

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:
ПРОЕКТ КОНГРЕС-ГОТЕЛЮ 3* НА 110 МІСЦЬ У
ГОЛОСІЇВСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА

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

підпис студента

Сініциної Аліни
Сергіївни

Науковий керівник
К.Т.Н., доц.

підпис керівника

Шаповал Світлана
Леонідівна

Науковий консультант
К.Т.Н., доц.

підпис консультанта

Ткаченко Любов
Володимирівна

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

підпис гаранта

Босовська Мирослава
Веліксівна

Київ 2018

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

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

Затверджую

зав. кафедри готельно-ресторанного
бізнесу

проф. Бойко М.Г

.р 2018 _____ ” ____

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентів
Сініциній Аліні Сергіївні

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи «Проект конгрес-готелю 3* на 110 місць у Голосіївському районі м. Києва». Затверджена наказом ректора від “26” грудня 2017 р. № 4388
2. Строк здачі студентом закінченої роботи 26 грудня 2018 р.
3. Цільова установка та вихідні дані до роботи:

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування Проект конгрес-готелю 3* на 110 місць у Голосіївському районі м. Києва з урахуванням маркетингових, економічних, виробничих, ергономічних, екологічних, інженерних вимог щодо його життєдіяльності.

Об’єкт дослідження – процес проектування конгрес-готелю 3* на 110 місць у Голосіївському районі м. Києва.

Предмет дослідження – теоретичні, методичні, прикладні засади проектування конгрес-готелю 3* на 110 місць у Голосіївському районі м. Києва.

4. Перелік графічного матеріалу:

1. Функціональне зонування I поверху готелю. План приймально-вестибюльної групи приміщень.
2. План житлового поверху.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Об'ємно - планувальне рішення	Шаповал С.Л.	28.12.2016 р.	28.12.2016 р.
Архітектура. Дизайн	Шаповал С.Л.	28.12.2016 р.	28.12.2016 р.
Ресторани. Бари	Ткаченко Л.В.	28.12.2016 р.	28.12.2016 р.

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

Вступ

Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

- 1.1. Концепція
- 1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)
- 1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)
- 1.4. Сервіс (Service)
- 1.5. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F &B)

Розділ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

- 2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю
- 2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території
- 2.3. Характеристика будівлі
- 2.4. Інженерні системи
- 2.5. Дизайн
- 2.6. Кошторис
- 2.7. Охорона навколишнього середовища
- 2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта
- 2.9. Охорона праці
- 2.10. Санітарно-гігієнічні заходи
- 2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Розділ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ (REVENUE MANAGEMENT)

- 3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура
- 3.2. Капітал.
- 3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду
- 3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток
- 3.5. Ефективність інвестицій

Висновки та пропозиції

Додатки

Список використаних джерел

7. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускного кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів проекту	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту</i>	01.09.2016 р.- 27.12. 2016 р.	01.09.2016 р.- 27.12. 2016 р.
2	<i>Оформлення і затвердження завдання випускного кваліфікаційного проекту</i>	28.12.16 р.- 30.01.2017 р.	28.12.16 р.- 30.01.2017 р.
3	<i>Написання та передзахист розділу «Концепція. Організація. Сервіс»</i>	30.01.2017 р.- 31.05.2017 р.	30.01.2017 р.- 31.05.2017 р.
4	<i>Написання та оформлення наукової статті</i>	до 02.10.2017 р.	до 02.10.2017 р.
5	<i>Написання та передзахист 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»</i>	01.06.2017 р.- 03. 10. 2017 р.	01.06.2017 р.- 03. 10. 2017 р.
6	<i>Написання та передзахист 3 розділу «Ревенью- менеджмент»</i>	04.10.2017 р. - 11.12.2017 р.	04.10.2017 р. - 11.12.2017 р.
7	<i>Оформлення випускного кваліфікаційного проекту та реферату для попереднього захисту у комісіях</i>	11.12.2017 р.- 19.12.2017 р.	11.12.2017 р.- 19.12.2017 р.
8	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру</i>	22.12.2017 р.	22.12.2017 р.
9	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	22.12.2017р. 26.12.2017 р	22.12.2017р. 26.12.2017 р
9	<i>Підготовка матеріалів до захисту випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії</i>	26.12.2017 р.- 10.01.2018 р.	26.12.2017 р.- 10.01.2018 р.
10	<i>Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії</i>	Згідно розкладу	Згідно розкладу

8. Дата видачі завдання: 28.12.2016 р.

Керівник випускного

кваліфікаційного проекту _____

Шаповал С.Л.
(прізвище, ініціали, підпис)

Гарант освітньої

програми _____

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

Завдання прийняв до

виконання студент-дипломник _____

Сініцина А.С.
(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект є кваліфікованою випусковою працею і рекомендується до захисту в ЕК.

Керівник випускного

кваліфікаційного проекту

(дата, підпис)

Шаповал С.Л.

(прізвище, ініціали)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента

Сініцина А.С.

(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої
програми

(підпис)

Босовська М.В.

(прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

(підпис)

Бойко М.Г.

(прізвище, ініціали)

“ _____ ” 2017 р.
ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	11
1.1. Концепція.....	11
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс	23
1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки.....	23
1.2.2. Житлова.....	27
1.2.3. Побутова, торговельна, дозвіллево-анімаційна, спортивно-оздоровча	28
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс	30
1.3.1. Адміністративна.....	30
1.3.2. Господарська та виробничо-побутова.....	30
1.4. Сервіс	31
1.4.1. Бронювання. Дистрибуція	31
1.4.2. Реєстрація. Розміщення. Виселення.....	33
1.4.3. Гест-релейшн. Рум-сервіс	35
1.4.4. Хаускіпінг. Клінінг.....	36
1.4.5. Велес. СПА. Фітнес.....	39
1.4.6. Івент-сервіс. Анімація. Конференц-сервіс.....	39
1.5. Ресторани. Бари.....	41
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	63
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	63
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території...	66
2.3. Характеристика будівлі.....	68
2.4. Інженерні системи.....	70
2.5. Дизайн	81
2.6. Кошторис.....	83
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	85
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	85
2.9. Охорона праці.....	87
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	83

	1
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист	96
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ.....	103
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	103
3.2. Капітал	116
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	118
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток.....	120
3.5. Ефективність інвестицій.....	131
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	137
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	139
ДОДАТКИ.....	144

ВСТУП

Актуальність дослідження зумовлена тим, що в сучасних умовах Україна все більш активну участь бере в проведенні різноманітних науково-історичних і культурних заходів, що об'єктивно зумовлює зростання уваги до розвитку інфраструктури для проведення конгресів, а отже, сприяє росту попиту на послуги конгрес-готелів. Створення проекту нового готелю - процес складний і багатоступінчастий. Слід врахувати безліч ринкових факторів: попит і конкурентне середовище, вартість оренди землі та рівень комунальних платежів в конкретному районі. І, звичайно, тип готелю, а також торгову марку, під якою він буде експлуатуватися. Всі аспекти реалізації готельного проекту слід розглядати в сукупності. Розвиток функціонування конгрес-готелів був викликаний активним зростанням попиту на діловий туризм та відповідною потребою в якісній інфраструктурі для подорожуючих у справах.

Наукова розробка проблематики. Дану проблематику досліджувала значна кількість науковців, зокрема, Бойко М.Г., Босовська М.В., [Брідня Л. Ю.](#), Ведмідь Н.І., Шаповал С. Л., [Ковальська О. Є.](#), Компанець К.А., Кулик М.В., [Кучай О. В.](#), Мазаракі А.А., Міска В.Г., Мельниченко С.В., [Паньків Н. Є.](#), [Пашенко Г. В.](#), [Рогожникова О. Є.](#) та інші. В той же час потребують поглибленого дослідження питання концепції розвитку і функціонування конгрес-готелів.

Мета роботи – визначити концептуальні основи проектування готелю за даними оцінки маркетингових, виробничих та економічних факторів з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог сучасного проектування конгрес-готелів.

Завданнями роботи є:

- розглянути концепцію об'єкта готельного бізнесу конгрес-готелів;
- дослідити групи приміщень фронт офісу конгрес-готелів;
- дослідити групи приміщень бек офісу конгрес-готелів;
- розглянути сукупність сервісу конгрес-готелів;
- визначити перелік ресторанів і барів конгрес-готелів;

- розглянути архітектуру та дизайн конгрес-готелю 3* на 110 місць в Голосіївському районі м. Києва;
- визначити економічні показники функціонування конгрес-готелю 3* на 110 місць в Голосіївському районі м. Києва та доцільність реалізації даного проекту.

Об'єктом дослідження є розвиток готельної інфраструктури в Київській області. **Предметом роботи** є система основи проектування конгрес-готелів за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог (конгрес-готель 3* на 110 місць в Голосіївському районі м. Києва).

Методи дослідження. В ході дослідження було використано загальнонаукові методи стосовно роботи конгрес-готелів: аналізу, синтезу, індукції, дедукції, узагальнення, систематизації, групування та інші.

Інформаційною базою дослідження є праці вітчизняних і закордонних науковців у сфері проектування об'єкта готельного бізнесу (конгрес-готелю 3* на 110 місць в Голосіївському районі м. Києва), нормативні акти, статистичні та аналітичні дані стосовно розвитку конгрес-готелів.

Практичне значення отриманих результатів дослідження полягає у можливості їх використання при здійсненні процесу проектування і реконструкції на підприємстві готельного господарства України, розробці і концепції і управлінні господарською діяльністю конгрес-готелів (конгрес-готелю 3* на 110 місць в Голосіївському районі м. Києва).

Апробація результатів наукового дослідження проведена у збірнику наукових праць студентів КНТЕУ у формі статті (додаток А).

Структура і зміст кваліфікаційного проекту визначена поставленою метою та завданнями наукового дослідження, розміщена на 112 сторінках, включає наступну структуру: вступ, три розділи, висновки і пропозиції, список використаних джерел, 60 таблиць, 7 додатків і 3 графічних матеріали.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

Концепція розробки та проектування готелю – це стратегічний і складний документ, що проектується на початковій стадії реалізації проекту готелю і є результатом концептуального проектування готелю виходячи з його розташування та кількості місць і стилю.

Процес розробки концепції готелю передбачає економічне обґрунтування питань ефективного створення бізнесу, при цьому бізнес-ідея розвитку готельного бізнесу обґрунтовується маркетинговими, аналітичними, фінансовими та економічними фактами та дослідженнями і на основі експертних оцінок доводиться концептуальні переваги тієї чи іншої ідеї створення нового готелю.

Створення проекту нового готелю – процес складний і багатоступінчастий. Слід врахувати безліч ринкових факторів: попит і конкурентне середовище, вартість оренди землі та рівень комунальних платежів в конкретному районі. І, звичайно, тип готелю, а також торгову марку, під якою він буде експлуатуватися. Всі аспекти реалізації готельного проекту слід розглядати в сукупності.

Сучасний ринок ділових та конгрес-готелів доволі конкурентним, тому доцільним є розробка відповідної концепції для базового готелю «Конгрес центр» з відповідним рестораном ресторану «Fantel».

В роботі нами буде обґрунтовано побудову конгрес-готелю 3* на 110 місць в Голосіївському районі м. Києва.

Ділові готелі обслуговують осіб, які перебувають в ділових поїздках і відрядженнях [8]. Конгрес-готелі мають умови для організації і проведення конгрес-заходів (з'їзди, симпозіуми, виставки, конференції, семінари, переговори) [2]. Вони зазвичай великої місткості для рентабельності (понад

400 номерів). У більшості таких готелів пропонується ночівля на одну-дві ночі, на час конференції.

Особлива увага приділяється організації харчування, для чого в рамках готелів передбачаються численні ресторани, кафе, бари, бістро.

Конгрес-готелі, як правило, мають у своєму розпорядженні майданчиками для гольфу, басейнами, тренажерними залами і т. д. Але ці можливості для розваги обмежені, так як конгрес-готелі націлені на задоволення потреб організаторів конференції, а не на заповнення дозвілля її учасників.

Конгрес-готелі характеризує велика загальна площа приміщень для проведення конференцій і семінарів. На відміну від інших готелів цього типу, коефіцієнт конференц площ розраховується з показника від 2,87м² до 3м² на один гостьовий номер.

Також передбачені великі танцювальні зали і набір невеликих кімнат для переговорів. У деяких готелях передбачаються аудиторії і кінозали.

Встановлено, що ключові особливості для функціонування конгрес-готелів є:

- зосередженість у ділових центрах;
- географічне розташування конгрес-готелів тяжіє до центру міста з добре розвиненою інфраструктурою та транспортними розв'язками;
- гості, що обирають даний тип готелю переважно бізнес-контент, що приїхали до міста у справах.
- комфортні умови надання послуг та обслуговування;
- можливість скористатися конференц залом та кімнатою для переговорів;

Розглянемо особливості розвитку готельної інфраструктури в Україні (таблиця 1.1).

Таблиця 1.1

Колективні засоби розміщування [2]

	Кількість колективних засобів розміщування, од			Кількість місць, тис. од		
	усього	у тому числі		усього	у тому числі у	
		готелів та аналогічних засобів розміщування	спеціалізованих засобів розміщування		готелях та аналогічних засобах розміщування	спеціалізованих засобах розміщування
2012	5882	3162	2720	567,3	154,2	413,1
2013	6041	3144	2897	583,4	162,8	420,6
2014	6411	3582	2829	586,6	179,1	407,5
2015	4572	2644	1928	406,0	135,5	270,5
2016	4341	2478	1863	402,6	132,5	270,1
2017	4256	2534	1722	375,6	135,9	239,7
2018	4115	2474	1641	359,0	133,4	225,6

Таким чином, за 2012-2018 рр. в Україні з 5882 до 4115 засобів розміщення зменшилася туристично-готельна інфраструктура, при цьому кількість готелів чисельність готелів скоротилася на 688 об'єктів або на 21,8%, в той же час кількість місць для розселення в готелях України зменшилася на 20,8 тисяч місць або на 13,5%, що з одного боку вказує на скорочення потенціалу готельної галузі України, а з іншого свідчить про укрупнення наявних готелів.

В таблиці 1.2 наведено основні конгрес-готелі в Україні, що наведено в додатку Л (таблиця Л.1 Додатку Л).

Отже, узагальнення особливостей проектування та функціонування конгрес-готелів в Україні дозволило виявити наступні особливості:

- конгрес-готелі розміщуються в великих містах;
- вони зазвичай мають 4-5 зірки;
- в кожному готелі наявний значний конгрес-центр (конгрес-зал) з відповідною інфраструктурою та технікою;
- готелі надають додаткові послуги з харчування та транспортування для груп туристів, які беруть участь у конгресах.

Розглянемо концептуальні аспекти географічного проектування конгрес-готелю 3* на 110 місць в Голосіївському районі м. Києва. На рис. 1.1 узагальнено наведено розташування Голосіївського району м. Києва стосовно столиці та навколишніх міст.

