонентів, зниження водоспоживання і кількості використаних хімікатів за рахунок застосування методів попередньої підготовки матеріалів, використання інноваційних матеріалів та інвентарю, підвищення енергоефективності апаратів і машин і т.д.

Принцип роботи екологічних очисників заснований не на видаленні забруднень за допомогою їх розчинення (лужні очисники) або вступу в хімічну реакцію (кислотні очисники), а на відділенні бруду від поверхні за допомогою водної основи та органічних сполук.

Однією з новинок в даному напрямку є миючі пробіотики - очисники, до складу яких входять миючі компоненти й корисні бактерії, що борються не тільки з забрудненнями, але і з шкідливими мікроорганізмами і бактеріями. Проте дані засоби потребують ще додаткових досліджень і не так ефективно справляються з особливо стійкими забрудненнями, як звичайні хімікати за однаковий проміжок часу.

Використовувати меншу кількість хімікатів і води дозволяють властивості серветок з мікрофібри, а також – застосовувати розчини замість концентратів, що є важливим аспектом у програмі зеленого клінінгу. Останнім часом досить широкий розвиток отримали пароочисувачі, які є найбільш поширеними пристроями для прибирання за програмою зеленого клінінгу.

Пароочисувачі добре очищають тверді підлогові покриття, кахель, скло, дзеркала. Пара під тиском ефективна при боротьбі з мікроорганізмами і бактеріями. Разом з цим використання пароочисника для чищення текстильних поверхонь рекомендується тільки з метою їх розгладження і освіження зовнішнього вигляду в готелі. Для повної та ефективної очистки сильних або застарілих забруднень (особливо на підлогових покриттях) рекомендується використання дискових машин та спеціальних засобів для чищення.

Технології, спрямовані на зменшення шкідливого впливу на навколишнє середовище, пов'язані також з проблемою споживання електроенергії та води. На даний момент одним з напрямків зеленого клінінгу є зниження споживаної

пристроями енергії. Для цього створюється вискоєфективне обладнання зі зниженою потужністю, встановлюються інтелектуальні системи, контролюючі вихідну потужність у відповідності з поточним завданням, розробляються хімізасоби, які утворюють невелику кількість піни, що дозволяє використовувати меншу кількість води. Японські вчені винайшли метод очищення стін і вікон без участі людини. Метод заснований на хімічних реакціях, що відбуваються всередині покриття стіни, – під впливом сонячного світла бруд органічного походження, окислюючись, розпадається на воду і вуглекислий газ. Тобто, так звані фотокаталізатори залишають вікна і стіни чистими. Покритий складом ЕСО-ЕХ двоповерховий будинок середнього розміру очищає такий же об'єм повітря як і п'ятнадцять тополь, це в шість разів продуктивніше попередника ЕСО-700. Брудовідштовхуючий ефект дозволяє заощадити на мийці фасадів готелів. За оцінками, загальна площа стін будівель вже покритих даною продукцією компанії складає тринадцять мільйонів квадратних метрів по всій країні, і очищає навколишнє середовище як сімсот десять тисяч тополь.

Таблиця 1.16

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

№	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
Клінінгове обладнання			
1.	Пилосос Nilfisk-AdvanceUZ 878-878 В	Для сухого прибирання твердих поверхонь	20
2.	Машина VIPER FANG 18C	Для волого прибирання підлоги	35
3.	Magic System 710S Safety	Возик для покоївки	20
Інвентар			
1.	H2O Mop X5	Швабра	40
2.	Lysoform	Комплект для підмітання (віник і совок)	40
3.	Vikan	Набір для миття вікон	40
Миючі засоби			
1.	hacoMARBLE	Засіб для мармуру та інших вапнякових підлог	40 (3 кг)
2.	BROSSER 1TR-KL	Засіб для прибирання скла та дзеркал	60 (750ml)
3.	СУПЕРАКТИВ pH 0,5-2,5	Засіб для чистки всіх видів сантехнічних поверхонь	25 (5л)

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

На даний час стан організації надання SPA-послуг представлений різними моделями, які мають свої особливості і у випускному кваліфікаційному проекті доцільно запропонувати якусь із них. Класифікація сучасних моделей SPA будується по культурно-географічній ознаці. Виділяють американську, французько-італійську, австрійську, німецьку, східну й слов'янську моделі SPA.

У проектованому готелі "Superior" будуть надаватися послуги:

- Санаріум
- Масаж
- Косметологія обличчя
- Косметологія тіла
- Сауна
- Лазня
- Хамам.

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

Конференц-сервіс (Conference).

Готель «Superior» також підходить для святкування особливих подій: весілля, ювілеїв, днів народження.

В залі універсального призначення можливе проведення корпоративних заходів, представлені нешаблонні бізнес-тренінги, тимбілдинги (тренінги з командоутворення) і корпоративні свята.

Івент-менеджери готелю допоможуть організувати і провести будь-який захід і втілити в життя найоригінальніші ідеї.

Для проведення особливої події використовується ресторан, зала універсального призначення, літні майданчики. Наявність звукового та світлового обладнання гарантує високий рівень івенту.

1.5. Ресторани. Бари

Надання послуг харчування є невід'ємною ознакою гостинності, престижу закладу розміщення, тому в проєктованому готелі 5* «Superior» особлива увага приділяється організації надання послуг ресторанного господарства. Ресторан матиме європейську кухню. Європейська кухня характеризується достатком м'ясних і овочевих страв, а також вторинну роль в ній виконують різні приправи і соуси при готуванні (через характерне бажання зберегти істинний смак компонентів).

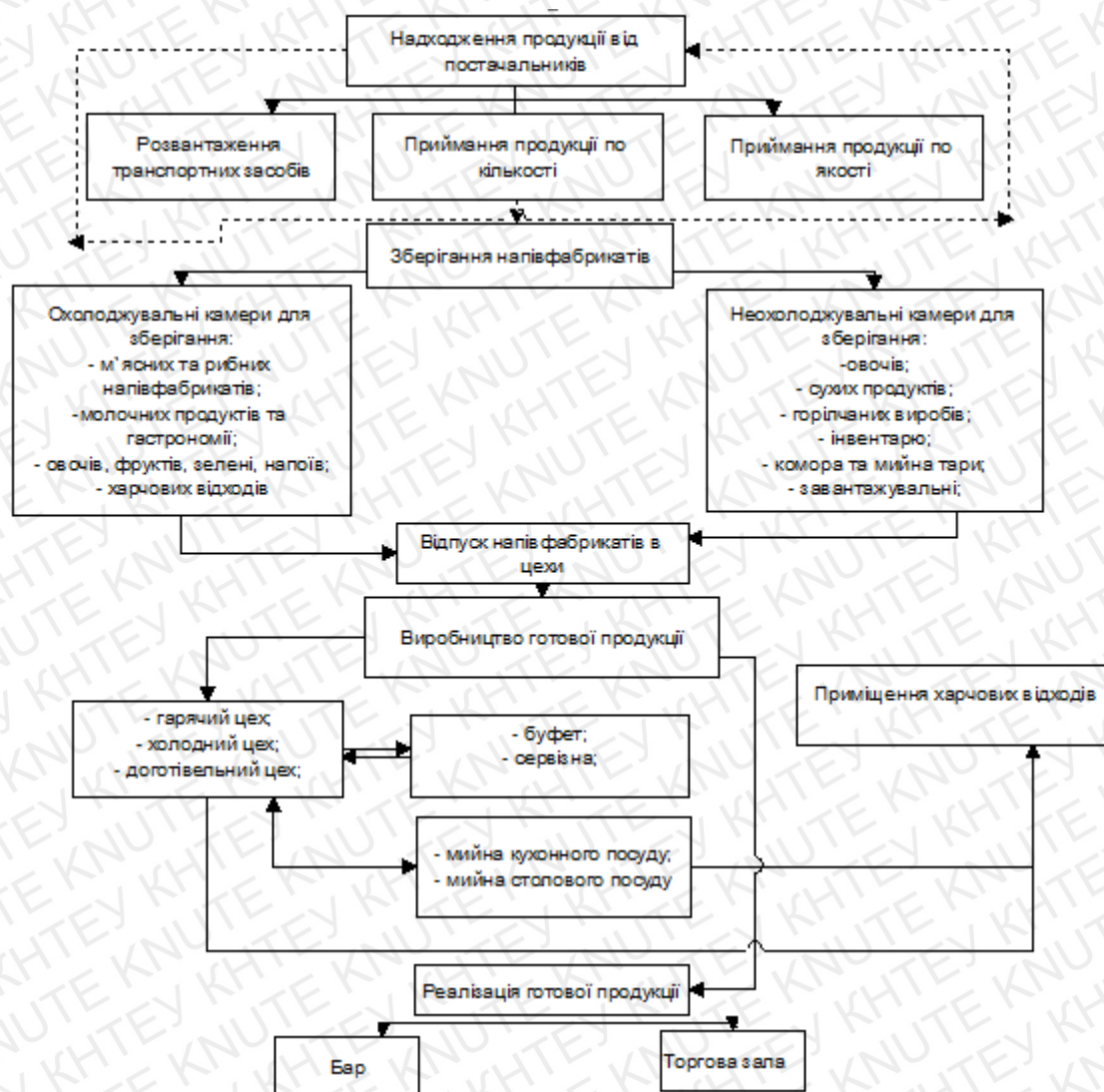


Рис. 1.2. Схема виробничо-торгівельної структури закладу ресторанного господарства

Схема виробничо-торгівельної структури ресторану показана на рис 1.2.

Вестибуль слугує для входу відвідувачів до закладу. Тут передбачено розміщення, санвузлів для відвідувачів та гардеробу. Площа вестибулю закладу складає 69 м^2 (включно з гардеробом і вбиральнями). Гардероб в закладі матиме площу – 13 м^2 , вбиральні – 16 м^2 .

Просторове забезпечення сервісного процесу показано на рис.1.3.

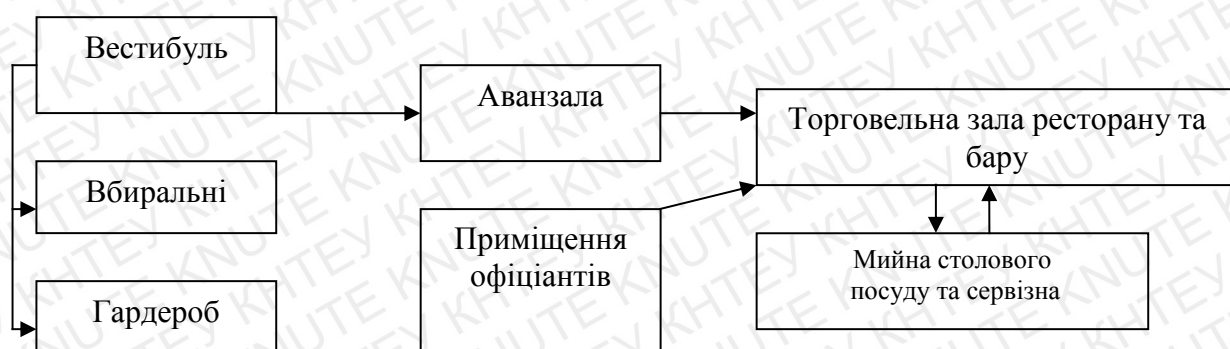


Рис. 1.3. Просторове забезпечення сервісного процесу в закладі ресторанного господарства

Вбиральні обладнані унітазом, умивальником, автоматичним пристроєм для сушіння рук, диспенсерами рідкого мила (4 шт.), тримачами для паперових рушників і серветок із логотипом закладу (4 шт.), бачком із кришкою для використаних паперових рушників і дзеркалом на неповний зріст. Тамбури вбиралень слугують перехідними зонами між санвузлами та іншими приміщеннями для відвідувачів. Вони також обладнані умивальником та дзеркалом. Площа кожної вбиральні складає 6 м^2 .

Торговельна зала – приміщення, в якому безпосередньо відбувається обслуговування споживачів. За призначенням у закладі є зала ресторану на 200 місць та зала бару на 30 місць. Площа залу визначається за нормативами: $1,4\text{--}2,2 \text{ м}^2$ на 1 місце в закладі. Площа залу становить – $200 \cdot 2 = 400 \text{ м}^2$ та $30 \cdot 2 = 60 \text{ м}^2$.

Інтер'єр залу оформлений відповідно до обраної концепції. Підбір меблів відповідає загальній ідеї закладу та запитам потенційних відвідувачів. Поелементна схема процесу обслуговування наведена у таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	- Надання попередніх послуг; - Паркування автомобілів; - Хостес;	- Вестибюль; - Гардероб верхнього одягу; - Санітарний вузол; - Аванзала;	- Гардеробна стійка; - Полиця для зберігання засобів гігієни; - Обладнання для дрібного ремонту; - Стійка адміністратора; -М'які меблі ;	- Гардеробник; - Паркувальник; - Хостес; - Адміністратор; - Відвідувач
Послуг харчування та відпочинку	Надання послуг харчування, обслуговування та відпочинку	- Торговельна зала; - Барна стійка; - Зала універсального призначення; - Естрада	- Меблі та обладнання торговельної зали; Столовий посуд, набори; - Столова білизна; - Елементи інтер'єру;	- Адміністратор; - Офіціант; - Хостес; - Відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- Торговельна зала; - Сервізна; - Бар; - Мийна столового посуду; - Приміщення офіціантів; - Приміщення для зберігання музичних інструментів	-Торговельно-технологічне устаткування;	-Спеціаліст відповідного спрямування; - Споживач

Площі приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства наведено у таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства

Приміщення	Площа, м ²
Вестибюль (у тому числі гардероб і санвузли)	$S_{\text{вест}}=69 \text{ м}^2$
Гардероб	$S_{\text{гард}}=13 \text{ м}^2$
Санвузли	$S_{\text{св}}=8+8=16 \text{ м}^2$
Аванзал	$S_{\text{аванзалу}}=20 \text{ м}^2$
Торговельна зала ресторану	$S_{\text{ресторану}}=2*200=400 \text{ м}^2$
Торговельна зала Фреш-бару	$S_{\text{Фреш-бару}}=2*30=60 \text{ м}^2$
Приміщення офіціантів	12 м^2

Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

Важливим документом, який складається у закладі ресторанного господарства, є виробнича програма, що представляє собою перелік страв меню закладу із визначенням виходу однієї порції та кількості порцій, реалізованих впродовж дня. Для проектування діяльності ресторану необхідно розробити загальну виробничу програму закладу. Розроблення здійснюється на основі результатів маркетингових досліджень стосовно розрахунку завантаження зали закладу впродовж робочого дня.

На першій стадії розроблення визначаємо прогнозовану кількість споживачів. На тривалість приймання їжі впливає тип закладу ресторанного господарства і спосіб обслуговування. Погодинна кількість споживачів визначається за формулою 1.1:

$$n = \left(\frac{60}{t} \right) k N \quad (1.1)$$

де, n – кількість споживачів у торговельному залі за 1 год;

N – кількість місць в торговельній залі закладу;

t – середня тривалість прийому їжі одним споживачем;

k – коефіцієнт заповнення залу, частка від одиниці.

Правильність розрахунків перевіряється за рекомендованою денною оборотністю одного місця закладу, яка розраховується за формулою 1.2:

$$\eta = n_{\text{заг}}/N \quad (1.2)$$

Графік завантаження торгового залу ресторану на 200 місць наведено в таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 200 місць при проектуваному готелі

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, осіб
07:00-10:00	Шведський стіл			200
11:00-12:00	60	1,0	0,1	20
12:00-13:00	80	0,8	0,1	15
13:00-14:00	70	0,9	0,2	34
14:00-15:00	80	0,8	0,3	45
15:00-16:00	60	1,0	0,4	80
16:00-17:00	60	1,0	0,5	100
17:00-18:00	90	0,7	0,6	80
18:00-19:00	100	0,6	0,7	84
19:00-20:00	120	0,5	0,9	90
20:00-21:00	100	0,6	0,5	60
21:00-22:00	90	0,7	0,3	40
22:00-23:00	60	1,0	0,1	20
Всього відвідувачів за день				668
Оборотність				3,3

Таблиця 1.20

Прогнозована динаміка завантаженості зали Фреш-бару на 30 місць при проектуваному готелі

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, осіб
12:00-13:00	60	1,0	0,2	6
13:00-14:00	60	1,0	0,4	12
14:00-15:00	60	1,0	0,3	9
15:00-16:00	60	1,0	0,3	9

Продовження таблиці 1.20

16:00-17:00	60	1,0	0,3	9
17:00-18:00	60	1,0	0,5	15
18:00-19:00	60	1,0	0,7	21
19:00-20:00	60	1,0	0,9	27
20:00-21:00	60	1,0	0,7	21
21:00-22:00	60	1,0	0,6	18
22:00-23:00	60	1,0	0,4	12
23:00-24:00	60	1,0	0,2	6
Всього відвідувачів за день				165
Оборотність				5,5

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами здійснюємо на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи залу, за формулою (1.3):

$$n = N * m \quad (1.3)$$

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

N – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи залу, осіб;

m – середня споживана кількість страв групи за одне відвідування, порцій/осіб.

Визначаємо загальну кількість страв кожної групи для ресторану європейської кухні (табл. 1.21).

Таблиця 1.21

Погруповий розподіл страв ресторану європейської кухні на 200 місць

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Холодні закуски	1,94	1296
Гарячі закуски	0,34	227
Перші страви	0,24	160
Другі страви	1,24	828
Гарніри	0,24	160
Десерти	0,44	294

Продовження таблиці 1.20

Гарячі напої, л	0,44	294
Холодні напої, л	0,54	361
Кондитерські вироби, шт.	0,35	234
Алкогільні напої, л	0,20	134
Слабоалкогольні і алкогольні напої, л	0,04	29
Разом		3200

Таблиця 1.22

Погруповий розподіл страв Фреш-бару на 30 місць

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Холодні закуски	0,85	140
Фрукти та горішки	0,30	50
Білкові інгредієнти	0,41	68
Гарячі напої, л	0,35	58
Холодні напої, л	1,32	218
Разом		475

Виробнича програма ЗРГ наведена в таблиці 1.23-1.24.

Таблиця 1.23

Виробнича програма ресторану на 200 місць

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
1	2	3
Фірмові страви		
Креветки з сальсою на картопляних чіпсах	110/30/10	66
Салат Морська зірка з сиром, копченим тунцем, лососем, креветками, ікрою червоною, кунжутом	35/35/25/20/15/15	57
Французький холодець від шефа з півня і яловичини	70/40/40	48
Перець, фарширований гречкою з і м'ясом кролика	70/100/80	46
Холодні закуски		1296
Холодні рибні закуски і овочі		
Ікра червона	55	57
Лосось слабосолений з авокадо	100/50	30
Камбала з сиром пармезан	100/40	45
Вугор копчений з кунжутом	130/10	36

Продовження таблиці 1.23

Оселедець Норвезький з вареною картоплею і цибулею	80/50/15	60
Карпачо з тунця під томатним соусом	100/50	33
Лаваш з лососем, огірком, сиром	90/30/15/15	27
Креветки з сальсою на картопляних чіпсах	110/30/10	66
Устриці Паризькі	150	75
Свіжі овочі (помідор, огірок, перець, цибуля зелена, листя салату)	40/40/40/15/15	29
Салати рибні		
Салат з сиром, яйцем, огірком, яблуком, креветками, ікрою, лососем	25/25/30/25/10/25	63
Салат Шедевр з тунцем, перепелиними яйцями, рукколою, авокадо	40/40/20/40	48
Салат Морська зірка з сиром, копченим тунцем, лососем, креветками, ікрою червоною, кунжутом	35/35/25/20/15/15	57
Салат Португальський з салатом Айзберг, руколою, вугром, кедровим горіхом	50/20/40/30	42
Салати м'ясні		
Салат Голандський з телятиною, перцем, огірками, помідорами з соєвим соусом	35/35/35/35	30
Салат Цезар (салат ромен, куряча грудка, оливки, маслини, сир Пармезан)	20/40/20/20/30	54
Соната з помідорами, перцем, курячим філе, салатом, петрушкою	40/40/40/15/5	60
Салати овочеві		
Салат Грецький з помідором, огірком, болгарським перцем, маслинами, сиром фета	30/30/30/30/30	66
Салат Дивина з авокадо, огірком, рукколою, яблуком, соусом	35/35/30/35/15	54
Холодні м'ясні закуски та ін.		
Асорті м'ясне (балик, бекон, ковбаса с/к, шинка)	40/40/40/40	42
Італійське карпачо з телячої вирізки з листями рукколи та трюфельним маслом	110/15/25	32
Буженина з хріном	130/15	40
Французький холодець від шефа з півня і яловичини	70/40/40	48
Фуа-гра с карамелізованим яблуком і ягідним соусом	100/30/20	50
Мариновані овочі (помідор, огірок, шампіньйони, кольорова капуста)	40/40/40/40	36
Оливки	100	42

Продовження таблиці 1.23

Курча табака з соусом рокфор	200/80	53
Маслини	100	36
Білі гриби з зеленою цибулею	130/20	38
Гарячі закуски		227
Лососева ікра, з підсмаженою булочкою з маслом	50/70/30	31
Форель веселкова запечена з авакадо	100/50	36
Рулетики з баклажанів з копченим вугрем	100/50	20
Креветки з авакадо	80/60	34
Англійські курячі крильця смажені на мангалі	150	47
Гриби білі з вершками "Гамлет"	100/40	35
Деруни зі сметаною і смаженими грибами "Ренесанс"	100/25/25	24
Перші страви		160
Уха із стерляді Королева морів (картопля, стерлядь, морква, цибуля зелена, кріп)	300 (55/50/30/10/5)	42
Уха по-королівськи (картопля, стерлядь, лосось, сом, горох, цибуля, грінки)	400 (50/30/30/30/15/10/10/15)	40
Дієтичний суп з куркою, домашньою локшиною, морквою, цибулею, петрушкою	300 (50/25/25/15)	35
Грибний суп з галушками Мандрівний монах (картопля, гриби, галушки)	300 (40/50/40)	43
Другі страви		828
Рибні		
Стейк з лосося на мангалі	250/50	41
Сьомга під шафрановим соусом	200/40	53
Судак на пару з соусом (креветочний чи грибний)	150/35	41
Дорадо смажена, гриль чи на пару	200	46
Філе форелі під мигдальним соусом	200/40	49
Філе морського окуня (філе окуня, цибуля кримська, цибуля шалот, помидор чері, винний соус)	160/10/10/20/40	46
Клешні краба	200	70
Тигрові креветки-гриль з часниковим соусом	140/50	43
М'ясні		
Філе індики на грилі з кабачками	150/70	50
Медальйони з телятини в сметанному соусі з цибулькою і грибами	210/40/10/30	46
Телятина запечена з грибами та спаржею	250/80/70	67
Шашлик з телятини	200/50	85

Продовження таблиці 1.23

Свинная рулька запечена до хрусткої скоринки з смаженою картоплею, маринованими огірками і часниковим соусом	200/80/60/60	55
Вухо кабанчика запечене з сиром і часником	170/50/10	37
Перець, фарширований гречкою з і м'ясом кролика	70/100/80	46
Гарніри		160
Картопляне пюре	200	27
Рис з овочами (рис, помідор, морква, огірок, зелена цибуля, горох)	90/20/20/20/15/20	25
Капуста кольорова смажена Кастилія	220	26
Запечена картопля з сиром	180/50	32
Картопля смажена під часниковим соусом	150/40	33
Овочі гриль: помідор, баклажан, болгарський перець, шампінйони, цибуля	50/50/50/50/25	17
Десерти		294
Легкий мус з молочним шоколадом і лісним горіхом "Жемчужина"	150/50	30
Печене яблуко в шоколаді фаршироване родзинками, інжиром і горіхами	230/25/25/25	27
Маковий торт без борошна "Мона Ліза"	250	33
Морозиво в асортименті: ванільне, шоколадне, фруктовое, з топінгом чи шоколадом	250/25	69
Шоколадне тістечко з морозивом	100/50	36
Шоколадний фондан	100	49
Фруктова гірка (ананас, виноград, яблука, сливи, мандарин, ківі, банан)	40/40/40/40/40/40/40	50
Гарячі напої		294
Чай		
Чорний	400	21
Чорний з бергамотом	400	26
Зелений	400	30
Зелений з жасміном	400	28
Чай з м'ятою	400	33
Кава		
Еспрессо (Espresso)	30	24
Еспресо без кофеїну (Espresso decaffeinated)	30	24
Капучіно (Cappuccino)	150	20
Рістретто (Ristretto)	20	17
Амерікано (Americano)	100	21
Лате (Coffee Latte)	200	23
Какао (Cocoa)	250	27

Продовження таблиці 1.23

Безалкогольні напої		361
Коньяки та бренді		5
Хеннесси VS (Hennessy VS)	50	
Арарат 5* (Ararat 5*)	50	
Закарпатський (Zakarpatskiy)	50	
Текіла		2
Олмека бланко (Olmeca blanco)	50	
Лікери		2
Калуа (Khalua)	50	
Бейліс (Bailey's)	50	
Вина		48
Білі вина		
Піно Гріджіо біле	1 п	
Шаблі біле сухе	1 п	
Цинандалі біле сухе	1 п	
Алазанська долина біле н/с	1 п	
Червоні вина		
Руфіно Іль Дукале червоне сухе 2007	1 п	
Кьянті Барончіні червоне сухе 2006	1 п	
Бордо червоне сухе	1 п	
Медок червоне сухе	1 п	
Ігристі вина		40
Шампанське «Крим Брют»	100	
Шампанське «Крим» червоне	100	
Шампанське «Крим» напівсухе біле	100	
Шампанське (безалкогольне)	100	
Слабоалкогольні напої		29
Бланш де Брюсель (Blanche De Bruxelles)	0,5	
Оболонь (Obolon)	0,5	
Жигулі (Jiguli)	0,5	
Пиво Рогань безалкогольне	0,5	

Таблиця 1.24

Виробнича програма Фреш-бару на 30 місць

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Безалкогольні напої		218
Власне виробництво		
Фреш-карта		

Продовження таблиці 1.24

Апельсиновий	250	9
Грейпфрутовий	250	5
Морквяний	250	7
Яблучний	250	13
Ананасовий	250	8
Ківі-фреш	100	4
Лимонний	100	8
Грушевий	250	2
Полуничний	100	12
Селера-фреш	50	2
Буряковий	250	9
Гарбузовий	250	7
Банановий	100	11
Коктейлі-фреш		
Вітамінний (морква, селера)	300	10
Повний вперед! (ананас, банан, груша, манго)	300	12
Скубі-ду (морква, апельсин, яблуко)	300	14
Банана-спліт (полуниця, банан, апельсин)	300	15
Дрес-код (полуниця, апельсин, лайм)	300	13
Помідорка (томат, коріння селери, петрушка, Табаско)	300	7
Смузі-імунопідсилувач "Вітамінний ультиматум" (з імбирем)	300	12
Смузі-енегретик "Вибух енергії" (з петрушкою)	300	9
Смузі-афродізіак "Райський поцілунок" (з ягодами)	300	14
Закупні		
Мінеральна вода Евіан	330	1
Мінеральна вода Моршинська в асс.	500	2
Енергетичний напій „Ред бул”	200	1
Домашній ягідний лимонад	200	1
Сік „Сандора Голд” в асортименті	200	5
Мінеральна вода Бонаква (газ., негаз.)	500	2
Вода солодка Кола, Фанта, Спрайт	200	3
Холодні закуски		140
Сандвічі		
Сандвіч з тунцем	150	17
Сандвіч з куркою	150	14
Сандвіч з беконом та яйцем	150	18
Салати		
Салат «Радуга» (мікс із салатного листя з лососем, кедровими горішками та оливковою олією)	200	12
Салат «Ніжний» (мікс із гірких салатів і курячого філе з сметаною)	200	13

Продовження таблиці 1.24

Салат «Горішок» (суміш свіжих фруктів з вершками та горіховим асорті)	200	15
Ромен (кос-салат)	20	3
Айзберг	20	3
Фрізе (кудрявий цикорій)	20	1
Ендівій (цикорій)	20	2
Рось	20	2
Рокет	20	3
Крес-салат	20	4
Нічна фіалка (вечерниця)	20	1
Лоло-россо	20	3
Шпинат	20	4
Баттерхед	20	1
Рукола	20	5
Овочі		
Томати	30	1
Огірки	30	2
Редис	30	3
Дайкон	30	3
Морква	30	1
Цибуля біла	30	4
Спраути (пророщене сім'я сої)	30	3
Суміш овочевих чіпсів	10	2
Фрукти та горішки		50
Апельсин	30	7
Яблуко	30	10
Грейпфрут	30	4
Лимон	15	3
Грецькі горішки	10	10
Кешью	10	6
Мигдаль	10	5
Кедрові горішки	5	5
Білкові інгредієнти		68
Креветки відварені очищені	30	18
Філе лосося охолоджене	50	14
Морські мідії відварені	50	12
Філе курки відварене	50	10
Філе індики відварене	50	9
Філе кролика запечене	50	5
Гарячі напої		58
Чай „Чайна країна” в асортименті (чайничок на 2 чашки)	300	20

Продовження таблиці 1.24

Кава ристретто	40	4
Кава еспрессо	60	3
Кава американо	100	8
Кава маккіато	200	5
Кава лате	200	7
Кава фраппе	300	5
Кава капучіно	120	3
Кава дікаф (без кофеїну)	250	3

Сировинне забезпечення виробничої програми

На другій стадії конструювання технологічного процесу проектного закладу формуються сировинні запаси, системи їх постачання і зберігання на основі логістичних досліджень, проведених під час виробничої практики.

У закладі застосовуємо стратегію поповнення запасів до максимуму. В цьому випадку організовуємо зберігання 1-10 денного запасу (залежно від групи сировини (товару) і здійснюємо розрахунок добової кількості сировини.

Кількість денної сировини, яка необхідна закладу ресторанного господарства, відображено в таблиці 1.25.