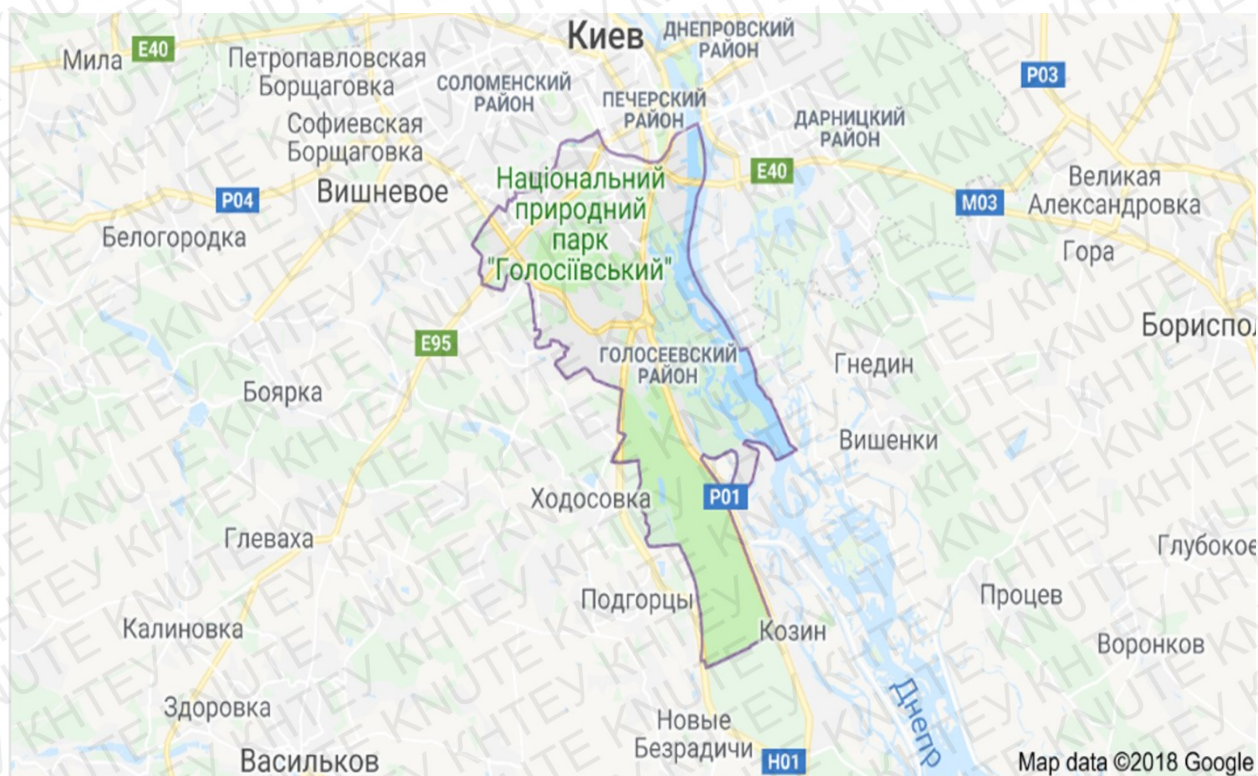


Рис. 1.1. – Розташування Голосіївського району м. Києва

Проектування конгрес-готелю саме в Голосіївському районі обумовлено рядом факторів:

- високими туристичними потоками;
- привабливістю будівництва готелю саме в столиці;
- незадоволеним попитом зі сторони туристів саме в послугах конгрес-готелю;
- значним туристичним потенціалом даного готелю.



Рис. 1.2. – Розташування конгресс-готелю в Голосіївському районі м. Києва

Місце розташування конгресс-готелю саме біля Торговельного центру «Арт Молл» обрано з урахуванням потоків потенційних туристів та з урахуванням оцінки легкості транспортної розв'язки.

При цьому оцінка конкурентів вказує на якісно обрану географічну локацію, оскільки готельні об'єкти типу конгресс-готелів достатньо далеко розташовані від потенційного місця розташування нашого готелю.

Проведемо обґрунтування рейтингу розміщення конгресс-готелів з урахуванням їх географічної локації.

Дані таблиці 1.3 вказують, що найвищий рейтинг серед конгресс-готелів має ROYAL CONGRES S HOTEL, при цьому по 4,44 бали мають 3 готелі (Пуща конгрес, Premier Palace і Швейцарський), а найнижчу оцінку має Космополіт м. Київ.

Таблиця 1.3

Результати оцінювання конкурентів конгрес-готелів з урахуванням їх географічної локації

Показники	Назва готелю				
	Пуца конгрес	ROYAL CONGRES HOTEL м. Київ	Космополіт м. Київ	Premier Palace м. Київ	Швейцарський м. Львів
Місце розташування	5	5	4	4	4
Транспортна доступність	4	5	4	4	4
Екстер'єр та інтер'єр	4	4	4	5	4
Якість обслуговування	5	5	5	4	5
Асортимент додаткових послуг	4	4	5	5	4
Рівень ресторанного обслуговування	5	5	5	5	4
Система бронювання	5	5	3	5	5
Вартість проживання, цінові знижки, лояльність	4	5	4	4	5
Рівень безпеки туристів	4	4	4	4	5
Середній бал	4,44	4,67	4,22	4,44	4,44

Проведемо сегментування середо споживачів послуг конгрес-готелю з урахуванням акценту на можливості проведення конгресів, конференцій та виставок в даному готелі.

Сегментація буде проведена з урахуванням ознак віку та статі клієнтів, їх громадянства, мети поїздки, рівня доходу та тривалості перебування.

Підстави проведення сегментації – опитування потенційних клієнтів.

За допомогою сігментації можна краще охарактеризувати та детальніше розглянути сегмент споживачів, які будуть гостями конгрес готелю.

На рис. 1.3 проведено сегментацію туристів за статтю.

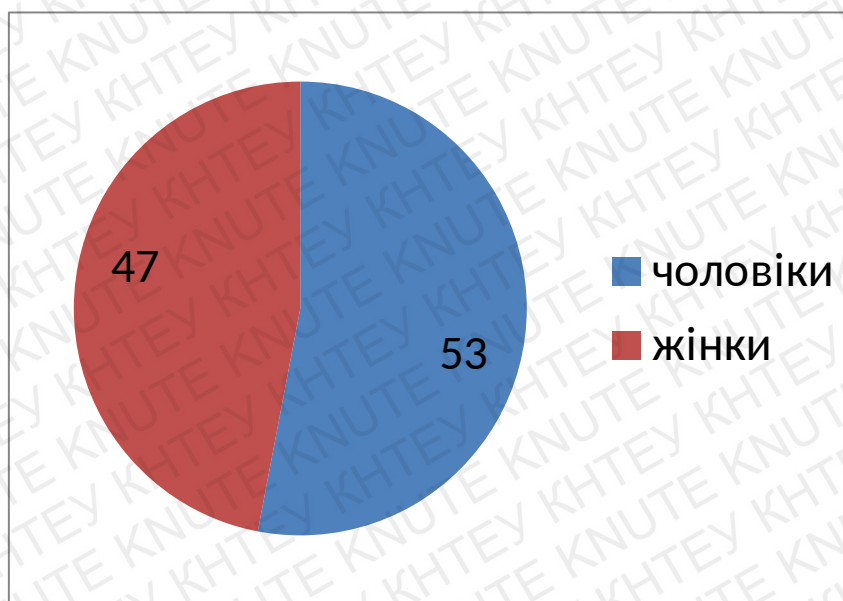


Рис. 1.3. – Розподіл потенційних споживачів послуг конгрес-готелю за гендерною ознакою

За даними рисунку 1.3 видно, що в складі клієнтів конгрес-готелю незначно будуть переважати чоловіки.

На рис. 1.4 проведено сегментацію споживачів послуг конгрес-готелю за віком.

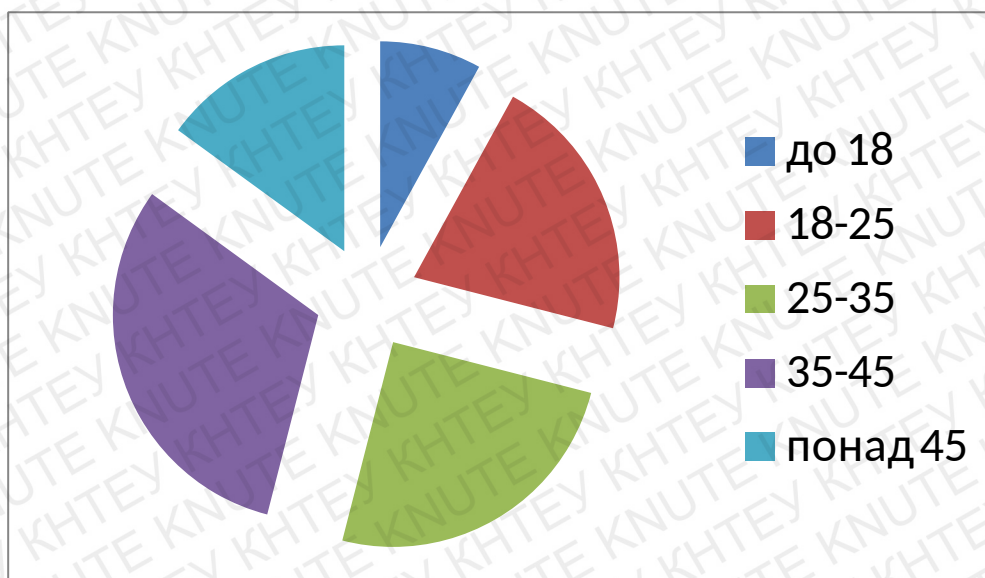


Рис. 1.4 – Розподіл потенційних споживачів послуг конгрес-готелю за віком

За даними рисунку 1.4 видно, що більшість туристів до конгрес-готелю будуть мати вік 35-45 років.

Сегментацію споживачів послуг конгрес-готелю за національністю проведено на рис. 1.5.

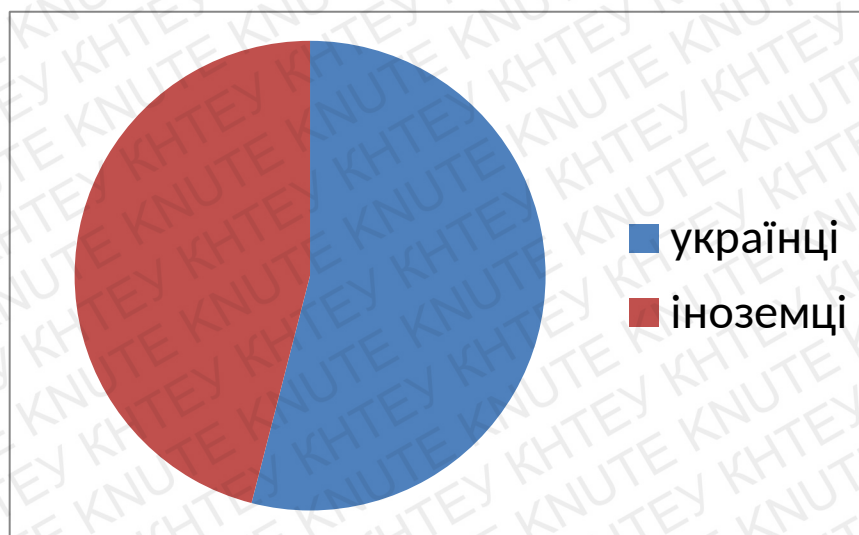


Рис. 1.5 – Сегментація споживачів послуг конгрес-готелю за національністю

Більшість потенційних клієнтів споживачів послуг конгрес-готелю за національністю будуть українцями.

Сегментація споживачів послуг конгрес-готелю за метою подорожі наведено на рис. 1.6.

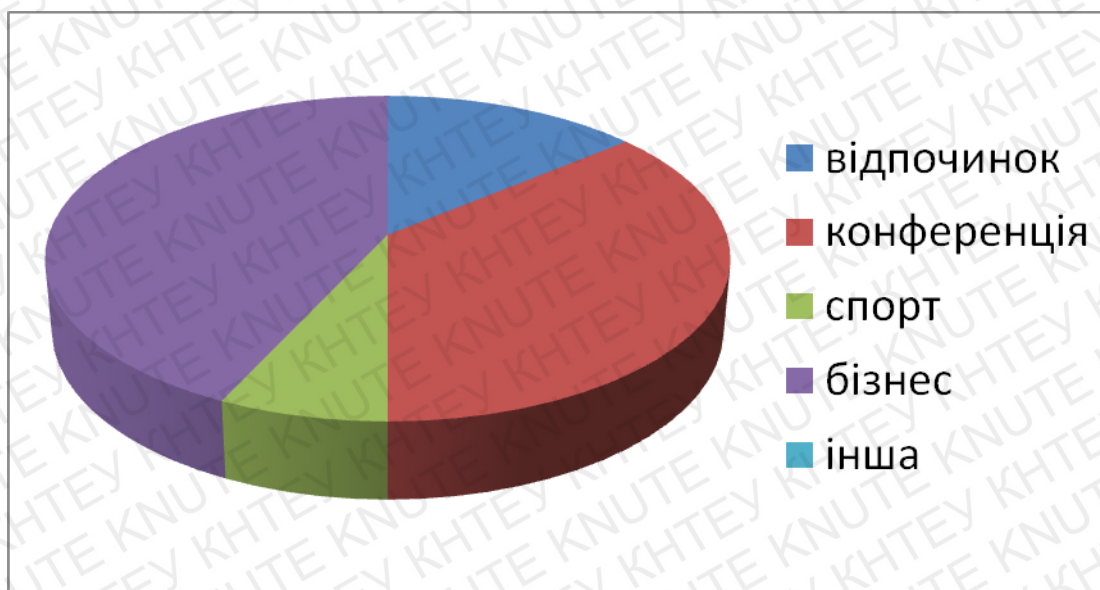


Рис. 1.6 – Сегментація споживачів послуг конгрес-готелю за метою подорожі

Ключовою метою використання послуг конгрес-готелю будуть бізнес подорожі та конференції.

Сегментація споживачів послуг конгрес-готелю за рівнем доходу наведена на рис. 1.7.

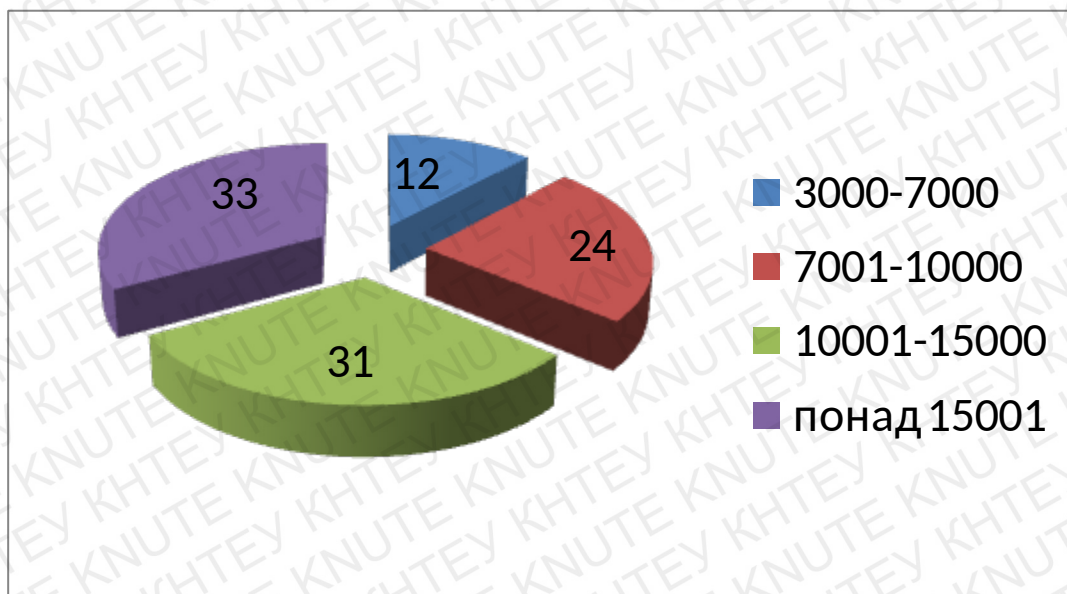


Рис. 1.7- Сегментація споживачів послуг конгрес-готелю за рівнем доходу

За рівнем доходу більшість клієнтів конгрес-готелів отримують понад 10000 грн. доходу на місяць.

На рис. 1.8 наведена тривалість подорожі до конгрес-готелів.

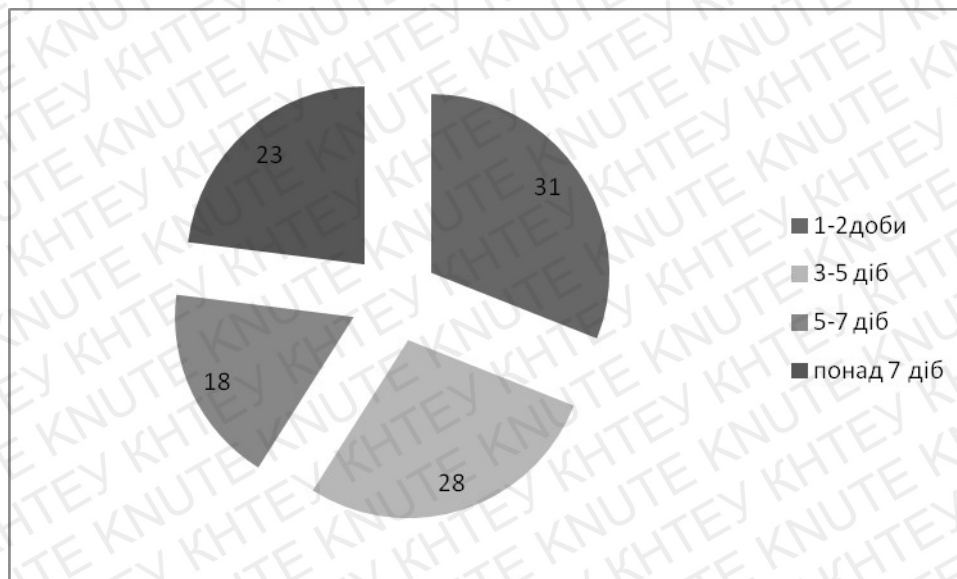


Рис. 1.8- Сегментація споживачів послуг конгрес-готелю за тривалістю подорожі

Більшість туристів будуть залишатися в конгрес-готелі на термін до 5дів. Розташування готелю спроектовано з урахуванням значного потоку автомобілів і можливості поселення в готелі як на власному транспорті, так і з використанням громадського транспорту.

Для зручності туристів в готелі будуть спроектовані ресторан «Fantel», бар «Fantel Bar», басейн, конференц-зали на 100 місць, при цьому загальна місткість готелю буде складати 110 місць, тобто загалом готель зможе приймати і виїзні підприємства як з поселенням гостей в ньому, так і без їх повного поселення.

Проведемо оцінку концептуального рішення готелю – готелю в тематичному стилі конгрес-готелю під назвою «Конгрес центр», місткістю 110 місць, з номерним фондом на 59 кімнат.

Місією даного готелю «Конгрес центр» є надання клієнтам якісних послуг з тимчасового розміщення та послуг конгрес-центру.

Цілі господарської діяльності проєктованого готелю «Конгрес центр» представлені на рис. 1.9.



Рис. 1.9. – Цілі господарської діяльності готелю «Конгрес центр»

Ціллю господарської діяльності готелю «Конгрес центр» є отримання прибутку, нарощення туристичного потенціалу та готельної бази, надання основних та додаткових готельних послуг з метою задоволення потреб клієнтів в якісних послугах конгрес-готелю.

Створення конгрес-готелю дозволить досягти наступних завдань:

- активізує туристичні потоки в регіоні;
- дозволить залучити нових туристів за рахунок проведення конференцій та виставок;
- підвищить інвестиційну привабливість Голосіївського району м. Києва;
- збільшить кількість робочих місць в сфері туризму та готельної сфери, а також в областях, що забезпечують надання додаткових готельних і не готельних послуг.

Основні стратегічні бізнес-одиниці готелю «Конгрес центр»:

- надання послуг тимчасового розміщення в житлових приміщеннях, обладнаних необхідним асортиментом меблів та інвентарем.
- надання послуг якісного харчування як для гостей і відвідувачів готелю у блок групи приміщень харчування проектованого готелю входить:
- ресторан «Fantel» на 100 місць;
- бар «Fantel Bar» на 30 місць.

Концепція готелю «Конгрес центр» наведена в таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Концепція готелю «Конгрес центр»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Голосіївський район м. Києва
Адреса розташування готелю	вул. Степана Бендери, 4
Система проживання і харчування	Проживання та харчування, додаткові послуги
Тип підприємства	Готель
Кадровий склад	1. Кервник готелю 2. Керівники підрозділів 3. Обслуговуючий персонал 4. Заступники 5. Спеціалісти 6. Технічний персонал
Система управління	Лінійно-функціональна
Стиль управління	Демократичний

Ознаки концепції		Характеристика ознак		
Цільовий сегмент споживачів		Бізнес сегмент		
Ознаки концепції		Характеристика ознак		
Спосіб організації та взаємозв'язку		Блочний		
Розміщення				
Вид	Готель			
Місткість	59 номерів, 110 місць			
Категорії номерів	Номер I категорії одномісний	Номер I категорії двомісний	Люкс двомісний	Апартамент двомісний
Кількість номерів	8	45	5	1
Дизайнерський стиль	Класичний	Класичний	Класичний	Класичний
Харчування				
Тип закладів	Ресторан «Fantel»		Бар «Fantel Bar»	
Організація харчування	Вільний вибір		Вільний вибір	
Кількість місць	100		30	
Режим роботи	7.00-24.00 (без вихідних)		10.00-23.00 (без вихідних)	
Форма обслуговування	повне обслуговування офіціантами		Обслуговування офіціантами та барменом	
Побутове обслуговування				
Тип	Хімчистка		Екскурсійне бюро	
Режим роботи	7.00 – 20.00 (без вихідних)		Відсутнє	
Культурно-дозвіллевi послуги				
Тип	Конференц-зали (90, 70, 60 кв. м.)		Бізнес центр	
Режим роботи	9.00-20.00 (без вихідних)		9.00-20.00 (без вихідних)	
Транспортні послуги				
Тип	Трансфер		Оренда авто	
Режим роботи	Цілодобово (без вихідних)		відсутня	
Рекреаційні послуги				
Тип	Сауна та баня		Басейн	
Режим роботи	7.00 – 22.00 (без вихідних)		7.00 – 22.00 (без вихідних)	
Торгівля				
Тип	Кіоск преси			
Призначення	Продаж сувенірів відсутній			
Режим роботи	8.00 – 19.00 (без вихідних)			

Для готелю запропоновано блочний спосіб організації номерів та групи приміщень в класичному стилі для готелю «Конгрес центр».

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Розрахунковий час у готелі для виселення – 12.00. Час заїзду – зручний для споживача, про що вказується при бронюванні номера, проте стандартно після 14.—годин.

Послуги проживання

Послуги проживання будуть представлені 59 кімнатами на 110 місць.

Дизайнерське рішення приміщень готелю:

Для готелю обрано дизайнерське рішення в класичному стилі.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

Для готелю «Конгрес центр» у планувальній та функціональній організації буде представлено вестибюльну групу, що буде включати зону вестибюля, зону вертикальних комунікацій, зону праці персоналу, зону відпочинку та торгову зону. Для вестибюлю буде передбачено обертові двері та двері для багажу. В вестибюлі також буде розміщено сейфову зону та гардероб. Приймально-вестибюльна група приміщень готелю «Конгрес центр» наведена у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Приймально-вестибюльна група приміщень готелю «Конгрес центр»

Найменування приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	150
Гардероб	10
Ресепшнз	10
Центр бронювання гостей	9
Рест рум персоналу	9
Санітарна зона/кімната	8
Рест рум чергового адміністратора	9
Кімната для зберігання цінних речей	9
Рест рум для іншого допоміжного персоналу	9
Камера схову	10
Приміщення охорони	10
Додаткова кімната персоналу	10
Комора для інвентарю	6
Центр медичної допомоги гостям	12
Санвузол чоловічий	10
Санвузол жіночий	10
Разом	291

Площа приймально-вестибюльної групи приміщень готелю «Конгрес центр» склала 291 м². Вестибюль буде виконаний у класичному стилі в

коричного теплих тонах. Буде передбачене відповідне обладнання вестибюлю меблями, журнальними столиками, стільцями.

1.2.2. Житлова

В рамках житлової групи готелю виділяють житлові кімнати, коридори, вітальні, холи, приміщення для обслуговування. Ліфта в готелі передбачено.

Номерний фонд готелю «Конгрес центр» представлений у таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

Розрахунок номерного фонду готелю «Конгрес центр»

Категорія номера	Характеристика номера		Кількість номерів даної категорії, од.
	Кількість кімнат, од.	Кількість місць, од.	
Апартамент	1	2	2
Люкс	5	2	10
Номер I категорії одномісний	8	1	8
Номер I категорії двомісний	45	2	90
Разом			110

Апартамент, люкс, номер 1 категорії одномісний, номер 1 категорії двомісний такий асортимент дозволить обрати необхідний житловий номер.

Загалом в готелі буде 59 кімнат на 110 місць.

Оснащеність номерів готелю «Конгрес центр» меблями та інвентарем зведено у таблицю 1.7.

Таблиця 1.7

Оснащеність номерів готелю «Конгрес центр» меблями та інвентарем

Категорія номерів	Склад приміщень номера	Санітарно-технічне обладнання номера	Оснащеність номерів вбудованими меблями та інвентарем
Апартамент	Спальня, вітальня, кухонна ніша	Умивальник, ванна, унітаз, туалетний набір, рушники	Двоспальне ліжко 160x200, комплект постільних речей і білизни, телевізор, диван, крісло, стіл журнальний, стіл письмовий, стільці, шафа, кухонні меблі та устаткування, міні-сейф, міні-бар
Люкс	Спальня, вітальня	Умивальник, ванна, унітаз, туалетний набір, рушники	Двоспальне ліжко 160x200, комплект постільних речей і білизни, телевізор, диван, крісло, стіл журнальний, стіл письмовий, стільці, шафа
Номер I категорії одномісний	Спальня	Умивальник, душ, унітаз, туалетний набір, рушники	Односпальне ліжко 100x200, комплект постільних речей і білизни, телевізор, стіл письмовий, стілець, шафа, міні-бар
Номер I категорії двомісний	Спальня	Умивальник, душ, унітаз, туалетний набір, рушники	Два односпальних ліжка 100x200, комплект постільних речей і білизни, телевізор, стіл письмовий, стільці, шафа, міні-бар

Номери будуть обладнані в класичному стилі з класичними меблями, сучасними санвузлами, централізованими системами водопостачання, освітлення, опалення та вентиляції. Загальна площа номерів готелю «Конгрес центр» наведена у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Загальна площа номерів готелю «Конгрес центр»

Категорія номера	Площа, м ²					Кількіс ть номерів	Загальн а площа.
	житлов	санвузлів		передпо кій	загальн		
		основно	додатково				
Апартамент	53	5	3	5	66	1	66
Люкс	30	3	2	4	39	5	195
Номер І категорії одномісний	12	3	-	2	17	8	136

Продовження таблиці 1.8

Номер I категорії двомісний	15	3	-	2	20	45	900
Разом						59	1297

Загальна площа номерів в готелі складе 1297 кв.м., висота приміщень 3.0 м., всі приміщення будуть відповідати вимогам ДБН В.2.5-28.

Склад приміщень поверхового обслуговування готелю «Конгрес центр» наведено у таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Склад приміщень поверхового обслуговування готелю «Конгрес центр»

Тип приміщення	Площа, м ²
Холи	60
Рест рум персоналу	10
Комора прибирального інвентарю	10
Площадка розбирання брудної білизни	5
Кімната побутового обслуговування	5
Приміщення для зберігання візків покоївок	10
Підсобне приміщення номерного фонду	10
Тувалети	10
Разом	120x2=240

Склад приміщень поверхового обслуговування готелю «Конгрес центр» буде займати 120 кв. м. Приміщення поверхового обслуговування готелю «Конгрес центр» будуть виконані в класичному стилі з відповідним наповненням необхідними меблями.

1.2.3. Побутова, ділова, анімаційна, спортивно-оздоровча зона

Розглянемо побутову, торговельну, дозвіллево-анімаційну, спортивно-оздоровчу зону для готелю «Конгрес центр». У таблиці 1.10 наведено склад та площу приміщень побутового призначення.

Таблиця 1.10

Склад і площа приміщень побутового призначення готелю «Конгрес центр»

Приміщення	Площа приміщення, м ²
Хімчистка	25
Кіоск преси	10
Разом	35

Площа приміщень побутового призначення готелю «Конгрес центр» склала 35 м². Склад приміщень культурно-дозвілевого призначення готелю «Конгрес центр» ґрунтується на основній класичній концепції діяльності підприємства, контингенті споживачів, його потребам та вимогам. Конференц-зала готелю розрахована на 100 гостей і буде побудована в класичному стилі за типом «Наради».

Склад і площа приміщень культурно-дозвілевого призначення готелю «Конгрес центр» представлено у таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Склад і площа приміщень дозвілевого призначення готелю «Конгрес центр»

Приміщення	Площа приміщення, м ²
Конференц-зали	220
Конференц-зал 1 (80 кв.м. +10 кв.м. переговорна кімната)	90
Конференц-зал 2 (60 кв.м. +10 кв.м. переговорна кімната)	70
Конференц-зал 3 (50 кв.м. +10 кв.м. переговорна кімната)	60
Разом	220

Площа приміщень культурно-дозвілевого призначення готелю «Конгрес центр» складе 220 кв. м.