Таблиця 1.25

Добова потреба в сировині, продуктах за товарними групами для ЗРГ при готелі

Найменування сировини	Всього, грам
Часник	0,14
Біла квасоля	4,756
Чорна квасоля	3,406
Імбир	1,1
Шпинат	9,63
Гриби шампіньони	11,45
Томати	23,53
Перець болгарський	18,83
Цибуля	19,02
Селера	7,73
Спаржа	10,37
Томати Черрі	4,92
Артишоки	2,12
Салат	9,36

Продовження таблиці 1.24

Баклажан	7,76
Картопля	12,82
Руккола	1,68
Зелений перець	2,32
Петрушка	3,22
Горох	10,26
Огірки	6,88
Морква	18,00
Брокколи	3,07
Капуста	10,96
Лосось	20,55
Камбала	14,31
Креветки	16,24
Кальмар	5,6
Мідії	4,93
Вугор	2,89
Краби	4,27
Устриці	2,08
Тунець	5,22
Восьминіг	3,11
Сом	9,12
Стерлядь	8,76
Оселедець	4,23
Судак	8,76
Форель	6,77
Поросячі ніжки	6,74
Пармська шинка	11,87
Курятина	17,98
Вуха кабана	3,06
Бичачі хвости	4,02
Телятина	6,76
Качине філе	2,56
Качині ніжки	4,5
Яловичина	8,94
Баранина	4,8
Кролятина	1,75

На основі визначених необхідних обсягів сировини та напівфабрикатів закладу ресторанного господарства при готелі, організації роботи його складського господарства і виду технологічного процесу виробництва (на сировині або на

напівфабрикатах) розроблено структуру складських приміщень і визначено площу на основі даних наведених в ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі.

Розрахунки наведено у таблиці 1.26.

Таблиця 1.26

Структура і площі складських приміщень закладів ресторанного господарства при проектуваному готелі

Елемент процесу	Тип, марка устаткування	Кількість шт.	Площа під устаткування, м²	Загальна площа приміщення, м²	Професійно-кваліфікаційний склад		
Завантажувальна зона							
Завантажувальна							
Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів, приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Стелаж KAYMAN СК-241/0606	3	1,1	18,00	комірник, вантажник		
	Підтоварник KAYMAN ПТ-43/0510	3	1,5				
	Вантажний візок Abat ТГ-7-2	1	0,09				
	Ваги підлогові CAS DB II-60E	2	0,18				
	Приміщення комірника						
	Стіл письмо вий	1	0,96	7,00	комірник		
	Шафа для паперів	2	0,64				
	Стілець	2	0,32				
	Комп'ютер	1	-				
Складська зона							
Охолоджувальна м'ясо-рибна камера							
Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Стелаж KAYMAN СК-241/0606	3	1,1	5,00	комірник вантажник		
	Підтоварник KAYMAN ПТ-43/0510	2	1,0				
	Охолоджувальна молочно-жирова та гастрономії камера						
	Стелаж KAYMAN СК-241/0606	3	1,1	5,00			

Продовження таблиці 1.26

	Підтоварник КАУМАН ПТ-43/0510	2	1,0		
	Охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені				
	Підтоварник КАУМАН ПТ-43/0510	2	1,0	6,00	
	Стелаж КАУМАН СК-241/0606	3	1,1		
	Комора бакалійних товарів, вино-горілчаних та інших напоїв				
	Підтоварник КАУМАН ПТ-43/0510	2	1,0	8,00	
	Стелаж КАУМАН СК-241/0606	3	1,1		
	Комора сухих продуктів				
	Підтоварник КАУМАН ПТ-43/0510	2	1,0	7,00	
	Стелаж КАУМАН СК-241/0606	3	1,1		
	Комора та мийна тари та інвентарю				
	Ванна мийна КАУМАН ВМ-311/600	1	0,38		
	Стелаж КАУМАН СК-241/0606	3	1,1	16,00	
	Підтоварник КАУМАН ПТ-43/0510	3	1,5		

Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

У зв'язку з тим, що заклад ресторанного господарства майже повністю працює на напівфабрикатах, то передбачено спеціальне приміщення — доготівельний цех, де доробляються напівфабрикати низького ступеню готовності

з м'яса, овочів та риби. В доготівельному цеху є три лінії обробки: н/ф з риби та морепродуктів, н/ф з овочів та н/ф з м'яса.

Доготівельний цех обробляння м'ясних, овочевих та н/ф з риби та морепродуктів – це окремий цех закладу, у якому здійснюється гідро-механічне кулінарне оброблення напівфабрикатів низького ступеню готовності з овочів, зелені, грибів, м'яса, риби і виробляються напівфабрикати (нарізані овочі, миті зачищені гриби, порційні та дрібношматкові напівфабрикати з м'яса, птиці, кролика, риби, морепродуктів). У цеху організовуються робочі місця для зачищення, миття та механічного обробляння овочів, зелені, м'яса, птиці, риби, а також організовується зберігання напівфабрикатів.

Згідно з асортиментом страв, які виготовляються у закладі ресторанного господарства, доготівельний цех включатиме технологічні лінії оброблення м'ясо-рибних та овочевих напівфабрикатів (рис. 1.4).

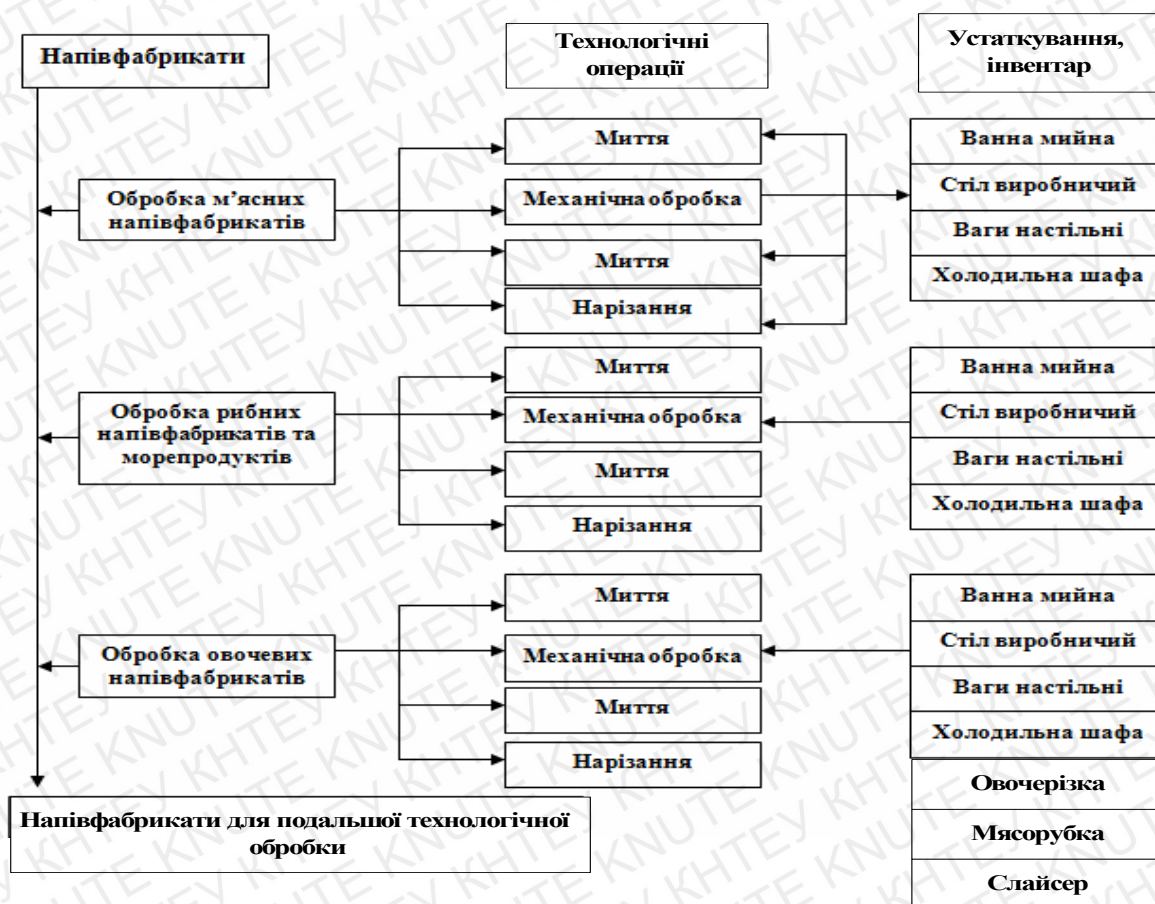


Рис.1.4 Структурно-технологічна схема організації роботи доготівельного цеху

Чисельність робітників виробництва розраховують за формулою 1.4.

$$N_1 = \sum \frac{n_d}{H_e \cdot \lambda} \quad (1.4)$$

де

N_1 — кількість робітників, осіб,

n_d — кількість страв, що виготовляється, чи кількість сировини, що переробляється, шт. (кг),

H_e — норма виробітку одного робітника за робочий день нормальної тривалості, шт. (кг),

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

Розрахунок робітників доготівельного цеху наведено в таблиці 1.27.

Таблиця 1.27

Розрахунок чисельності робітників доготівельного цеху

Виробнича програма			Розрахунок кількості працівників	
Назва сировини	Добова кількість, пд кг	Технологічне оброблення	Норма виробітку, H_e , шт(кг)	Кількість робітників, чол.
Лінія оброблення овочевих напівфабрикатів				
Часник	4,14	Очищення, миття, нарізання	150	0,03
Біла квасоля	4,756	Миття, замочування	75	0,02
Чорна квасоля	3,406	Миття, замочування	75	0,05
Імбир	1,1	Очищення, миття, нарізання	150	0,01
Шпинат	9,63	Миття	75	0,15
Гриби шампіньони	11,45	Доочищення, миття, нарізання	100	0,13
Томати	23,53	Миття, нарізання	200	0,13
Перець болгарський	18,83	Миття, очищення, нарізання	250	0,09
Цибуля	19,02	Очищення, миття, нарізання	200	0,11

Продовження таблиці 1.27

Селера	7,73	Зачищення, миття, нарізання	150	0,06
Спаржа	10,37	Миття	75	0,16
Томати Черрі	4,92	Миття, нарізання	150	0,04
Артишоки	2,12	Очищення, миття	100	0,02
Салат	9,36	Миття	75	0,04
Баклажан	7,76	Миття, нарізання	150	0,06
Картопля	12,82	Доочищення, миття, нарізання	300	0,05
Руккола	1,68	Миття	75	0,03
Зелений перець	2,32	Очищення, миття	75	0,04
Петрушка	3,22	Очищення, миття, нарізання	75	0,05
Горох	10,26	Миття, замочування	75	0,02
Огірки	6,88	Миття, очищення, нарізання	150	0,05
Морква	18,00	Очищення, миття, нарізання	250	0,08
Брокколи	3,07	Очищення, миття, нарізання	200	0,02
Капуста	10,96	Миття, нарізання	200	0,06
Лосось	16,55	Розморожування, зачищення, нарізання	100	0,19
Камбала	14,31	Розморожування, очищення	100	0,16
Креветки	16,24	Розморожування, очищення	150	0,12
Кальмар	5,6	Розморожування, очищення, нарізання	100	0,06
Мідії	4,93	Розморожування, нарізання	100	0,06
Вугор	2,89	Розморожування, очищення, патрання	200	0,02
Краби	4,27	Розморожування, очищення, патрання	200	0,02

Продовження таблиці 1.27

Устриці	2,08	Розморожування, очищення, патрання	200	0,01
Тунець	5,22	Розморожування, зачищення, нарізання	100	0,06
Восьминіг	3,11	Розморожування, нарізання	100	0,04
Сом	9,12	Розморожування, зачищення	100	0,10
Стерлядь	8,76	Розморожування, зачищення	100	0,10
Оселедець	4,23	Розморожування, нарізання	100	0,05
Судак	8,76	Розморожування, зачищення	100	0,10
Форель	6,77	Розморожування, зачищення, нарізання	100	0,08
Поросячі ніжки	6,74	Розморожування, зачищення	150	0,05
Пармська шинка	11,87	Зачищення, нарізання	100	0,14
Курятина	17,98	Розморожування, патрання, нарізання	200	0,10
Вуха кабана	3,06	Розморожування, зачищення	200	0,02
Бичачі хвости	4,02	Розморожування, зачищення	200	0,02
Телятина	6,76	Розморожування, нарізання	150	0,05
Качине філе	2,56	Розморожування, нарізання	100	0,03
Качині ніжки	4,5	Розморожування, зачищення	150	0,03
Яловичина	8,94	Розморожування, нарізання	100	0,10
Баранина	4,8	Розморожування, нарізання	100	0,05
Кролятина	1,75	Розморожування, нарізання	100	0,02
Всього				3,28

Отже, загальна кількість робітників доготівельного цеху складає $3,28 \approx 3$ особи в одну зміну. Спискова чисельність становить 6 осіб.

Підбір устаткування здійснюють на основі наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року №2 "Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування". Розрахунок площі доготівельного цеху виконують за формулою 1.5 (табл. 1.28):

$$S_{ц} = \frac{S_{уст}}{K} \quad (1.5)$$

де, $S_{ц}$ – площа цеху, m^2 ;

$S_{уст}$ – площа устаткування, m^2 ;

K – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,35 – 0,5).

Таблиця 1.28

Визначення площі доготівельного цеху

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм			Площа, m^2
			Довжина	Ширина	Висота	
Ванна мийна	BM1-2CM	2	1680	840	860	2,82
Полиці навісні	П-2500	4	2500	300	-	-
Стіл виробничий з полицями	СП-4	3	1800	800	850	4,32
Мясорозрихлювач	Sirman «T-Rex»	1	400	450	497	-
Овочерізка	Robot Couple CL 25	1	320	300	550	-
М'ясорубка	KENWOOD MG 710	1	303	220	360	-
Стелаж виробничий	CM	2	900	600	1800	1,08
Холодильна шафа	ШХ-04М	2	697	620	2028	0,86
Ваги порційні електронні	SW-2C	1	260	287	137	-
Рукомийник	-	1	339	346	150	0,12
Бак для відходів	-	2	400	400	400	0,32
Загальна площа устаткування						9,56
Площа цеху						23,9

Отже, площа доготівельного цеху складає 24 м².

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

До виробничих цехів належать гарячий та холодний цехи. Технологічний процес виробництва готової кулінарної продукції завершується в гарячому та холодному цехах. У проектованому закладі для виробництва готової кулінарної продукції передбачені наступні виробничі приміщення:

➤ холодний цех, в якому здійснюється приготування холодних страв і закусок, десертів, а також відбувається їх оформлення. В цьому приміщенні передбачений стелаж, на який виставляються готові страви.

- гарячий цех, в якому здійснюється виробництво супів і основних страв, соусів, гарнірів, заготовок для виробництва холодних страв і закусок.

Структурно-технологічні схеми організації роботи холодного та гарячого цехів показані на рисунках 1.5 та 1.6.

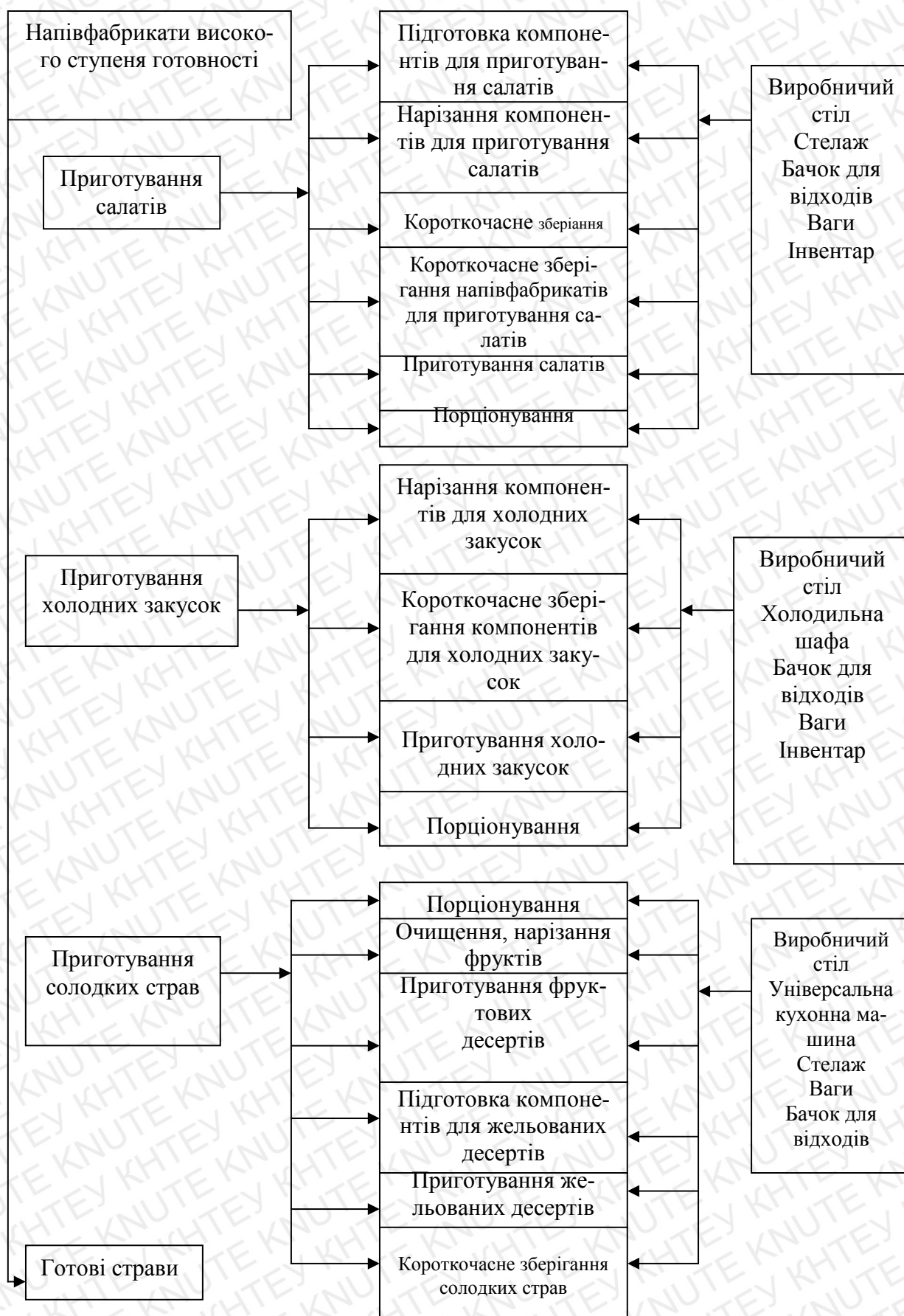


Рис.1.5. Схема виробничого процесу холодного цеху

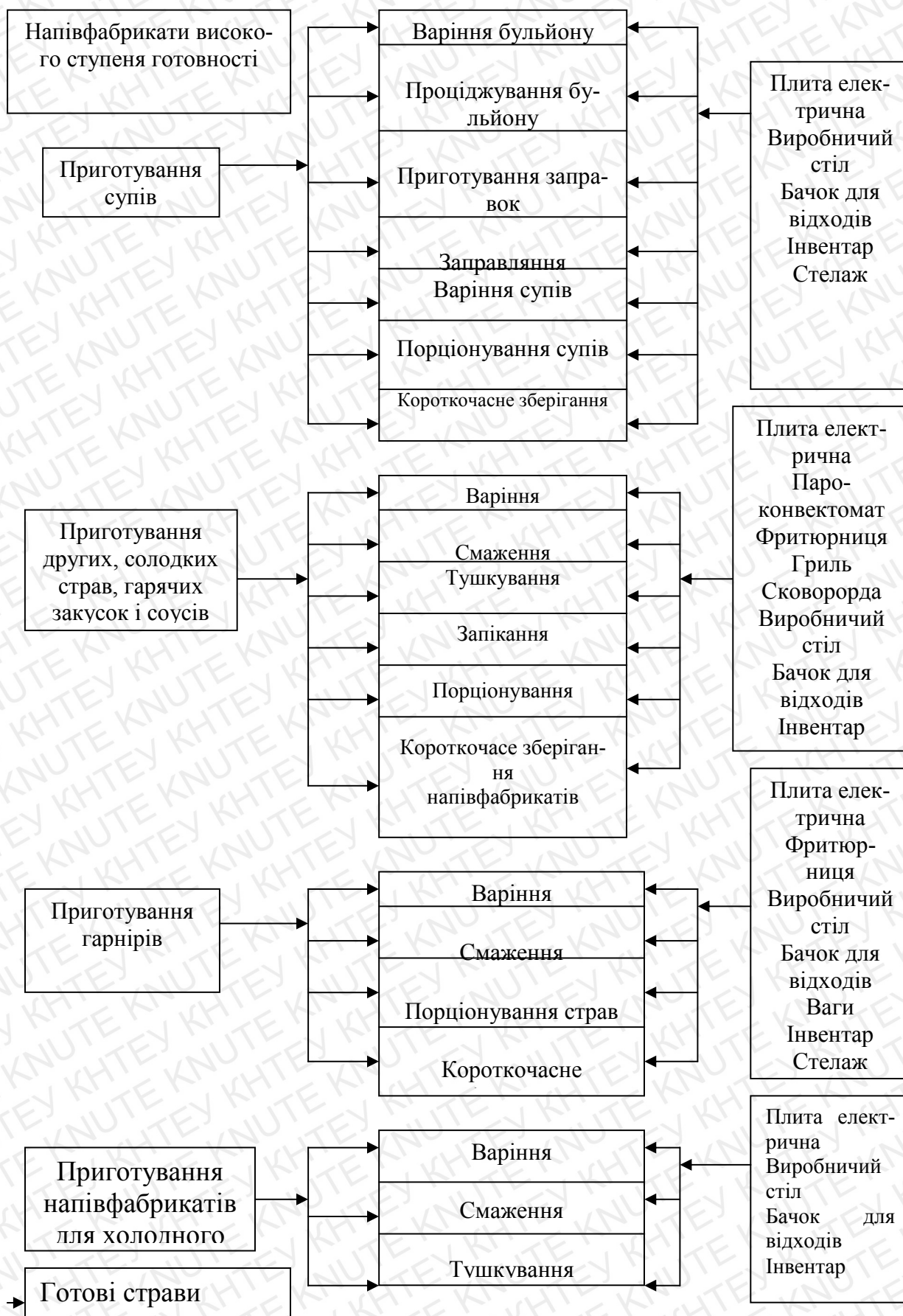


Рис 1.6. Схема виробничого процесу гарячого цеху

Далі складаємо виробничу програму холодного та гарячого цехів і розраховуємо кількість робітників (табл. 1.29 та 1.30).

Кількість робітників розраховують за формулою 1.6.

$$N_1 = \frac{\sum n_k \cdot 10}{360 \cdot T \cdot \lambda} \quad (1.6)$$

де, N_1 – кількість робітників, осіб,

n – кількість страв, шт.,

k – коефіцієнт трудомісткості,

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

T – термін роботи закладу, год.

Визначення спискової чисельності робітників здійснюють за формулою:

$$N_{cn} = N_{яв} \cdot \rho, \quad (1.7)$$

де, ρ – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу з причини хвороби, відпусток, звільнення з роботи (1,58).

Дані для розрахунку кількості кухарів холодного цеху наведені в таблиці 1.29.

Таблиця 1.29

Розрахунок норм часу на виробництво продукції в холодному цеху

	Кількість, порцій	Коефіцієнт трудо- місткості	Загальні витрати часу. люд.-год.
1	2	3	4
Ікра червона	57	0,3	17,1
Лосось слабосолений з авокадо	30	0,5	15
Камбала з сиром парме- зан	45	0,6	27
Вугор копчений з кунжу- том	36	0,5	18
Оселедець Норвезький з вареною картоплею і цибулею	60	1,3	78
Карпачо з тунця під тома- тним соусом	33	0,9	29,7
Лаваш з лососем, огірком, сиром	27	1,2	32,4

Продовження таблиці 1.29

Креветки з сальсою на картопляних чіпсах	66	0,6	39,6
Устриці Паризькі	75	0,5	37,5
Свіжі овочі (помідор, огірок, перець, цибуля зелена, листя салату)	29	0,7	20,3
Салат з сиром, яйцем, огірком, яблуком, креветками, ікрою, лососем	63	1,3	81,9
Салат Шедевр з тунцем, перепелиними яйцями, рукколою, авокадо	48	1,3	62,4
Салат Морська зірка з сиром, копченим тунцем, лососем, креветками, ікрою червоною, кунжутом	57	1,5	85,5
Салат Португальський з салатом Айзберг, руколою, вугром, кедровим горіхом	42	1,5	63
Салат Голандський з телятиною, перцем, огірками, помідорами з соусом	30	1,5	45
Салат Цезар (салат ромен, куряча грудка, оливки, маслини, сир Пармезан)	54	1,6	86,4
Соната з помідорами, перцем, курячим філе, салатом, петрушкою	60	1,6	96
Салат Грецький з помідором, огірком, болгарським перцем, маслинами, сиром фета	66	1,2	79,2
Салат Дивина з авокадо, огірком, рукколою, яблуком, соусом	54	1,2	64,8
Асорті м'ясне (балик, бекон, ковбаса с/к, шинка)	42	0,4	16,8
Італійське карпачо з телячої вирізки з листями руколи та трюфельним маслом	32	0,9	28,8
Буженина з хріном	40	0,5	20
Французький холодець від шефа з півня і яловичини	48	0,9	43,2
Фуа-гра с карамелізованим яблуком і ягідним	50	1	50

Продовження таблиці 1.29

Мариновані овочі (помідор, огірок, шампінйони, кольорова капуста)	36	0,4	14,4
Оливки	42	0,1	4,2
Маслини	36	0,1	3,6
Білі гриби з зеленою цибулею	38	0,4	15,2
Морозиво в асортименті: ванільне, шоколадне, фруктовое, з топінгом чи шоколадом	69	0,3	20,7
Шоколадне тістечко з морозивом	36	0,7	25,2
Шоколадний фондан	49	0,7	34,3
Фруктова гірка (ананас, виноград, яблука, сливи, мандарин, ківі, банан)	50	0,5	25
Апельсин, банан, яблуко, ківі	20	1,5	30
Виноград, ананас	14	1,5	21
Ананасовий фреш	15	1,5	22,5
З сельдереею	20	1,5	30
Яблучний	24	1,5	36
Апельсиново-грейпфутувий	23	1,5	34,5
Яблучно-імбирно-лимонний фреш	24	1,5	36
Апельсиновий	9	1,5	13,5
Грейпфрутовий	5	1,5	7,5
Морквяний	7	1,5	10,5
Яблучний	13	1,5	19,5
Ананасовий	8	1,5	12
Ківі-фреш	4	1,5	6
Лимонний	8	1,5	12
Грушевий	2	1,5	3
Полуничний	12	1,5	18
Селера-фреш	2	1,7	3,4
Буряковий	9	1,5	13,5
Гарбузовий	7	1,5	10,5
Банановий	11	1,5	16,5
Вітамінний (морква, селера)	10	3,0	30

Продовження таблиці 1.29

Повний вперед! (ананас, банан, груша, манго)	12	3,0	36
Скубі-ду (морвка, апельсин, яблуко)	14	3,0	42
Банана-спліт (полуниця, банан, апельсин)	15	3,0	45
Дрес-код (полуниця, апельсин, лайм)	13	3,0	39
Помідорка (томат, коріння селери, петрушка, Табаско)	7	3,0	21
Смузі-імунопідсилювач "Вітамінний ультиматум" (з імбирем)	12	1,7	20,4
Смузі-енергетик "Вибух енергії" (з петрушкою)	9	1,7	15,3
Смузі-афродізіак "Райський поцілунок" (з ягодами)	14	1,7	23,8
Сандвіч з тунцем	17	0,8	13,6
Сандвіч з куркою	14	0,8	11,2
Сандвіч з беконом та яйцем	18	0,8	14,4
Салат «Радуга» (мікс із салатного листя з лососем, кедровими горішками та оливковою олією)	12	1,5	18
Салат «Ніжний» (мікс із гірких салатів і курячого філе з сметаною)	13	1,6	20,8
Салат «Горішок» (суміш свіжих фруктів з вершками та горіховим асорті)	15	1,2	18
Ромен (кос-салат)	3	0,2	0,6
Айзберг	3	0,2	0,6
Фрізе (кудрявий цикорій)	1	0,2	0,2
Ендівій (цикорій)	2	0,2	0,4
Рось	2	0,2	0,4
Рокет	3	0,2	0,6
Крес-салат	4	0,2	0,8
Нічна фіалка (вечерниця)	1	0,2	0,2
Лоло-россо	3	0,2	0,6
Шпинат	4	0,2	0,8
Баттерхед	1	0,2	0,2
Рукола	5	0,2	1

Продовження таблиці 1.29

Томати	1	0,2	0,2
Огірки	2	0,2	0,4
Редис	3	0,2	0,6
Дайкон	3	0,2	0,6
Морква	1	0,3	0,3
Цибуля біла	4	0,3	1,2
Спраути (пророщене сім'я сої)	3	0,3	0,9
Суміш овочевих чіпсів	2	0,6	1,2
Креветки відварені очищені	18	0,6	10,8
Філе лосося охолоджене	14	0,5	7
Морські мідії відварені	12	0,5	6
Філе курки відварене	10	0,5	5
Філе індики відварене	9	0,5	4,5
Філе кролика запечене	5	0,5	2,5
			2035,1

Розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми холодного цеху ($N_{яв}$), здійснюється за формулою.

$$N_{яв} = 2035,1 \cdot 100 / 3600 \times 10 \times 1,14 = 4,96 \approx 5 \text{ осіб}$$

Виходячи із режиму роботи закладу ресторанного господарства та коефіцієнту, що враховує невиходи на роботу, кількість працівників холодного цеху складатиме 5 осіб, з урахуванням складності роботи.

$$N_{сп} = 4,96 \cdot 1,58 = 7,83 = 8 \text{ осіб}$$

Таким чином, передбачається, що в холодному цеху в одну зміну працюватимуть 3 кухарі, при роботі кухарів день-через-день у штаті потрібно 6 кухарів.

Таблиця 1.30

Розрахунок норм часу на виробництво продукції в гарячому цеху

	Кількість, порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу, люд.-год.
1	2	3	4
Лососева ікра, з підсмаженою булочкою з маслом	31	0,6	18,60

Продовження таблиці 1.30

Форель веселкова запечена з авакадо	36	1,1	39,60
Рулетики з баклажанів з копченим вугрем	20	1,3	26,00
Креветки з авакадо	34	0,4	13,60
Англійські курячі крильця смажені на мангалі	47	1,2	56,40
Гриби білі з вершками "Гамлет"	35	0,4	14,00
Деруни зі сметаною і смаженими грибами "Рене-санс"	24	1,0	24,00
Уха із стерляді Королева морів (картопля, стерлядь, морква, цибуля зелена, кріп)	42	1,1	46,20
Уха по-королівськи (картопля, стерлядь, лосось, сом, горох, цибуля, грінки)	40	1,1	44,00
Дієтичний суп з куркою, домашньою локшиною, морквою, цибулею, петрушкою	35	1,3	45,50
Грибний суп з галушками Мандрівний монах (картопля, гриби, галушки)	43	1,2	51,60
Стейк з лосося на мангалі	41	1,2	49,20
Сьомга під шафрановим соусом	53	1,0	53,00
Судак на пару з соусом (креветочний чи грибний)	41	1,0	41,00
Дорадо смажена, гриль чи на пару	46	1,2	55,20
Філе форелі під мигдальним соусом	49	1,1	53,90
Філе морського окуня (філе окуня, цибуля кримська, цибуля шалот, помідор чері, винний соус)	46	1,2	55,20
Клешні краба	70	0,6	42,00
Тигрові креветки-гриль з часниковим соусом	43	0,6	25,80
Курча табака з соусом рок-фор	53	1,4	74,20
Філе індика на грилі з кабачками	50	1,3	65,00

Продовження таблиці 1.3

Медальйони з телятини в сметанному соусі з цибулькою і грибами	46	1,3	59,80
Телятина запечена з грибами та спаржею	67	1,1	73,70
Шашлик з телятини	85	1,1	93,50
Свинная рулька запечена до хрусткої скоринки з смаженою картоплею, маринованими огірками і часниковим соусом	55	1,2	66,00
Вухо кабанчика запечене з сиром і часником	37	1,0	37,00
Перець, фарширований гречкою з і м'ясом кролика	46	1,5	69,00
Картопляне пюре	27	0,4	10,80
Рис з овочами (рис, помідор, морква, огірок, зелена цибуля, горох)	25	0,9	22,50
Капуста кольорова смажена Кастилія	26	0,7	18,20
Запечена картопля з сиром	32	1,0	32,00
Картопля смажена під часниковим соусом	33	1,5	49,50
Овочі гриль: помідор, баклажан, болгарський перець, шампіньйони, цибуля	17	1,2	20,40
Легкий мус з молочним шоколадом і лісним горіхом "Жемчужина"	30	0,7	21,00
Печене яблуко в шоколаді фаршироване родзинками, інжиром і горіхами	27	0,5	13,50
Маковий торт без борошна "Мона Ліза"	33	0,6	19,80
Чорний	21	0,1	2,10
Чорний з бергамотом	26	0,1	2,60
Зелений	30	0,1	3,00
Зелений з жасміном	28	0,1	2,80
Чай з м'ятою	33	0,1	3,30
Еспрессо (Espresso)	24	0,1	2,40
Еспрессо без кофеїну (Espresso decaffeinated)	24	0,1	2,40

Продовження таблиці 1.30

Капучіно (Cappuccino)	20	0,2	4,00
Рістретто (Ristretto)	17	0,2	3,40
Амерікано (Americano)	21	0,2	4,20
Лате (Coffee Latte)	23	0,2	4,60
Какао (Cocoa)	27	0,2	5,40
Чай „Чайна країна” в асортименті (чайничок на 2 чашки)	20	0,1	2,00
Кава ристретто	4	0,1	0,40
Кава еспрессо	3	0,1	0,30
Кава амерікано	8	0,2	1,60
Кава маккіато	5	0,2	1,00
Кава лате	7	0,2	1,40
Кава фраппе	5	0,2	1,00
Кава капучіно	3	0,2	0,60
Кава дікаф (без кофеїну)	3	0,2	0,60
Разом	1531,20		

Згідно результатів таблиці 1.29, розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми гарячого цеху ($N_{яв}$), здійснюється за формулою.

$$N_{яв} = 1531,2 \cdot 100 / 3600 \times 10 \times 1,14 = 3,73 \text{ осіб.}$$

Виходячи із режиму роботи закладу ресторанного господарства та коефіцієнту, що враховує невиходи на роботу, кількість працівників гарячого цеху складатиме 4 особи.

$$N_{сп} = 3,73 \cdot 1,58 = 5,89 \approx 6 \text{ осіб}$$

Таким чином, передбачається, що в одній зміні в гарячому цеху працюватимуть 6 кухарів. При роботі кухарів день-через-день, у штаті потрібно 12 кухарів.

Далі здійснюємо підбір устаткування в гарячому та холодному цехах ресторану, відповідно до параметрів устаткування розраховано площу цехів (табл. 1.31, 1.32).

Таблиця 1.31

Розрахунок площі холодного цеху, зайнятої під устаткування

Назва устаткування	Марка, тип	Кількість, тип	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			Довжина	Ширина	
Шафа холодильна	TN «ISA»	2	720	850	1,22
Мийна ванна на 2 відділення	Техно 2	1	1400	700	0,98
Хліборізка (на підлозі)	D PIMAK	1	660	780	0,51
Стіл виробничий	B-6	2	1800	700	2,52
Полиці навісні	П-2500	4	2500	350	-
Стіл охолоджувальний	MSP-150 «Fagor»	2	1496	600	1,80
Стелаж виробничий	СТ	3	1200	700	1,68
Збивальна машина	N-50	1	310	280	-
Овочерізка	612P	1	510	250	-
Машина для нарізання гастрономії	N-50	2	350	310	-
Соковижималка для цитрусових	Apollo	2	200	300	-
Блендер	PHILIPS HR 2161/40	2	250	250	-
Соковижималка для фруктів та овочів	M-400	2	210	210	-
Ваги електронні порційні	AB-5	2	350	325	-
Бачок для відходів	БО-300	2	400	400	0,32
Раковина для миття рук	AP-15	2	500	400	0,40
Площа устаткування					9,43
Коефіцієнт використання площі					0,4
Площа холодного цеху					23,6
$S_{х.ц.} = 24 \text{ (м}^2\text{)}$					

Загальна площа = 24 м².

Отже, загальна площа холодного цеху становить 24 м².

Таблиця 1.32

Розрахунок площі гарячого цеху, зайнятої під устаткування

Гарячий цех					
Назва устаткування	Марка, тип	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			Довжина	Ширина	
Шафа холодильна	TN «ISA»	2	720	850	1,22
Полиці навісні	П-2500	4	2500	350	-
Продовження таблиці 1.32					
Блендер	PHILIPS HR 2161/40	1	250	250	-
Мийна ванна на 2 відділення	Техно 2	1	1400	700	0,98
Стіл виробничий	CBA-1200	4	1200	700	3,36
Марміт електричний настільний	MHE-45	1	840	630	-
Пароконвектомат	FEV64 P «Gierre»	1	900	850	0,77
Плита електрична	CFE-60	2	600	650	0,78
Стелаж пересувний	СТ	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів	БО-300	2	300	300	0,18
Раковина для миття рук	AP-15	2	500	400	0,40
Фритюрниця електрична	Delta «Angelo Po»	1	800	900	0,72
Мікрохвильова піч	AMICA AMG 20M70 GBIV	1	320	452	
Кип'ятильник	KHE-50	1	450	350	
Гриль	Fissa Kovinastroj	1	620	350	0,22
Універсальна кухонна машина (м'ясорубка, місильно-перемішувальний механізм, протиральний механізм)	П-II	1	1100	800	-
Ваги електронні порційні	AB-5	1	350	325	-
Площа устаткування					9,35
Площа гарячого цеху					26,7

Відповідно до отриманих даних площа гарячого цеху складає 27 м².

Ресторанний сервіс та напої (F&B-сервіс)

Організація обслуговування сніданків

Особлива увага в проектованому готелі приділяється організації сніданку, зі сніданку розпочинається день споживачів готельних послуг і від його організації залежить якість обслуговування та загальне враження про готель. На відміну від обіду та вечері, на сніданок приходять майже всі мешканці готелю, тому що у вартість проживання закладена вартість сніданку.

Форма обслуговування в торговельному залі – обслуговування офіціантами, офіціанти беруть участь в прибиранні використаного посуду, підносять необхідні столові набори, обслуговують гарячими напоями та стравами. Протягом сніданку офіціанти пропонують чай та каву з відповідними наповнювачами (лимон, мед, вершки, молоко). Крім цього організовано окремий стіл із чаєм та кавою, так що гості можуть самостійно взяти бажаний напій. Після завершення сніданку офіціанти прибирають стіл і сервірують для наступних гостей згідно з правилами сервірування.

Організація процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства

Заклади ресторанного господарства проектованого готелю, включають в себе: ресторан, фреш-бар.

Ресторан – основний заклад ресторанного господарства готелю, розрахований на обслуговування 200 гостей, які є мешканцями готелю та гостей, що не користуються послугою проживання в готелі. Для неорганізованого контингенту споживачів (населення курортного селища та його гостей) організовано окремий вхід з вивіскою до ресторану, що добре помітний з вулиці.

В ресторані організовано сніданки по типу «шведська лінія» з частковим обслуговуванням офіціантами. В меню сніданків запропоновано широкий асортимент холодних та гарячих закусок, сухих сніданків, фруктів, десертів, напоїв. Спеціальне обладнання шведської лінії дозволяє максимально забезпечити пропускну спроможність гостей, можливість обрати страву за бажанням та

потребами. Крім цього зберігається температурний режим подачі кожної страви та зовнішній вигляд.

Організація харчування протягом дня здійснюється за меню вільного вибору, що включає в себе широкий асортимент холодних страв та закусок, гарячих закусок, основних страв та гарнірів, фірмових страв, десертів.



Рис 1.7 Торговельна зала проектного ресторану

Надання послуг харчування здійснюється офіціантами з повним циклом обслуговування. У вечірній час організовану культурно-розважальну програму для гостей із залученням анімаційної служби та шоу – програм. Протягом дня для маленьких мешканців готелю працює аніматор.

Фреш-бар – це бар на 30 місць при готелі, який надає можливість гостям, окрім споживання продукції на місці, відпочити в затишному оточенні, послухати музику, розважитись. Цей бар можуть відвідувати як мешканці готелю, так і інші контингенти споживачів. Асортимент страв, який у ньому пропонується, включає легкі закуски та фреші, десертні страви, гарячі напої та безалкогольні напої. Обслуговування здійснюється барменом за барною стійкою та офіціантами у залі за столиками.



Рис 1.8 Проектований фреш-бар на 30 місць

Організація харчування працівників всіх служб та відділів проектового готелю відбувається в столовій для персоналу за попередньо складеним комплексним меню сніданків, обідів та вечерь. Харчування здійснюється в спеціально встановлений час, відповідно до специфіки роботи служб, в дві зміни. Форма обслуговування – самообслуговування.

Діяльність закладів ресторанного господарства проектового готелю є взаємопов'язаною та взаємозалежною. При обслуговуванні гостей в торговельній залі ресторану, замовлення та виробництво напоїв здійснюється на барі. Приготування легких закусок та десертів, що представлені в меню бару здійснюється в холодному та гарячому цехах ресторану.

Розрахунок кількості меблів для споживачів у ресторані наведено у таблиці

Таблиця 1.33

Характеристика меблів закладу ресторанного господарства при готелі

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів
Ресторан на 200 місць		
Стіл двомісний (прямокутний)	600×900	5
Стіл чотиримісний (квадратний)	900×900	40
Стіл шестимісний (прямокутний)	900×1500	5
Крісло напівм'яке	600×600	200

Продовження таблиці 1.33

Стіл для офіціантів підсобний	400×700	10
Сервант для офіціантів	1100×700	10
Диван м'який шкіряний	1800×850	2
Фреш-бар на 30 місць		
Стіл двомісний (прямокутний)	600×900	3
Стіл чотиримісний (квадратний)	900×900	6
Крісло ресторанне	600×600	30
Стіл для офіціантів підсобний	400×700	2
Сервант для офіціантів	1100×700	2

Розрахунок кількості устаткування барної зони зведено у таблицю 1.34.

Таблиця 1.34

Устаткування барної зони ресторану

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм	
			довжина	ширина
Барна стійка	SPEKTR	1	4000	760
Шафа для вина	Crystal CRV 100B	1	480	500
Льодогенератор	EWT INOX IM-15	1	380	430
Кавоварка	Crem International Zircon control 2Gr	1	590	680
Кавомолка	Fiorenzato F6 GA	1	230	615
Кип'ятильник	Convito WB-12	1	280	280
Сокоохолоджувач	Remta ST 18	3	250	310
Блендер	CASO B 2000	1	175	175
Автоматизоване робоче місце офіціанта	R-Keeper V7	1	260	180

Для повсякденного обслуговування споживачів використовуємо фарфоро-фаянсовий та скляний посуд, набори, столову білизну.

Кількість підсобних столів і сервантів повинна наближатись до кількості офіціантів, зайнятих у зміну. Підсобні столи встановлюємо біля стін чи колон. Серванти розміщуємо у простінках та біля колон.

Залежно від типу і концепції закладу обираємо вид, метод, форму та спосіб обслуговування споживачів, на основі яких відповідно до місткості закладу ресторанного господарства визначаємо кількість обслуговуючого персоналу.

У проектованому закладі ресторанного господарства передбачаємо повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів здійснюємо за формулою:

$$N_{of} = \frac{P}{N_1}$$

де N_{of} – кількість офіціантів, що приймають участь у обслуговуванні, осіб;

N_1 – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант в ресторані;

P – місткість зали, місць.

Кількість обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.35. Слід зазначити, що обслуговуючий персонал працюватиме два через два дні.

Таблиця 1.35

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість
Гардеробник	—	2
Адміністратор	—	4
Офіціант	4	24
Бармен	3	4
Прибиральник	—	4
Мийник столового посуду	-	4
Музиканти	-	3
Охоронець	-	2
Всього		45

Склад і площі приміщень проектованого закладу ресторанного господарства при готелі «Superior» наведено у таблиці 1.36.

Таблиця 1.36

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства при готелі «Superior»

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ		
	<i>Для відвідувачів ресторану</i>	
1	вестибюль, в тому числі:	69
2	- гардероб	13
3	- вбиральні	16
4	Аванзала	20
5	Естрада	12
6	Приміщення для офіціантів	12
7	Торговельна зала ресторану	400
8	Приміщення для зберігання музичних інструментів	8
Площа всього		550
	<i>Для відвідувачів бару</i>	
1	Торговельна зала з барною стійкою	60
	<i>Для персоналу</i>	
2	Столова для персоналу	50
Площа всього		110
	<i>Виробничі</i>	
1	Доготівельний цех	24
2	Гарячий цех	27
3	Холодний цех	24
4	Приміщення завідуючого виробництвом	7
5	Мийна столового посуду	10
6	Мийна кухонного посуду	8
7	Мийна столового посуду персоналу	8
8	Сервізна	10
9	Роздаткова	12
Площа всього		130
	<i>Складські</i>	
	Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів:	
1	а) м'ясних та рибних напівфабрикатів	5
2	б) овочевих напівфабрикатів, фруктів та зелені	5
3	в) молочних продуктів жирів та гастрономії	5
4	Комора зберігання сухих продуктів	7
5	Комора винно-горілчаних виробів	8
6	Комора і мийна тари	10

Продовження таблиці 1.36

7	Комора інвентарю	6
8	Приміщення комірника	7
9	Завантажувальна	18
	Площа всього	71
	Адміністративні та побутові приміщення:	
1	Кабінет директора	12
2	Контора	12
3	Приміщення для персоналу	12
4	Гардероб для офіціантів	10
5	Душові	6
6	Санвузол	4
7	Білизняна	8
	Площа всього	64
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ		925
Площа корисна		925
Площа робоча		1018
Площа загальна		1119

Корисна площа закладу визначається, як сума площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу, за виключенням технічних.

Із врахуванням площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k * K_1$$

де S_k – корисна площа закладу;

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

$$S_p = 925 * 1,1 = 1018 \text{ (м}^2\text{)}$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) визначають загальну площу закладу за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_p * K_2,$$

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

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03\div 1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_2\rightarrow\min$, для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $K_2\rightarrow\max$).

$$S_{\text{заг}} = 1018 \cdot 1,1 = 1119 \text{ м}^2.$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 1119 м².

РОЗДІЛ 2

АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

Архітектурно-будівельний розділ виконано на основі нормативних документів, матеріалів, зібраних протягом переддипломної практики (матеріали дослідження району будівництва, матеріали вивчення інженерних мереж на ділянці будівництва) та на основі концептуальних рішень прийнятих у 1 розділі. На основі зібраних вихідних даних було складено завдання на проектування дод. 2.1.

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Планувальне рішення – це раціональне розміщення приміщень в об'ємі будівлі та розташування в них устаткування. При цьому враховують вимоги до мікроклімату приміщень, світлового та акустичного режимів.

Основне завдання розроблення об'ємно-планувального рішення полягає у просторовому вирішенні виробничої функції закладу.

Об'ємно-планувальне рішення закладу готельного господарства залежать від специфіки технологічного процесу, розміщення обладнання, організації технологічних ліній та робочих місць, об'ємно-просторової та колірної композиції інтер'єрів, номенклатури будівельних виробів, рельєфу місцевості, а також від містобудівних вимог до конкретної забудови.

Порядок побудови об'ємно-планувального рішення готелю включає наступні етапи: складання схеми технологічного процесу; визначення складу та площі приміщень; визначення корисної, робочої та загальної площі; вибір поверховості та конфігурації будівлі; зонування будівлі за групами приміщень; планування приміщень зони обслуговування; попереднє вирішення вертикальних зв'язків; вирішення основних горизонтальних зв'язків (коридорів) у будівлі; розміщення приміщень за зонами; перевірка прийнятих рішень на відповідність протипожежним, санітарним, будівельним та технологічним нормам та правилам; прийняття рішень по будівельним матеріалам, конструкціям, елементам будівлі та їх параметрам (будівельне оформлення будівлі).

Об'ємно-планувальне рішення має забезпечувати зручність для персоналу та споживачів; можливість застосування прогресивних методів виробництва; функціональний взаємозв'язок приміщень з врахуванням вимог потоковості технологічного процесу, скорочення довжини потоків; можливість трансформації частини приміщень у процесі експлуатації будівлі в разі зміни технології виробництва продукції.

Розроблення компонуального рішення проектного готелю "Superior" здійснена з урахуванням:

- послідовності та поточності технологічного процесу;
- відсутності зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів, використаного та чистого посуду, руху відвідувачів та персоналу
- безпеки життєдіяльності закладу.

При проектуванні складських приміщень готелю "Superior" забезпечено зберігання товарів і сировини з дотриманням температурного режиму та товарного сусідства. Складські приміщення спроектовано ближче до виробничих, розвантажувальний майданчик – з боку господарського подвір'я і обладнуємо його навісом.

При проектуванні виробничих приміщень готелю "Superior" враховано:

- поточність технологічних процесів;
- відокремленість механічного і теплового оброблення продуктів;
- роз'єднання місць зберігання і оброблення сировини з різними ступенями забруднення;
- забезпечення максимально коротких технологічних і транспортних вантажопотоків;
- дотримання санітарного режиму для збереження харчової цінності та нешкідливості харчових продуктів.

Мийні столового і кухонного посуду – роздільні. При проектуванні мийних передбачено їх раціональний взаємозв'язок із виробничими приміщеннями і залами.

Групу приміщень для споживачів спроектовано в безпосередній близькості від головного входу в будівлю та ізольовано від виробництва.

Туалетні кімнати для відвідувачів проектуємо у вестибюльній групі приміщень із виходом у вестибюль.

Розміщення адміністративно-побутових приміщень і офісу спроектовано ближче до службового входу. Побутові приміщення проектуємо одним блоком ближче до службового входу, аби максимально знизити переміщення персоналу у верхньому одязі в закладі ресторанного господарства.

При групуванні приміщень різного технологічного призначення, враховано, що між деякими з них існує зв'язок, який потребує безпосереднього поєднання приміщень або поєднання через коридори.

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства при готелі «Superior» наведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень проектного підприємства готельного господарства

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ		
	<i>Житлова група приміщень</i>	
1	Хол	210
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	21
3	Комора для брудної білизни	9
4	Комора для прибирального інвентаря	9
5	Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	8
6	Кімната побутового обслуговування	12
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	16
8	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	10
	Площа всього	295
	<i>Номерний фонд</i>	
1	Стандарт одномісний	570
2	Стандарт двомісний (економ)	1820
3	Напівлюкс	1200
4	Люкс	252
5	Апартамент	360

Продовження таблиці 2.1

6	Президентський апартамент	240
Площа всього		4442
	<i>Приміщення приймально-вестибюльної групи</i>	
1	Вестибюль	330
2	Бюро прийому і реєстрації	15
3	Бюро бронювання	10
4	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	8
5	Кімнати чергового персоналу	8
6	Службовий санітарно-технічний блок	10
7	Кімната чергового адміністратора	17
8	Сейфова	9
9	Швейцарська	11
10	Камера схову	14
11	Приміщення охорони	24
12	Приміщення посильних	12
13	Відділення зв'язку	24
14	Бюро обслуговування	15
15	Багажний вестибюль	28
16	Комора прибирального інвентаря	10
17	Медпункт	26
	Санвузол:	
18	а) жіночий (три унітази, два умивальника)	12
19	б) чоловічий (три унітази, три пісуари, два умивальника)	12
Площа всього		595
	<i>Приміщення побутового обслуговування</i>	
1	Торговельні кіоски	12
2	Перукарня	70
3	Комплексний приймальний пункт	12
4	Каса квитків на транспорт	6
5	Каса театральна	6
6	Пункт обміну валют	6
Площа всього		112
	<i>Приміщення культурно-дозвілєвого призначення</i>	
1	Екскурсійне бюро	8
2	Зала універсального призначення	60
3	Танцювальна зала	50
4	Фойє з бібліотекою	20
5	Бізнес-центр	30
6	Дитяча кімната	40

Продовження таблиці 2.1

7	Санвузол дитячої кімнати	8
8	Більярдна	25
Площа всього		241
<i>Приміщення спортивного та оздоровчого призначення</i>		
1	Зал тренажерів	68
	Приміщення при залі тренажерів:	
2	а) зберігання і ремонт тренажерів;	12
3	б) кімната інструктора;	8
4	в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	36
5	г) господарська комора	6
6	Басейн	138
	Приміщення при басейні:	
8	а) технічні приміщення при басейні;	16
9	б) роздягальні з душовими і санвузлами;	40
10	в) кімната відпочинку;	8
11	г) комора водного інвентаря;	4
12	д) господарська комора	4
13	е) кімната медсестри	12
14	Фінська сауна	20
15	Російська лазня	20
16	Турецький хамам	20
17	Санаріум	20
18	Кабінет масажу	24
19	Кабінет косметології обличчя	20
20	Кабінет косметології тіла	24
21	Службові приміщення SPA-центру	20
22	Служба прийому та розміщення SPA-центру	12
23	Кабінет адміністрації SPA-центру	8
24	Душові	24
25	Санітарні вузли	12
26	Приміщення для інструкторів	16
Площа всього		592
<i>Адміністративні приміщення</i>		
1	Кабінет директора	17
2	Приймальня	7
3	Кабінет заступників директора	14
4	Кімната завгоспа	12
5	Відділ кадрів	12

Продовження таблиці 2.1.

6	Планово-виробничий відділ	20
7	Зала зборів	60
8	Архів	16
	Бухгалтерія, у тому числі:	
9	а) робочі приміщення;	16
10	б) кабінет головного бухгалтера	8
11	в) каса	6
12	Відділ матеріально-технічного постачання	9
13	Відділ праці та зарплати	12
	Санвузли:	
14	а) чоловічий (два унітази, один пісуар)	8
15	б) жіночий (два унітази)	8
Площа всього		225
	Господарсько-виробничі приміщення	
	Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
1	а) операційний зал;	12
2	б) пожежний пост;	16
3	в) приміщення ремонтної зміни	10
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
4	а) радіовузол;	8
5	б) телестудія;	30
6	в) ремонтна майстерня;	12
7	г) склад техніки;	6
8	д) кімната персоналу;	8
9	е) служба відеопроєкції	8
	Центральна білизняна, у тому числі:	
10	а) відділення чистої білизни;	20
11	б) відділення брудної білизни;	20
12	в) майстерня лагодження білизни з розвантажувальним майданчиком;	12
13	Служба дезинсекції	7
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
14	а) побутові приміщення;	8
15	б) склад прибирального інвентаря;	5
16	в) склад видаткових засобів;	6
17	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	9
	Майстерні, у тому числі:	
18	а) електротехнічна;	12
19	б) сантехнічна;	12
20	в) слюсарна;	12

Продовження таблиці 2.1

21	г) торгівельного обладнання;	12
22	д) столярна;	30
23	е) малярна	16
	Складські приміщення, у тому числі:	
24	а) резервний склад білизни;	12
25	в) матеріально-технічні склади;	40
26	г) склад видаткових матеріалів;	20
27	д) склад меблів;	50
28	е) склад пиломатеріалів	24
	Побутові приміщення для персоналу:	
29	а) гардероб	8
30	б) душові	8
31	в) санвузол	8
32	Пральня	32
33	Господарські	21
Площа всього		514
	<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>	
	Гардероб для персоналу:	
1	а) чоловічий	7
2	б) жіночий	7
	Душові:	
3	а) Чоловіча	4
4	б) Жіноча	4
5	Санвузол	4
Площа всього		26
	<i>Технічні приміщення готелю</i>	
1	Котельня (резервний генератор)	14
2	Електрощитова	10
Площа всього		24
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ		7066
Площа корисна		7042
ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ		
	<i>Для відвідувачів ресторану</i>	
1	вестибюль, в тому числі:	69
2	- гардероб	13
3	- вбиральні	16
4	Аванзала	20
5	Естрада	12

Продовження таблиці 2.1

6	Приміщення для офіціантів	12
7	Торговельна зала ресторану	400
8	Приміщення для зберігання музичних інструментів	8
Площа всього		550
<i>Для відвідувачів бару</i>		
1	Торговельна зала з барною стійкою	60
<i>Для персоналу</i>		
2	Столова для персоналу	50
Площа всього		110
<i>Виробничі</i>		
1	Доготівельний цех	24
2	Гарячий цех	27
3	Холодний цех	24
4	Приміщення завідуючого виробництвом	7
5	Мийна столового посуду	10
6	Мийна кухонного посуду	8
7	Мийна столового посуду персоналу	8
8	Сервізна	10
9	Роздаткова	12
Площа всього		130
<i>Складські</i>		
Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів:		
1	а) м'ясних та рибних напівфабрикатів	5
2	б) овочевих напівфабрикатів, фруктів та зелені	5
3	в) молочних продуктів жирів та гастрономії	5
4	Комора зберігання сухих продуктів	7
5	Комора винно-горілчаних виробів	8
6	Комора і мийна тари	10
7	Комора інвентарю	6
8	Приміщення комірника	7
9	Завантажувальна	18
Площа всього		71
<i>Адміністративні та побутові приміщення:</i>		
1	Кабінет директора	12
2	Контора	12
3	Приміщення для персоналу	12
4	Гардероб для офіціантів	10
5	Душові	6
6	Санвузол	4

7	Білизняна	8
	Площа всього	64
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ		925
Площа корисна		925
Всього площа готелю		7967
Площа загальна		9640

Корисна площа закладу визначається, як сума площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу, за виключенням технічних.

Із врахуванням площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k * K_1$$

де S_k – корисна площа закладу;

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

$$S_p = 7967 * 1,1 = 8764 \text{ (м}^2\text{)}$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) визначають загальну площу закладу за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_p * K_2,$$

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

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2 = 1,03 \div 1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_2 \rightarrow \min$, для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $K_2 \rightarrow \max$).

$$S_{\text{заг}} = 8764 * 1,1 = 9640 \text{ м}^2.$$

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Проектований готель представляє собою 8-ми поверхову будівлю, всі приміщення закладу розміщені в одній будівлі, конфігурація – має складну форму.

Місце проектування добре забезпечене транспортними шляхами: на відстані 30 м знаходиться автобусна зупинка, проходять маршрутні транспортні засоби, наявний великий потік автомобілів в до м. Києва. Неподалік розміщені та працюють відділення банку, декілька комерційних магазинів, салони мобільного зв'язку, салон краси. Район забудовано переважно 5-поверховими будівлями.

Будівля та внутрішній простір запроектовані у європейському стилі. Інтер'єр у цьому стилі це гармонія, симетричність, простота і стримана прямолінійність форм. Характерна риса для класичного європейського стилю в інтер'єрі - органічність поєднання предметів та форм.

Покрівля верхнього поверху має пласку форму. Вхід будівлі оформлено вивіскою назви готелю. Внутрішній простір будівлі спроектовано відповідно до функціонального призначення.

Згідно з прийнятим рішенням площа поверхів становить: цокольний - 1870 м², перший з рестораном - 2100 м², з другого по сьомий - по 810 м². На цокольному поверсі будуть розміщені господарські, технічні та приміщення спортивно-оздоровчого призначення. На першому поверсі будуть розміщені приміщення приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування та приміщення ЗРГ. На другому поверсі знаходитимуться приміщення культурно-дозвільного призначення та адміністративні приміщення. Житлові поверхи - з третього по сьомий (восьмий фактично), а загальна площа цих поверхів буде складати $810 \times 7 = 5670$ м². Загальна площа готелю складає $S_{\text{заг}} = 1870 + 2100 + 5670 = 9640$ м².

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва – готель ***** «Superior» на 155 номерів, що знаходиться у туристичній дестинації Пуща Водиця.

- Архітектурний стиль забудови змішаний.
- Площу ділянки під будівництво визначаємо за формулою (2.1):

$$S_0 = n_z \times N, \quad (2.1)$$

де

S_d – площа ділянки під будівництво, m^2 ;

p_3 – норматив площі земельної ділянки, $30 m^2/місце$;

N – кількість місць у готелі, 280.

Таким чином проводимо розрахунки для готельного комплексу на 280 місць.

$$S_d = 30 \times 280 = 8400 m^2$$

- Рельєф ділянки забудови – спокійний, рівний ухил 5% в бік Вул.. Селянська 81.
- Типи ґрунтів – солонцюваті;
- Глибина промерзання ґрунту 0,9 м;

На ділянці будівництва виділяємо такі зони:

- зона під забудову, площею $S_{нов} = 2100 m^2$ (площа першого поверху будівлі закладу);
- упоряджений майданчик перед входом, площею $S_{ум} = 0,2 \times 280 = 56 m^2$
- зони озеленення загальною площею $S_{оз} = 8400 \cdot 0,45 = 3780 m^2$ (розрахунок за формулою 2.2.). Площа озеленення визначається за формулою:

$$S_{оз} = S_d \times 0,45, m^2. \quad (2.2)$$

- зелена захисна смуга шириною 8 м;
- автостоянка для машин відвідувачів на 40 місць, площею $1000 m^2$; 25 % від кількості номерів при готелях категорій 5*.
- відстань від автостоянки до будівлі – 10 м;
- розворотна площадка площею $S_{р.п.} = 150 m^2$ (рекомендовані розміри: $10m \times 15m$);
- майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів площею $S_{м.т.п.} = 3,5 \cdot 29 m^2 = 102 m^2$;
- внутрішні наскрізні проїзди, під'їзди до головного та інших входів до готелю площею $S_{н.п.} = 150 \cdot 3,6 m^2 = 540 m^2$;
- господарські та технічні споруди – окремо розташований майданчик для сміттєзбірників, загальною площею $S_{гс} = 15 m^2$;
- транспортні комунікації з шириною проїжджої частини 3,6 м;
- основний підхід до закладу шириною 6 м;

- пішохідні доріжки шириною 2 м; загальною площею $S_{\text{тк}} = 30 \text{ м}^2$.