Для відпочинку гостей готелю «Конгрес центр» передбачено послуги басейну, сауни та бані. У таблиці 1.12 представлено склад та площі приміщень оздоровчого призначення готелю «Конгрес центр».

Таблиця 1.12

Склад і площа приміщень оздоровчого призначення готелю «Конгрес центр»

Приміщення	Площа приміщення, м ²
Баня	30
Сауна	20
Басейн	100
- роздягальні з душовими і санвузлами	10
- кімната відпочинку	10
Разом	170

Приміщення бані розраховано на 3 особи, сауни на 4 осіб. Загальна площа приміщень оздоровчого призначення готелю «Конгрес центр» складе 170 кв. м.

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

Розглянемо роботу бек-офісу готелю з плануванням групи приміщень даної категорії при проектуванні конгрес-готелю 3* на 110 місць в Голосіївському районі м. Києва. Всі приміщення групи бек офісу готелю «Конгрес центр» будуть відповідати нормативам площі 6 кв. м. на працівника і ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», що представлено у таблиці 1.3.

Таблиця 1.13

Склад і площа адміністративних приміщень готелю «Конгрес центр»

Приміщення	Площа, м ²
Менедж дженерал	20
Приймальня	10
Кабінет заступників керівника готелю	18
Кабінет головного інженера	10
Кабінет начальника технічних служб	10
Відділ кадрів	15
Архівна служба готелю	15
Бухгалтерський відділ готелю	15
Служба фінансового планування готелю	15
Санвузли персоналу	10
Разом	138

Площа адміністративних приміщень готелю «Конгрес центр» складатиме 138 кв. м., а вони власне будуть виконані в класичному стилі з відповідним меблевим функціональним оздобленням.

Розглянемо функціональне забезпечення господарської та виробничо-побутової зони готелю «Конгрес центр». Склад і площі господарських та виробничих приміщень готелю «Конгрес центр» наведено в таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Склад і площа господарської та виробничо-побутової групи приміщень готелю «Конгрес центр»

Приміщення	Площа, м ²
Центральний диспетчерський пункт	10
Приміщення чергової зміни	10
Діловий центр	10
Центральна білизняна	30
Служба прибирання території	15
Складські приміщення	50
Побутові приміщення виробничого персоналу	30
Господарські	10
Пральня	23
Санвузли	32
Разом	220

Площа господарської та виробничо-побутової групи приміщень готелю «Конгрес центр» складе 220 кв. м., при цьому всі приміщення будуть мати штучне освітлення та відповідне функціональне забезпечення меблями і інвентарем.

1.4. Сервіс (Service)

1.4.1 Бронювання. Дистрибуція

Процес бронювання номерів у готелі «Конгрес центр» буде здійснюватися відділом служби прийому та розміщення. До її складу буде входити черговий адміністратор, порт'є, агент по бронюванню.

Можливі пособи бронювання – по телефону, через сайт готелю, через сервіси бронювання готельних номерів.

Розрахунковий час виїзду – 12.00, заїзду 14.00.

Можливі способи оплати – готівковий і безготівковий.

Після оплати клієнт отримує ключі від номеру і підлягає поселенню до готелю.

Бронювання в готелі також можна буде зробити через систему Інтернет, зокрема, за допомогою сайті <https://www.booking.com>, також можливим є розробка мобільного додатку стосовно бронювання номерами в готелі «Конгрес центр».

1.4.2. Реєстрація. Розміщення. Виселення

Розміщення у готелі «Конгрес центр» складається з зустрічі, реєстрації, вручення ключа від номера. В готелі наявна можливість трансферу клієнтів як на груповій, так і на індивідуальній основі.

До поселення всі гості підлягають реєстрації, при цьому після внесення передоплати гість поселяється, а в кінці відпочинку проводяться кінцеві розрахунки.

1.4.3. Гест-релейшн. Рум-сервіс

Для зручності роботи з гостями у готелі «Конгрес центр» функціонує служба Гест-релейшн і Рум-сервіс.

Guest Relation у готелі «Конгрес центр» – забезпечує комунікацію гостей з службою поселення та обслуговування. Режим роботи з 8.00 до 20.00.

Служба рум-сервісу у готелі «Конгрес центр» забезпечує прибирання, обслуговування номерів та харчування у номери. Режим роботи з 1.00 до 24.00.

1.4.4. Хаускіпінг. Клінінг

В готелі «Конгрес центр» передбачена адміністративно господарська служба – хаускіпінг у готелі «Конгрес центр». Дана служба забезпечує порядок та прибирання у номерах.

Перелік основних обов'язків персоналу служби хаускіпінг у готелі «Конгрес центр» наведено у таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Функціональні обов'язки персоналу служби хаускіпінг у готелі «Конгрес центр»

Посада	Обов'язки
Менеджер	Координація роботи служби
Старша покоївка	Розподіл повноважень та контроль х виконання
Прибиральниці	Прибирання кімнат та території готелю
Завідувач білизною	Забезпечення прання білизни

Прибирання у готелі проводиться щоденно та на вимогу клієнта.

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу готелю наведені у таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
Пилосос «Nilfisk-Advance UZ 878-878 B »	Для сухого прибирання твердих поверхонь	10
Машина «Viper Fang 18C »	Для волого прибирання підлоги	5
Возик «Magic System 710S Safety»	Возик для покоївки	15
Швабра «H2O Mor X5»	Швабра	20
Комплект для прибирання «Lysoform»	Комплект для підмітання	20
Набір «Vikan»	Набір для миття вікон	15
Засіб для прибирання «Насо Marble»	Засіб для мармуру та інших вапнякових підлог	22 (3 кг)
Засіб для прибирання «Brosser 1TR-KL»	Засіб для прибирання скла та дзеркал	21 (750 мл)
Засіб для чистки «Супер Актив, pH 0,5-2,5»	Засіб для чистки всіх видів сантехнічних поверхонь	10 (5л)

1.4.5. Велес. СПА. Фітнес

У готелі «Конгрес центр» для відпочинку та оздоровлення гостей працюватиме баня та сауна, басейн.

У басейні буде організовано підігрів води та підтриманням оптимального мікроклімату в приміщенні. Температура води від +23°C до +27°C.

Приміщення бані розраховано на 3 особи, сауни на 4 осіб. Для комфортного відпочинку та оздоровлення гостей є всі необхідні атрибути: рушники, простирадла, тапочки, шапочки, аромати для парної, шампунь, мило, трав'яні чаї і настої.

1.4.6. Івент. Анімація. Конференц-сервіс

Івент в готелі не передбачений.

Конференц-сервіс в готелі буде представлений окремим співробітником, що буде проводити планування та реалізацію конференцій в готелі. Конференц-зали готелю розрахований на 150 осіб, має необхідні меблі, проектор, екрани та високошвидкісний Wi-Fi-доступ. Гості готелю мають змогу замовити трансфер на конференцію до готелю. При необхідності у готелі можна замовити трансфер, який доставить гостя у будь-яке місце призначення, даний сервіс доступний цілодобово.

В конгрес-готелі буде передбачено 3 конференц зали площею 90, 70 та 60 кв.м., які будуть надаватися як основні, так і додаткові послуги в сфері організації і проведенні конференцій та симпозіумів.

До основних послуг конференц залів будуть належати оренда приміщень, надання основних послуг стосовно проведення конференцій, а до додаткових послуг конференц-залів готелю будуть належати послуги з мультимедійного супроводу конференцій, послуги додаткового харчування, послуги обслуговування конференцій та симпозіумів.

Трансфер можна замовити під час бронювання номеру.

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

Організація харчування мешканців готелю «Конгрес центр» буде відбуватись у ресторані «Fantel» та барі «Fantel Bar».

Організація харчування гостей готелю «Конгрес центр» в ресторані «Fantel» протягом дня здійснюватиметься з 10:00 до 24:00 за меню вільного вибору «a la carte». Кулінарне спрямування ресторану «Fantel» – європейська кухня. Організація відпочинку та обслуговування гостей напоями та закусками здійснюватиметься у барі «Fantel Bar». Структура підприємств харчування готелю «Конгрес центр» представлена в таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

Структура підприємств ресторанного господарства при готелі «Конгрес центр»

	Кількість місць	Режим роботи
Ресторан «Fantel»	100	7:00-10:00-організація сніданків за типом «шведський стіл»; 10:00-24:00–організація обслуговування гостей за меню вільного вибору європейської кухні.
Бар «Fantel Bar»	30	10:00-24:00 – організація обслуговування гостей за меню вільного вибору для гостей готелю та відвідувачів готелю, а також мешканців навколишніх середовищ

Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу в закладі ресторанного господарства «Fantel» при готелі «Конгрес центр» наведено на рис. 1.10.

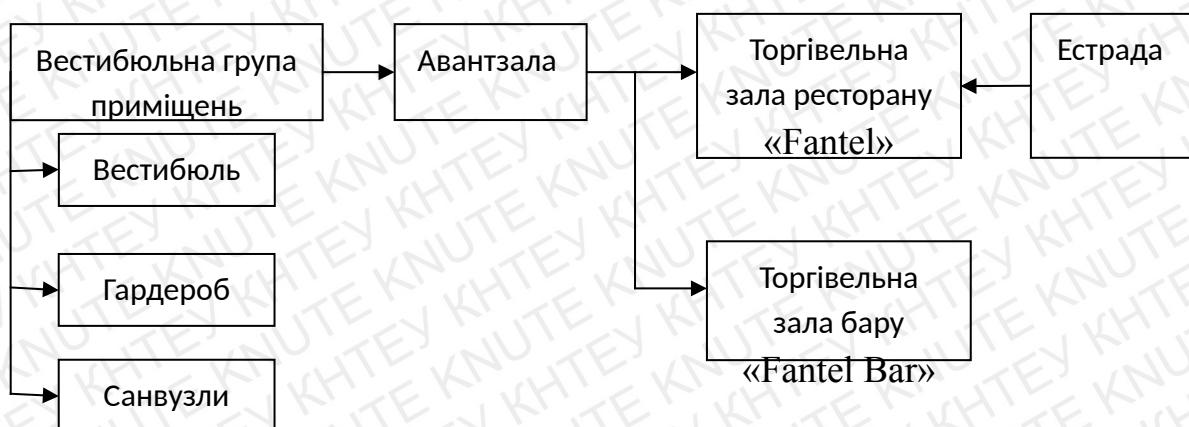


Рис. 1.10. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу в готелі

Визначення складу приміщень для обслуговування відвідувачів ресторану «Fantel» при готелі «Конгрес центр» наведено у таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

Склад приміщень для обслуговування відвідувачів в закладі ресторанного господарства при готелі «Конгрес центр»

Приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	$S_{\text{вест}} = 0,3 \cdot 100 = 30 \text{ м}^2$
Аванзала	$S_{\text{аванзалу}} = 0,2 \cdot 100 = 20 \text{ м}^2$
Гардероб	$S_{\text{гард}} = 8 \text{ м}^2$
Санвузли	$S_{\text{санв}} = 20 \text{ м}^2$
Торговельна зала ресторану з врахуванням площі естради (10 м ²) та танцювального майданчика (20 м ²)	$S_{\text{рест}} = (1,8 \cdot 100) + 20 + 10 = 210 \text{ м}^2$
Торговельна зала бару	$S_{\text{бару}} = 2,0 \cdot 50 = 100 \text{ м}^2$

Склад приміщень для надання послуг харчування, обслуговування відвідувачів в готелі «Конгрес центр» представлено на 388 кв. м. Процес обслуговування здійснюється в торговельній залі ресторану «Fantel» на 100 місць та бару «Fantel Bar» на 30 місць. В ресторані «Fantel» обслуговування передбачено за типом «шведського столу», а в барі – за індивідуальним типом.

Кількість обслуговуючого персоналу ресторану «Fantel» при готелі «Конгрес центр» наведено в таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ресторану «Fantel» при готелі «Конгрес центр»

Посада	Розряд	Кількість, осіб	
		Ресторан	Бар
Гардеробник	-	1	
Адміністратор залу	IV	2	
Офіціант	IV	8	2
Бармен	IV	2	2
Прибиральник залу	-	2	2

Організацію процесу обслуговування відповідно до номенклатури послуг ресторану «Fantel» та бару «Fantel Bar» представлено у таблиці 1.2

Таблиця 1.20

Структурно-технологічна схема надання ресторанних послуг ресторану «Fantel» та бару «Fantel Bar»

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Передпродажного обслуговування	-надання попередніх послуг (зберігання одягу, надання побутових послуг	-вестибюль; -камера схову; -санвузли (ч/ж); -служба ресепшн	-сейф; -прилад для чищення взуття; -санітарні прилади; -м'які меблі	- адміністратор залу; -гості.
Послуг харчування	-шведська лінія (сніданок) -а-ля карта (європейська кухня) -бенкетне обслуговування -а-ля карта бару (європейська кухня)	-торгівельна зала ресторану на 100 місць; -торгівельна зала бару на 30 місць;	-шведська лінія, меблі та обладнання торговельного залу; -столовий посуд; -столові набори; -столова білизна; -елементи інтер'єру; -барна стійка	- адміністратор залу; -офіціанти; -бармен; -гості.
Допоміжна	-забезпечення процесу обслуговування	-роздавальня; -сервізна; -мийна столового та кухонного посуду; -виробничі цехи; -приміщення офіціантів	торговельно-технологічне устаткування меблі;	- адміністратор залу; -офіціанти; -бармен; -кухарі; -гості.
Дозвілля	-лаунж та танцювальна музика - інтернет wi-fi	-танцювальна площадка; - торговельні зали; вестибюль	-матеріально-технічні; - інтернет обладнання	адміністратор ; - музиканти; -технік; -гості

Організація виробничого процесу в ресторані «Fantel»

Проведемо оцінку виробничої програми ресторану «Fantel» при готелі «Конгрес Центр» в сфері харчування.

Кількість споживачів за кожну годину роботи визначають за формулою 1.1:

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

де N – кількість споживачів у торговельному залі ресторану за 1 год., осіб; n – кількість місць в торговельній залі ресторану ; t – середня тривалість відвідування одним споживачем ресторану , 41хв.; k – коефіцієнт

заповнення зали ресторану.

Оборотність місця за день визначається за формулою 1.2:

$$\eta = N/n \quad (1.2)$$

де N – кількість споживачів ресторану за день, осіб;

n – кількість місць в зал ресторану і;

Прогнозована динаміка завантаженості торгівельної зали ресторану «Fantel» при готелю «Конгрес центр» наведена у таблиці 1.21.