Розміщення готелю в містобудівній структурі

Було проведено дослідження території радіусом охоплення 800 м, яка межує з ділянкою забудови. Визначено, що на території функціонують наступні заклади і установи:

діючі готелі: Готель «Дюбек», Готель «Сокіл», Готель «Джерело», Санаторій «Пуща Озерна».

- *будівлі:* житлові будинки, будівлі державного значення інш.;
- *організації:* лікарні, спортивні установи, собори, конгреси, будинки культури, галереї.

Існуюче озеленення району представлене парковою зоною.

2.3. Характеристика будівлі

Будівля проектного готелю відповідає таким вимогам:

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

Технічне проектування готелю включає в себе наступні етапи:

- Будівництво та встановлення термоізоляції зовнішніх стін;
- Установка інженерних систем в проектованому готелі;
- Установка ліфтів та сходів;
- Встановлення внутрішніх стін, перегородок, системи коридорів;
- Оформлення інтер'єру приміщень готелю, відповідно до встановлених стандартів та загальній концепції проектного готелю;
- Установка обладнання в закладах ресторанного господарства, житлових номерах, приміщеннях вестибюльної групи, SPA-центрі готелю;

- Фінішні роботи оформлення інтер'єру, перевірка роботи обладнання, інженерних систем та ін.

При вирішенні внутрішнього простору будівлі готелю враховані наступні вимоги:

- у готелі забезпечені умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на крісло – колясках. При цьому передбачено резерв двохмісних номерів з відповідним обладнанням, шириною проходів і дверних прорізів, а також пристрої для безперешкодного пересування інвалідів по горизонтальних і вертикальних комунікаціях.
- система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу також забезпечує інвалідам на крісло – колясках безперешкодний вхід до будинку готелю;
- ганки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більше 1:12. Ганки і пандуси з висотою верхньої позначки від землі більше 0,45 метрів огорожені;

Характеристика конструктивних елементів будівель проектного готельного комплексу наведено в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів готелю «Superior» 5*

№ пор.	Конструктивний елемент	Характеристика
1. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Стіни зовнішні – пальовий фундамент з балками;
		Глибина закладання 2,4 м;
		Матеріал – залізобетон;
		Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;
		Колони – пальовий фундамент з обв'язкою ростверками;
		Глибина закладання 2,4 м;
		Матеріал – залізобетон;
		Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;
Стіни внутрішні – пальовий фундамент з обв'язкою ростверками;		
2. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні – самонесучі;
		Матеріал – цегла керамічна М 150; розчин – М 50; теплоізоляція – мінеральна вата;
		Товщина 510 мм;
		Стіни внутрішні –обмежувальні конструкції;
		Матеріал – цегла силікатна М 120; звукоізоляція (мінеральна вата);

Продовження таблиці 2.2

		Товщина 120 мм
3	Колони	Матеріал – залізобетон
		Крок стіни колони 6х6 м, 6*3
		Розміри перерізу 400×400 мм
4	Ригелі	Матеріал – залізобетон
		Форма перерізу - тавровий
5	Перекриття	Тип – збірні
		Матеріал – плити пустотні залізобетонні; гідроізоляція – гідроізоляційні мастики, бентонітові мати;
		Висота 220 мм
6	Покрівля	Тип – з технічним поверхом;
		Форма – пласка;
		Структура:
		Водоізоляційний килим
		Захисний прошарок ухилоутворюючий - цементно-піщана стяжка
		Пароізоляційна мембрана
		Замазка
		Утеплювач (напівжорстка мінплита) – 100 мм;
		Залізобетонна плита - 220 мм;
7	Сходи, ліфтові шахти	Тип – двомаршеві
		Призначення – для відвідувачів, допоміжні
		Ширина сходового маршу 2000 мм;
		Довжина сходового маршу 6000 мм; 7 шт
		Призначення ліфта:
		пасажирський; кількість – 2; вантажопідйомність – 1000 кг;
		розміри кабіни – 2,2×2,2 м;
8	Вікна	вантажний ліфт; кількість – 1; вантажопідйомність – 1600 кг;
		розміри кабіни – 2,0×2,0 м;
		Тип шахти – цегляна вогнестійка.
		Тип віконних блоків – одинарні;
		Матеріал віконного блоку – металопластик;
		Засклення – склопакет;
		Розміри 1200 мм х 1500 мм, кількість 140 шт;
9	Двері	Розміри 2500 мм х 1500 мм, кількість 38 шт;
		Відстань від підлоги до підвіконня 900 мм;
		Призначення – внутрішні;
		Тип дверного блоку – одностулкові;
		Розміри 2100мм×800мм;
		Матеріал дверного блоку – дерево;
		Кількість – 212 одиниць;
		Тип дверного блоку – двостулкові;
		Тип дверних полотен – глухі;
		Матеріал дверного блоку – металеві;
		Кількість – 3 одиниць;
		Розміри 2100 мм×900 мм;
		Призначення – зовнішні;

		Тип дверного блоку – двостулкові;
		Розміри 2100 мм×1400 мм;
		Кількість – 3 одиниці;

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі (для нового будівництва)

- Мережа енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №47 знаходиться на вул. Селянській;
- Мережа водопостачання – міський водогін ф 400 мм знаходиться на вул. Селянській на відстані 60 м від межі території забудови;
- Мережа каналізації – районний колектор ф 600 мм знаходиться на вул. Селянській на відстані 35 м від межі території забудови. Дощова каналізація – знаходиться на вул. Селянській на відстані 30 м;
- Мережа теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ №2 ф 300 мм знаходиться на вул. Селянській на відстані 30 м від межі території забудови;
- Мережа газопостачання – ГРП-№ 36 знаходиться на вул. Селянській.

Інженерні характеристики закладу

З метою отримання технічних умов на приєднання об'єкта до міських інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками.

У готельному комплексі на 155 номерів передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг: харчування, організація дозвілля тощо.

1. Загальні витрати електроенергії комплексом визначають за укрупненим показником, який розраховують за формулою:

$$P_{\text{ж}} = \dots$$

(2.3)

де $P_{\text{ж}}$ - питома навантаження електроенергії житловою частиною готелю, 0,50 кВт/місце;

N - кількість місць у готелі – 280 місць;

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

N_1 - кількість місць у закладах ресторанного господарства – 200+80 місць;

$P_{рт}$ - питоме навантаження від функціонування від підприємств роздрібної торгівлі, 0,15 кВт/м²;

$S_{рт}$ - площа підприємств роздрібної торгівлі, 30 м²;

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

$S_{фо}$ - площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, 241 м²;

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

Отже:

$$P = (0,50 \times 280 + 1,03 \times 280 + 0,15 \times 30 + 0,15 \times 241) \times 365 = \\ = 171203 \text{ кВт на рік}$$

За даними розрахунками виявлено, що річне споживання електроенергії готелем Superior ***** планується на рівні 171203 кВт на рік.

2. Витрати тепла на опалення

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

$$Q_{от} = q_6 V_6 T_6, \quad (2.4)$$

де:

q_6 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C, Гкал/(м³×°C); ($q_6 = 3,5254 \times 10^{-7} - 3,2674 \times 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_6 \rightarrow \min$);

V_6 – будівельний об'єм будівлі, м³, визначений за формулою 2.5.

$$V_6 = S_6 n h_1 h_2, \quad (2.5)$$

де:

S_6 – площа 1-го поверху будівлі готельного комплексу, м²;

n – кількість поверхів будівлі, 6;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м;

h_2 – висота перекриття, 0,3 м;

h_3 – висота покрівлі, для пласкої будівлі, 2,7/2;

h_3 дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару при суміщеній покрівлі. При наявності технічного поверху $h_3=1/2$ висоти технічного поверху, при наявності горищного поверху – $1/3$ висоти поверху в коньку;

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища (1,17);

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, (4490) год;

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

$$\text{Отже, } V_{\text{Іп}} = 2100 \times (1 \times 3,3 + 1 \times 0,3 + 0,6) = 7560 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{Іок}} = 1870 \times (1 \times 3,3 + 1 \times 0,3 + 0,6) = 6732 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{жит}} = 810 \times (7 \times 3,3 + 6 \times 0,3) = 20412 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{тех}} = 810 \times (2,7/2 + 0,3) = 1336,5 \text{ м}^3$$

$$V_6 = 7560 + 6732 + 20412 + 1336,5 = 36040,5 \text{ м}^3$$

$$Q_0 = 3,3 \times 10^{-7} \times 36040,5 \times 4490 \times 17,2 \times 1,17 = 1074,65 \text{ ГКал.}$$

3. *Витрати тепла на вентиляцію, Гкал, розраховували за формулою:*

$$Q_v = q_v \times V \times T_0 \times \Delta t \quad (2.6)$$

q_v – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1°C, Гкал/(м³×°C)

($q_v = 6,9819 \times 10^{-7} - 6,4832 \times 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_v \rightarrow \max$);

V – об'єм повітря для забезпечення припливної вентиляції, м³;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, (4490) год;

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

Забезпечення приміщень готелю припливною та витяжною вентиляційними системами наведено у таблиці 2.3. також до розрахунку входять і інші приміщення, в яких передбачене влаштування припливної вентиляції з підігрівом повітря.

Таблиця 2.3

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Група приміщень	Площа $S_{пр}$, м ²	Висота $h_{пр}$, м	Об'єм V , м ³ $V=S_{пр}h_{пр}$	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
				припливну	витяжну
Приміщення готелю					
Житлова група приміщень					
Кімната побутового обслуговуван- ня	12	3,3	39,6		316,8
Санвузол персоналу	10	3,3	33		264
Приміщення приймально- вестибюльної групи			0		0
Вестибюль	330	3,3	1089	4356	8712
Бюро прийому і реєстрації	15	3,3	49,5	198	396
Медпункт	26	3,3	85,8		686,4
Санвузол	24	3,3	79,2		633,6
Приміщення побутового обслуго- вування			0	0	0
Торговельні кіоски	30	3,3	99	396	792
Каса квитків на транспорт та обмінний пункт		3,3	0	0	0
Приміщення культурно- дозвілєвого призначення			0		0
Екскурсійне бюро	8	3,3	26,4		211,2
Зала універсального призначення	60	3,3	198	792	1584
Санвузол дитячої кімнати	8	3,3	26,4		211,2
Приміщення фізкультурно- оздоровчого призначення			0		0
Зал тренажерів	68	3,3	224,4	897,6	1795,2
Басейн	138	3,3	455,4	1821,6	3643,2
Кабінет масажу	24	3,3	79,2	316,8	633,6
Кабінет адміністрації	8	3,3	26,4	105,6	211,2
Душові	24	3,3	79,2	316,8	633,6
Санітарні вузли	12	3,3	39,6		316,8
Приміщення для інструкторів	16	3,3	52,8		422,4
Адміністративні приміщення			0		0
Санвузли	16	3,3	52,8		422,4
Господарсько-виробничі примі- щення			0		0
Вузол зв'язку	56	3,3	184,8		1478,4
Центральна біблізня	52	3,3	171,6		1372,8
Побутові приміщення для персо- налу	28	3,3	92,4		739,2
Пральня	32	3,3	105,6	422,4	844,8

Продовження таблиці 2.3

Адміністративно-побутові приміщення			0		0
Гардероб для персоналу	14	3,3	46,2		369,6
Душові:	8	3,3	26,4		211,2
Санвузол	4	3,3	13,2		105,6
Всього по приміщеннях готелю				9622,8	27007,2
Приміщення ресторану					
<i>Для відвідувачів ресторану</i>					
Вестибюль	69	3,3	227,7	910,8	1821,6
Аванзал	20	3,3	66	264	528
Торговельна зала	400	3,3	1320	5280	10560
<i>Для відвідувачів бару</i>					
Торговельна зала з барною стійкою	60	3,3	198	792	1584
Їдальня для персоналу	50	3,3	165	660	1320
Виробничі					
Доготівельний цех	24	3,3	79,2		633,6
Гарячий цех	27	3,3	89,1	356,4	712,8
Холодний цех	24	3,3	79,2		633,6
Мийна столового посуду	10	3,3	33	132	264
Мийна кухонного посуду	8	3,3	26,4	105,6	211,2
Адміністративні та побутові приміщення					
Душові	6	3,3	19,8		158,4
Санвузол	4	3,3	13,2		105,6
Всього по приміщеннях ресторану				8500,8	18532,8
Разом				18123,6	45540

Відповідно до розрахунків наведених в таблиці, витрати тепла на вентиляцію становлять:

$$Q_v = 6,4832 \times 10^{-7} \times 18123,6 \times 4490 \times 17,2 = 907,42 \text{ (Гкал)}$$

$$Q_{\text{заг}} = 1074,65 + 907,42 = 1982,07 \text{ (Гкал)}$$

4. Розрахунок витрат води визначаємо за формулою:

$$B_{\text{заг}} = \frac{q_u^{\text{tot}} U}{1000} \quad (2.7)$$

де:

q_u^{tot} – норма витрат води у середню добу, $\frac{\text{л}}{\text{доба} \cdot \text{місць}}$;

U – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

B_n – витрати води на полив території, м^3 .

$$B_{\text{заг}} = \frac{2380}{1000} = 2,38$$

Витрати гарячої води розраховують за формулою

$$B_{\text{гар}} = \frac{q_u^h U}{1000} \quad (2.8)$$

q_u^h – середньодобова норма витрати гарячої води на одне місце, $\frac{\text{л}}{\text{добита}} \text{л}$;

$$B_{\text{гар}} = \frac{1480}{1000} = 1,48$$

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

$$B_{\text{р}} = \frac{B_{\text{к}} S_{\text{оз}} \tau}{710}, \quad (2.9)$$

де

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

$S_{\text{оз}}$ – площа озеленення, м^2 ;

τ – час роботи поливного крану за добу, год (2-3 год);

$T_{\text{п}}$ – період поливу території протягом року, діб (≈ 187 діб);

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

$$B_{\text{р}} = \frac{0,85 \times 2380}{710} = 2,85$$

Об'єм стічних вод

$V_{\text{стічн}}$, м^3 :

$$V_{\text{стічн}} = p \times B_{\text{заг}}, \quad (2.10)$$

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

$$V_{\text{стічн}} = 0,85 \times 2,38 = 2,02$$

Очікувані потреби проектного готелю в інженерних ресурсах за рік зводимо у таблицю 2.4.

Таблиця 2.4.

Річні потреби проектного готелю в інженерних ресурсах

Вид ресурсу	Річна потреба	
Електроенергія	171203,25	кВт
Опалення	1982,07	Гкал
Вода	25 656	м ³
Відведення стічних вод	21808	м ³

Інженерні системи проектного готелю

Проектування інженерно-технічних приміщень передбачає використання обладнання з врахуванням площі, об'єму приміщень та потужності устаткування. Слід застосовувати обладнання з характеристиками, що виключають проникнення до житлових приміщень шуму, який перевищує допустимий для нічного часу рівень.

- *Система опалення.* У готелі передбачено влаштування системи опалення для підтримання температурного режиму. Крім цього система опалення передбачає підігрів та забезпечення готелю гарячою водою протягом всього року функціонування готелю.

В готелі передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП). Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення передбачені окремі системи або гілки систем опалення зі своїми приладами обліку теплоспоживання, розташованими в загальному приміщенні ІТП.

В ІТП готелю встановлено два електродкотли марки «ERMAСH-MN», класу «Професіонал», один з яких виконує функцію резервного. За технічними характеристиками площа обігріву приміщень одним котлом становить 5000 м², потужність 480 кВт, габаритні розміри: 1360x905x1060 мм. Діапазон регулювання температури теплоносія термостатом складає 30-85°C. Технічні характеристики електродкотла виключають проникнення шуму до житлових приміщень готелю, оскільки відповідають встановленому допустимому рівню шуму.

Опалювальна система готелю являє собою замкнений опалювальний контур з металопластикових труб діаметром 20мм, системи термокранів з термостатичними головками марки «Telva», встановлених на вході в окремі опалювальні пристрої.

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

- *Системи вентиляції.* Обмін повітря в житлових номерах, виробничих приміщеннях, торговельній залі ресторану, приміщеннях культурно-розважального призначення та SPA-центру необхідний для створення комфортних умов для гостей і персоналу. За допомогою вентиляції здійснюється обмін повітря: видаляється забруднене повітря, що містить надмірну кількість двоокису вуглецю, водяної пари та пилу, і подається свіже повітря, збагачене киснем.

Видалення повітря з житлових номерів виконуватиметься через санітарні вузли. Система витяжної вентиляції у проектуваному підприємстві готельного господарства проектується з механічним спонуканням.

З кожного санітарного вузла проектується індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в збірні вентиляційну шахту. Вентиляційні канали приєднуються до збірної вентиляційної шахти вище витяжних ґрат на 2 метри. Питомий опір тертю при русі повітря в збірній шахті під час роботи всіх приєднаних до неї місцевих вентиляторів дорівнює 0,65 Па/м.

Витяжні вентилятори (робочий та резервний) центральних систем встановлюються на рівні верхнього технічного поверху і проектується для безперервної цілодобової роботи з автоматичним перемиканням і автоматичним вмиканням резерву.

Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням проектуються з пристроями для гідравлічного балансування системи.

Індивідуальні витяжні канали і збірні вентиляційні шахти виконуються в будівельних конструкціях. Припливне повітря подається через вікна.

У проектованому готельному комплексі застосовуємо систему вентиляції з механічним спонуканням, тому застосовуємо вентилятори і шумопоглинальне обладнання з характеристиками, що виключають проникнення до житлових приміщень шуму, що перевищує допустимий для нічного часу рівень, встановлений чинними нормами.

У приміщеннях загального користування проктованого підприємства готельного господарства використовуємо систему кондиціонування третього класу.

У готелі передбачено організацію природної вентиляції повітря. Природна вентиляція складається з аерації (провітрювання через вікна, кватирки) і канално-гравітаційної вентиляції (через шахти, що виходять на дах, і вентиляційні решітки в приміщеннях за рахунок різниці температур). Крім цього, у готелі наявна механічна припливна вентиляційна система. Витяжна вентиляція видаляє повітря, забруднене газоподібними домішками.

У приміщеннях, де встановлено устаткування зі значним виділенням тепла, передбачено місцеві вентиляційні відсмоктувачі продуктивністю:

$$V_{\text{м.в.в.}} = \sum Pa, \quad (2.11)$$

Де P – потужність теплового устаткування, над яким встановлено місцевий вентиляційний відсмоктувач, Вт;

a – коефіцієнт, що враховує теплотворну здатність устаткування.

$$V_{\text{м.в.в.}} = (800+1600+2 \times 500+400+400) \times 30 = 126000 \text{ м}^3/\text{год};$$

- *Система водопостачання.* Водозабезпечення систем проектованого готелю здійснюється від міського водогону. На вводі системи у проектований готель влаштовано водовимірний вузол із встановленням лічильника АРАТОР POWOGAZ WI-200 та насосна установка АСЦЛ-20-24Г для подачі води у випадку зниження тиску у зовнішній мережі нижче 0,1 МПа. У готелі організовано об'єднану тупикову, просту систему водопостачання з верхнім розведенням.

Система поділяється на:

- Протипожежну, що включає в себе систему оцинкованих труб діаметром $\varnothing 40$ мм із установленням пожежних кранів;
- господарсько-побутову – з поліпропіленових труб діаметром $\varnothing 40$ мм з підключенням до змішувачів та кранів;
- виробничу – з поліпропіленових труб діаметром $\varnothing 40$ мм з підключенням до технологічного устаткування.

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

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

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

- *Система каналізації.* У проєктованому готелі передбачено автономну систему каналізації, що включає систему відведення стічних вод від випусків жилої частини та інших об'єктів готелю, споруди для збирання та зберігання стічних вод об'ємом 12000 м^3 (накопичувальний септик), а також їх вивезення. Стічні води зі споруди для збирання та зберігання вивозитимуть автотранспортом підприємства комунальним підприємством «Сяйво» щоденно.

У готельному комплексі передбачено систему сміттєвиділення (каналізацію твердих відходів), що передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів готелю спеціалізованим автотранспортом підприємства «Сяйво» з частотою раз у день.

- *Система електропостачання.* Енергозабезпечення проєктованого підприємства готельного господарства здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 600 кВА, приєднаної до підземної кабельної мережі до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита в електрощитовій комплексу прокладатиметься чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В. Електрощитова розташовуватиметься на першому поверсі готелю. В електрощитовій на головному розподільному щиті буде розміщено загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів, запобіжники.

У готелі передбачена система автономного електропостачання, що включає рідкопаливний генератор марки ВДМ 600, потужністю 600 кВА, систему стабілізації напруги марки «**Gemix GX-500D**» $\pm 3,5$ В.

Електричні мережі поділені на силові напругою 380В і освітлювальні напругою 220В. Групові щити силової та освітлювальної мереж виконані окремо. Групові щити силової мережі розташовані поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною схемою, силова за радіальною. Управління освітленням передбачено як дистанційним так і ручним способом. У загальних приміщеннях готелів передбачено освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту.

В номерах проектного готелю передбачено чотири і більше розеток, в залежності від категорії номеру, для ввімкнення міні-бару, торшерів, настільних ламп, зарядних пристроїв та інших електроприладів гостей. В санітарному вузлі передбачено звичайну розетку та розетку, що підключається через пристрій захисного відключення (ПЗВ) 10 мА, призначену для фена та електробритви.

Блискавкозахист проектного готелю здійснюється з допомогою блискавковідводів. Блискавковідвід являє собою металевий стержень. Передбачено спуски, що заземлені по периметру, й приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

- Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій. У проектованому готелі планується встановити комбіновану систему сигналізації. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлюватимуться на вікнах, дверях та інших елементах готелю. Сигнал при спрацюванні сигналізації

виводиметься на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації будуть встановлені в готельних номерах, коридорах, поверхових холах, залах закладів ресторанного господарства, коморах для сухих продуктів, приміщеннях SPA-центру, технічних приміщеннях та ін. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

Охоронна сигналізація буде встановлена в приміщеннях пожежного поста, електрощитових, венткамерах протидимних установок, входах до технічних поверхів та виходах на покрівлю будинку, входах до машинного відділення ліфтів, дверей шаф поповерхових пожежних кранів з виведенням сигналу на пульт чергового диспетчерської сигналізації або пульт централізованого нагляду служби охорони.

У готелі передбачено систему відеоспостереження на основі чорно-білого зображення відеокамер, що забезпечуватиме можливість спостереження в реальному часі та записуватиме, що відбуватиметься для подальшого вивчення. Відеокамери передбачається встановити при в'їзді на автомобільну стоянку, переході від стоянки до готелю, головному та службовому вході до готелю, головному холі та зоні реєстрації мешканців, ліфтових холах, зоні розвантаження продуктів і майна, зоні камери схову, холі, адміністративній зоні SPA-центру.

Для інтелектуального управління зонами доступу передбачені електронні замки. Для управління електронними замками застосовуватимуться картки з мікрочіпом.

Номери готелів комплектуються сейфами для зберігання цінних речей. Сейфи мають енергонезалежну пам'ять мінімум на 100 подій і електронний пристрій для відчинення в екстреній ситуації.

У проектуваному готелі передбачене влаштування таких систем: міської радіотрансляційної мережі, міського телефонного зв'язку, супутникового телебачення, комп'ютерної мережі.

У приміщеннях вестибюльної групи, ресторану, території SPA центру передбачається встановлення Wi-Fi для бездротового приєднання до мережі Інтернет.

Автоматизація інженерного обладнання.

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

Система диспетчеризації дасть змогу в реальному часі спостерігати за тим, що відбуватиметься на віддалених об'єктах і територіях, контролювати їх роботу, а також змінювати параметри засобів автоматики, що обслуговують інженерні системи.

Вертикальний транспорт.

Для ефективного використання приміщень готелю, забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено ліфти.

У проєктованому готелі передбачається два пасажирських ліфти, швидкість руху яких становить 1,4 м/с, вантажопідйомністю 1000 кг. Тривалість очікування ліфта становить – 45 с. Також передбачено вантажний ліфт – вантажопідйомність – до 1600 кг, потужність 5500 - 7000 Вт, швидкість руху – 1 м/с.

2.5. Дизайн

Готельно-ресторанний комплекс Superior категорії *****, планується побудувати окремо стоячий будівлі на земельній ділянці за адресою: Пуща Водиця, вулиця Селянська 81.

Зовнішня архітектурна композиція

Висота комплексу – 8 поверхів. Багатоповерхова частина буде представлена готелем на 280 місць. Одноповерхова – приміщення торгівлі та службово-побутові приміщення. шестиповерхова частина височітиме над цокольною.

Фасад будівлі планується виконати за сучасними технологіями будівництва. Естетика фасаду полягатиме у поєднанні каменю м'яких відтінків з металом та

склом. Суцільне скління будівлі виконуватиметься із металевих рам із заповненням подвійних склопакетів. Складні поверхні представлятимуться у всьому різноманітті: від прозорих до матових.

Зовнішня легкість та функціональність конструкції дозволить будівлі природно вписатися в навколишню архітектуру та природне середовище.

Над виступаючою частиною фасаду планується влаштувати сталний профільований настил зеленуватого кольору. Облицювання цоколя планується виконати з природного каменю мрамору та граніту.

Головний вхід у готельний комплекс буде стриманим, без зайвої реклами. Вхідна стіна буде суцільно заклопононена і відсунутою відносно фасаду споруди. Вхід буде не дуже високий та передбачатиме вхідний вестибюль, який з'єднуватиметься зі спорудою безпосередньо автоматичними дверми; перед входом буде розміщена ніша, яка доповнена козирком, що захищатиме відвідувачів від негоди.

Зовнішній фасад у темні часи доби буде підсвічуватися неоновими лампами.

Заходи з благоустрою реалізовані у наступних елементах: огороження території: декоративного типу, комбінацію матеріалів (метал, природний камінь, залізобетонні конструкції, вид зелених насаджень), заощення підходів природним камінням, під'їздів асфальтом, доріжок та тротуарів – тротуарною плиткою темно-бордового кольору круглої форми, площею 800 кв. м; озеленення вирішили здійснити шляхом влаштування газонів з декоративних насаджень, посадки дерев (дуби, берези), кущів папороті та чагарників, квітів – троянд з влаштуванням клумб різноманітних геометричних форм з рядовою та бордюрою посадками.

Крім того, передбачається влаштування малих архітектурних форм. Зона відпочинку, площею 12 кв. м ($0,2 \text{ м}^2$ на 1 місце) максимально наближена до вхідної зони будівлі. Її оснащують лавами, організовують прогулянкові зони тощо (форма виконання, матеріал, наявність технічних засобів (підсвічування), колористичне рішення).

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Вхідна зона представлена вестибюлем, виконаним у стриманих світлих тонах з використанням фризу та вбудованих у стіни іонічних колон. Освітлення штучне – точкове верхнє у поєднанні з центральним. Гардероб відокремлений від об'єму вестибюлю гардеробною стійкою, виконаною у тому ж стилі на півтоні темнішим. Увагу на гардеробі акцентовано використанням направленої світла.

Зона приймання та реєстрації виконана у єдиному об'ємі із вестибюлем, оздоблена у тому самому стилі. Увага на рецепції акцентована використанням спрямованого світла. Ліфтові холи вирішено у стилі хай-тек із влаштуванням багаторівневої підвісної стелі; освітлення загальне розсіяне.

Інтер'єр житлових кімнат готелю буде оформлено у світлих тонах. Для санвузлів обрано оздоблення керамічною плиткою білого кольору та сантехнічні керамічні вироби білого кольору, що символізує чистоту.

В оздобленні громадських приміщень буде застосовано штучні стилізовані під природні оздоблювальні матеріали пастельних відтінків від холодних (бордових) для коридорів до теплих (молочних) – для приміщень громадського користування.

У готелі «Superior» запроектовано номери: Президентський, Апартамент, Люкс, Напівлюкс, Двомісний стандарт, Одномісний стандарт. Інтер'єри номерів оформлено у стилі класичному.

Меблі відзначаються простотою форм і високою функціональністю.

Передбачається встановлення рекламних засобів:

*0 Дальній рекламний засіб – розташований на відстані 3000 метрів від проектного закладу, в районі початку вулиці, та на центральній дорозі на відстані 6000 метрів. Розміри бігборда складають 3×6 м, на якому зображено проєктований готель, а саме фасад з частиною благоустрою, торговельну залу ресторану, сауни, перелік основних та додаткових послуг, адресу готелю та схему проїзду.

*1 Близький рекламний засіб – 400 метрів до готельного комплексу, неподалік від міського парку, являє собою банер, розмірами 315×147 мм, з зображенням готелю

"*Superior*," а саме номерів «президентський» та «люкс», обідньої зали ресторану, переліком послуг, категорій номерів та цін, адресою та контактною інформацією.

*2 Розміщення двох сіті-лайтів в 50 метрах від готелю, при вході на територію проектного готелю та ресторану, розмірами 1,2×1,8. На першому сіті-лайті зображено проєктований готель «*Superior*» (фасад готелю з частиною благоустрою, номер «люкс» та «стандарт»), вказано послуги готелю, контактну інформацію, а також стрілкою вказано напрямок руху до готелю, на другому сіті-лайті зображено ресторан при готелі, а саме торговельну залу, вказано його специфікацію, режим роботи, контактну інформацію та напрямок руху до закладу, також зображено декілька фірмових страв.

*3 Вивіска – розміщена безпосередньо біля центрального входу в проєктований готель, що зазначає назву, тип та категорійність проектного готелю. Проєкт вивіски передбачає освітлення в вечірній час та приваблення уваги гостей в денний час за рахунок кольорової гами та оригінальності форми. Зовнішнє підсвічування вивіски закладу досягається шляхом виносу галогенних світильників на кронштейні за межі фасаду будівлі.