Таблиця 1.21

Прогнозована динаміка завантаженості торгівельної зали ресторану ресторану «Fantel» готелю «Конгрес центр»

Години роботи	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
7:00-10:00	Шведський стіл		80
11:00-12:00	0,7	0,2	40
12:00-13:00	0,5	0,2	35
13:00-14:00	0,5	0,3	40
14:00-15:00	0,5	0,5	43
15:00-16:00	0,6	0,4	45
16:00-17:00	0,7	0,5	46
17:00-18:00	0,4	0,7	50
18:00-110:00	0,6	0,7	82
19:00-20:00	0,6	0,8	93
20:00-21:00	0,6	1,0	117
21:00-22:00	0,8	0,8	70
22:00-23:00	0,7	0,9	90
23:00-24:00	0,6	0,9	105
Загальна кількість відвідувачів за день, осіб			936

Середню завантаженість готелю прийнято 70%. Кількість відвідувачів під час сніданку за типом «шведського столу» становить: $100 \cdot 70 / 100 = 70$

особи.

$$\eta = 936/100 = 9,36 \text{ (рази)}$$

Оборотність одного місця в ресторані при готелі «Конгрес центр» на 100 місць становить 9,4 рази. Найбільше відвідувачів в ресторані готелю «Конгрес центр» спостерігається у вечірні години.

Прогнозована динаміка завантаженості торгівельної зали бару «Fantel Bar» при готелі «Конгрес центр» наведена у таблиці 1.22.

Таблиця 1.22

Динаміка завантаженості торгівельної зали бару «Fantel Bar» готелю «Конгрес центр» на 30 місць

Години роботи, год.	Оборотність місця, разів	Коефіцієнт заповнення зали	Кількість споживачів
10:00-10:00	0,7	0,1	3,5
10:00-11:00	0,7	0,4	14
11:00-12:00	0,7	0,5	17,5
12:00-13:00	0,6	0,8	24
13:00-14:00	0,5	0,6	15
14:00-15:00	1,2	0,4	64
15:00-16:00	1,1	0,5	27,5
16:00-17:00	0,8	0,5	20
17:00-18:00	0,7	0,8	78
18:00-19:00	0,5	0,7	17,5
19:00-20:00	0,6	0,8	24
20:00-21:00	0,7	0,6	21
21:00-22:00	0,5	0,2	5
Загальна кількість відвідувачів за день, осіб			341

$$\eta = 341/30 = 11,4 \text{ (рази)}$$

Найбільша завантаженість зали бару спостерігається в обід, починаючи з 11:00 та до 14:00 та з 17:00 до 20:00 години. Середня завантаженість бару складатиме 11,4 разів на 1 відвідувача.

Визначаємо загальну кількість страв, які реалізують у залах підприємства ресторанного господарства готелю «Конгрес центр» (формула 1.3):

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

де n – загальна кількість страв, порцій; N – кількість відвідувачів ресторану, осіб; m – коефіцієнт споживання групи страв.

Розрахунок зводимо у таблиці 1.23.

Таблиця 1.23

Прогнозована кількість страв ресторану «Fantel» при готелі «Конгрес центр»

Група страв	Ресторан		Бар	
	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Кількість, порцій	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Кількість, порцій
Фірмові страви	0,2	20		
Холодні страви	2,0	200	0,4	20
Гарячі закуски	0,5	50		
Супи	0,2	20		
Основні страви	1,1	110		
Гарніри	0,4	40		
Десерти	0,4	40	0,4	20
Гарячі напої:	1,0	100	0,4	20
- чай	0,6	60	0,4	20
- кава	0,7	70	0,4	20
Холодні напої	0,6	60	0,4	20
- напої власного виробництва	0,4	40	0,4	20
- соки-фреш	0,5	50	0,3	15
- безалкогольні напої	0,3	30	0,3	15
- мінеральна вода	0,3	30	0,3	15
Алкогольні напої				
Вино	0,2	20	0,2	10
Лікери	0,2	20	0,2	10
Шампанське	0,1	10	0,1	5
Віски	0,2	20	0,2	10
Коньяк	0,2	20	0,2	10
Разом		1010		250

Денна виробнича програма ресторану ресторану «Fantel» готелю «Конгрес центр» на 100 місць наведена у таблиці 1.24.

Таблиця 1.24

Денна виробнича програма ресторану ресторану «Fantel» при готелі «Конгрес центр»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість порцій, шт
Фірмові страви		
Печінка куряча під вишневим соусом	200	5
Свинина на кістці з цитрусовим соусом	250	5
Стейк із телятини з овочами	300	5
Біфштекс по-римськи	250	5
Морський окунь з рисом з овочами	200	20
Супи		
Овочевий	250	5
Рисовий	250	5
Український	250	5
Класичний	250	5
Основні страви		
Філе судака	160/50	10
Обсмажене філе форелі	220	20
Стейк з сьомги-гриль з печерицями	170/40	10
Філе лосося на шпинаті з голландським соусом	200/30	10
Асорті з запеченого лосося і судака, обсмажених у вині мідій, морських гребінців, тигрових креветок, кальмарів, смажених цукіні і моркви	230	20
Стейк з яловичини на грилі (подається з овочами гриль)	170/60	10
Медальйони з свинини у беконі	180	10
Яловича печінка смажена з цибулею, перцем та помідорами	200	10
Паста «Карбонара»	200	10
Тальятелле з курячим філе	200	10
Гарніри		
Картопля смажена по-домашньому	210	10
Картопля фрі	210	10
Овочі-гриль	40/50/50/50	10
Рис із спаржевою квасолею	230	10
Солодкі страви		
Млинці з яблуками та бананом	100/20	10
Яблучний струдель з родзинками	110	10
Шоколадний фондан з родзинками	100	10
Тірамісу	100	10
Гарячі напої		
Кава		
Кава еспресо	30	20
Кава по-американськи	200	20
Капучино	160	15
Кава Латте	160	15
Чай		
«Лісовий»	400	10
«Класичний»	400	10
Зелений чай з жасмином	400	10

Продовження таблиці 1.24

Шипшина	400	10
---------	-----	----

Ромашка	400	5
Улун-чай	400	5
Жовтий чай	400	5
Фірмовий чай	400	5
Холодні напої		
Фреші		
Апельсиновий	200	15
Яблучний	200	15
Морквяний	200	10
Ананасовий	200	10
Безалкогольні напої		
Лимонад «Буратіно»	250	5
Морс із чорної смородини і ягід	250	5
Мінеральна вода «Боржомі»	330	30
Кока-кола, фанта, спрайт	500	10
Сік «Сандора» в асортименті	200	10

Денна виробнича програма бару «Fantel Bar» при готелі «Конгрес центр» представлена у таблиці 1.25.

Таблиця 1.25

Денна виробнича програма бару «Fantel Bar» при готелі «Конгрес центр»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість порцій, шт
Холодні закуски		
Рулетки з сьомги та сиру Камамбер	150	5
Карпаччо з лосося і овочів	140	5
Салат з морепродуктів та свіжих овочів	150	5
Салат з телятиною, міксом салатів, виноградом та сиром Брю	170	5
Солодкі страви		
Груша запечена у винному соусі	110	5
Панна-кота полунична	120	5
Класичний чізкейк	110	5
Штрудель маковий	150	5
Гарячі напої		
Кава		
Кава еспресо	30	4
Кава по-американськи	200	4
Капучино	160	4
Кава Латте	160	4
Кава Мокко	180	4
Чай		
«Дарджилінг»	400	5
<i>Продовження таблиці 1.25</i>		
«Англійський Сніданок»	400	5

Зелений чай з жасмином	400	5
«Сенча Коллегава»	400	5
Холодні напої		
Фреші		
Апельсиновий	200	3
Грейпфрутовий	200	3
Яблучний	200	3
Морквяний	200	3
Ананасовий	200	3
Безалкогольні напої		
Лимонад	250	3
Морс із чорної смородини	250	3
Мінеральна вода «Боржомі»	330	3
Мінеральна вода «Моршинська» газ.	500	15
Кока-кола, фанта, спрайт	500	3
Сік «Сандора» в асортименті	250	3
Алкогільні напої		
Вино « Гави де Гави»	500	30
Мартіні «Асті»	50	10
Горілка «Абсолют»	50	15
Віскі «Джемісен»	50	5
Бренді «Bardinet»	50	5
Джин «Bombay Sapphire»	50	5
«Англійський Сніданок»	400	5
Зелений чай з жасмином	400	5
«Сенча Коллегава»	400	5
Холодні напої		
Фреші		
Апельсиновий	200	3
Грейпфрутовий	200	3
Яблучний	200	3
Морквяний	200	3
Ананасовий	200	3
Безалкогольні напої		
Лимонад	250	3
Морс із чорної смородини	250	3
Мінеральна вода «Боржомі»	330	3
Мінеральна вода «Моршинська» газ.	500	15
Кока-кола, фанта, спрайт	500	3
Сік «Сандора» в асортименті	250	3
Алкогільні напої		
Вино « Гави де Гави»	500	30
Мартіні «Асті»	50	10
Горілка «Абсолют»	50	15
Віскі «Джемісен»	50	5
Бренді «Bardinet»	50	5
Джин «Bombay Sapphire»	50	5

Дослідимо процес виробництва кулінарної продукції в ресторані «Fantel» при готелі «Конгрес центр». Виробництво відбувається на кухні з дотриманням санітарно-технологічних норм та вимог. Оскільки деяка частина сировини поступатиме в охолоджену стані і має зберігатися при охолодженні, у складі складських приміщень було відокремлено охолоджувані приміщення для зберігання м'ясної, рибної продукції, молочних товарів, гастрономії, фруктів і зелені та пива.

Моделювання сервісно-виробничого процесу в ресторані «Fantel» при готелі «Конгрес центр» проводимо за допомогою схеми технологічного процесу, де зазначено послідовність етапів процесу виробництва продукції (рис. 1.11). У холодному цеху готують холодні страви та закуски, які вироблені із сировини і напівфабрикатів, що надійшли із заготівельного цеху, відбувається порціонування. У гарячому цеху готують гарячі закуски, перші та другі страви (проводиться смаження, варіння, тушкування, пасерування тощо).



Рис.1.11. Схема структурно-виробничого процесу в ресторану «Fantel»

На рис. 1.12 наведена структурно-технологічна схема холодного цеху.

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі виробничої програми цеху на розрахунковий день та діючих норм на виготовлення одиниці продукції, за формулою 1.4:

$$N_{\text{яв}} = \frac{n \cdot K_{\text{Тм}} \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda} = \frac{H \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda} \quad (1.4)$$

де H – норма часу на виробництво; T – тривалість робочого дня цеху, год.; λ – коефіцієнт, який враховує зростання продуктивності праці ($\lambda=1,14$).

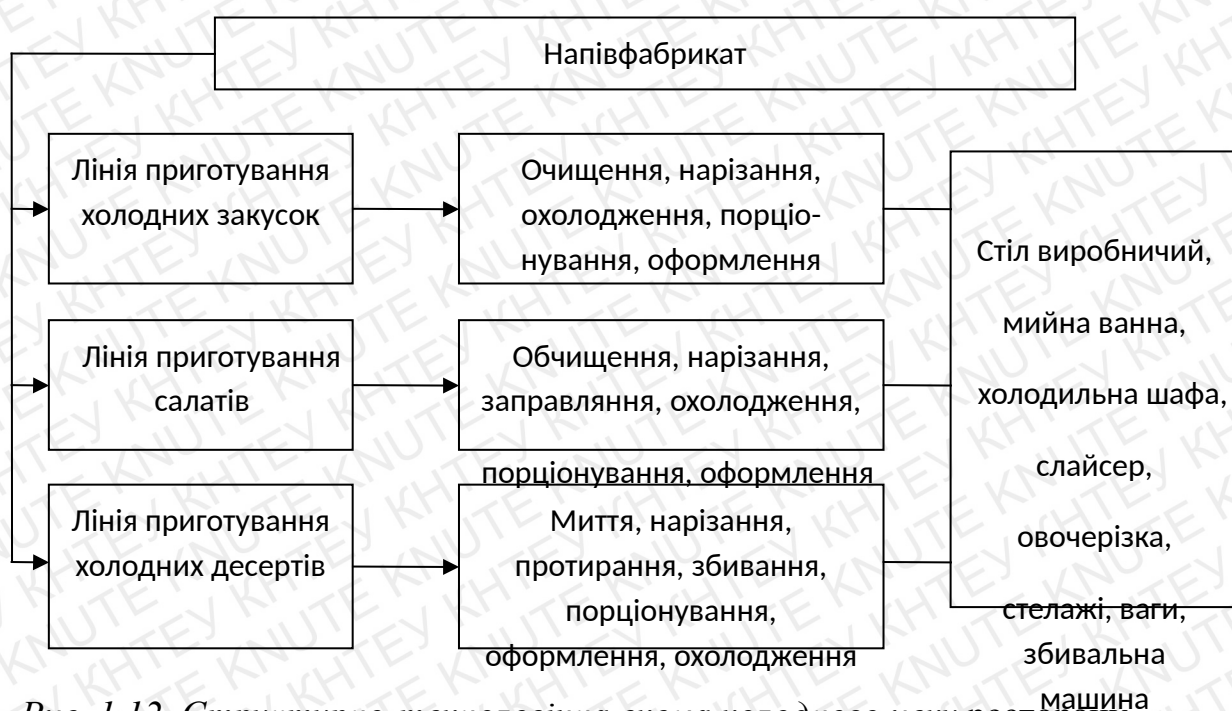


Рис. 1.12. Структурно-технологічна схема холодного цеху ресторану «Fantel»

Норми часу розраховують за формулою 1.5:

$$H = n \cdot K_{\text{тр}} \quad (1.5)$$

де n – кількість порцій страви, 49ац.; $K_{\text{тр}}$ – коефіцієнт трудомісткості.

Загальну численність робітників виробництва визначають за формулою 1.6:

$$N_2 = N_1 \cdot \alpha \quad (1.6)$$

де α – коефіцієнт, який враховує режим роботи підприємства та відсутність працівників внаслідок поважних причин.

Розрахунок явочної чисельності працівників холодного цеху проводимо у таблиці 1.26.

Таблиця 1.26

Розрахунок явочної чисельності працівників холодного цеху ресторану «Fantel»

Назва виробу, страви	Денна кількість порцій	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
Фірмові страви	20	0,6	12
Холодні страви	220	0,5	110
Основні страви	110	0,7	77
Десерти	40	0,4	16
Всього			215

$$N_{яв} = 215 \cdot 100 / 3600 \cdot 10 \cdot 1,14 = 0,5$$

Виходячи із режиму роботи підприємства ресторанного господарства та коефіцієнту, що враховує невиходи на роботу кількість працівників холодного цеху складатиме:

$$N_{сп} = 0,5 \cdot 1,58 = 1 \text{ особи}$$

У холодному цеху працюватиме 1 кухар по 10 годин, графік роботи ступінчастий. Структурно-технологічна схема гарячого цеху ресторану «Fantel» наведена на рис. 1.13.

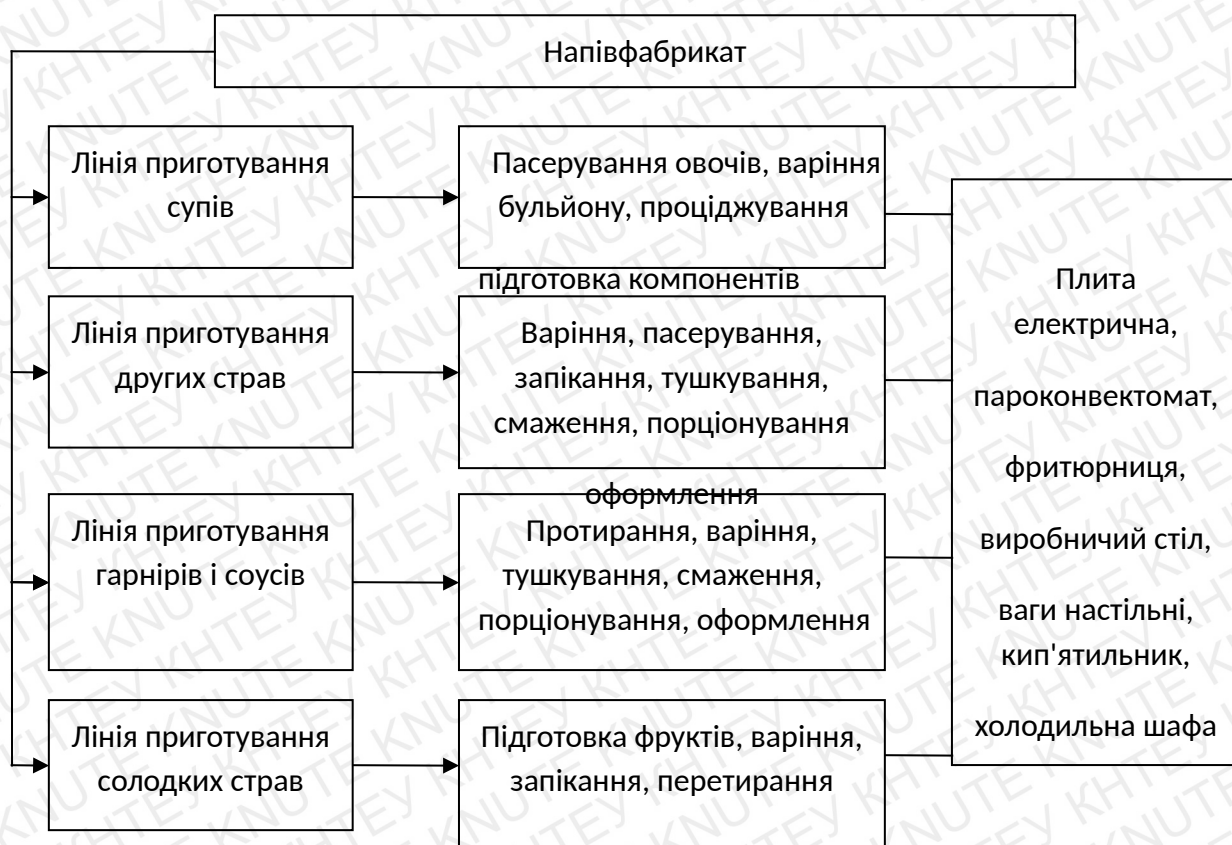


Рис. 1.13. Структурно-технологічна схема гарячого цеху ресторану «Fantel»

Розрахунок явочної чисельності працівників гарячого цеху ресторану «Fantel» проводимо у таблиці 1.27.

Розрахунок явочної чисельності працівників, необхідних для виконання виробничої програми гарячого цеху ресторану «Fantel» дорівнює:

$$N_{яв} = 153 \cdot 100 / (3600 \cdot 10 \cdot 1,14) = 0,4$$

$$N_{сн} = 0,4 \cdot 1,58 = 1 \text{ осіб}$$

Таблиця 1.27

Розрахунок явочної чисельності працівників гарячого цеху ресторану «Fantel»

Назва виробу, страви	Денна кількість порцій	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
Гарячі закуски	70	1,2	84
Супи	20	1,1	22
Гарніри	40	1,2	48
Всього			154

У гарячому цеху працюватиме 1 кухар – позмінно, одна зміна триває 10 годин. Підбір устаткування холодного цеху ресторану «Fantel» наведено в таблиці 1.28.

Таблиця 1.28

Перелік обладнання холодного цеху ресторану «Fantel»

Обладнання	Марка	К-сть, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м2
			довжина	ширина	
Стіл виробничий охолоджувальний	KUCA	1	1000	600	0,6
Стіл виробничий	COL1006Л-П	3	1100	750	2,475
Холодильна шафа	ШН-0.7	1	755	884	0,67
Машина кухонна універсальна (нарізання, перемішування, збивання)	FT30-955	1	560	360	-
Ваги електронні	VM 4	2	390	331	-
Стіл виробничий з мийкою	TH 167 D	1	1600	700	1,12
Стелаж	SC 135	1	1500	500	0,75
Слайсер	RGV Lusso 22GL	1	448	363	-
Соковижималка	ЖТБ-40	1	360	350	-
Раковина для миття рук	OZTI056A8	1	400	450	0,18
Бачок для відходів	ACP 100	1	Ø400		-
Корисна площа обладнання холодного цеху					5,79

Площу цехів підприємства визначають за формулою 1.7:

$$S_{ц} = \frac{S_{уст.}}{k} \quad (1.7)$$

де $S_{уст.}$ – площа зайнята під устаткуванням, м²; k – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,3 – 0,4). Площа холодного цеху ресторану «Fantel» складала:

$$S = 5,79 / 0,3 = 19,3 \text{ м}^2$$

Підбір устаткування гарячого цеху ресторану «Fantel» наведено в табл. 1.29.

Таблиця 1.29

Перелік обладнання гарячого цеху ресторану «Fantel»

Обладнання	Марка	К-сть, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Плита електрична	ES-67/1-O	2	1200	700	1,68
Фритюрниця	EB 616	1	400	240	-
Пароконвектомат	<u>AOS202ECA1</u>	1	1,24	1,03	1,27
Кип'ятильник	KHE-25M	1	450	350	-
Стіл виробничий з мийкою	TH 167 D	1	1600	700	1,12
Стіл виробничий	COL1006JI-П	3	1000	700	2,3
Ваги електронні	AD-20H	1	350	325	-
Стелаж	SC 135	1	1300	500	0,65
Мікрохвильова піч	MC-1450	1	510	450	-
Холодильна шафа	ПН-0.7	1	735	884	0,65
Раковина для миття рук	OZTI056A8	1	400	350	0,14
Бачок для відходів	ACP 100	1	Ø400		-
Корисна площа обладнання гарячого цеху					6,33

Площа гарячого цеху склала: $S = 6,33 / 0,3 = 21,1 \text{ м}^2$

Оскільки проєктований ресторан «Fantel» та бар «Fantel Bar» знаходитимуться на першому поверсі, для них планується організувати спільні виробничі та складські приміщення.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Визначимо загальну площу готелю «Конгрес центр»

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень готелю «Конгрес центр»

Назва приміщення	Площа, м ²
Номерний фонд	
Апартамент	66
Люкс	195
Номер I категорії двомісний	136
Номер I категорії одномісний	900
Разом	1297
Приміщення по поверхового обслуговування	
Холи	60
Рест рум персоналу	10
Комора прибирального інвентарю	10
Площадка розбирання брудної білизни	5
Кімната побутового обслуговування	5
Приміщення для зберігання візків покоївок	10
Підсобне приміщення номерного фонду	10
Туалети	10
Разом	120x2=240
Приймально-вестибюльні приміщення	
Вестибюль	150
Гардероб	10
Ресепшнз	10
Центр бронювання гостей	9
Рест рум персоналу	9
Санітарна зона/кімната	8
Рест рум чергового адміністратора	9
Кімната для зберігання цінних речей	9
Рест рум для іншого допоміжного персоналу	9
Камера схову	10
Приміщення охорони	10

Додаткова кімната персоналу	10
Комора для інвентарю	6
Центр медичної допомоги гостям	12
Санвузол чоловічий	10
Санвузол жіночий	10
Разом	291
Приміщення побутового обслуговування	
Хімчистка	25
Кіоск преси	10
Разом	35
Приміщення культурно-дозвілевого призначення	
Конференц-зали (90, 70, 60 кв.м.):	
Конференц-зал 1 (80 кв.м. +10 кв.м. переговорна кімната)	90
Конференц-зал 2 (60 кв.м. +10 кв.м. переговорна кімната)	70
Конференц-зал 3 (50 кв.м. +10 кв.м. переговорна кімната)	60
Разом	220
Приміщення оздоровчого призначення	
Баня	30
Сауна	20
Басейн	100
- роздягальні з душовими і санвузлами	10
- кімната відпочинку	10
Разом	170
Адміністративні приміщення	
Менедж дженерал	20
Приймальня Менедж дженерал	10
Кабінет заступників керівника готелю	18
Кабінет головного інженера	10
Кабінет начальника технічних служб	10
Відділ кадрів	15
Архівна служба готелю	15
Бухгалтерський відділ готелю	15
Служба фінансового планування готелю	15
Санвузли персоналу	10
Разом	138
Господарсько-виробничі приміщення	
Центральний диспетчерський пункт	10
Приміщення чергової зміни	10

Діловий центр	10
Центральна білизняна	30
Служба прибирання території	15
Складські приміщення	50
Побутові приміщення виробничого персоналу	30
Господарські	10
Пральня	23
Санвузли	32
Разом	220
Технічні приміщення	
Електорощитова	8
Вентиляційна камера	12
Теплопункт	10
Разом	30
Площа готелю, м²	1224
Заклади ресторанного господарства «Fantely» та «Конгрес бару»	619
Загальна площа готелю «Конгрес центр»	1696
Корисна площа (без врахування технічних приміщень)	3239

Загальна площа будівлі готелю «Конгрес центр», з урахуванням збільшення площі на коридори та сходи, розраховується за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} \cdot (1,15 \div 1,25) \quad (2.1)$$

$$S_{\text{роб}} = 3239 \cdot 1,20 = 3887 \text{ м}^2$$

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

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі розраховується загальна площа закладу:

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

$$S_{\text{заг}} = 3887 \cdot 1,15 = 4471 \text{ м}^2$$

де $S_{\text{роб}}$ – робоча площа закладу, м²;

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

Кількість поверхів = 5.

Площа поверху = $4471 / 5 = 894 \text{ м}^2$

Загальна площа готелю «Конгрес центр» становитиме 4471 м^2 .

Готель матиме 5 поверхову будівлю, площа якої буде співпадати з загальною площею готелю в 4471м². Площа житлового поверху готелю «Конгрес центр» становитиме 894 м².

Просторова структура готелю «Конгрес центр» забезпечує якісне приймання та поділ потоків гостей, їх обслуговування, харчування та реалізацію дозвільних заходів.

Рішення з використанням 5-поверхової забудови є простим та економічним. Всі приміщення за площею та розміщенням, а також оснащенням відповідають вимогам державних стандартів.

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Проектований готель «Конгрес центр» планується розмістити біля Торговельного центру «Арт Молл». Обране місце розташування є місце зосередження великої кількості туристів та транспортної розв'язки.

Проектування конгрес-готелю саме в Голосіївському районі обумовлено рядом факторів: високими туристичними потоками; привабливістю будівництва готелю саме в столиці; незадоволеним попитом зі сторони туристів саме в послугах конгрес-готелю; значним туристичним потенціалом даного готелю.

Місце розташування конгрес-готелю саме біля Торговельного центру «Арт Молл» обрано з урахуванням потоків потенційних туристів та з урахуванням оцінки легкості транспортної розв'язки.

Будівля готелю та внутрішній простір спроектовано в єдиному класичному стилі. Фасад будівлі буде оздоблено класичними елементами декору, а будівля буде мати великі металопластикові вікна. Цоколь облицьований гранітом. Парадні двері виконані із червоного дубу з різьбленням. Вхідна група прикрашена козирком із коричневого кованого металу і ліхтарями.

Згідно з прийнятими рішеннями площа готелю складе 4471 м², а площа житлового поверху готелю «Конгрес центр» становитиме 1696 м².

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований готель «Конгрес центр» на 110 місць буде розміщено в окремій будівлі.

Архітектурний стиль забудови – класичний. Район забудований 10-ти поверховими будівлями та закладами промислової діяльності.

Площа ділянки проектного готелю визначаємо за формулою:

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

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

n_3 – норматив площі земельної ділянки, м²/місце;

N – кількість місць у закладі, місць.

$$S^0 = 30 \cdot 110 = 3300 \text{ м}^2.$$

Рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 5% у бік Торговельного центру «Арт Молл».

Типи ґрунтів – підзолисті з глибиною промерзання ґрунту 0,62 м;

На ділянці будівництва виділяємо такі зони:

- зона під забудову буде спроектована площею 4471 м²;
- упоряджені майданчики перед входом у приміщення громадського та житлового призначення площею 50 м²;
- зони озеленення буде спроектована загальною площею 1815 м²;

Площа озеленення розраховується як 55% від площі ділянки будівництва та визначається за формулою:

$$S_{oz} = S^0 \cdot 0,55 \quad (2.4)$$

$$S_{oz} = 3300 \cdot 0,55 = 1815 \text{ м}^2$$

- зелена захисна смуга буде спроектована шириною 5 м;
- площу автостоянки розраховуємо за формулою:

$$S_{ac} = \frac{N \cdot n_{ac} \cdot \rho}{100} \quad (2.5)$$

де N – кількість місць у готелі, місць; n_{ac} – норматив площі території автостоянки на 1 машиномісце, м²/місце; ρ – норматив кількості машиномісць на автостоянці для типу та категорії готелю, %

$$S_{ac} = \frac{110 \cdot 20 \cdot 25}{100} = 550 \text{ м}^2 \text{ або } 55 \text{ машиномісць}$$

- відстань від автостоянки до готелю становитиме 6 м²
- розворотний майданчик буде спроектований площею 144 м²;
- організовано проїзди на територію шириною 4 м (до розвантажувальних майданчиків та автостоянки), по всій довжині забезпечений під'їзд пожежних машин з двох сторін;
- господарські та технічні споруди (майданчик для сміття) будуть спроектовані загальною площею 10 м²;
- пішохідні доріжки будуть спроектовані шириною 3 м.

2.3. Характеристика будівлі

Проектований готель «Конгрес центр» - це будівля, що є громадською, міського значення, II ступеню зі строком служби понад 50 років; I ступеню вогнестійкості; 5-поверхова; з несучими стінами.

У таблиці 2.2 проводимо характеристику окремих конструктивних елементів споруди.