Влаштування благоустрою реалізовано наступним чином:

- Декоративне металеве огороження території висотою 1,5 метра;
- Вимощення підходів, під'їздів, доріжок, тротуарів із асфальту та декоративної плитки;
- Влаштування лавок в зоні відпочинку гостей;
- Озеленення шляхом влаштування газонів, посадки дерев, кущів та квітів;
- Насадження квітників – клумби, змішані квітники та рядові насадження;

Штучне освітлення території шляхом встановлення наземних ліхтарів.

Паспорт проєкту

Будівельно-технічні показники проєкту зведені у таблиці 2.5

Таблиця 2.5

Будівельно-технічні показники проекту

№ п/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки будівництва, S_o	м ²	8400
2	Площа будівлі закладу, $S_{нов}$	м ²	2100
3	Коефіцієнт забудови, k_3		0,25
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	3780
5	Коефіцієнт озеленення, $k_{оз}$		0,45
6	Загальна площа закладу, $S_{заг}$	м ²	9640
7	Корисна площа закладу, S_k	м ²	7967
8	Будівельний об'єм закладу, V_b	м ³	36040,5
9	Вартість будівництва (капітальні вкладення), $V_{А+Б}$	тис.грн	57515,43
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість 1 місця	тис.грн	205,4
11	Вартість 1 м ² загальної площі	тис.грн	6,0
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис.грн	1,6

2.6. Кошторис

Попередньо вартість будівництва проектного підприємства готельного господарства розраховується за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт за формулою (2.12):

$$B_{ЗБР} = S_{заг} \cdot Y \cdot K_T \cdot I_K \cdot I_P, \quad (2.12)$$

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

$S_{заг}$ – загальна площа готельного комплексу, м².

Y – норматив питомої вартості 1 м² загальнобудівельних робіт, у.о.

K_T – територіальний поправочний коефіцієнт.

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн/дол. США станом на 25.11.2018.

I_P – індекс цін нормативний, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва ($I_P = 0,77$).

$$B_{ЗБР} = 9640 \times 2000 \times 0,9 \times 28 \times 0,77 = 374109 \text{ тис.грн}$$

Вартість загальнобудівельних робіт з будівництва проектного готелю розраховується за укрупненим показником, який приймають за середньо ринковою вартістю робіт.

Таблиця 2.6

Зведений кошторисний розрахунок комплексного закладу

<i>№ розділ</i>	<i>Стаття витрат</i>	<i>Рекомендовані співвідношення вартості</i>	<i>Розмір витрат, тис. грн.</i>
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	13361,04
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2,1	Загальнобудівельні роботи	56%	374109,12
2,2	Електротехнічні роботи	6%	40083,12
2,3	Сантехнічні роботи	5%	33402,60
2,4	Зв'язок та сигналізація	3%	20041,56
2,5	Устаткування, меблі та інвентар	28%	187054,56
Разом за підрозділом 2		100%	668052,00
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	26722,08
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	6680,52
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2% за підрозділом 2	1336,10
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	5% за підрозділом 2	33402,60
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	20041,56
Разом за підрозділами 1-7			756234,86
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	5293,64
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	45374,09
Разом за підрозділами 1-9			806902,60
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	15124,70
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	3227,61

Продовження таблиці 2.6

12	Проектні та вишукувальні роботи	5% за підрозділом 1-7	37811,74
Всього. Базисна вартість будівництва			863066,65
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	306622,99
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості.	43153,33
Усього по розділу Б:			349776,32
Загалом сума витрат на будівництво, V_{A+B}			1212842,97

Отже, за даними таблиці 2.6, капітальні витрати за проектом становлять 1 мільярд 212 мільйонів 843 тисячі грн.

2.7. Охорона навколишнього середовища

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

Виконання оцінки впливу на навколишнє середовище та підготовка її матеріалів здійснюється організаціями, які мають відповідну ліцензію на основі «Заяви про наміри». Заява складається замовником і виконавцем оцінки впливу на навколишнє середовище.

Оцінку екологічності проектних рішень будівлі проектного готелю проводяться за двома напрямками:

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

Зміст розділу оцінки впливу на навколишнє середовище:

- підстави для проведення оцінки впливу на навколишнє середовище;
- фізико-географічні особливості району і місця 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.

Номери проєктованого готельного комплексу обладнуються пристроями енергозбереження, які встановлюються при вході в номер і керуються картами електронного карткового замка.

У системах холодопостачання закладів ресторанного господарства проєктованого підприємства застосовуються озонобезпечні холодоагенти.

Потужність поглинутої у повітрі дози гамма-випромінювання у приміщеннях готелів, які здаються в експлуатацію, не перевищує 73 пГр/с (30 мкР/год).

Будівельні та опоряджувальні матеріали, а також матеріали, що використовуються для виготовлення покрівлі, вбудованих меблів, систем гарячого та холодного водопостачання, вентиляції, мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Підприємство готельного господарства – готель «Superior» ***** є підприємством приватної власності. Готель здається в експлуатацію відповідно до вимог Постанови Кабінету Міністрів України від 8.10.2008 р. № 923 (зі змінами і доповненнями від 20.05.2009 р. Постанова КМУ № 534):

Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів здійснюється на підставі свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил, що видається інспекціями державного архітектурно-будівельного контролю.

Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції державного архітектурно-будівельного контролю, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву за наступною формою (додаток 2.2).

Свідоцтво засвідчує відповідність завершеного будівництвом об'єкта проектній документації, державним будівельним нормам, стандартам і правилам.

До заяви додаються:

- 1) проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку;
- 2) акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генеральною проектувальною та генеральною підрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією.

Акт готовності об'єкта до експлуатації підлягає за письмовим зверненням замовника погодженню протягом 10 робочих днів районною державною адміністрацією та органами, до повноважень яких згідно із законом належить участь у прийнятті закінчених будівництвом об'єктів в експлуатацію.

Якщо подана замовником заява з документами, що додаються до неї, відповідає вимогам, інспекція здійснює підсумкову перевірку відповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил та готовності його до експлуатації, яка починається не пізніше як на третій день після реєстрації заяви.

Інспекція під час підсумкової перевірки має право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати пояснення, довідки, документи, матеріали, відомості з питань, що виникають, та в разі потреби залучати заінтересовані органи.

На завершальному етапі повинні бути виконані всі передбачені проектною документацією та державними стандартами, будівельними нормами і правилами роботи, а також змонтовано і випробувано обладнання.

За результатами розгляду заяви з документами, що додаються до неї, та підсумкової перевірки інспекція протягом двох робочих днів приймає рішення про видачу свідоцтва.

Завершений технічним перепроєктуванням та будівництвом об'єкт вважається прийнятим в експлуатацію від дати видачі йому зареєстрованого інспекцією свідоцтва.

2.9. Охорона праці

Наказом Мінпраці від 22.10. 2001 р. № 432 затверджена Концепція управління охороною праці, яка визначає, що управління охороною праці — це підготовка, прийняття та реалізація правових, організаційних, науково-технічних, санітарно-гігієнічних, соціально-економічних та лікувально-профілактичних заходів, спрямованих на збереження життя, здоров'я та працездатності людини в процесі трудової діяльності.

Відповідно до ст. 13 Закону "Про охорону праці" роботодавець повинен забезпечити функціонування системи управління охороною праці (СУОП). Він очолює роботу з управління охороною праці та несе безпосередню відповідальність за її функціонування в цілому на підприємстві.

СУОП, як підсистема загальної системи управління виробництвом, повинна передбачати такі функції:

- організацію і координацію робіт (обов'язки, відповідальність, повноваження керівників різного рівня, осіб, які виконують та перевіряють виконання роботи);
- облік, аналіз та оцінка ризиків;
- планування показників стану умов та безпеки праці;
- контроль планових показників та аудит всієї системи;

- коригування, запобігання та можливість адаптації до обставин, які змінюються;
- заохочення працівників за активну участь та ініціативу щодо здійснення заходів з підвищення рівня безпеки та поліпшення умов праці.

Завдяки цій системі повинні забезпечуватися вирішення таких основних завдань:

- професійний добір працівників, які виконують роботи підвищеної небезпеки з урахуванням стану їхнього здоров'я та психофізіологічних показників;
- навчання та пропаганда з охорони праці;
- безпека обладнання;
- безпека виробничих процесів;
- безпека будівель та споруд;
- забезпечення нормативних санітарно-гігієнічних умов праці;
- наявність засобів індивідуального захисту (ЗІЗ);
- оптимальні режими праці та відпочинку;
- лікувально-профілактичне обслуговування працюючих;
- санітарно-побутове обслуговування.

В проектованому готелі «Superior» *****, за встановленим критерієм, чисельність працівників складає 95 осіб, відповідно до чого система управління охороною праці включатиме:

- Служба охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04);
- Профспілка, або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11.07);
- Комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09.07).

Документація для організації служби охорони праці готелю

На проектованому підприємстві готельного господарства постійно опрацьовують нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові положення, методичні рекомендації та ін.), копії яких

зберігаються у керівника служби охорони праці. Крім цього створено план заходів з охорони праці (додаток Б).

До керівних органів підприємства відноситься керівник підприємства й служба охорони праці як основний координатор всієї роботи у цій сфері. Виконавчим органом є головні спеціалісти, керівники структурних підрозділів та окремі виконавці (робітники).

Перелік документації при організації системи управління охороною праці проектного підприємства готельного господарства подано в таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Перелік документації при організації системи управління охороною праці

Служба охорони праці	1. Наказ керівника про створення служби охорони праці № 11 від 10.10.2018 р.
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом керівника № 12 від 10.10.2018 р. (положення НПАОП 0.00-4.21-04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом керівника № 13 від 13.10.2018 р. (положення НПАОП 0.00-4.12-05).
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол № 1 від 14.10.2018 р.
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом керівника № 15 від 19.09.2018 р. (НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	Розпорядницька:
	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 16 від 20.09.2018 р; 2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом керівника № 16 від 20.09.2018 р. (НПАОП 0.00-4.11-07)
	3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № 17, від 21.09.2018 р.
	4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом керівника № 18, від 23.09.2018 р.
	5. Інструктажі з питань охорони праці, затверджені наказом керівника № 19 від 25.09.2018 р.
	6. Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від 20.09.2018
	7. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця в розділі «Охорона праці»

	8.Звітна документація (форми офіційної статистичної звітності)
	9.Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи, плани, схеми)

Систему управління охороною праці в закладі ресторанного господарства наведено на рис. 2.1.



Рис.2.1. Схема управління охороною праці

Вимоги до ділянки та території готелю

Територія проектного готелю «Superior» ***** прибиратиметься 2 рази протягом дня вранці та ввечері, а також здійснюватиметься поточне прибирання протягом дня. В теплу пору року поливатиметься водою для запобігання пилоутворенню; у холодну пору року планується: постійне прибирання снігу з пішохідних доріжок, під'їздів, газонів; вивезення снігу з території, прилеглої до готелю спеціальним транспортом; боротьба з ожеледдю на пішохідних доріжках, тротуарах і проїздах транспорту проводиться з використанням спеціальних сумішей для боротьби з ожеледдю.

На території ділянки забудови облаштовано площадку з асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників, яка обмежена по периметру бордюром і зеленими насадженнями. Площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту.

Відстань від сміттєзбірників до готелю, місць відпочинку і прогулянок гостей та відвідувачів становить 20 м.

Проектом передбачено під'їзд пожежних автомобілів до готелю у південній частині ділянки, а також до пожежних гідрантів, основних евакуаційних виходів з будівлі, входів, що ведуть до ліфтів.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту знаходиться на першому поверсі, поряд з приміщеннями SPA-центру. Заклади ресторанного господарства розміщені на першому поверсі. Приміщення для організації дозвілля, побутового обслуговування розміщені на першому та другому поверхах та максимально ізольовані від житлових приміщень звукоізолюючими перегородками та перекриттями. Адміністративні приміщення розміщені на першому поверсі, що додатково відмежовує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів. Складські, підсобні та технічні приміщення розташовані на першому поверсі, мають відокремлений зв'язок із будівлею готелю через службові сходи та ліфти, завантажувальну рампу, білизнопровід), що забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу та гостей.

Таблиця 2.8

Площа та об'єм виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце

Приміщення	Чисельність працівників зміни	На одного працівника	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Доготівельний цех	3	8	26,4
Холодний цех	2	10	33
Гарячий цех	3	9	29,7
Мийна столового посуду	1	8	26,4
Мийна кухонного посуду	1	8	26,4
Приміщення завідуючого виробництвом	1	7	23,1

Продовження таблиці 2.8

Кімната побутового обслуговування	1	12	39,6
Кабінет директора	1	17	56,1
Кабінет заступника директора	2	14	46,2
Архів	1	16	52,8
Бухгалтерія	3	30	99
Відділ матеріально-технічного постачання	1	9	29,7
Планово-економічний відділ	2	12	39,6
Кімната завгоспа	1	10	33
Ремонтна майстерня	1	12	39,6
Центральна білизняна, у тому числі:			
відділення чистої білизни	-	20	66
відділення брудної білизни	1	20	66
майстерня лагодження білизни	1	12	39,6

У приміщеннях готелю можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та житлових приміщень.

Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені в таблиці 2.9.

Таблиця 2.9

Заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях готельного комплексу

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Провітрювання приміщення, витяжка, вентиляція, використання індивідуальних предметів захисту
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Окис вуглецю	4	Верхні дихальні шляхи	20	Може мати загальну токсичну дію	Провітрювання, індивідуальні засоби захисту

Продовження таблиці 2.9

Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	Верхні дихальні шляхи	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту
Мийна столового та кухонного посуду	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру та слизову оболонку очей, виявляють помірковані кумулятивні властивості	Використання індивідуальних засобів захисту (рукавиці і, маски), провітрювання приміщення
Житлові приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірковані кумулятивні властивості	Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту
Жилі, підсобні приміщення, приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, заклади ресторанного господарства	Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей	Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту
Жилі приміщення	Пил бавовняний, вовняний, пуховий	4	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту

Обслуговуючий персонал готелю буде забезпечений спецодягом і дотримуватиме правил особистої гігієни, що передбачено трудовим договором. Планується проведення гігієнічного навчання персоналу при вступі до роботи і періодичне навчання з частотою один раз на три місяці, або частіше за необхідності. Особи, що не пройшли навчання, до роботи не допускаються.

Обслуговуючий персонал, що приймає, видає, сортує чисту білизну, медичні працівники, обслуговуючий персонал приміщень фізкультурно-оздоровчого

призначення, SPA-центру, будуть забезпеченні спеціальним одягом (білі халати, спортивна форма, уніформа для працівників SPA-центру).

У всіх приміщеннях проектного підприємства готельного господарства щодня проводитиметься вологе прибирання. У приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, SPA-центру, ресторану, бюро прийому та розміщення, а також в приміщеннях для персоналу розташовані медичні аптечки першої допомоги. У процесі роботи готелю укладатимуться угоди про здійснення профілактичного оброблення приміщень проти комах і гризунів з періодичністю раз на півроку. Заходи боротьби з комахами та гризунами в готелі здійснюватимуться незалежно від планових і позапланових дезінфекційних оброблень приміщень за договорами.

Заземлені конструкції, що розміщуються у приміщенні готелю (батареї опалення, водопровідні труби), надійно захищені решітками та укріпленнями.

Проектом передбачено засоби захисту від несанкціонованого проникнення до монтажних розподільних шаф та інших споруд, приміщень і обладнання мереж зв'язку та сигналізації, а сама створення механізму автоматичного замикання дверного замку, встановлення камер спостереження та сигналізації.

Загальне оцінювання умов праці в готелі здійснюється на підставі аналізу окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу (Сан Пин 42 – 121 – 4719 – 88).

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях готелю визначено параметри метеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях. Оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря в робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної роботи занесено в таблицю 2.10.

Таблиця 2.10

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Промислові приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Температура повітря, °С	Відносна вологість повітря, %	Швидкість руху повітря, м/с	Температура повітря, °С	Відносна вологість повітря, %	Швидкість руху повітря, м/с
Приміщення розбирання брудної білизни	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3
Електро-технічна	21-23	40-60	0,1	22-24	40 - 60	0,2
Пральня	21-23	40-60	0,1	22-24	40 - 60	0,2
Торговельні зали	18 – 20	40 - 60	0,2	21 - 23	40 - 60	0,3
Роздаткова	18 – 20	40 - 60	0,2	21 - 23	40 - 60	0,3
Сервізна	21 – 23	40 - 60	0,1	22 - 24	40 - 60	0,2
Білизняна	21 – 23	40 - 60	0,1	22 - 24	40 - 60	0,2
Заготівельний цех	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3
Доготівельний цех	18 – 20	40 - 60	0,3	21 - 23	40 - 60	0,3
Гарячий цех	17 – 19	40 - 60	0,2	20 - 22	40 - 60	0,3
Мийна кухонного посуду	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3
Мийна столового посуду	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3

Нагрівальні прилади у приміщеннях готелю розташовують переважно під світловими прорізами, легкодоступними для прибирання та оснащують регуляторами температури. Середня температура поверхні нагрівальних приладів передбачена не вище 60 °С.

В проектованому підприємстві готельного господарства жилі та адміністративно - побутові приміщення оснащені природною вентиляцією.

Приміщення закладів ресторанного господарства, пральні (інші підсобні приміщення, де згідно з технологічними процесами передбачається виділення шкідливих речовин) облаштовані системою загально обмінної припливно-витяжної вентиляції зі штучним спонуканням.

Усі жилі та підсобні приміщення готелю, а також загальні коридори і холи мають природне освітлення.

Загальне штучне освітлення передбачено в усіх без винятку приміщеннях готелю. У жилих, виробничих, адміністративних кімнатах передбачено також місцеве освітлення окремих функціональних зон.

Характеристику системи освітлення для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт наведено в таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Норми та якісні показники освітлення

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Житлові номери	Суміщене	200	0,9
Вестибюль	Суміщене	150	0,9
Торговельна зала ресторану	Суміщене	200	0,9
Адміністративні приміщення	Суміщене	300	0,9
Основні сходи, загальні коридори, центральна білизняна, майстерні, кімнати чищення і прасування	Штучне	100	-
Санвузли	Штучне	75	-
Душові	Штучне	50	-
Приміщення персоналу	Суміщене	150	0,9
Складські приміщення	Штучне	20	-
Технічні приміщення	Штучне	30	-
Гарячий цех	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9
Холодний цех	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9

Продовження таблиці 2.11

Доготівельні цехи	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9
-------------------	---------------------------------	-----	-----

При проектуванні приміщень передбачено встановлення у виробничій будівлі інших видів освітлення (аварійного, евакуаційного).

Допустимий рівень шуму, що створюється у жилих приміщеннях системами вентиляції та іншим інженерно-технічним обладнанням (ліфти, насоси, електродвигуни, трансформатори, тощо), становитиме 62 дБ.

Допустимий рівень шуму у виробничих та інших підсобних приміщеннях з робочими місцями з постійним перебуванням людей не перевищуватиме 67 дБ.

Робота виробничого обладнання супроводжується шумом або вібрацією, що негативно впливає на організм людини. Проектом передбачено застосування таких заходів та засобів захисту працівників від дії шуму і вібрації шляхом введення малошумних двигунів, застосування стаціонарних і пересувних глушників шуму, знизити шум електричних машин можна усуненням невірноваженості ротора, регулюванням підшипникових вузлів і щиткових контактів (для зменшення механічного шуму і вібрацій), акустичною оптимізацією вентиляторів охолодження (збільшенням зазорів, зменшенням діаметра гвинта й колової швидкості), зменшенням витрат охолоджуваного повітря і, нарешті, вирішенням проблеми охолодження без використання вентиляторів, завдяки чому знижується аеродинамічний шум, усуненням асиметрій у магнітопроводах і обмотках, ослабленням інтенсивності перемінних радіальних магнітних сил низького порядку (для зменшення магнітного шуму і вібрації).

Підлоги в коридорах, холах і вітальнях мають покриватися звукопоглинаючими килимами або покриттями, що їх замінюють. Телевізори мають встановлюватися лише в номерах або спеціальних приміщеннях, а телефон загального користування - віддалік від житлових кімнат у спеціальних кабінах або під акустичним ковпаком. Для зменшення шуму в житлових і громадських приміщеннях використовують спеціальні звукоізолюючі вікна і двері, звукоізолюючу обробку стін.

Засобами індивідуального захисту від шуму є протишумні шоломи, навушники і вкладиші.

Застосування вкладишів допустимо при рівнях звука не вище 100 дБ, навушників – 110 дБ, шоломів – 120 дБ.

При рівнях шуму вище 120 дБ, коли потрібен тотальний захист тіла людини, рекомендується одягати, крім шоломів, шумозахисний комбінезон, пояс і черевики.

Засоби захисту від вібрацій у джерелах вібрацій ґрунтуються на урівноважуванні діючих сил і моментів у машинах і механізмах, балансуванні обертових деталей, застосуванні матеріалів з підвищеним внутрішнім тертям, поліпшенні технології виготовлення тощо. Зниження рівня вібрації на шляху її поширення досягається застосуванням віброізолюючих конструкцій і вібродемпфуючих матеріалів і покриттів, а також віброгасників. Для забезпечення віброізоляції влаштовують розриви між елементами конструкцій або усувають тверді зв'язки між ними, а також уникають подібності частот власних коливань системи і частот сил, що її збуджують.

Для вібропоглинання на вібруючі елементи машини наносять в'язкі або пружні матеріали, яким притаманні значні внутрішні втрати. До таких матеріалів відносяться антивібрит, агат, сендвічні конструкції, СКЛ-25 та інші. Зниження вібрації таким чином досягає 2-10 дБ в смузі частот 31,5-8000 Гц. Засоби захисту від вібрації викладені в державному стандарті ГОСТ 12.1.012-90. ССБТ "Вібраційна безпека. Загальні вимоги".

Засобами індивідуального захисту від вібрації є: черевики, рукавиці, виготовлені із віброзахисних матеріалів цілком або в місцях з'єднання з вібруючою поверхнею.

При роботі теплового устаткування (пароконвектомати, електроплити) у приміщеннях (гарячий цех, доготівельний цех) має місце теплове випромінювання. Проектом передбачено виконання таких заходів і засобів для підтримання теплових випромінювань на рівні 200–210 Вт/м²:

9. теплоізоляцію гарячих поверхонь (температура на поверхні теплоізоляції не повинна перевищувати 45°C);
10. охолодження теплоізолюючих поверхонь (водою);
11. екранування джерел випромінювання (за принципом дії екрани діляться на тепловідбиваючі та тепловідвідні, вони можуть бути непрозорими, напівпрозорими і прозорими);
12. повітряне душення;

13. засоби індивідуального захисту;
14. організація раціонального теплового режиму праці та відпочинку тощо.

Крім названого, проводять лікувально-профілактичні заходи, попередні медичні огляди та медогляди з метою попередження, а також ранньої діагностики захворювань у працівників.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Електричний струм становить велику небезпеку для життя і здоров'я людини. Враження електричним струмом найчастіше відбувається в результаті: випадкового дотику до відкритих струмопровідних частин, що знаходяться під напругою; появи напруги в результаті пошкодження ізоляції на зовнішніх металевих частинах електроустановок; неякісного заземлення або занулення електроустановки; незадовільного огороження струмопровідних частин установки від випадкового дотику; виконання робіт на розподільних пристроях без відключення напруги і без дотримання необхідних заходів безпеки.

Приміщення готельного комплексу належать до таких категорій небезпеки ураження електричним струмом:

- приміщення **особливо** небезпечні (виробничі приміщення ресторану, технічні приміщення);
- приміщення з **підвищеною** небезпекою (складські приміщення, приміщення спортивно-розважальної групи, SPA-центр);
- приміщення **без підвищеної** небезпеки (адміністративні приміщення).

Проектом передбачено такі заходи і засоби електробезпеки в цих приміщеннях: ізолювальні електрозахисні засоби (покажчики напруги, гумові килимки, доріжки, підставки, ізолювальні ковпаки та накладки, заземлення.

Також передбачається наступні заходи захисту:

23. захист від ураження електричним струмом;
24. захист від електромагнітних випромінювань і електричних полів (напруженість статичного електричного поля на відстані 0,2 м від підлоги та стін

не перевищуватиме 15 кВ/м при відносній вологості повітря 30-60%; напруженість електричного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не перевищуватиме 500 В/м; магнітного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не – 0,3 мкТл);

25. захист від статичної електрики (у системах кондиціонування повітря готелю використано біполярні коронні іонізатори зі створенням у просторі, що обслуговується, концентрацій легких позитивних і негативних аерофонів 1000-3000 іонів/см³ при дотриманні показника переваги полярності від – 0,11 до +0,11).

При експлуатації прийнятого до встановлення обладнання передбачено виконання таких заходів та засобів електробезпеки:

- система технічних засобів і заходів;
- система електрозахисних засобів;
- система організаційно-технічних заходів і засобів.

Технічні засоби і заходи з електробезпеки реалізуються в конструкції електроустановок при їх розробці, виготовленні і монтажі відповідно до чинних нормативів.

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

- ізоляцію струмовідних частин;
- недоступність струмовідних частин;
- блоківки безпеки;
- засоби орієнтації в електроустановках;
- виконання електроустановок, ізольованих від землі;
- захисне розділення електричних мереж;
- компенсацію ємнісних струмів замикання на землю;
- вирівнювання потенціалів.

Із метою підвищення рівня безпеки, залежно від призначення, умов експлуатації і конструкції, в електроустановках застосовується одночасно більшість з перерахованих технічних засобів і заходів.

Основні організаційно-технічні заходи і засоби щодо попередження електротравм регламентуються ДНАОП 0.00-1.21-98 Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів, за якими відповідальність за організацію безпечної експлуатації електроустановок покладається на власника.

Згідно з чинними вимогами власник повинен:

- призначити відповідального за справний стан і безпечну експлуатацію електроустановок;
- створити і укомплектувати відповідно до потреб електротехнічну службу;
- розробити і затвердити посадові інструкції працівників електротехнічної служби та інструкції з безпечного виконання робіт в електроустановках з урахуванням їх особливостей;
- створити на підприємстві такі умови, щоб працівники, на яких покладено обов'язки з обслуговування електроустановок, відповідно до чинних вимог, своєчасно здійснювали їх огляд, профілактичні огляди.

Встановлені у санітарних вузлах (ванних кімнатах) розетки для фена та електробритви вмикатимуться через пристрій захисного вмикання (ПЗВ) 10 мА.

На проектованому підприємстві готельного господарства передбачено правила експлуатації устаткування:

- Перед початком роботи перевіряється: санітарно-технічний стан машини, справність електропроводки та надійність заземлення, наявність огорожень біля рухомих частин, надійність кріплення машини на підлозі чи на робочому місці, інакше машина може самовільно рухатись і травмувати працівника. Складається машина для певної технологічної операції і перевіряється надійність кріплення всіх частин, відсутність сторонніх речей у робочій камері.
- Вмикання машини на 1-2 секунди для перевірки на холостому ходу щодо відсутності сторонніх шумів та скреготу.
- Підготування сировини та приймальної тари належним чином;
- Завантажування продукції в машину здійснюється згідно з вказівками технічної документації.

- Перемикання швидкості (при відсутності варіатора швидкості) рекомендується при вимкненому електродвигунові.
- Після закінчення роботи машина від'єднується повністю від електромережі.
- Після повної зупинки машини її частково розбирають, очищують від залишків продуктів, виконується санітарно-технічна обробка машини.

Для захисту працівників від небезпечних виробничих чинників використовуються:

1. Огорожі, виконані у вигляді камер, кожухів, щитів. Камери та ємності машин для переробки харчових продуктів виконують функції так званої камерної огорожі. У машинах для нарізання гастрономічних товарів дисковий ніж закритий захисним кожухом.
2. Запобіжні захисні засоби, призначені для автоматичного відключення агрегатів і машин у разі відхилення робочих параметрів (температури, тиску, величини струму тощо) від допустимих значень. Як запобіжні захисні засоби використовуються електроконтактні термометри, запобіжні клапани, гальмівні пристрої, кінцеві вимикачі, реле захисту від великих струмів. У посудомийних машинах термосигналізатор вимикає ТЕНи, якщо вода у водонагрівачі нагрілася до 90°C. Посудини в системах, які працюють під тиском, мають запобіжні клапани.
3. Блокувальні пристрої позбавляють можливості вмикання в роботу технологічного устаткування у разі наявності вільного доступу до його небезпечних зон. Застосовано електричні блокувальні пристрої, так рухомі огорожі мають електричне блокування: в разі відсутності їх на місці мікровимикач вимикає електроустановку від мережі.
4. Сигналізація, яка представляє собою засоби інформації про роботу технологічного устаткування та наявність шкідливих і небезпечних виробничих чинників, які виникають при цьому. Використано попереджувальну сигналізацію, що призначена для попередження про виникнення небезпеки. Для цього застосовуються світлові та звукові сигнали.

5. Дистанційне управління забезпечує контроль і регулювання робіт обладнання з ділянок, досить віддалених від небезпечної зони. Режим роботи устаткування визначаються за допомогою датчиків контролю, сигнали від яких надходять на пульт управління, де розташовуються засоби інформації та органи управління, наприклад, з постійного поста охорони.

Пожежна безпека

У проекті пропонується оснастити адресною системою автоматичної пожежної сигналізації виробничі та складські приміщення ресторану та готелю.

Сигнали для спрацювання систем протипожежної автоматики виводять на пульт централізованого пожежного спостереження, розміщений у приміщенні служби охорони готелю та в найближчій пожежній частині.

Висота готелю в якому спроектовано готель становить 20 м, тому передбачено встановлення автоматичної спринклерної установки водяного пожежогасіння.

Необхідну кількість вогнегасників та їх тип визначають залежно від вогнегасної спроможності та гранично захищеної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, а також з урахуванням класу пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні.

Місця розміщення вогнегасників їх позначають знаком «Вогнегасник», який розміщують на видному місці. Перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників, наведено в таблиці 2.12.

Таблиця 2.12

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Виробничі цехи ресторану (доготівельний, холодний, гарячий)	A, B	Вуглекислотні вогнегасники місткістю 10 л	3
Фізкультурно-оздоровчі приміщення; приміщення SPA-центра	C	Хлодонові вогнегасники місткістю 2 л	5

Продовження таблиці 2.12

Адміністративного призначення, приймально- вестибюльна група	D	Порошкові вогнегасники місткістю 5 л	3
Номерний фонд готелю	E	Хлодинові вогнегасники місткістю 2 л	4

Для готелю визначено один вогнегасник на 70 м² приміщення або на 20 м погонної довжини коридору.

Евакуація людей із приміщень та будівель

У проекті розроблено план евакуації людей на випадок виникнення пожежі, що передбачає встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників.

Планом передбачено встановлення пожежного гідранта, пожежного зв'язку та сигналізації. Проектом передбачено евакуацію людей з приміщень готелю та закладу ресторанного господарства, через такі евакуаційні виходи:

- 1) першого поверху назовні безпосередньо або через вестибюль, коридор та сходову клітку;
- 2) будь-якого поверху, крім першого, у коридор, що веде у сходову клітку, у тому числі через хол.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі готелю становить 8 одиниць.

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

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні або на сходову клітку становить 30 метрів. Відстані по шляхах евакуації від найбільш віддалених вхідних дверей номерів готелів до дверей сходових кліток становлять 25 метрів.

Евакуаційні шляхи (коридори, проходи, виходи, сходові марші та площадки, тамбури тощо) забезпечують у випадку виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться у приміщеннях будівель і споруд, протягом 1 – 1,75 хвилин для виробничих приміщень ресторану, 2 – 3 для приміщень головного корпусу, 0,75 – 1,75 для приміщень фізкультурно-оздоровчого корпусу та 2,5 – 3 для приміщень житлового корпусу.

Номери проектного готельного комплексу обладнуються системами оповіщення про пожежу та керування евакуацією людей. Крім цього передбачається розміщення люмінесцентної реклами та системи світлових показників (напрямок руху, місця паркування, назва залів, пожежні гідранти, тощо).

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

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

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

Органом управління цивільними захистом є штаб цивільного захисту є штаб цивільного захисту, який очолює начальник штабу; одночасно він є першим

заступником начальника цивільного захисту готелю. Штаб цивільного захисту організовує і забезпечує безперервне управління цивільним захистом на об'єкті.

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

- Служба зв'язку, оповіщення та інформації. Створюють на базі вузла зв'язку готелю. Начальником служби є начальник цього вузла. Функції служби: організація своєчасного оповіщення про загрозу надзвичайних ситуацій, зв'язку і підтримання його в постійній готовності, постійне інформування працівників і мешканців готелю про обстановку, що склалася.
- Служба охорони громадського порядку. Створюють на базі підрозділів відомчої охорони. Начальником служби є начальник охорони готелю. Служба забезпечує надійну охорону готелю, громадського порядку при загрозі надзвичайних ситуацій та під час рятувальних робіт.
- Протипожежна служба. Створюють на базі підрозділів відомчої пожежної охорони. Служба розробляє протипожежні профілактичні заходи та контролює їх здійснення, забезпечує постійну готовність сил і засобів служби, організовує локалізацію і гасіння пожеж.
- Аварійно-технічна служба. Створюють на базі виробничого та технічного відділів або відділу головного інженера. Начальником служби є начальник відділу, на базі якого створена служба. Функції служби: розроблює та здійснює попереджувальні заходи, що підвищують стійкість основних споруд, розбирає завали і рятує людей.
- Транспортна служба. Створюють на базі транспортних цехів та відділів готелю. Функції служби: розроблює та здійснює засоби забезпечення евакуації працівників і мешканців готелю; організовує підвезення сил і засобів до осередків ураження; знезаражує транспорт.
- Служба матеріально-технічного постачання. Створюють на базі відділу матеріально-технічного забезпечення готелю. Функції служби: розроблює плани

матеріально-технічного постачання; забезпечує формування всіх видів матеріально-технічних засобів; організовує ремонт техніки і майна; забезпечує продовольством та предметами першої необхідності працівників готелю та в місцях розосередження.

У дипломному проекті розроблено план заходів цивільного захисту та наведено його в додатку.

В розділі 2 «АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН» описано дизайнерське рішення засобу розміщення і прораховано кошторис будівництва, який взятий за основу при розрахунку окупності проекту. Капітальні витрати за проектом становитимуть 1212842 тис. грн. Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – класика. В розділі наведена характеристика будівлі. Описана характеристика конструктивних елементів будівлі за призначенням, за містобудівними вимогами, за довговічністю, за вогнестійкістю, за поверховістю, за конструктивною схемою. Розраховано витрати води, електроенергії та опалення на 2019 рік. В розділі описано порядок здачі в експлуатацію об'єкта.

РОЗДІЛ 3 РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Процес створення готелю відбувається відповідно до встановлених процедур на підставі Господарського Кодексу України.

Проектований готель «Superior» - підприємство з колективною власністю, яке прирівнюватиме категорію комфорту до готелів 5 зірок. Організаційно правова форма - товариства з обмеженою відповідальністю (надалі - ТОВ).

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

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

Сума часток учасників становить не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам. В якості обґрунтування обраної форми власності вважаю, що для індивідуальної форми власності такий масштабний проект є занадто дорогим. Крім того, важко знайти людину, яка б мала достатній досвід усіх необхідних сферах для керування готельним господарством в найбільш ефективній мірі.

Для конкретизації форми власності готелю «Superior» характеризуємо форму власності засобу розміщення у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Характеристики форми власності готелю «Superior»

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

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

Таблиця 3.2

Пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

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

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

Таблиця 3.3

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Superior»

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

Продовження таблиці 3.3

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

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

У товаристві з обмеженою відповідальністю створюється статутний фонд, розмір якого повинен становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам виходячи з мінімальної заробітної плати, що діє на момент створення товариства з обмеженою відповідальністю, з них до реєстрації слід внести 50%. Статутний капітал такого товариства може бути збільшений за рахунок додаткових внесків учасників, дивідендів, які належать учасникам, а також нерозподіленого прибутку.

Організаційна структура готелю «Superior» формується виходячи з вимог довготривалого забезпечення його конкурентоспроможності, економічної ефективності, доцільності і раціональної кооперації. В рамках організаційної структури підприємства виділяються дві основні складові: структура управління та виробнича структура.

У табл. 3.4 наводимо посадові вимоги до працівників служби прийому та обслуговування, служби хаускіпінг.

Таблиця 3.4

Посадові вимоги до служби прийому і обслуговування, служби хаускіпінг

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Адміністратор готелю	Здійснює керівництво діяльністю служби приймання та обслуговування громадян, що прибули до готелю. Забезпечує правильне використання номерів і місць згідно з чинними нормативними документами. Періодично перевіряє правильність і своєчасність розрахунків з особами, що проживають у готелі, згідно з встановленими цінами і тарифами за проживання, бронювання номерів і додаткові платні послуги. Організовує облік осіб, що проживають у готелі, за встановленими формами документів первинного обліку. Щодня складає відомості про завантаженість готелю за поточну добу та наявність вільних місць. Контролює надання встановлених безплатних і платних послуг, піклується про підвищення якості та культури обслуговування.	<i>Повинен знати:</i> постанови, накази, розпорядження і нормативні документи щодо надання готельних послуг; технологію приймання, розміщення та обслуговування осіб, що проживають в готелі, кількість номерів і місць, види додаткових платних послуг та встановлені у готелі ціни і тарифи за проживання, бронювання номерів (місць) та платні послуги; основи економіки та трудового законодавства, правила охорони праці, виробничої санітарії та протипожежного захисту.
Посильний	Супровід гостя в номер, пояснення гостю основних правил користування номерним обладнанням, піднос багажу до служби прийому і розміщення, ліфта, номеру і назад при виїзді гостя, рознесення кореспонденції за номерами, виконання інших функцій посильного	<i>Повинен знати:</i> законодавство про працю; Правила внутрішнього трудового розпорядку; Правила і норми охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та протипожежного захисту.
Менеджер служби хаускіпінг	Контроль за роботою персоналу з підтримки чистоти і порядку в житлових і у службових приміщеннях готелю; розподілення завдань серед підлеглих з урахуванням штатного розкладу, виконання адміністративних функцій, покладених на неї керівництвом; контроль за справністю санітарно-технічного обладнання в номерах і службових приміщеннях, утримання їх у чистоті й порядку; забезпечення схоронності інвентарю та обладнання; прийняття номерів від проживаючих при від'їзді; прийом замовлень на додаткові платні послуги; звітність за схоронність білизни; виклик персоналу технічної служби для усунення технічних пошкоджень.	<i>Повинен знати:</i> вміння ефективно співпрацювати зі службовцями на всіх рівнях в самому готелі і корпоративним персоналом; вміння оцінювати, координувати і стимулювати роботу службовців готелю для досягнення найкращих результатів на їх ділянках і поширювати позитивний досвід на всі сфери обслуговування; вміння приймати рішення при самому розумному до них підході.

Продовження таблиці 3.4

Покоївка	Прибирає та утримує в чистоті номери готелю, санвузли та інші закріплені за нею приміщення. Змінює постільну білизну, рушники і туалетні речі після кожного виїзду мешканця, а в разі тривалого проживання у терміни, які передбачено Правилами користування готелями та надання готельних послуг, прибирає ліжка. Здійснює генеральне прибирання номерів і приміщень згідно з прийнятою технологією та періодичністю. Приймає замовлення від мешканців на побутові послуги та забезпечує їх своєчасне виконання.	<i>Повинен знати:</i> правила користування готелями та надання готельних послуг; правила внутрішнього розпорядку в готелі, технологію і періодичність прибирання номерів і приміщень загального користування готелю; розташування місцевої запірної арматури і протипожежного обладнання; правила і норми охорони праці і виробничої санітарії.
Швачка-штопальниця	Виконання на машинах або вручну операцій з ремонту виробів з різних матеріалів, прасування речей.	<i>Повинен знати:</i> методи і прийомы виконання підготовчих і найпростіших операцій; призначення та правила експлуатації обслуговуваних машин; номери голок; правила закріплення ниток, зміни шпуль, регулювання натягу ниток і частоти строчки.

Служба харчування готелю представлена рестораном та лобі-баром. Служба харчування складається з двох підрозділів: виробничого та організаційно-обслуговуючого. Керівництво закладом ресторанного господарства виконує директор ЗРГ. У виробничому підрозділі йому підпорядковані завідувач виробництвом, кухарі, помічники кухарів, мийники посуду. В організаційно-обслуговуючому підрозділі директору ЗРГ підпорядковані адміністратор, офіціанти, бармени та гардеробники. У табл. 3.5 наводимо посадові вимоги до працівників служби харчування.

Таблиця 3.5

Посадові вимоги до працівників служби харчування

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Завідувач виробництвом	Керує діяльністю виробничого підрозділу ресторану та лобі-бару. Спрямовує діяльність колективу на ритмічний випуск продукції в необхідному асортименті та високій якості. Проводить роботу з удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивної технології, підвищення якості продукції, ефективного використання техніки, підвищення професійної майстерності працівників. Організує своєчасне постачання виробничого підрозділу продовольчими товарами та матеріальними ресурсами. Складає заявки на необхідні продовольчі товари, н/ф та сировину, забезпечує їх своєчасне одержання із складів, контролює їх асортимент, кількість та якість, терміни надходження та реалізації. На основі вивчення попиту споживачів забезпечує різноманітність асортименту страв та кулінарних виробів. Здійснює постійний контроль за додержанням технології приготування страв, нормами використання сировини та н/ф. Організує облік, складання і своєчасне надання звітності виробничої діяльності. Контролює правильну та безпечну експлуатацію технологічного устаткування. Забезпечує належну організацію праці робітників на робочих місцях. Складає графіки виходу на роботу працівників виробничого підрозділу. Контролює виконання правил і норм охорони праці, проходження ними в установленому порядку медичного огляду	<i>Повинен знати:</i> чинне законодавство України, що регламентує підприємницьку діяльність; нормативно-правові акти та документи з державного регулювання функціонування ЗРГ; нормативні, методичні матеріали з питань забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя споживачів; технологію приготування їжі; асортимент та вимоги до якості страв та кулінарних виробів; правила користування збірниками рецептур, технологічними картами; порядок складання меню, обліку та видавання споживачам продуктів, страв та кулінарних виробів; норми витрат сировини на виготовлення продукції та порядок їх розрахунку; порядок розрахунку відпускних цін на продукцію та товари; категорії і види стандартів, іншу нормативно-технічну документацію щодо сертифікації продовольчої сировини, н/ф та готової продукції; принципи роботи технологічного устаткування, вимоги до інвентарю та посуду; менеджмент персоналу, форми та методи організації праці; системи нормування та оплати праці; вимоги до організації робочих місць: критерії оцінки ефективності трудової діяльності; психологію та етику відносин в колективі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Продовження табл. 3.5

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Кухар (3 розряд)	Готує страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варить, смажить, запікає та випікає вироби. Формує та панірує напівфабрикати. Здійснює допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів. Проводить процеси первинної кулінарної обробки сировини. Виготовляє страви з концентратів. Порціонує (комплектуює), роздає страви масового попиту.	<i>Повинен знати:</i> рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості, правила роздачі (комплектації), терміни та умови зберігання страв; види, властивості, кулінарне призначення та особливості оброблення картоплі, овочів, грибів, круп, макаронних та бобових виробів, сиру, яєць, напівфабрикатів з котлетної маси, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності; прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи ЗРГ; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.
Кухар (4 розряд)	Готує страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. Випускає холодні страви та закуски: салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці. Варить бульйони (м'ясні, м'ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправочні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні). Готує різні види пасеровок та соуси на кістковому бульйоні і на молоці. Готує другі страви з м'яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді (м'ясо відварне, рибу відварну, смажену, парову, овочі фаршировані, запіканки з овочів, круп, молочні страви тощо). Готує гарячі та холодні напої, солодкі страви. Замішує прісне та дріжджове тісто, випікає з нього вироби. Готує птицю для варіння та смаження. Здійснює підготовку риби осетрових порід до теплової обробки. Нарізає на порції рибу частикових порід. Виготовляє та порціонує напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини. Видає виготовлені страви.	<i>Повинен знати:</i> рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, термінів та умов зберігання, їх видавання; кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясо-продуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; правила виготовлення порційних напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини; порядок оброблення риб осетрових порід; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; правила організації раціонального та безпечного харчування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Продовження табл. 3.5

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Адміністратор	Організує процес обслуговування споживачів. Зустрічає і розміщує споживачів у залі. Приймає та оформляє замовлення на обслуговування урочистих подій, організує їх проведення. Керує роботою офіціантів, гардеробників, музикантів, артистів. Складає графіки виходу на роботу вказаних працівників, розподіляє їх по змінах і робочих місцях з урахуванням раціональних форм організації праці та економії часу. Здійснює контроль за своєчасним та кваліфікованим обслуговуванням офіціантами споживачів, проведенням розрахунків з ними. Слідкує за наявністю в залах меню, прейскурантів, цінників. Контролює правильне оформлення та якість страв, кулінарних виробів, напоїв. Знімає показання лічильників електронних контрольно-касових апаратів. Видає офіційні бланки рахунків, реєстрів. Перевіряє правильне заповнення реєстрів, ведення касового журналу, складання та своєчасне подання звітів. Розглядає претензії споживачів, приймає по них рішення. Бере участь у розробленні оформлення інтер'єру залів, реклами, музичних програм, складанні спеціальних меню. Здійснює контроль за правильною експлуатацією торгово-технологічного та холодильного обладнання, меблів, музичної апаратури, електронних контрольно-касових апаратів.	<i>Повинен знати:</i> чинне законодавство України, що регламентує підприємницьку діяльність; нормативно-правові акти та документи з державного регулювання функціонування закладів харчування; вимоги щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення; категорії і види стандартів, іншу нормативно-технічну документацію щодо сертифікації якості сировини, національних, фірмових та замовлених страв, страв іноземних кухонь; порядок обслуговування урочистих подій та інших спеціальних заходів, а також окремих контингентів споживачів; порядок оформлення облікової звітної документації, рахунків; форми розрахунку із споживачами, у тому числі за кредитними картками; наукові основи розпорядництва, регулювання і координації діяльності працівників нижчої кваліфікації; основи трудового законодавства; основи організації та нормування праці; системи і методи оцінки праці робітників обслуговування; основи менеджменту, економіки; діловодство; 1 — 2 іноземні мови міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.
Офіціант	Готує зал до обслуговування споживачів. Отримує посуд, прибори, столову білизну. Полірує посуд, прибори. Складає серветки різними способами. Здійснює попередню сервіровку столів. Приймає замовлення від споживачів. Отримує страви в роздавальні та в буфеті. Подає страви і напої. Обслуговує неофіційні банкети. Оформляє рахунки і розраховується по них із споживачами. Прибирає використані посуд, прибори. Замінює столову білизну.	<i>Повинен знати:</i> правила внутрішнього трудового розпорядку; «Меню» підприємства і ціни; інструкції з техніки безпеки, виробничої санітарії та особистої гігієни; види і правила сервіровки столу і обслуговування різних урочистостей; види та призначення столового посуду, столових наборів, столової білизни; порядок отримання, здачі і обліку посуду, столових наборів, столової білизни та інвентарю; правила експлуатації обладнання та інвентарю; порядок оформлення та ведення реєстрів; основи технології приготування їжі, кулінарну характеристику холодних і гарячих закусок, перших і других страв, десертів, холодних і гарячих напоїв, вино-горілчанних виробів.

Продовження табл. 3.5

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Бармен	Обслуговує споживачів: пропонує, показує, реалізує готові до споживання безалкогольні, слабоалкогольні напої (пиво, фруктові та мінеральні води, соки). Готує обмежений асортимент алкогольних та безалкогольних напоїв. Складає заявки та отримує напої, кулінарну продукцію та покупні товари. Відбраковує неякісні товари за органолептичними показниками. Забезпечує зберігання напоїв, кулінарної продукції та покупних товарів відповідно до термінів і режиму зберігання. Оформляє вітрини та прилавки, утримує їх у належному стані. Експлуатує та обслуговує аудіо- та відеопаратуру. Контролює дотримання споживачами культури поведінки. Веде необхідний облік, складає та здає товарні звіти. Підраховує та здає гроші. Проходить медичне обстеження в установленому порядку.	<i>Повинен знати:</i> асортимент, рецептури, технологію виготовлення, правила оформлення і відпуску обмеженого асортименту алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, напоїв; температурні режими подавання коктейлів, напоїв; правила етикету і техніку обслуговування споживачів за барною стойкою та в залі; правила роботи підприємств ЗРГ; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; порядок оформлення рахунків і розрахунку по них із споживачами; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі.

В табл. 3.6 представлені посадові вимоги до адміністративно-управлінського апарату готелю.

Таблиця 3.6

Посадові вимоги до працівників адміністративно-управлінського апарату

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Директор	Організація роботи і забезпечення економічної ефективності діяльності підприємства; контроль за якістю обслуговування клієнтів відповідно до класу готелю, обліком, розподілом і правильним використанням житлових номерів і місць; спрямовує роботу персоналу і служб готелю на забезпечення збереження і утримання в справному стані приміщень і майна, безперебійної роботи обладнання, благоустрою та комфортності, дотримання санітарно-технічних і протипожежних вимог; забезпечує рентабельне ведення готельного господарства, своєчасне і якісне надання послуг; організовує роботу з профілактичного огляду житлових номерів, підсобних та інших приміщень готелю, проведенню капітального і поточного ремонту, по розвитку матеріально-технічної бази, підвищенню рівня комфортабельності; забезпечує ведення і своєчасне подан-	<i>Повинен знати:</i> постанови, розпорядження, накази, інші керівні і нормативні документи вищестоящих і інших органів, що стосуються сфери обслуговування; Правила утримання житлових та інших приміщень готелю; Організацію матеріально-технічного забезпечення; Передовий вітчизняний та зарубіжний досвід готельного обслуговування; Порядок складання звітності про господарсько-фінансової діяльності готелю; Форми і системи оплати праці; Економіку, організацію праці та організацію готельного господарства; Законодавство про працю; Правила і норми охорони праці.

	ня встановленої звітності про результати господарсько-фінансової діяльності готелю, сплаті податків і зборів; вживає заходів щодо забезпечення готелю кваліфікованим персоналом.	
Бухгалтер	Відповідно до класу готелю, обліком, розподілом і правильним використанням житлових номерів і місць, а також дотриманням паспортного режиму; спрямовує роботу персоналу і служб готелю на забезпечення збереження і утримання в справному стані приміщень і майна відповідно до правил і норм експлуатації, безперебійної роботи обладнання, благоустрою та комфортності, дотримання санітарно-технічних і протипожежних вимог; забезпечує рентабельне ведення готельного господарства, своєчасне і якісне надання проживаючим комплексу послуг; організовує роботу з профілактичного огляду житлових номерів, підсобних готелю, проведенню капітального і поточного ремонту, по зміцненню та розвитку її матеріально-технічної бази, підвищення рівня комфортабельності; забезпечує ведення і подання встановленої звітності про результати господарсько-фінансової діяльності готелю, сплаті податків і зборів; вживає заходів щодо забезпечення готелю кваліфікованим персоналом; сприяє розвитку комерційної діяльності.	<i>Повинен знати:</i> закони України; Укази Президента України, постанови, розпорядження, рішення Кабінету Міністрів України, Національного банку України, Державної податкової адміністрації України з питань правових засад регулювання господарської діяльності підприємства, положення бухгалтерського обліку та інші нормативно-правові акти Міністерства фінансів України щодо порядку ведення бухгалтерського обліку та складання фінансової звітності, а також методичні документи міністерства та інших центральних органів виконавчої влади щодо галузевих особливостей застосування положень бухгалтерського обліку; основи технології виробництва продукції, порядок оформлення операцій і організацію документообігу за розділами обліку, форми та порядок розрахунків, порядок приймання, зарахування на баланс, зберігання і витрат коштів, товарно-матеріальних та інших цінностей; правила проведення інвентаризацій активів та зобов'язань; економіку, організацію виробництва, праці та управління; податкову справу; основи цивільного права; трудове, фінансове, господарське законодавство

Інспектор охорони праці	Організація та проведення робіт по створенню на підприємстві системи техніки безпеки, внутрішніх норм і правил техніки безпеки; координація роботи виробничих і технічних підрозділів підприємства по підтриманню системи техніки безпеки; організація та проведення інструктажів з техніки безпеки, нове виробниче обладнання; організація і проведення перевірок, технології виконання робіт для визначення відповідності їх стану встановленим нормам і правилам, розробка комплексу заходів щодо ідентифікації порушень техніки безпеки, виявляє порушення, аналізує їх і дає вказівки по їх усуненню.	<i>Повинен знати:</i> Законодавчі та нормативні правові акти, методичні матеріали з питань техніки безпеки; система стандартів техніки безпеки; вимоги до розробки на підприємствах правил і норм з техніки безпеки; основні технологічні процеси виробництва продукції підприємства; особливості експлуатації устаткування, яке застосовується на підприємстві. методика інформування працівників про вимоги техніки безпеки; методи проведення інструктажу з техніки безпеки, проведення контрольних заходів. Правила надання першої медичної допомоги при нещасних випадках. Основи адміністративної роботи, педагогіки та психології. Основи трудового законодавства. Правила внутрішнього трудового розпорядку.
-------------------------	--	--

В проектуваному готелі «Superior» визначено десять структурних підрозділів. В процесі діяльності необхідно досягнути максимальної взаємодії та зв'язку між ними з метою досягнення високих показників.

Заробітна плата

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

Планування чисельності персоналу проектного готелю здійснюється за такими категоріями:

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

При плануванні чисельності персоналу повинен бути визначений його якісний склад. При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування, використовують формулу 3.1:

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

де $Ч_{сн}$ - середньооблікової чисельності персоналу, осіб;

Q_p - об'ємні параметри об'єкта обслуговування;

$H_{обс}$ - норма обслуговування;

$K_{зам}$ - коефіцієнт заміщення.

Розраховуємо чисельність покоївок готелю «Superior» (табл. 3.7).

Таблиця 3.7

Розрахунок чисельності покоївок готелю «Superior»

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів у готелі	Норма обслуговування, номерів	Чисельність явочна, осіб	Середньоспискова чисельність, осіб
А	1	2	3=1:2	4=3xKзам
Вища категорія, у т.ч.:				
Президентський апартамент	3	4,5	0,67	0,73
Апартамент дво-кімнатний	6	4,5	1,33	1,47
Люкс	6	4,5	1,33	1,47
Напівлюкс	40	4,5	8,89	9,78
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:				
одномісні	30	7	4,29	4,71
двомісні	70	6,5	10,77	11,85
Всього	155		27,28	30,00

Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Superior» на плановий рік наводимо у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Superior» на плановий рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП на місяць	У розрахунку на місяць, грн.		Доплати і надбавки загалом за місяць	Разом фонд оплати праці за рік
					Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці		
	АДМІНІСТРАЦІЯ							
1	Генеральний директор	1	17545	17545	0	1780	1780	231900
2	Заступник директора з розміщення	1	14883	14883	0	1580	1580	197556
3	Заступник директора - директор ресторану	1	14520	14520	0	1530	1530	192600
4	Головний інженер	1	13310	13310	0	1330	1330	175680
5	Секретар генерального директора	1	10890	10890	0	980	980	142440
	БУХГАЛТЕРІЯ							
1	Головний бухгалтер	1	13673	13673	0	1430	1430	181236
2	Бухгалтер	1	11374	11374	0	1030	1030	148848
3	Касир	1	9075	9075	0	930	930	120060
	ВІДДІЛ КАДРІВ							
1	Начальник відділу	1	12040	12039,5	0	1405	1405	161334
2	Працівник відділу	1	9801	9801	0	905	905	128472
	ВІДДІЛ ПРАЦІ ТА ЗАРПЛАТИ							
1	Начальник відділу	1	11858	11858	0	1365	1365	158676
2	Працівник відділу	2	9680	19360	0	905	1810	254040
	ПЛАНОВО-ВИРОБНИЧИЙ ВІДДІЛ							
1	Начальник відділу	1	11858	11858	0	1405	1405	159156
2	Працівник відділу (економіст)	1	9680	9680	0	905	905	127020

Продовження таблиці 3

	Разом персонал адміністрації	15	170187	179867	0	17480	18385	2379018
	ВІДДІЛ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИЙОМУ ТА РОЗМІЩЕННЯ							
1	Начальник служби організації прийому та розміщення	1	10890	10890	0	1130	1130	144240
2	Черговий адміністратор	2	9438	18876	0	880	1760	247632
3	Покоївка	30	7260	217800	0	880	26400	2930400
4	Агент з бронювання	2	8349	16698	0	830	1660	220296
5	Швейцар	2	7260	14520	0	1130	2260	201360
6	Прибиральник службових приміщень	1	7018	7018	0	805	805	93876
7	Працівник камери схову	2	6897	13794	0	930	1860	187848
8	Працівники служби охорони	4	8470	33880	0	860	3440	447840
9	Продавець-касир	4	6655	26620	0	810	3240	358320
10	Працівник медпункту-фармацевт	2	7321	14641	0	880	1760	196812
11	Посильний	2	6050	12100	0	705	1410	162120
12	Працівник екскурсійного бюро	1	7260	7260	0	880	880	97680
	Разом	53	92868	394097	0	10720	46605	5288424
	СЛУЖБА РЕМОНТНО-ЕНЕРГЕТИЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ							
1	Начальник відділу	1	9680	9680	0	1180	1180	130320
2	Технік-механік з ремонту устаткування	2	8228	16456	0	1005	2010	221592
3	Інженер з ремонту	1	7986	7986	0	955	955	107292
4	Майстер	2	7865	15730	0	855	1710	209280
	Разом	6	33759	49852	0	3995	5855	668484
	ВІДДІЛ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАННЯ							
1	Начальник відділу	1	9680	9680	0	1030	1030	128520
2	Товарознавець	1	8712	8712	0	955	955	116004
3	Завідувач господарства	1	8591	8591	0	905	905	113952
4	Завідувач складом	1	8470	8470	0	855	855	111900
5	Комірник	1	8107	8107	0	805	805	106944
	Разом	5	43560	43560	0	4550	4550	577320

Продовження таблиці 3.8

	РЕСТОРАННЕ ГОС-ПОДАРСТВО							
	СЛУЖБА ПОСТА-ЧАННЯ ПРОДУКЦІЇ							
1	Завідувач складом	1	8470	8470	0	905	905	112500
2	Вантажник	2	7260	14520	0	805	1610	193560
3	Прибиральник	2	6776	13552	0	805	1610	181944
4	Бухгалтер-касир	1	6897	6897	0	855	855	93024
	ВИРОБНИЧО-ЦЕХОВИЙ ПЕРСОНАЛ							
1	Завідувач виробництвом	2	9922	19844	0	1105	2210	264648
2	Кухар 5-го розряду	10	9680	96800	1205	0	12050	1306200
3	Кухар 4-го розряду	10	8833	88330	1005	0	10050	1180560
4	Кухар 3-го розряду	4	7744	30976	805	0	3220	410352
5	Мийник посуду	4	7260	29040	0	755	3020	384720
6	Прибиральник	4	6897	27588	0	755	3020	367296
	ТОРГОВЕЛЬНА ЗАЛА РЕСТОРАНУ ТА БАРУ							
1	Адміністратор торго-вельної зали	4	9559	38236	0	1005	4020	507072
2	Офіціант	24	6171	148104	0	805	19320	2009088
3	Музиканти	3	6413	19239	0	755	2265	258048
4	Гардеробник	2	6050	12100	0	755	1510	163320
5	Бармен	4	7139	28556	755	0	3020	378912
	ЇДАЛЬНЯ ДЛЯ ПЕР-СОНАЛУ							
1	Буфетник 5-го розряду	2	6534	13068	0	755	1510	174936
	Разом персоналу:	79	121605	595320	3770	10060	70195	7986180
	ПЕРУКАРНЯ							
1	Перукар	2	6292	12584	780	0	1560	169728
2	Манікюрниця	2	6292	12584	780	0	1560	169728
	Разом персоналу	4	12584	25168	1560	0	3120	339456
	СПОРТ							
1	Інструктор тренажерної зали	2	7623	15246	0	805	1610	202272
2	Адміністратор	2	8833	17666	0	905	1810	233712
3	Працівник з обслуго-вування саун та басейну	2	7260	14520	0	755	1510	192360
4	Масажист	2	7744	15488	805	0	1610	205176
5	Працівники СПА	10	7381	73810	0	805	8050	982320

1	Адміністратор служби анімації	1	8591	8591	0	905	905	113952
6	Тренер по більярду	1	7623	7623	0	805	805	101136
	Разом персоналу	19	46464	144353	805	1610	15395	1916976
	ПРАЦІВНИКИ АНІМАЦІЇ							
1	Адміністратор служби анімації	1	8591	8591	0	905	905	113952
2	Працівники дитячої кімнати	2	6655	13310	0	805	1610	179040
	Разом персоналу	3	15246	21901	0	1710	2515	292992
	ВИРОБНИЧО-ТЕХНІЧНА СЛУЖБА							
	РЕМОНТНО-БУДІВЕЛЬНА СЛУЖБА							
1	Столяр	2	7079	14157	805	0	1610	189204
2	Маляр	1	7018	7018	805	0	805	93876
3	Штукатур	1	6958	6957,5	0	805	805	93150
4	Головний інженер	1	6958	6957,5	0	805	805	93150
	Разом персоналу	5	28012	35090	1610	1610	4025	469380
	СЛУЖБА ЕКСПЛУАТАЦІЇ							
1	Електрик	2	7139	14278	0	805	1610	190656
2	Слюсар	1	6897	6897	0	805	805	92424
3	Сантехнік	1	6776	6776	0	805	805	90972
4	Інженер	1	6534	6534	0	805	805	88068
5	Ліфтер	1	6655	6655	0	805	805	89520
	Разом персоналу	6	34001	41140	0	4025	4830	551640
	СЛУЖБА ЕНЕРГЕТИКИ, ЗВ'ЯЗКУ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ							
1	Начальник	1	8470	8470	0	905	905	112500
2	Електромонтер	1	7260	7260	0	805	805	96780
3	Технік-радіооператор	1	7018	7018	0	805	805	93876
4	Електромеханік	1	6958	6957,5	0	805	805	93150
	Разом персоналу	4	29706	29705,5	0	3320	3320	396306
	ПРОТИПОЖЕЖНО-ДИСПЕТЧЕРСЬКА СЛУЖБА							
1	Начальник	1	8652	8651,5	0	905	905	114678
2	Інженер	2	7260	14520	0	805	1610	193560

Продовження таблиці 3.8

	Разом персоналу	3	15912	23171,5	0	1710	2515	308238
	ГОСПОДАРЧА СЛУЖБА							
1	Начальник	1	8470	8470	0	905	905	112500
2	Прибиральник	2	6655	13310	0	805	1610	179040
3	Двірник	2	6534	13068	0	805	1610	176136
4	Водій	3	6958	20872,5	0	855	2565	281250
	Разом персоналу	8	28617	55720,5	0	3370	6690	748926
	СЛУЖБА КОМП'ЮТЕРИЗАЦІЇ							
1	Начальник	1	8470	8470	0	905	905	112500
2	Завідувач відділом	1	7744	7744	0	855	855	103188
3	Інженер-програміст	2	7381	14762	0	805	1610	196464
4	Адміністратор	2	7260	14520	0	805	1610	193560
	Разом персоналу	6	30855	45496	0	3370	4980	605712
	СКЛАД БЛИЗНИ							
1	Кастелянша	2	8107	16214	0	855	1710	215088
2	Швачка	2	7260	14520	0	805	1610	193560
3	Вантажник	2	6958	13915	0	805	1610	186300
	Разом персоналу	6	22325	44649	0	2465	4930	594948
	ПРАЛЬНЯ							
1	Оператор пральних машин та прасувально-сушильного агрегату	2	7200	14399	0	825	1650	192588
	Разом персоналу	2	7199,5	14399	0	825	1650	192588
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ	224	732897	1743489	7745	70820	199560	23316588
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ АДМІНІСТРАЦІЇ	24						3403230
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ ВИРОБНИЧОГО ПЕРСОНАЛУ	106						10905588
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ ДОПОМІЖНОГО ПЕРСОНАЛУ	94						9007770

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Преміальну частину фонду оплати праці готелю «Superior» розраховуємо у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Преміальна частина фонду оплати праці готелю на плановий рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	3403230	40	1361292
Виробничий (операційний) персонал	10905588	50	5452794
Допоміжний персонал	9007770	30	2702331
Разом	23316588		9516417

Плановий фонд оплати праці готелю «Superior» розраховуємо у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Розрахунок фонду оплати праці у готелі «Superior» на плановий рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн
Місячний фонд основної заробітної плати	1943,0
Місячний фонд додаткової заробітної плати	793,0
Разом місячний фонд оплати праці	2736,1
Річний фонд основної заробітної плати	23316,6
Річний фонд додаткової заробітної плати	9516,4
Разом річний фонд оплати праці	32833,0

У таблиці 3.11 зводимо дані по плановій чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персону.