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів будівлі готелю «Конгрес центр»

	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
Підземна частина		
1.	Фундамент	Стіни зовнішні – пальовий з обв'язкою ростверками Глибина закладання складає 10 м Матеріал – полібутовий залізобетон Гідроізоляція – складає тришарову гідроізоляцію на бітумній мастиці Стіни внутрішні представляє пальовий з обв'язкою ростверками. Глибина закладання 10 м

		Матеріал – залізобетон Гідроізоляція – це тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці Колони – пальовий з обв'язкою ростверками Глибина закладання складає 10 м Матеріал – полібуровий залізобетон Гідроізоляція – тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці буранабивні
Надземна частина		
2.	Стіни	Стіни зовнішні будуть несучими Матеріал – цегла керамічна М 150, будівель. Розчин М100, товщина 510 мм плити Утеплення – виконано плитами з мінеральної вати, товщина – 100 мм Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції Матеріал – цегла М100, будівельний розчин М100 Товщина 130 мм
3.	Колони	Матеріал – залізобетон Розміри перерізу – 450 мм х 450 мм Крок сітки колон – 6 м та 4 м
4.	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон 60ац.6060дне Форма перерізу – тавровий Матеріал – залізобетон Висота 285 мм
5.	Перекриття	Тип – збірні перекриття Матеріал – пустотні залізобетонні плити Висота 320 мм
6.	Покрівля	Тип – горище Форма – покрівля Структура: настил: 60ац.6060дне60 ним60; пергамін 4 мм обрешітка 25 мм; дерев'яні крокви 155 мм утеплювач напівжорстка мінеральна плита Rockmin 110 мм; пароізоляція тришарова поліетиленова плівка 4 мм мауерлат 110 мм; перекриття збірні плити залізобетонні
7.	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні Матеріал віконного блоку – металопластик Засклення – склопакет трьохкамерний Розміри 1800 х1200 мм Відстань від полу до підвіконня 900мм
7.	Двері	Призначення – внутрішні двері Тип дверного блоку – 1-стулкові Тип дверних полотен – глухі двері Матеріал дверного блоку – дерево Розміри 850 ммх2150 мм Призначення – зовнішні двері Тип дверного блоку – 2-стулкові Матеріал дверного блоку – металопластик Розміри 2450мм×1850мм, Завантажувальні залізо: 2050х2150 мм Для відвідувачів вхідні дерево: 2150х2150 мм

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

Мережі енергозабезпечення в районі готелю «Конгрес центр» представлені підстанцією ТП №1 по вул. Заболотного, м. Київ.

Мережі водопостачання готелю «Конгрес центр» – міський водогін Ø 450 мм проходить на вул. Заболотного на відстані 60 м від межі готелю.

Мережі каналізації готелю «Конгрес центр» – районний колектор Ø 650 мм на вул. Заболотного на відстані 70 м від межі готелю.

Мережі теплофікації готелю «Конгрес центр» – автономне теплопостачання внутрішнього джерела – опалювального котла.

Мережі газифікації готелю «Конгрес центр» – центральне газопостачання на вул. Заболотного на відстані 70 м від межі готелю.

Інженерні характеристики закладу

Дослідимо інженерні характеристики готелю «Конгрес центр».

З метою отримання технічних умов на приєднання готелю до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики [57].

4. Загальні витрати електроенергії готелем визначають за укрупненим показником ДБН В.2.5-23-2010:

$$P_{жN} = (P_{жN} + P_{зрг} * N1 + P_{р.т} * S_{р.т} + P_{в} * N_2 + P_{фo} * S_{фo} + P_a * S_a + P_{г} * S_{г}) * T \quad (2.6)$$

де $P_{ж}$ – навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт;
 N – кількість місць у готелі «Конгрес центр»;

$P_{зрг}$ – питома навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства у готелі «Конгрес центр», кВт;

$N1$ – кількість місць у закладах ресторанного господарства у готелі «Конгрес центр»;

$P_{р.т}$ – питома навантаження від функціонування підприємств роздрібної торгівлі у готелі «Конгрес центр», кВт/м²;

$S_{p.t}$ – площа підприємств роздрібно торгівлі у готелі «Конгрес центр», м²;

$P_{в}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень видовищного призначення у готелі «Конгрес центр», кВт;

N_2 – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення у готелі «Конгрес центр»;

$P_{\phi o}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень оздоровчого призначення у готелі «Конгрес центр», кВт/м²;

$S_{\phi o}$ – площа приміщень оздоровчого призначення у готелі «Конгрес центр», м²;

P_a – питоме навантаження від функціонування аптек у готелі «Конгрес центр», кВт/м²;

S_a – площа аптеки у готелі «Конгрес центр», м²;

$P_{г}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень гаражу у готелі «Конгрес центр», кВт;

$S_{г}$ – кількість місць у гаражі у готелі «Конгрес центр»;

T – кількість робочих днів готельного комплексу «Конгрес центр» на рік.

$$P_{жN}$$

$$=(0,5*110+1,03*150+0,15*26+0,15*220+0,15*170+0,12*14+0,05*48)*365=100733 \text{ кВт}$$

2. Розрахунок витрат теплоти на опалення проектного готелю «Конгрес центр» проводимо за формулою:

$$Q_0 = q_{\phi} \times V_{\phi} \times T_0 \times \Delta t \times R_1 \quad (2.7)$$

де q_{ϕ} – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м³ будівлі на 1 °С, Гкал;

V_{ϕ} – будівельний об'єм будівлі, м³, визначений за формулою:

$$V_{\phi} = S_{\phi} \times (n \times h_1 + n \times h_2 + h_3) \quad (2.8)$$

$$V_{61}=4471*(3,3+0,3+1,7)/5=4739,3 \text{ м}^2$$

$$V_{62}=4471*(3,3+0,3+1,7)/5=4739,3 \text{ м}^2$$

$$V_{63}=4471*(3,3+0,3+1,7)/5=4739,3 \text{ м}^2$$

$$V_{64}=4471*(3,3+0,3+1,7)/5=4739,3 \text{ м}^2$$

$$V_{65}=4471*(3,3+0,3+1,7)/5=4739,3 \text{ м}^2$$

де S_i – площа i -го поверху будівлі, м^2 ;

n – кількість поверхів

h_1 – висота поверху будівлі, м;

h_2 – висота перекриття, м;

h_3 – висота покрівлі, м;

h_3 - дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару при суміщеній покрівлі ($h_3=0,4-0,6\text{м}$). При наявності горючого поверху – 1/3 висоти поверху в гребені ($h_3 \approx 1,7\text{м}$);

Розрахунок витрат теплоти на опалення проектного готелю «Конгрес центр» складає 23696 мЗ.

Значення параметрів T_0 , Δt , R_l для міста Київ наведено в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Значення показників для розрахунку витрат тепла

Регіон	Тривалість опалювального періоду T_0 , год.	Середня різниця температур повітря в середині та зовні будівлі Δt , $^{\circ}\text{C}$	Поправочний коефіцієнт R_l
Київ	5000	20,0	1,18

$$Q=3,3*10^{-7}*23696*20*1,18=1845 \text{ Гкал.}$$

3. Витрати тепла на вентиляцію розраховують за формулою:

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

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

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

Розрахунок забезпечення приміщень готелю «Конгрес центр» припливною та витяжною вентиляційними системами проводимо у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Забезпечення приміщень готелю «Конгрес центр» припливною та витяжною вентиляційними системами

Приміщення	Площа, S_{np} , м ²	Висота, h_{np} , м	Об'єм, V , м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
			$V=S_{np}*h_{np}$	Припливна	Витяжна
Житлова група приміщень	1186	3,0	3558	10674	5337
Приймально-вестибюльна група приміщень	291	3,0	873	2619	1309,5
Культурно-дозвілева група приміщень	220	3,0	660	1980	990
Фізкультурно-оздоровча група приміщень	170	3,0	510	1530	765
Побутові приміщення персоналу готелю	35	3,0	105	315	157,5
Приміщення по поверхового обслуговування	120		0	0	0
Адміністративні приміщення	138	3,0	414	1242	621
Господарсько-виробничі приміщення	220	3,0	660	1980	990
Технічні приміщення	30	3,0	90	270	135
Разом			6870	20610	10305

Витрати тепла на припливну вентиляцію склали:

$$Q_6 = 6,5 \cdot 10^{-7} \cdot 23696 \cdot 5000 \cdot 20,0 = 1540,2 \text{ Гкал}$$

5. Розрахунок витрат гарячої та холодної води готелем визначаємо за формулою.

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

де q_u^{tot} – середньодобова норма витрати води на одне місце, л; U – кількість місць у готелі; T – кількість робочих днів готелю за рік; $B_{п}$ – витрати води на поливання території.

Витрати гарячої води розраховують за формулою.

$$B_{gar} = (q_u^h \cdot U / 1000) \cdot T \quad (2.11)$$

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

$$B_{gar} = ((140 \cdot 1100 + 35 \cdot 8 + 30 \cdot 18 + 3 \cdot 65 + 7 \cdot 3) / 1000) \cdot 365 = 56588 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, м³, розраховані за формулою:

$$B_n = B_k \times S_o \times \tau \times T_n / 710 \quad (2.12)$$

де B_k – норма витрат води одним поливним краном, м³/год;

τ – час роботи поливного крану за добу, год;

T_n – період поливу території протягом року, дб;

710 – площа, яка обслуговується одним краном, м².

$$B_n = 1,08 \cdot (7200 - 2675) \cdot 187 \cdot 2 / 710 = 2574 \text{ м}^3$$

$$B_{zag} = ((230 \cdot 110 + 60 \cdot 8 + 50 \cdot 18 + 10 \cdot 65 + 16 \cdot 3) / 1000) \cdot 365 + 2574 = 12567 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод розраховують:

$$B_{stich} = p \cdot B_{zag} \quad (2.13)$$

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

$$B_{stich} = 0,90 \cdot 12567 = 11310 \text{ м}^3/\text{рік}.$$

Інженерні системи проектного готелю

Система водопостачання. На території готелю буде обладнана свердловина, що буде постачати готель в повній мірі необхідною кількістю води. Також система водопостачання буде включати підключення до водогону і автономне постачання води.

Свердловина буде оснащена відповідними фільтрами для очистки води (тонкої та товстої очистки). В готелі також наявним буде резервне водопостачання від міської мережі. У готелі «Конгрес центр» організовано об'єднану тупикову систему водопостачання з верхнім розведенням.

Система поділятиметься на: протипожежну (СниП 2.01.02-85) – з оцинкованих (інше) труб Ø 60 мм з встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з полівінілхлоридних труб Ø35 мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу – з поліпропіленових труб Ø 35 мм з підключенням до технологічного устаткування [20].

Система гарячого 65ац.6565дне65 ним65ні приймається автономна від 65ац.6565дне65 в тепlopункті з оцинкованих труб Ø 60 мм.

Тиск води перед водорозбірною арматурою в номерах готелю: мінімальний (холодна вода) 0,16 Мпа, мінімальний (гаряча вода) 0,11 Мпа,

максимальний тиск 0,47 Мпа.

Систему вентиляції готелю «Конгрес центр» спроектовано згідно вимог СніП 2.04.05-91. Всі приміщення мають відповідну вентиляцію та системи очистки повітря.

У готелі «Конгрес центр» буде встановлено централізована система вентиляції для підтримання температурного, вологісного режиму і фільтрації повітря.

Каналізація та сміттєвидалення. Для водовідведення в готелі спроектовано систему відведення води до міської служби каналізації.

Передбачена у готелі система каналізації включає розміщену в підсобному приміщенні вакуумну установку і мережу пластикових труб, вмонтованих у підлогу, стелю та стіни.

Сміттєвидалення в готелі проводиться шляхом сортування сміття в різні сміттеві контейнери та вивезення сміття відповідною комунальною організацією.

Система опалення. В готелі наявна автономна система опалення котлом КТ-3Е 14-350, опалювальна площа відповідає площі готелю. [30].

Для внутрішньої системи опалення треба передбачити використання води з температурою 60-70°C. Тип котла - 2 контурний газовий.

Енергозабезпечення. Енергозабезпечення готелю здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 1000 кВт, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Електроосвітлення приміщень готелю та прилеглої до них території виконано у відповідності з вимогами ДБН В.2.5-28.

Блискавкозахист споруди виконано згідно вимог РД 34.21.122-87 шляхом заземлення блискавкозахисного проводу. Передбачається стальна антена висотою 2,5 м.

Автоматизація та диспетчеризація інженерного обладнання. У готелі наявна система автоматичного регулювання роботи інженерних систем за допомогою відповідних автоматичних датчиків та індикаторів.

Системи зв'язку та сигналізації. В готелі «Конгрес центр» наявна змішана система сигналізації (на охорону та випадок пожежі). Також наявним є відеонагляд в загальних приміщеннях готелю та на зовнішній території готелю. В готелі наявна централізована система підсилення голосу.

Комп'ютерна мережа. Для зручності клієнтів в готелі наявна система телефонного зв'язку, Інтернет, бездротовий Wi-Fi, супутникове телебачення. Передавачі будуть встановлені на кожному поверсі по 3 од.

Радіотрансляційна мережа. Загальні місця та номери обладнані телебаченням та відповідними засобами зв'язку.

Система автоматизації. Функціонування готелю буде проводитися за допомогою максимальної автоматизації роботи внутрішніх служб та всіх бізнес-процесів. В готелі буде автоматизована система газопостачання з районної станції газорозподілення.

2.5. Дизайн

Дизайн готелю передбачено в стилі мінімалізму з відповідним класичним оздобленням кімнат гостей та загальних приміщень .

Зовнішня архітектурна композиція.

В готелі будуть передбачені зовнішні засоби реклами – рекламні щити розміром 3*5 м. На території готелю будуть наявні насадження кущів та дерев (хвойні). Територія готелю буде викладена тротуарною плиткою коричневого кольору ТМ «Старий Львів».

Интер'єр приміщень для відвідувачів.

Всі внутрішні приміщення будуть виконані в єдиному стилі мінімалізму. Номери в готелі будуть виконані в стилі мінімалізму. Ресторан в готелі буде виконано в помірно рожевому тоні (стиль мінімалізму). Інші приміщення готелю також буде оформлено в стилі мінімалізму.

Паспорт готелю

Будівельно-технічні показники готелю наведено у табл. 2.6.