Таблиця 3.11

План з праці готелю «Superior» на плановий рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на рік
1	2	3
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	224
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	24
Виробничий (операційний) персонал	осіб	106
Допоміжний персонал	осіб	94
Фонд основної заробітної плати	тис. грн.	23316,588
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	3403,23
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	10905,59
Допоміжний персонал	тис. грн.	9007,77
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	9516,42

Продовження таблиці 3.11

У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	1361,29
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	5452,79
Допоміжний персонал	тис. грн.	2702,33
Фонд оплати праці, усього.	тис. грн.	32833,01
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	4764,52
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	16358,38
Допоміжний персонал	тис. грн.	11710,10
Структура фонду оплати праці		
основна заробітна плата	%	71,02
додаткова заробітна плата	%	28,98

3.2. Капітал

Далі необхідно визначити обсяги та структуру основних засобів. На баланс підприємства основні засоби зараховуються за первісною вартістю (вартістю придбання основних засобів). Джерелом інформації слугують показники питомих капітальних вкладень у будівництво і «прайс-листи» підприємств, що спеціалізуються на продажу обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства. Нарахування амортизації нематеріальних активів здійснюється із застосуванням методів, визначених у статті 145 Податкового Кодексу України.

Так, при використанні прямолінійного методу нарахування амортизації основних засобів встановлюється мінімальний термін їх служби, передбачений Податковим кодексом України (ПКУ), і, відповідно, планується максимальна річна сума амортизаційних відрахувань, отже планові річні витрати на амортизацію будуть вищими, а плановий прибуток і податок з прибутку - нижчими, ніж при застосуванні інших методів нарахування амортизації основних засобів. Кумулятивний метод нарахування амортизації передбачає розподіл суми зносу основних засобів за терміном їх служби від максимальної до мінімальної величини. Виробничий метод використовується для визначення суми амортизації, що включається до собівартості окремих видів послуг.

У таблиці 3.12 проводимо розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по закладу в цілому.

Таблиця 3.12

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю «Superior» на плановий рік

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
1. Будівлі, споруди	964327,6	30	32144,3
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	163432,2	5	32686,4
2.1. Холодильне обладнання	54085,5	5	10817,1
2.2. Механічне обладнання	49382,4	5	9876,5
2.3. Теплове обладнання	25867,0	5	5173,4
2.4. Торговельне обладнання	32921,6	5	6584,3
2.5. Вимірювальні прилади	1175,8	5	235,2
3. Меблі, інше офісне обладнання	49382,4	5	9876,5
4. Автотранспорт	18812,3	5	3762,5
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	2586,7	4	646,7
6. Телефони	940,6	4	235,2
Усього	1199481,9		79351,5

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основними видами діяльності проектного готелю є:

- надання послуг з тимчасового розміщення (проживання);
- надання та організація послуг харчування;
- надання послуг оздоровлення, відпочинку та дозвілля.

В основу проектування доходу від реалізації номерів в перший рік експлуатації готельного підприємства слід покласти планові показники сезонності та структури попиту, рівня використання номерного фонду за категоріями номерів по місяцям року та в середньому за рік, орієнтуючись на результати аналізу аналогічних показників конкуруючих підприємств.

Обґрунтування обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення на плановий період визначимо методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готелю та планового коефіцієнта його завантаженості за формулами:

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення у готелі «Superior» розраховуємо у табл. 3.13.

Таблиця 3.13

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю «Superior» на плановий рік (людино-дів)

Спроможність ЗРГ при готелі (обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду засобу розміщення, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ЗРГ в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення в регіоні його функціонування).

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

- обов'язковість організації сніданків для гостей готелю за типом шведського столу;
- обсяг виробництва страв за вільним вибором;
- обслуговування святкових заходів.

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ при готелі на плановий рік розраховуємо у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Планування кількості замовлення послуг ЗГГ на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-днів	20160	28000	23520	71680
2. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ, у тому числі	83966	146941	104958	335866
2.1. Кейтеринг	3998	6997	4998	15994
2.2. За вільним вибором («A la cart»)	79968	139944	99960	319872

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

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

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

- дохід від продажу номерів/місць ($D_{нф}$);
- дохід закладів ресторанного господарства/товарооборот ($D_{зр2}$);
- доходи об'єктів оздоровчого та рекреаційного призначення (D_m);
- інші операційні доходи (D_{ind}).

Таким чином, дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою:

$$D_{o.d} = D_{нф} + D_{зр2} + D_m + D_{ind} \quad (3.4)$$

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

$$D_{нф} = *H_i * M_i * D * K_{zi} * \Pi_i \quad (3.5)$$

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

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

Продовження таблиці 3.15

одномісні	216 0	3000	2520	7680	825	980	900	1782 ,0	2940,0	2268 ,0	6990
двомісні	100 80	1400 0	1176 0	3584 0	1200	1300	1250	1209 6,0	18200, 0	1470 0,0	44996
Усього	201 60	2800 0	2352 0	7168 0				2931 4,8	44960	3595 2	110227

Товарообіг ЗРГ при готелі як планується буде складатися з двох основних складових:

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

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на плановий рік здійснюється виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей готелю залежно від рівня завантаженості номерного фонду (табл. 3.16).

Таблиця 3.16

Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ при готелі

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:	83966	146941	104958	335866
1.1. Сніданок (входить у вартість проживання)	-	-	-	-
1.2. За вільним вибором	79968	139944	99960	319872
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1 Сніданок	-	-	-	-
2.2. За вільним вибором	266,2	295,7	272,5	-
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданок	0	0	0	0
3.2. За вільним вибором	21287,5	41381,4	27239,1	89908,0
3.3. Кейтеринг	1064,4	2069,1	1362,0	4495,4
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	22351,9	43450,5	28601,1	94403,4

Обсяг операційних доходів готелю «Superior» зводимо в таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

**Планування обсягу операційних доходів готелю «Superior»
на плановий рік**

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	29314,8	44960	35952	110226,8
Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	22351,9	43450,5	28601,1	94403,4
Разом: основні операційні доходи, тис. грн	51666,7	88410,5	64553,1	204630,2
Інші операційні доходи, тис. грн	10333,3	17682,1	12910,6	40926,0
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	62000,0	106092,6	77463,7	245556,3

Витрати

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями. В план операційних витрат готельного підприємства включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та наданням їм усіх складових основних і додаткових послуг. Зведений план операційних витрат готелю та його структурних підрозділів розраховується за наступними операційними статтями витрат.

Стаття 1: Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів закладу ресторанного господарства готелю. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при готелі на плановий рік проводиться у таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

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

№ зп	Найменування продуктів	Добова норма споживання на одну людину у г (нетто)	Річна норма споживання продуктів, кг.	Ціна за кг, грн	Вартість закупівлі, тис. грн
1	Хліб пшеничний	150	11520	12	138,2
2	Хліб житній	200	15360	19	291,8

Продовження таблиці 3.18

3	Борошно пше- ничне	90	6912	30	207,4
4	Крохмаль	10	768	24	18,4
5	Крупи	70	5376	33	177,4
6	Макаронні вироби	30	2304	36,5	84,1
7	Картопля	400	30720	11	337,9
8	Овочі	500	38400	20,5	787,2
9	Фрукти свіжі	200	15360	43,5	668,2
10	Фрукти сухі	30	2304	60	138,2
11	Соки (л.)	100	7680	30	230,4
12	Цукор	80	6144	30	184,3
13	Повидло, мед	15	1152	60	69,1
14	Кондитерські вироби	20	1536	80	122,9
15	Чай	2	153,6	416	63,9
16	Кава, какао	5	384	626	240,4
17	Олія	40	3072	28	86,0
18	Молоко (2,5%)	250	19200	14	268,8
19	Кефір знежирений	250	19200	19	364,8
20	Масло вершкове	70	5376	98	526,8
21	Сир м'який низької жирності	90	6912	108	746,5
22	Сметана (20%)	40	3072	53	162,8
23	Сир твердий голландський	30	2304	148	341,0
24	Яйця (1 шт.)	1	76,8	4,1	0,3
25	М'ясо яловичина	250	19200	99	1900,8
26	Птиця II категорії	50	3840	63	241,9
27	Ковбаса варена	50	3840	98	376,3
28	Ковбаса н/копчена	30	2304	128	294,9
29	Алкоголь	50	3840	158	606,7
30	Пиво	75	5760	31	178,6

Продовження таблиці 3.18

32	Спеції	3	230,4	81	18,7
33	Соуси	15	1152	88	101,4
34	Риба свіжоморожена (сібас, тріска, сьомга, судак, скумбрія, сом)	125	9600	168	1612,8
30	Разом		0		11 589,1

Стаття 2. Витрати на оплату праці: основна та додаткова заробітна плата, інші заохочувальні та компенсаційні виплати – 32833,0 тис. грн.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування. Для готельних підприємств встановлено ставку єдиного соціального внеску (22,0 % від фонду оплати праці). Відрахування складають – 7223,3 тис. грн.

Стаття 4. Амортизаційні відрахування розраховуються відповідно до положень Податкового Кодексу України, 79351,5 тис.грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів. (на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію) плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Витрати на ресурсне забезпечення визначаємо в таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

Витрати на ресурсне забезпечення готелю

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1. Витрати електроенергії, кВт/год	171203,25	1,89	323,57
2. Витрати на опалення, Гкал	1982,07	1525,59	3023,83
3. Витрати води, м ³	25656,00		
Холодна	16436,12	34,70	570,33

Продовження таблиці 3.20

Гаряча	9219,88	82,25	758,34
Разом			4676,07
<u>Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% доходів</u>			2946,68

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

Норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу складають 1 стандартний комплект, для оперативно-виробничого персоналу – 2 комплекти у розрахунку на рік (табл. 3.21).

Таблиця 3.21

Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у готелі на плановий рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол..	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	24	1	5000	120
Оперативно виробничий персонал	106	2	2000	424
<i>Разом</i>	<i>130</i>	<i>*</i>		<i>544</i>

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на плановий рік проводиться у табл.3.22.

Таблиця 3.22

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення в розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд					
Тарілки піріжкові	230	2,3	520	40,1	20,85
Чашки	230	1,3	300	45,7	13,71
Столові	230	1,7	400	54,3	21,72
Десертні	230	2,8	650	40	26,00
Закусочні	230	3,0	690	41,2	28,43
2. Столові набори					
Виделки	230	2,5	570	35	19,95
Ложки	230	2,8	640	34,4	22,02
Ножі	230	2,7	630	42,3	26,65
3. Скляний (кришталевий) посуд					
Чарки	230	2,7	620	38,7	23,99
Стакани	230	1,7	400	43,2	17,28
Фужери	230	1,5	350	54,1	18,94
Бокали	230	1,7	380	57,7	21,93
4. Спортивний інвентар	52	1,3	41	473,5	19,41
5. Столова білизна	230	1,3	195	150,2	29,29
6. Постільна білизна	200	2,6	420	290,4	121,97
Разом	*	*	*	*	432,13

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

Стаття 8 Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі складають 42,9 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування розраховують, виходячи із кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малоліт-

ражний вантажопасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 280 днів.

В середньому за день одна машина проходить 150 км. Вартість бензину – 34,1 грн. Витрати на паливо становлять:

$$(150 \cdot 280 \cdot 0,12 \cdot 34,1) / 1000 = 114,6 \text{ тис. грн.};$$

Стаття 10. Витрати на охорону визначаємо в обсязі 0,06% доходу готелю: 147,3 тис. грн.

Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення, приймають 250 грн. на кожного гостя, тобто $250 \cdot 200 / 1000 = 50$ тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; тару; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні; на тару – слід прийняти 10 % від поточних витрат це становить 7997,4 тис. грн.

Стаття 13. Фінансові витрати розраховувати не будемо, оскільки витрати цієї статті не плануються.

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності готелю та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати (табл. 3.23).

Таблиця 3.23

Зведений кошторис операційних витрат готелю «Superior» на плановий рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
<i>Стаття 1.</i> Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	11589,1
<i>Стаття 2.</i> Витрати на оплату праці (ЗВ)	32833,0
<i>Стаття 3.</i> Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	7223,3
<i>Стаття 4.</i> Амортизаційні відрахування. (ПВ)	79351,5
<i>Стаття 5.</i> Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ЗВ)	7622,7
<i>Стаття 6.</i> Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	432,1
<i>Стаття 7.</i> Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-

Продовження таблиці 3.23

<i>Стаття 8.</i> Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	42,6
<i>Стаття 9.</i> Витрати на транспортування. (ЗВ)	114,6
<i>Стаття 10.</i> Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	147,3
<i>Стаття 11.</i> Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення (ЗВ)	50,0
<i>Стаття 12.</i> Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	7997,4
<i>Стаття 13.</i> Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	147403,6
Умовно-постійні	87970,9
Умовно-змінні	59432,6

Прибуток

Маржинальний прибуток готелю – це різниця між доходами закладу та сумою змінних витрат. Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку.

Якщо маржинальний прибуток дорівнює сумі постійних витрат, то це свідчить про досягнення закладом точки беззбитковості діяльності, якщо менше, – про наявність збитків діяльності. Розрахунки планового маржинального прибутку готелю проводимо у табл. 3.24.

Таблиця 3.24

Планування маржинального прибутку готелю «Superior» на плановий рік

Показники	Результат
1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	245556,3
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	110226,8
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	94403,4
1.3. Інші операційні доходи (екскурсійні, торговельні, від експлуатації спортивних споруд тощо)	40926,0
2. Податок на додану вартість	40926,0
3. Чистий дохід	204630,2
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	59432,6
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	11589,1
4.2. Інші змінні витрати	47843,6
5. Маржинальний прибуток	145197,6
6. Постійні витрати	87970,9
7. Прибуток (збиток)	57226,7

Для готелю «Superior» єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку.

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства – Податкового кодексу України, Положень про організацію бухгалтерського обліку.

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. При розробленні дипломного проекту потрібно закласти певні цільові параметри прибутку.

Планові показники доходу готелю від реалізації основних і додаткових послуг зменшуються на суму податку на додану вартість, що розраховується як 18% у складі доходу від реалізації послуг.

Планування основних результатів діяльності готелю «Superior» на плановий рік проводимо у табл. 3.25.

Таблиця 3.25

Планування основних результатів діяльності готелю «Superior», тис. грн.

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності	245556,3
2	Умовно змінні витрати	59432,6
3	Умовно постійні витрати	87970,9
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	57226,7
5	Податок на прибуток, 18%	10300,8
6	Чистий прибуток – можливий	46925,9
7	Рентабельність реалізації, %.	19,1
8	Чистий прибуток – цільовий (10-15%	24555,6
9	Чистий прибуток – плановий	46925,9

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

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

Для визначення ефективності операційної діяльності необхідно розрахувати відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів готелю та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік, оцінити достатність обсягів отриманих доходів та прибутків. Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю робимо у табл. 3.26.

Таблиця 3.26

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю «Superior»

№	Назва показника	%
1.	Рентабельність операційної діяльності (РРП, %) ($R_{OP} = \Pi / ДЧ100$ Π — чистий прибуток, грн; $Д$ — дохід від реалізації продукції, грн.)	19,11
2.	Рентабельність поточних витрат ($R_{ПВ}$, %) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} * 100$	53,34
3.	Рентабельність операційних витрат ($R_{ОВ}$, %) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Операційні витрати}} * 100$	31,83

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Для проектного готелю «Superior» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років пропонується в обсязі 5% річних.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для проектного готелю приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 19%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу.

Планування чистого прибутку закладу здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток. Планові показники діяльності готелю «Superior» на перші десять років подано у таблиці 3.27.

Таблиця 3.27

Основні результати діяльності готелю «Superior» на перші десять років

Рік	Чистий дохід від реалізації		Змінні витрати		Постійні витрати, тис.грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	тис.грн	середньорічні темпи зростання	тис.грн	рівень змінних витрат, %			
1-й рік	204630,22	6	59432,6	40,32	87970,92	57226,67	46925,87
2-й рік	216 908,04	5	87456,6	40,32	87970,92	41480,50	34014,01
3-й рік	227 753,44	5	91829,4	40,32	87970,92	47953,07	39321,52
4-й рік	239 141,11	5	96420,9	40,32	87970,92	54749,27	44894,40
5-й рік	251 098,17	5	101242,0	40,32	87970,92	61885,28	50745,93
6-й рік	263 653,07	5	106304,1	40,32	87970,92	69378,09	56890,03
7-й рік	276 835,73	5	111619,3	40,32	87970,92	77245,54	63341,34
8-й рік	290 677,51	5	117200,2	40,32	87970,92	85506,36	70115,22
9-й рік	305 211,39	5	123060,2	40,32	87970,92	94180,23	77227,79
10-й рік	320 471,96	5	129213,3	40,32	87970,92	103287,78	84695,98
11-й рік	336 495,56	5	135673,9	40,32	87970,92	112850,72	92537,59
12-й рік	353 320,34	5	142457,6	40,32	87970,92	122891,80	100771,28
13-й рік	370 986,35	5	149580,5	40,32	87970,92	133434,94	109416,65
Разом за 14 років	3657182,89		1451490,69		1143621,96	1062070,23	870897,59

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів наступні:

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

Розрахунок чистого приведенного доходу по розробленому інвестиційному проекту наведено в табл. 3.28.

Таблиця 3.28

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

Рік	Капітальні витрати по проєкту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проєктом	Дисконтований грошовий потік за проєктом	Чистий приведений дохід, тис.грн., ЧПД
1	1212843,0	126277,35	126277,35	120264,14	-1092578,83
2		109397,91	235675,26	99227,13	-993351,70
3		110936,23	346611,49	95830,88	-897520,81
4		112928,38	459539,86	92906,45	-804614,36
5		115378,20	574918,07	90401,84	-714212,52
6		118290,69	693208,76	88270,34	-625942,18
7		121671,97	814880,73	86470,00	-539472,18
8		125529,31	940410,05	84963,18	-454509,00
9		129871,18	1070281,23	83716,12	-370792,88
10		134707,21	1204988,43	82698,54	-288094,34
11		140048,25	1345036,68	81883,31	-206211,03
12		145906,41	1490943,09	81246,15	-124964,88
13		152295,02	1643238,11	80765,30	44199,58
Ра- зом	1212843,0	1643238,11		1168643,39	44199,58

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

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

$$ІД = 1,00$$

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

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

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Незважаючи на існуюче розмаїття закладів, кожен з них має здійснювати функцію гостинності і виконувати технологічні процеси надання тимчасового помешкання.

Обслуговування у готелі – це система заходів, що забезпечують високий рівень комфорту, що задовольняють найрізноманітніші побутові, господарські і культурні запити гостей. При чому чим вище культура і якість обслуговування гостей – тим вище імідж готелю, тим привабливіший він для клієнтів і, тим успішніше його діяльність.

У вестибюлі готеля повинні бути створені необхідні умови для зустрічей і відпочинку гостей. Готель повинен мати широку інформацію про наявність, розташування і режим роботи служб, у тому числі перукарні, прокату предметів культурно-побутового призначення, лоббі бару, а також рекламно-інформаційні матеріали (буклети, проспекти, довідники) мовами основних гостей готелю. Усі пункти і служби обслуговування повинні бути забезпечені засобами візуальної інформації (вивіски, таблички, написи) із вказанням найменування служб і часу їхньої роботи місцевою та англійською мовами.

Номера готелю повинні бути забезпечені буклетами, переліком додаткових послуг, довідником телефонів служб, пам'яткою протипожежної безпеки мовами основних гостей готелю англійською мовою.

Якість підготовки номерів, справність та комплектність обладнання, наявність рекламно-інформаційного матеріалу, туалетних засобів повинні неодмінно перевірятися адміністрацією. Заселення гостей у непідготовлені номери неприпустимо.

Висока якість обслуговування туристів забезпечується колективними зусиллями працівників усіх служб готелю, постійним і ефективним контролем з боку адміністрації, проведенням роботи з удосконалювання форм і методів обслуговування, вивчення і впровадження передового досвіду, нової техніки і технологій, розширення асортименту та вдосконалювання якості наданих послуг.

Послуги проживаючим може надавати персонал готелю (сервісне і номерне обслуговування) і персонал інших підприємств (підприємства торгівлі, перукарня, медпункт і ін.), розташованих у кемпінгу.

Зважаючи на актуальність розвитку туристичної галузі та забезпечення гостей засобами розміщення, було розроблено проект побудови 5*готель у Пущі-Водиці. Перший розділ було присвячено наступним питанням:

- дослідження регіону проекту та визначення концепції закладу;
- визначення основних цехів, вибір обладнання, проектування технологічних ліній;
- визначення площ основних приміщень, розрахунок загальної площі проєктованого закладу, поверховості будівлі;
- розроблення заходів щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм ведення процесу;
- розроблення об'ємно-планувального рішення закладу та комунікаційного забезпечення технологічного устаткування.

Другий розділ присвячено розробці архітектурно-будівельних пропозицій, визначенню основних конструктивних особливостей готелю, його дизайну та будівельних показників, на основі яких розроблено документацію для отримання дозволів на будівельні роботи. Також в розділі спроектовано засоби з охорони праці та цивільного захисту.

В третьому розділі було проведено визначення організаційних моментів заснування готелю та розрахунок його планових економічних показників. За результатами розрахунків було визначено, що даний проєкт є ефективним з рентабельністю інвестицій 19,11 %, коефіцієнтом доходності 1 і терміном окупності 13 років. Дані показники є задовільними для прийняття проєкту з врахуванням того, що в наступні роки прибуток від діяльності буде збільшуватись.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посібник / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. – К. : Знання України, 2012 – 352 с.
2. Бакало Н. В. Значення інноваційних процесів у розвитку туристичного бізнесу / Н. В. Бакало, І. В. Черниш // Інноваційна теорія Йозефа Шумпетера: сучасне звучання економічних та управлінських ідей: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. – К.: Київський національний університет імені Тараса Шевченка, 2012. - С. 100-102.
3. Баканова Ю.Д. Перспективи розвитку тематичних парків в Україні / Ю.Д. Баканова // Актуальні питання економічних наук. – 2014. – № 1. – С. 11-16.
4. Балабанюк Ж. М. Механізм управління організацією: сутність, поняття та пропозиції щодо оцінки його ефективності / Ж. М. Балабанюк // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2011. – Т. 1, № 5. – С. 190–194.
5. Березін О. В. Управління потенціалом підприємства : навчальний посібник / О. В. Березін, С. Т. Дуда, Н. Г. Міценко. – Львів : Магнолія 2006, 2014. – 308 с.
6. Білан М. О. Готельні ланцюги: стан і перспективи розвитку [Електронний ресурс] / М.О. Білан // Всё о туризме. Туристическая библиотека. – Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/bilan.htm.
7. Білецька І. М. Світовий досвід та вітчизняна практика класифікації та стандартизації готельних послуг / І. М. Білецька, І. О. Іващук / Всеукраїнський науково-виробничий журнал «Інноваційна економіка». – №1 (39). – Тернопіль: СМП «ТАЙП», 2013. – С. 174–180.
8. Бортник Л. В. Організаційні та економічні засади забезпечення конкурентоспроможності підприємств готельного бізнесу : дис. на здобуття наук. ступеня

канд. екон. наук : 08.00.04 / Бортник Людмила Василівна. – Одеса, 2014. – 265 с.

9. Бунтова Н. В. Основні детермінанти розвитку готельного бізнесу в Україні [Електронний ресурс] / Н. В. Бунтова // Туризм. Готельне господарство. – Режим доступу : http://chteiknteu.cv.ua/herald/content/download/archive/2013/v4/NV-2013-V4_32.pdf.

10. Бунтова Н. В. Стратегічні орієнтири розвитку готельного бізнесу в Україні [Електронний ресурс] / Н. В. Бунтова. – Режим доступу : <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=2559>.

11. Вачевский М. В. Маркетинг у сферах послуг / М. В. Вачевський. – К. : Хвиля-прес, 2004. – 386 с.

12. Власова Н. М. Інноваційна діяльність в туристичному бізнесі / Н. М. Власова, В. В. Смирнова, Н. Ю. Семененко // Культура народів Причорномор'я. – 2009. – № 176. – С. 113–114.

13. Власова Н. О. Економіка та організація інноваційної діяльності: навч. посібник / Н. О. Власова, В. А. Гросул, І. Ю. Мелушова. – Харків : ХДУХТ, 2010. – 309 с.

14. Галасюк К. А. Аналіз існуючих методик оцінки інноваційного потенціалу підприємств сфери туризму / К. А. Галасюк // Науковий вісник Миколаївського національного університету ім. В. О. Сухомлинського. – 194 Миколаїв : МНУ ім. В. О. Сухомлинського, 2015. – № 1 (4). – С. 98-101.

15. Галасюк К. А. Аналіз стану та динаміки інноваційно-інвестиційної діяльності підприємств готельного господарства / К. А. Галасюк, В. Г. Герасименко // Культура народів Причорномор'я : научный журнал. – Симферополь : ТНУ им. В. И. Вернадского, 2013. – № 265. – Т. 2. – С. 135- 140.

16. Галасюк К. А. Сучасні технологічні інновації на підприємствах готельного господарства / К. А. Галасюк // Менеджмент предпринимательской деятельности : материалы одиннадцатой Всеукраинской научно-практической конференции студентов, аспирантов и докторантов. – Симферополь : ТНУ им. В. И. Вернадского, 2013. – С. 323–325.

17. Грабовенська С. П. Напрями підвищення конкурентоспроможності України в туристичній сфері / С. П. Грабовенська // Інвестиції: практика та досвід. – 2013. – № 22. – С. 83–88.
18. Грачова М.В., Шикіна О.В. Перспектива створення тематичного парку в Одеській області / М.В. Грачова, О.В.Шикіна // Миколаївський національний університет імені В.О. Сухомлинського. Економіка та управління підприємствами. – 2016. – № 14. – С. 336-339.
19. Дядечко Л. П. Економіка туристичного бізнесу / Л. П. Дядечко ; Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – К. : Центр учбової літератури. 2007. – 280 с.
20. Завадинська О. Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном : навч. посіб. / О. Ю. Завадинська, Т .Є. Литвиненко. – К. : КНТЕУ, 2014. – 200 с.
21. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. – Х. : Фактор, 2012. – 752 с.
22. Зубар Н. М. Логістика у ресторанному господарстві : навч. посіб. / Н. М. Зубар, М. Ю. Григорак. – К. : ЦУЛ, 2010. – 312 с.
23. Капліна А.С. Методичний підхід до оцінки якості готельних послуг. /А.С.Капліна.//Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. – 2016. – №1 (38): Економіка, організація і управління підприємством. – С.168 -173.
24. Капліна А.С. Моніторинг соціально-економічного розвитку підприємств готельного господарства України/А.С.Капліна // Научно-практический журнал “Экономика Крыма”. – 2012. – №3 (40): Економіка підприємств. – С. 272 – 275.
25. Капліна А.С. Організаційно-економічний механізм управління підприємствами готельного господарства / А.С. Капліна // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. – 2011. – №3 (48): Економіка, організація і управління підприємством. – С. 146 – 149.
26. Кількісна оцінка якості готельного продукту / В. Г. Топольник [та ін.] ; під ред. В. Г. Топольник.— Донецьк : ДонНУЕТ, 2013.— 208 с.

27. Костюк О. История ивента / О. Костюк // Теория и практика организации специальных мероприятий. – 2008. – №3. – С. 17–21.
28. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посібник / А. А. Мазаракі та ін. – К. : Київ. Нац. Торг.-екон. Ун-т, 2008. – 307 с.
29. Мальська М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк, Ю. С. Занько. – К. : Знання, 2011. – 366 с.
30. Мальська М.П., Худо В.В. Туристичний бізнес: теорія та практика: Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 424 с.
31. Мальська, М. П. Міжнародний туризм і сфера послуг [Текст] : підручник / М. П.Мальська, Н. В. Антонюк, Н. В. Ганич. - К. : Знання, 2008. - 661 с.
32. Маначинська Ю. А. Сутність і специфіка готельних послуг, класифікація засобів розміщення туристів / Ю. А. Маначинська / Вісник ЧТЕІ. – 2010. – Випуск 4. – С.211-217.
33. Мороз О. С. Формування системи показників для оцінювання інноваційного розвитку підприємства / О.С. Мороз // Экономика Крыма. – 2012. – № 3 (40). – С. 263–266.
34. Мунін Г. Б. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / Г. Б. Мунін ; За редакцією члена кор. НАН України, д.е.н., професора Дорогунцева С. І. – К. : Ліра – К, 2015. – 520 с.
35. Мясникова О.В. Інноваційний потенціал підприємств і фактори його активізації / О.В. Мясникова, А.Л. Кадолко // Інноваційні освітні технології. - 2013. – № 1 (33). – С. 69–75.
36. Нездоймінов С. Г. Підприємницький вектор розвитку регіонального туризму: монографія / С. Г. Нездоймінов. – Одеса : Пальміра, 2011. – 344 с.
37. Новиков В. С. Инновации в туризме : учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / В. С. Новиков. – М. : Академия, 2007. – 208 с.
38. Опанащук Ю. Я. Формування системи послуг у готельному господарстві України : дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук : спец. 08.00.04 / Ю. Я. Опанащук. – Львів, 2009. – 210 с.

39. Паламарчук О. М. Сутність та формування організаційно-економічного механізму управління конкурентоспроможністю підприємства / О. М. Паламарчук // Економічний вісник університету ПХДПУ. – 2011. – № 17. – С. 23–31.

40. Перебийніс В. І. Стратегічне управління конкурентоспроможністю підприємства / В. І. Перебийніс, О. М. Помаз, О. В. Перебийніс // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки». – 2012. – № 1 (52). – С. 23–28.

41. Подвальна Н. Е. Аналітичне обґрунтування ефективності функціонування готельних підприємств : дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук : 08.00.09 / Подвальна Наталія Едуардівна. – Одеса, 2014. – 254 с.

42. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. пос. / П. Р. Пуцентейло. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 344 с.

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

44. Роглев Х. Й. Організація обслуговування в готельних комплексах / Х. Роглев, В. Маркелов – К. : КУТЕП, 2014. – 174 с.

45. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : навч. посібник / Х. Й. Рохлев. – К. : Кондор, 2015. – 408 с.

46. Сединкина О.Н. Экономико-географический анализ развития тематических парков в мире: автореф. дис. канд. геогр. наук: 25.00.24. – М, 2009. – 25 с.

47. Селютін В. М. Обґрунтування показників результативності в системі управління інноваційною діяльністю туристичних підприємств / В. М. Селютін, Г. В. Андрієнко // Бізнес Інформ. – 2014. – №12. – С. 169–175.

48. Селютін В. М. Розробка методології оцінки інноваційної діяльності на підприємстві готельного бізнесу / В. М. Селютін, Г. В. Токарчук // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2012. – Вип. 1(2). – С. 374–381.

49. Семенюк Л. В. Розробка аналітичної політики підприємства / Л. В. Семе-

нюк // Економічний дискурс : міжнародний збірник наукових праць, матеріали III міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 22- 23 травня 2014 р. – Тернопіль : Крок, 2014. – Вип. 2. – С. 315-318.

50. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник / Т. Г. Сокол – К. : Альтерпрес, 2009. – 447 с.

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

52. Ткачова С. С. Ресторанний бізнес: основні етапи становлення та розвитку / С. С. Ткачова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2011. – № 2. – С. 510-519.

53. Черниш С. С. Організаційно-методичні аспекти аналізу рентабельності / С. С. Черниш // Інноваційна економіка. – 2013. – № 6. – С. 305- 309.

54. Чернікова В. І Особливості інновацій у туризмі / В. І. Чернікова // Вісник Донецького інституту туристичного бізнесу. – 2012. – № 6. – С. 89–94.

55. Шикіна О. В. Організаційно-економічне забезпечення функціонування готельних підприємств малої місткості : дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук : 08.00.04 / Шикіна Ольга Володимирівна. – Одеса, 2015. – 303 с.

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

57. Юрєвська О. М. Формування стратегії управління малими готельними підприємствами [Рукопис] : дис. канд. екон. наук : 08.00.04 / О. М. Юрєвська ; Таврійський національний університет імені І. Вернадського. – Сімферополь, 2010. – 211 с.

58. Яценко В. Ф. Обліково-аналітичне забезпечення стратегічного управління витратами виробництва: теорія, методика та організація : монографія / В. Ф. Яценко. – Херсон : ХНТУ, 2014. – 180 с.

59. Accounting and analytical support of the management system of an enterprise :

collective monograph / Edited by : prof. A. Zahorodniy and prof. H. Ronek. – Lviv : Publishing House of Lviv Polytechnic, 2013

60. Galasiuk K. Evaluation of present state and dynamics of the investment activity of hotel business in Ukraine / K. Galasiuk // Journal of Social Sciences. – 2014. - № 13 (25). - P. 275–288.

61. HoReCa: навчальний посібник.: 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. Нац. Торг.-екон. Ун-т, 2017. – 412 с.

ДОДАТКИ

Додаток Б

Графік реалізації страв ресторану

Години роботи	порцій, шт.	11:00- 12:00	12:00- 13:00	13:00- 14:00	14:00- 15:00	15:00- 16:00	16:00- 17:00	17:00- 18:00	18:00- 19:00	19:00- 20:00	20:00- 21:00	21:00- 22:00	22:00- 23:00
Назва страви													
Кількість споживачів у години роботи		20	15	34,29	45	80	100	80	84	90	60	40	20
Коефіцієнт перерахунку		0,02992732	0,02244549	0,05130398	0,06733647	0,11970928	0,1496366	0,11970928	0,12569474	0,13467294	0,08978196	0,05985464	0,02992732
Холодні закуски	129 6												
Холодні рибні закуски і овочі	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Ікра червона	57	1,7	1,3	2,9	3,8	6,8	8,5	6,8	7,2	7,7	5,1	3,4	1,7
Лосось слабосолений з авокадо	30	0,9	0,7	1,5	2,0	3,6	4,5	3,6	3,8	4,0	2,7	1,8	0,9
Камбала з сиром пармезан	45	1,3	1,0	2,3	3,0	5,4	6,7	5,4	5,7	6,1	4,0	2,7	1,3
Вугор копчений з кунжутом	36	1,1	0,8	1,8	2,4	4,3	5,4	4,3	4,5	4,8	3,2	2,2	1,1
Оселедець Норвезький з вареною картоплею і цибулею	60	1,8	1,3	3,1	4,0	7,2	9,0	7,2	7,5	8,1	5,4	3,6	1,8
Карпачо з тунця під томатним соусом	33	1,0	0,7	1,7	2,2	4,0	4,9	4,0	4,1	4,4	3,0	2,0	1,0
Лаваш з лососем, огірком, сиром	27	0,8	0,6	1,4	1,8	3,2	4,0	3,2	3,4	3,6	2,4	1,6	0,8
Креветки з сальсою на картопляних чіпсах	66	2,0	1,5	3,4	4,4	7,9	9,9	7,9	8,3	8,9	5,9	4,0	2,0
Устриці Паризькі	75	2,2	1,7	3,8	5,1	9,0	11,2	9,0	9,4	10,1	6,7	4,5	2,2
Свіжі овочі (помідор, огірок, перець, цибуля зелена, листя салату)	29	0,9	0,7	1,5	2,0	3,5	4,3	3,5	3,6	3,9	2,6	1,7	0,9
Салати рибні	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Салат з сиром, яйцем, огірком, яблуком, креветками, ікрою, лососем	63	1,9	1,4	3,2	4,2	7,5	9,4	7,5	7,9	8,5	5,7	3,8	1,9
Салат Шедєвр з тунцем, перепелиними яйцями, рукколою, авокадо	48	1,4	1,1	2,5	3,2	5,7	7,2	5,7	6,0	6,5	4,3	2,9	1,4

Продовження додатку Б

Салат Морська зірка з сиром, копченим тунцем, лососем, креветками, ікрою червоною, кунжутом	57	1,7	1,3	2,9	3,8	6,8	8,5	6,8	7,2	7,7	5,1	3,4	1,7
Салат Португальський з салатом Айзберг, руколою, вугром, кедровим горіхом	42	1,3	0,9	2,2	2,8	5,0	6,3	5,0	5,3	5,7	3,8	2,5	1,3
Салати м'ясні	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Салат Голандський з телятиною, перцем, огірками, помідорами з соєвим соусом	30	0,9	0,7	1,5	2,0	3,6	4,5	3,6	3,8	4,0	2,7	1,8	0,9
Салат Цезар (салат ромен, куряча грудка, оливки, маслини, сир Пармезан)	54	1,6	1,2	2,8	3,6	6,5	8,1	6,5	6,8	7,3	4,8	3,2	1,6
Соната з помідорами, перцем, курячим філе, салатом, петрушкою	60	1,8	1,3	3,1	4,0	7,2	9,0	7,2	7,5	8,1	5,4	3,6	1,8
Салати овочеві	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Салат Грецький з помідором, огірком, болгарським перцем, маслинами, сиром фета	66	2,0	1,5	3,4	4,4	7,9	9,9	7,9	8,3	8,9	5,9	4,0	2,0
Салат Дивина з авокадо, огірком, рукколою, яблуком, соусом	54	1,6	1,2	2,8	3,6	6,5	8,1	6,5	6,8	7,3	4,8	3,2	1,6
Холодні м'ясні закуски та ін.	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Асорті м'ясне (балик, бекон, ковбаса с/к, шинка)	42	1,3	0,9	2,2	2,8	5,0	6,3	5,0	5,3	5,7	3,8	2,5	1,3
Італійське карпачо з телячої вирізки з листями рукколи та трюфельним маслом	32	1,0	0,7	1,6	2,2	3,8	4,8	3,8	4,0	4,3	2,9	1,9	1,0
Буженина з хріном	40	1,2	0,9	2,1	2,7	4,8	6,0	4,8	5,0	5,4	3,6	2,4	1,2
Французький холодець від шефа з півня і яловичини	48	1,4	1,1	2,5	3,2	5,7	7,2	5,7	6,0	6,5	4,3	2,9	1,4
Фуа-гра с карамелізованим яблуком і ягідним соусом	50	1,5	1,1	2,6	3,4	6,0	7,5	6,0	6,3	6,7	4,5	3,0	1,5
Мариновані овочі (помідор, огірок, шампіньйони, кольорова капуста)	36	1,1	0,8	1,8	2,4	4,3	5,4	4,3	4,5	4,8	3,2	2,2	1,1
Оливки	42	1,3	0,9	2,2	2,8	5,0	6,3	5,0	5,3	5,7	3,8	2,5	1,3

Продовження додаткуБ

Маслини	36	1,1	0,8	1,8	2,4	4,3	5,4	4,3	4,5	4,8	3,2	2,2	1,1
Білі гриби з зеленою цибулею	38	1,1	0,9	1,9	2,6	4,5	5,7	4,5	4,8	5,1	3,4	2,3	1,1
Гарячі закуски	227	6,8	5,1	11,7	15,3	27,2	34,0	27,2	28,5	30,6	20,4	13,6	6,8
Лососева ікра, з підсмаженою булочною з маслом	31	0,9	0,7	1,6	2,1	3,7	4,6	3,7	3,9	4,2	2,8	1,9	0,9
Форель веселкова запечена з авакадо	36	1,1	0,8	1,8	2,4	4,3	5,4	4,3	4,5	4,8	3,2	2,2	1,1
Рулетки з баклажанів з копченим вугрем	20	0,6	0,4	1,0	1,3	2,4	3,0	2,4	2,5	2,7	1,8	1,2	0,6
Креветки з авакадо	34	1,0	0,8	1,7	2,3	4,1	5,1	4,1	4,3	4,6	3,1	2,0	1,0
Англійські курячі крильця смажені на мангалі	47	1,4	1,1	2,4	3,2	5,6	7,0	5,6	5,9	6,3	4,2	2,8	1,4
Гриби білі з вершками "Гамлет"	35	1,0	0,8	1,8	2,4	4,2	5,2	4,2	4,4	4,7	3,1	2,1	1,0
Деруни зі сметаною і смаженими грибами "Ренесанс"	24	0,7	0,5	1,2	1,6	2,9	3,6	2,9	3,0	3,2	2,2	1,4	0,7
Перші страви	160	4,8	3,6	8,2	10,8	19,2	24,0	19,2	20,2	21,6	14,4	9,6	4,8
Уха із стерляді Королева морів (картопля, стерлядь, морква, цибуля зелена, кріп)	42	1,3	0,9	2,2	2,8	5,0	6,3	5,0	5,3	5,7	3,8	2,5	1,3
Уха по-королівськи (картопля, стерлядь, лосось, сом, горох, цибуля, грінки)	40	1,2	0,9	2,1	2,7	4,8	6,0	4,8	5,0	5,4	3,6	2,4	1,2
Дієтичний суп з куркою, домашньою локшиною, морквою, цибулею, петрушкою	35	1,0	0,8	1,8	2,4	4,2	5,2	4,2	4,4	4,7	3,1	2,1	1,0
Грибний суп з галушками Мандрівний монах (картопля, гриби, галушки)	43	1,3	1,0	2,2	2,9	5,1	6,4	5,1	5,4	5,8	3,9	2,6	1,3
Другі страви	828	24,8	18,6	42,5	55,8	99,2	123,9	99,2	104,1	111,6	74,4	49,6	24,8
Рибні	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Стейк з лосося на мангалі	41	1,2	0,9	2,1	2,8	4,9	6,1	4,9	5,2	5,5	3,7	2,5	1,2
Сьомга під шафрановим соусом	53	1,6	1,2	2,7	3,6	6,3	7,9	6,3	6,7	7,1	4,8	3,2	1,6
Судак на пару з соусом (креветочний чи грибний)	41	1,2	0,9	2,1	2,8	4,9	6,1	4,9	5,2	5,5	3,7	2,5	1,2
Дорадо смажена, гриль чи на пару	46	1,4	1,0	2,4	3,1	5,5	6,9	5,5	5,8	6,2	4,1	2,8	1,4
Філе форелі під мигдальним соусом	49	1,5	1,1	2,5	3,3	5,9	7,3	5,9	6,2	6,6	4,4	2,9	1,5
Філе морського окуня (філе окуня, цибуля кримська, цибуля шалот, по-	46	1,4	1,0	2,4	3,1	5,5	6,9	5,5	5,8	6,2	4,1	2,8	1,4

мидор чері, винний соус)													
Клешні краба	70	2,1	1,6	3,6	4,7	8,4	10,5	8,4	8,8	9,4	6,3	4,2	2,1
Тигрові креветки-гриль з часниковим соусом	43	1,3	1,0	2,2	2,9	5,1	6,4	5,1	5,4	5,8	3,9	2,6	1,3
М"ясні	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Курча табака з соусом рокфор	53	1,6	1,2	2,7	3,6	6,3	7,9	6,3	6,7	7,1	4,8	3,2	1,6
Філе індика на грилі з кабачками	50	1,5	1,1	2,6	3,4	6,0	7,5	6,0	6,3	6,7	4,5	3,0	1,5
Медальйони з телятини в сметанному соусі з цибулькою і грибами	46	1,4	1,0	2,4	3,1	5,5	6,9	5,5	5,8	6,2	4,1	2,8	1,4
Телятина запечена з грибами та спаржею	67	2,0	1,5	3,4	4,5	8,0	10,0	8,0	8,4	9,0	6,0	4,0	2,0
Шашлик з телятини	85	2,5	1,9	4,4	5,7	10,2	12,7	10,2	10,7	11,4	7,6	5,1	2,5
Свинная рулька запечена до хрусткої скоринки з смаженою картоплею, маринованими огірками і часниковим соусом	55	1,6	1,2	2,8	3,7	6,6	8,2	6,6	6,9	7,4	4,9	3,3	1,6
Вухо кабаника запечене з сиром і часником	37	1,1	0,8	1,9	2,5	4,4	5,5	4,4	4,7	5,0	3,3	2,2	1,1
Перець, фарширований гречкою з і м"ясом кролика	46	1,4	1,0	2,4	3,1	5,5	6,9	5,5	5,8	6,2	4,1	2,8	1,4
Гарніри	160	4,8	3,6	8,2	10,8	19,2	24,0	19,2	20,2	21,6	14,4	9,6	4,8
Картопляне пюре	27	0,8	0,6	1,4	1,8	3,2	4,0	3,2	3,4	3,6	2,4	1,6	0,8
Рис з овочами (рис, помідор, морква, огірок, зелена цибуля, горох)	25	0,7	0,6	1,3	1,7	3,0	3,7	3,0	3,1	3,4	2,2	1,5	0,7
Капуста кольорова смажена Кастилія	26	0,8	0,6	1,3	1,8	3,1	3,9	3,1	3,3	3,5	2,3	1,6	0,8
Запечена картопля з сиром	32	1,0	0,7	1,6	2,2	3,8	4,8	3,8	4,0	4,3	2,9	1,9	1,0
Картопля смажена під часниковим соусом	33	1,0	0,7	1,7	2,2	4,0	4,9	4,0	4,1	4,4	3,0	2,0	1,0
Овочі гриль: помідор, баклажан, болгарський перець, шампінйони, цибуля	17	0,5	0,4	0,9	1,1	2,0	2,5	2,0	2,1	2,3	1,5	1,0	0,5
Десерти	294	8,8	6,6	15,1	19,8	35,2	44,0	35,2	36,9	39,6	26,4	17,6	8,8
Легкий мус з молочним шоколадом і лісним горіхом "Жемчужина"	30	0,9	0,7	1,5	2,0	3,6	4,5	3,6	3,8	4,0	2,7	1,8	0,9

Печене яблуко в шоколаді фаршироване родзинками, інжиром і горіхами	27												
		0,8	0,6	1,4	1,8	3,2	4,0	3,2	3,4	3,6	2,4	1,6	0,8
Маковий торт без борошна "Мона Ліза"	33												
		1,0	0,7	1,7	2,2	4,0	4,9	4,0	4,1	4,4	3,0	2,0	1,0
Морозиво в асортименті: ванільне, шоколадне, фруктовое, з топінгом чи шоколадом	69												
		2,1	1,5	3,5	4,6	8,3	10,3	8,3	8,7	9,3	6,2	4,1	2,1
Шоколадне тістечко з морозивом	36												
		1,1	0,8	1,8	2,4	4,3	5,4	4,3	4,5	4,8	3,2	2,2	1,1
Шоколадний фондан	49												
		1,5	1,1	2,5	3,3	5,9	7,3	5,9	6,2	6,6	4,4	2,9	1,5
Фруктова гірка (ананас, виноград, яблука, сливи, мандарин, ківі, банан)	50												
		1,5	1,1	2,6	3,4	6,0	7,5	6,0	6,3	6,7	4,5	3,0	1,5
Гарячі напої	294	8,8	6,6	15,1	19,8	35,2	44,0	35,2	36,9	39,6	26,4	17,6	8,8
Чай	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Чорний	21	0,6	0,5	1,1	1,4	2,5	3,1	2,5	2,6	2,8	1,9	1,3	0,6
Чорний з бергамотом	26	0,8	0,6	1,3	1,8	3,1	3,9	3,1	3,3	3,5	2,3	1,6	0,8
Зелений	30	0,9	0,7	1,5	2,0	3,6	4,5	3,6	3,8	4,0	2,7	1,8	0,9
Зелений з жасміном	28	0,8	0,6	1,4	1,9	3,4	4,2	3,4	3,5	3,8	2,5	1,7	0,8
Чай з м'ятою	33	1,0	0,7	1,7	2,2	4,0	4,9	4,0	4,1	4,4	3,0	2,0	1,0
Кава	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Еспресо (Espresso)	24	0,7	0,5	1,2	1,6	2,9	3,6	2,9	3,0	3,2	2,2	1,4	0,7
Еспресо без кофеїну (Espresso decaffeinated)	24	0,7	0,5	1,2	1,6	2,9	3,6	2,9	3,0	3,2	2,2	1,4	0,7
Капучіно (Cappuccino)	20	0,6	0,4	1,0	1,3	2,4	3,0	2,4	2,5	2,7	1,8	1,2	0,6
Рістретто (Ristretto)	17	0,5	0,4	0,9	1,1	2,0	2,5	2,0	2,1	2,3	1,5	1,0	0,5
Американо (Americano)	21	0,6	0,5	1,1	1,4	2,5	3,1	2,5	2,6	2,8	1,9	1,3	0,6
Лате (Coffee Latte)	23	0,7	0,5	1,2	1,5	2,8	3,4	2,8	2,9	3,1	2,1	1,4	0,7
Какао (Cocoa)	27	0,8	0,6	1,4	1,8	3,2	4,0	3,2	3,4	3,6	2,4	1,6	0,8
Безалкогольні напої	361	10,8	8,1	18,5	24,3	43,2	54,0	43,2	45,3	48,6	32,4	21,6	10,8
Свіжовижаті соки	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Апельсин, банан, яблуко, ківі	20	0,6	0,4	1,0	1,3	2,4	3,0	2,4	2,5	2,7	1,8	1,2	0,6
Виноград, ананас	14	0,4	0,3	0,7	0,9	1,7	2,1	1,7	1,8	1,9	1,3	0,8	0,4
Ананасовий фреш	15	0,4	0,3	0,8	1,0	1,8	2,2	1,8	1,9	2,0	1,3	0,9	0,4
З сельдереею	20	0,6	0,4	1,0	1,3	2,4	3,0	2,4	2,5	2,7	1,8	1,2	0,6
Яблучний	24	0,7	0,5	1,2	1,6	2,9	3,6	2,9	3,0	3,2	2,2	1,4	0,7
Апельсиново-грейпфутувий	23	0,7	0,5	1,2	1,5	2,8	3,4	2,8	2,9	3,1	2,1	1,4	0,7
Яблучно-імбирно-лимонний фреш	24	0,7	0,5	1,2	1,6	2,9	3,6	2,9	3,0	3,2	2,2	1,4	0,7

Графік реалізації страв бару

Продовження додатку													
Мінеральна вода Евіан	1	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,0
Мінеральна вода Моршинська в асс.	2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,3	0,3	0,3	0,2	0,1	0,1
Енергетичний напій „Ред бул”	1	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,0
Домашній ягідний лимонад	1	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,0
Сік „Сандора Голд” в асортименті	5	0,2	0,4	0,3	0,3	0,3	0,5	0,6	0,8	0,6	0,5	0,4	0,2
Мінеральна вода Бонаква (газ., негаз.)	2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,3	0,3	0,3	0,2	0,1	0,1
Вода солодка Кола, Фанта, Спрайт	3	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5	0,4	0,3	0,2	0,1
Холодні закуски	140	5,1	10,2	7,7	7,7	7,7	12,8	17,9	23,0	17,9	15,3	10,2	5,1
Сандвічі	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Сандвіч з тунцем	17	0,6	1,2	0,9	0,9	0,9	1,5	2,2	2,8	2,2	1,9	1,2	0,6
Сандвіч з куркою	14	0,5	1,0	0,8	0,8	0,8	1,3	1,8	2,3	1,8	1,5	1,0	0,5
Сандвіч з беконом та яйцем	18	0,7	1,3	1,0	1,0	1,0	1,6	2,3	2,9	2,3	2,0	1,3	0,7
Салати	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Салат «Радуга» (мікс із салатного листя з лососем, кедровими горішками та оливковою олією)	12	0,4	0,9	0,7	0,7	0,7	1,1	1,5	2,0	1,5	1,3	0,9	0,4
Салат «Ніжний» (мікс із гірких салатів і курячого філе з сметаною)	13	0,5	0,9	0,7	0,7	0,7	1,2	1,7	2,1	1,7	1,4	0,9	0,5
Салат «Горішок» (суміш свіжих фруктів з вершками та горіховим асорті)	15	0,5	1,1	0,8	0,8	0,8	1,4	1,9	2,5	1,9	1,6	1,1	0,5
Ромен (кос-салат)	3	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5	0,4	0,3	0,2	0,1
Айзберг	3	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5	0,4	0,3	0,2	0,1
Фрізе (кудрявий цикорій)	1	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,0
Ендівій (цикорій)	2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,3	0,3	0,3	0,2	0,1	0,1
Рось	2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,3	0,3	0,3	0,2	0,1	0,1
Рокет	3	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5	0,4	0,3	0,2	0,1
Крес-салат	4	0,1	0,3	0,2	0,2	0,2	0,4	0,5	0,7	0,5	0,4	0,3	0,1
Нічна фіалка (вечерниця)	1	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,0
Лоло-россо	3	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5	0,4	0,3	0,2	0,1
Шпинат	4	0,1	0,3	0,2	0,2	0,2	0,4	0,5	0,7	0,5	0,4	0,3	0,1
Баттерхед	1	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,0
Рукола	5	0,2	0,4	0,3	0,3	0,3	0,5	0,6	0,8	0,6	0,5	0,4	0,2
Овочі	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Томати	1	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,0
Огірки	2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,3	0,3	0,3	0,2	0,1	0,1
Редис	3	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5	0,4	0,3	0,2	0,1
Дайкон	3	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5	0,4	0,3	0,2	0,1
Морква	1	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,0
Цибуля біла	4	0,1	0,3	0,2	0,2	0,2	0,4	0,5	0,7	0,5	0,4	0,3	0,1
Спраути (пророщене сім'я сої)	3	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5	0,4	0,3	0,2	0,1

Суміш овочевих чіпсів	2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,3	0,3	0,3	0,2	0,1	0,1
Продовження додатку													
Фрукти та горішки	50	1,8	3,6	2,7	2,7	2,7	4,5	6,3	8,1	6,3	5,4	3,6	1,8
Апельсин	7	0,3	0,5	0,4	0,4	0,4	0,6	0,9	1,1	0,9	0,8	0,5	0,3
Яблуко	10	0,4	0,7	0,5	0,5	0,5	0,9	1,3	1,6	1,3	1,1	0,7	0,4
Грейпфрут	4	0,1	0,3	0,2	0,2	0,2	0,4	0,5	0,7	0,5	0,4	0,3	0,1
Лимон	3	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5	0,4	0,3	0,2	0,1
Грецькі горішки	10	0,4	0,7	0,5	0,5	0,5	0,9	1,3	1,6	1,3	1,1	0,7	0,4
Кешью	6	0,2	0,4	0,3	0,3	0,3	0,5	0,8	1,0	0,8	0,7	0,4	0,2
Мигдаль	5	0,2	0,4	0,3	0,3	0,3	0,5	0,6	0,8	0,6	0,5	0,4	0,2
Кедрові горішки	5	0,2	0,4	0,3	0,3	0,3	0,5	0,6	0,8	0,6	0,5	0,4	0,2
Білкові інгредієнти	68	2,5	4,9	3,7	3,7	3,7	6,2	8,6	11,1	8,6	7,4	4,9	2,5
Креветки відварені очищені	18	0,7	1,3	1,0	1,0	1,0	1,6	2,3	2,9	2,3	2,0	1,3	0,7
Філе лосося охолоджене	14	0,5	1,0	0,8	0,8	0,8	1,3	1,8	2,3	1,8	1,5	1,0	0,5
Морські мідії відварені	12	0,4	0,9	0,7	0,7	0,7	1,1	1,5	2,0	1,5	1,3	0,9	0,4
Філе курки відварене	10	0,4	0,7	0,5	0,5	0,5	0,9	1,3	1,6	1,3	1,1	0,7	0,4
Філе індички відварене	9	0,3	0,7	0,5	0,5	0,5	0,8	1,1	1,5	1,1	1,0	0,7	0,3
Філе кролика запечене	5	0,2	0,4	0,3	0,3	0,3	0,5	0,6	0,8	0,6	0,5	0,4	0,2
Гарячі напої	58	2,1	4,2	3,2	3,2	3,2	5,3	7,4	9,5	7,4	6,3	4,2	2,1
Чай „Чайна країна” в асортименті (чайничок на 2 чашки)	20	0,7	1,5	1,1	1,1	1,1	1,8	2,5	3,3	2,5	2,2	1,5	0,7
Кава ристретто	4	0,1	0,3	0,2	0,2	0,2	0,4	0,5	0,7	0,5	0,4	0,3	0,1
Кава еспрессо	3	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5	0,4	0,3	0,2	0,1
Кава американо	8	0,3	0,6	0,4	0,4	0,4	0,7	1,0	1,3	1,0	0,9	0,6	0,3
Кава маккіато	5	0,2	0,4	0,3	0,3	0,3	0,5	0,6	0,8	0,6	0,5	0,4	0,2
Кава лате	7	0,3	0,5	0,4	0,4	0,4	0,6	0,9	1,1	0,9	0,8	0,5	0,3
Кава фраппе	5	0,2	0,4	0,3	0,3	0,3	0,5	0,6	0,8	0,6	0,5	0,4	0,2
Кава капучіно	3	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5	0,4	0,3	0,2	0,1
Кава дікаф (без кофеїну)	3	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5	0,4	0,3	0,2	0,1