Таблиця 2.6

Паспорт проекту

№ з/п	Найменування показника	Одиниці виміру	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво	м ²	3300
2.	Площа забудови	м ²	4471
3.	Коефіцієнт забудови		0,71
4.	Площа озеленення	м ²	1815
5.	Коефіцієнт озеленення		0,55
6.	Загальна площа готелю	м ²	1696
7.	Корисна площа готелю	м ²	3239
8.	Будівельний об'єм готелю	м ³	12956
9.	Вартість будівництва	тис. грн.	109200
Питомі показники вартості:			
10.	Вартість 1 місяця	тис. грн.	992,73
11.	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн.	64,39
12.	Вартість на 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн.	8,43

2.6. Кошторис

Витрати на виконання будівельних робіт для створення готелю «Конгрес центр» розраховано за укрупненими показниками вартості будівельних робіт:

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

де $B_{збр}$ – вартість загально будівельних робіт, тис.грн.; $S_{заг}$ – загальна площа готелю, м²; Y – норматив питомої вартості загально будівельних робіт на одиницю потужності, у.о.; K_T – територіальний поправковий коефіцієнт; I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./дол.США.

$$B_{збр} = 3239 * 700 * 0,95 * 28,0 = 62244000 \text{ грн.}$$

Вартість будівельних робіт є витратами за статтею 2.1. зведеного кошторису. Значення вартості готелю «Конгрес центр» розраховуємо у таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Зведений кошторис

№ глави	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, грн
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	1% по гл. 2	1092000
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	57%	62244000
2.2	Електротехнічні	8%	87360000
2.3	Сантехнічні	6%	65520000
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	21840000
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	27%	294840000
	Разом за главою 2.		109200000
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	2% гл.2	2184000
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,6% гл.2	655200
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,2% гл. 2	218400
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання.	2% гл. 2	2184000
7	Благоустрій і озеленення території.	1% гл. 2	1092000
	Разом за главами 1-7.		116625600
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,7% гл.1-7	816379,2
9	Інші роботи та витрати.	4% гл.1-7	4665024
	Разом за главами 1-9		122107003,2
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	2332512
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,5% гл.1-7	583128
12	Проектні та вишукувальні роботи.	2,5% гл.1-7	2915640
	Усього. Базисна вартість будівництва.		127938283,2
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	38% гл.1-9	46400661,22
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	2% від суми базисної вартості	2558765,66
Всього по розділу Б			48959426,9
Разом вартість будівництва			176897710,1

Загальна вартість будівництва готелю «Конгрес центр» становить 176,898 млн. грн.

2.7. Охорона навколишнього середовища

В готелі буде передбачена «Заява про наміри», де буде визначено екологічну відповідальність готелю і заходи з захисту навколишнього середовища. Всі вимоги законодавства про екологічний захист будуть враховані при будівництві, експлуатації та використанні готелю.

Потреба в ресурсах при будівництві і експлуатації:

- земельних: роботи будуть проводитися на вже існуючому об'єкті без зміни генерального плану та виділення додаткових земельних ділянок.
- сировинних: матеріали будуть визначені за результатами розрахунків у проекті.
- енергетичних (паливо, електроенергія, тепло): при будівництві та експлуатації – від існуючих систем.
- водних: при будівництві та експлуатації – від існуючих систем.
- трудових: при будівництві – персонал підрядних організацій, визначених по результатам конкурсних торгів, під час експлуатації – буде задіяний існуючий та новий персонал.

Транспортне забезпечення від існуючих мереж автодоріг та залізничних доріг проммайданчика. Нове будівництво або реконструкція існуючих зовнішніх автомобільних та залізничних доріг в рамках даного проекту не передбачене.

Екологічні та інші обмеження планованої діяльності встановлені завданням на проектування.

Інженерний захист виконано при будівництві РАЕС, додаткові заходи не потрібні.

Можливі впливи планової діяльності (при будівництві й експлуатації) на навколишнє середовище:

- клімат і мікроклімат: при будівництві і експлуатації не впливає;
- повітряне: при будівництві – викиди вихлопних газів від техніки, забруднюючих речовин при зварювальних роботах, нанесенні лакофарбових матеріалів; при експлуатації – викиди вихлопних газів від техніки;
- водне: при будівництві та експлуатації – не впливає;
- ґрунт: при будівництві та експлуатації – додатковий вплив відсутній;

- рослинний і тваринний світ: при будівництві та експлуатації – не впливає;
- навколишнє соціальне середовище (населення): при будівництві та експлуатації – не впливає;
- навколишнє техногенне середовище: при будівництві та експлуатації – не впливає.

Поводження з відходами виробництва відповідно до природоохоронних вимог законодавства України.

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Об'єкт готелю «Конгрес центр» є приватним підприємством. Здача в готелю відбувається відповідно до вимог Постанови КМУ від 13 квітня 2011 р. № 461, № 43 від 18.01.2012, № 757 від 15.08.2012, № 918 від 30.10.2013, № 512 від 01.10.2014 у з рахуванням змін та доповнень в чинні діючі нормативні акти [12].

Прийняття в експлуатацію проводиться на базі свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації. До заяви додаються: проектна документація готелю, затверджена в законодавчому порядку; акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний ген проектувальною та ген підрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво готелю, замовником.

Дата прийняття до експлуатації відповідає даті видачі зареєстрованого інспекцією свідоцтва.

Заявник надсилає заяву про встановлення відповідної категорії готелю органів із сертифікації, на території якого розміщений готель.

Орган із сертифікації розглядає заяву та організовує проведення робіт із встановлення відповідної категорії готелю.

У разі наявності позитивних результатів проведення добровільної сертифікації послуг з тимчасового розміщення (проживання) орган із

сертифікації утворює комісію з питань оцінювання готелю і призначає її голову.

До складу комісії з питань оцінювання можуть залучатися висококваліфіковані фахівці готельного господарства та туризму, представники Мінекономрозвитку, інших центральних органів виконавчої влади, управлінь (відділів) з питань туризму і курортів Міністерства курортів і туризму, обласних, Київської та міських держадміністрацій (за згодою їх керівників).

Склад комісії затверджується керівником органу із сертифікації.

Роботи з оцінювання готелів виконуються відповідно до вимог ДСТУ 4269 "Послуги туристичні. Класифікація готелів".

Для проведення зазначених робіт заявник зобов'язаний створити сприятливі для роботи комісії з питань оцінювання готелю умови, у тому числі безперешкодний доступ до приміщень, де надаються послуги, та необхідних документів.

Орган із сертифікації надсилає документи про результати оцінювання готелю та пропозиції щодо встановлення йому відповідної категорії комісії із встановлення категорій готелям, яка протягом 14 днів розглядає їх і приймає рішення більшістю голосів.

У разі прийняття рішення про неможливість присвоєння категорії, на яку претендує заявник, за погодженням із власником готелю або уповноваженим ним органом може бути встановлено нижчу категорію, якщо готель відповідає її вимогам.

Комісія із встановлення категорій готелям оформлює та видає заявнику свідоцтво про встановлення готелю відповідної категорії за формою, що розробляється та затверджується Мінекономрозвитку.

Зазначене свідоцтво видається не більш як на три роки або за наявності в готелі системи управління якістю не більш як на п'ять років.

Комісія із встановлення категорії готелям надсилає органіві із сертифікації відомості про встановлення готелю відповідної категорії.

Інформація про категорію готелю зазначається на фасаді готелю поряд з його назвою.

Заявник інформує органи із сертифікації про зміни умов надання послуг, що можуть вплинути на результати оцінювання готелю, підтверджені при встановленні категорії.

Зміна встановленої категорії або повторне встановлення категорії готелю здійснюється відповідно до вимог цього Порядку.

Вартість проведення робіт з оцінювання готелю зазначається в договорі, що укладається між заявником і органом із сертифікації.

Органи із сертифікації та комісія із встановлення категорій забезпечують дотримання конфіденційності інформації, що становить комерційну таємницю.

2.9. Охорона праці

В готелі «Конгрес центр» побудована система охорони праці з відповідними інструктажами персоналу та гостей готелі, планом евакуацію, інструкціями про захист умов праці та іншими наочними матеріалами.

Начальник служби охорони праці відповідальний за проведення періодичних інструктажів відповідно до НПАОП 0.00-4.21-04, НПАОП 0.00-4.11-07 і НПАОП 0.00-4.09-07 [1].

Документація для організації служби охорони праці готелю

Перелік документації при організації системи управління охороною праці готелю «Конгрес центр» наведено в табл. 2.8.

Вимоги до ділянки та території готелю. Територія готелю «Конгрес центр» прибирається 3рази на день з прибиранням снігу, листя, сміття. На території наявне місце для сміттєзбірників.

Таблиця 2.8

Перелік документації при організації системи управління охороною праці
готелю «Конгрес центр»

Служба з охорони праці	1. Наказ власника про створення служби з охорони праці №1 від 7.02.18
	2. Положення про службу з охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника №2 від 7.02.18 (НПАОП 0.00-421.04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника №3 від 8.02.18 (НПАОП 0.00-4.12-05)
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол №4 від 8.02.18
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №5 від 9.02.18 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці №6 від 9.02.18
	2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника №7 від 10.02.18 (НПАОП 0.00-4.11-07)
	3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника №8 від 10.02.18
	4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника №9 від 11.02.18
	5. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника №10 від 11.02.18
	6. Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 12.02.18
	7. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
	8. Звітна документація форми офіційної статистичної звітності
	9. Облікова документація (журнали, переліки, графіки, протоколи, плани)

Управління охороною праці у готелі «Конгрес центр» робимо у вигляді схеми (рис. 2.1).

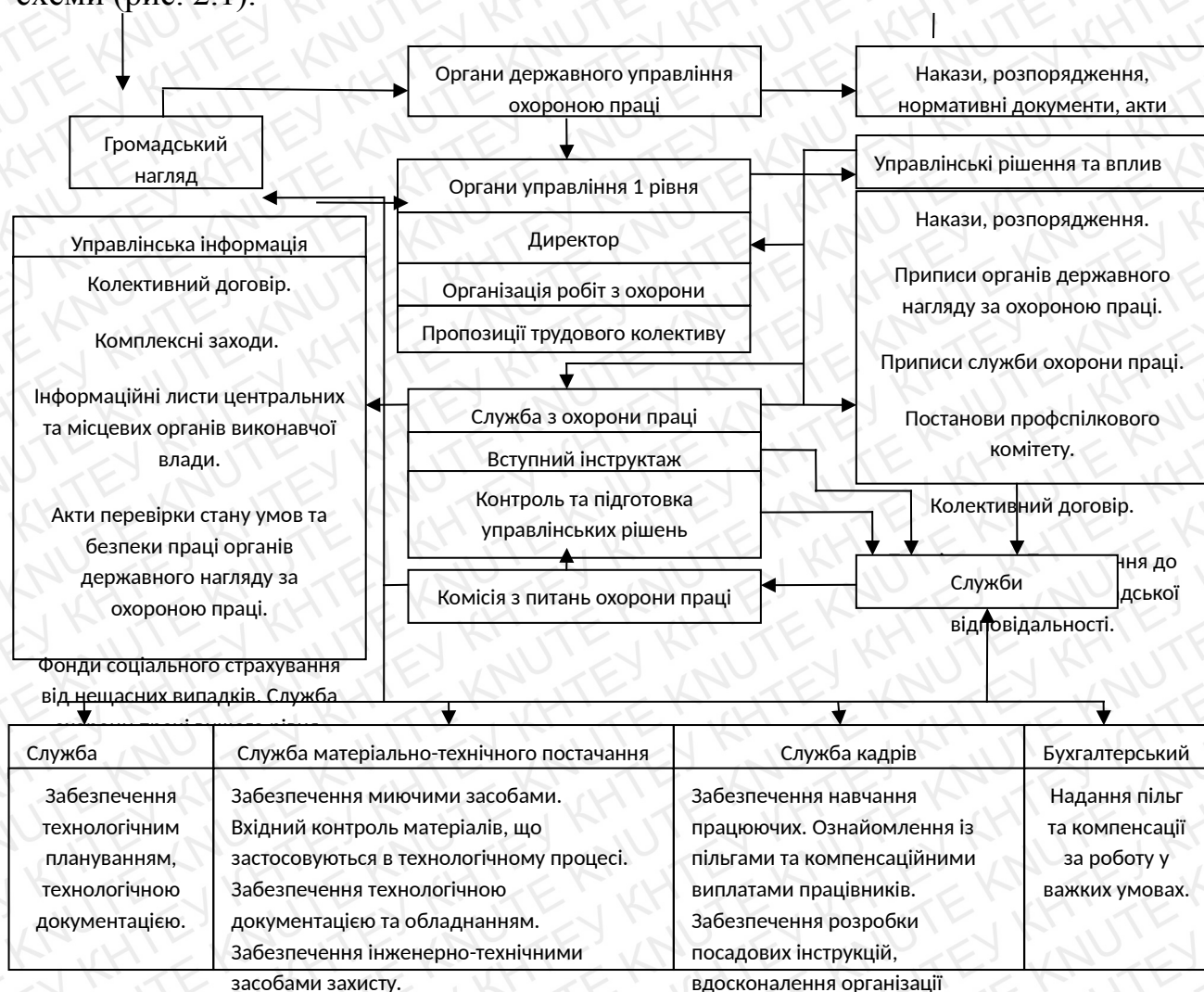


Рис. 2.1. Схема управління охороною праці у готелі «Конгрес центр»

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Всі приміщення готелю відповідають державним санітарно-гігієнічним нормам і вимогам. Внутрішнє і зовнішнє оздоблення приміщень спроектовано з урахуванням мінімізації побічного впливу на персонал та гостей готелю.

Площа приміщення на одного працюючого згідно із санітарними нормами становить не менше $4,5 \text{ м}^2$, об'єм 15 м^3 . Відповідно до ДНАОП 0.00-1.31-99 площа, на якій розташовується одне робоче місце з відео терміналами, повинна становити не менше 6 м^2 , об'єм – 20 м^3 (Менеджер генерал, завідуючого виробництвом, контора).

Таблиця 2.9

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

Приміщення	Кількість працюючих у зміну	На одного працюючого	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Виробничі приміщення готелю			
Приміщення ремонтної чергової зміни	1	8	26,4
Радіовузол	1	14	46,2
Центральна білизняна	8	22,6	74,6
Пральня	2	11	36,3
Адміністративні приміщення готелю			
Менедж дженерал	1	14	46,2
Приймальня Менедж дженерал	1	10	33,0
Кабінет заступників керівника готелю	2	6	19,8
Кабінет начальника технічних служб	1	12	39,6
Кабінет головного інженера	1	10	33,0
Відділ кадрів	1	12	39,6
Архівна служба готелю	1	14	46,2
Планово-виробничий відділ	1	16	52,8
Бухгалтерський відділ готелю	2	11	36,3
Приміщення 76ац.7676дне76 ним обслуговування			
Рест рум персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	3	8	26,4
Виробничі приміщення ЗРГ			
Доготівельний цех	3	7,3	24,1
Холодний цех	2	8	26,4
Гарячий цех	3	8,6	28,4
Мийна столового посуду	1	14	46,2
Мийна кухонного посуду	1	9	29,7
Адміністративні приміщення ЗРГ			
Менедж дженерал	1	6	19,8
Контора	2	5	16,5
Кабінет комірника	1	6	19,8
Кабінет завідувача виробництвом	1	6	19,8

Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки шкідливих речовин в приміщеннях готелю «Конгрес центр» наведені у таблиці 2.10.

Таблиця 2.10

Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки шкідливих речовин в приміщеннях готелю «Конгрес центр»

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Житлові приміщення, приміщення громадського призначення, виробничі приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів, пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Захист органів дихання, шкіри і очей – в захисному одязі, захисних окулярах типу ПО-2, ПО-3 або моноб-лок, у 77ац.7777дне77 типу пелюстка
Житлові приміщення	Пил бавовняний вовняний, пуховий (з домішкою диоксиду кремнію понад 10%)	4	Таке саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	Вентиляція приміщень, сухе та вологе прибирання
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Інтенсивна місцева вентиляція робочої зони та загальна вентиляція приміщення
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Окис вуглецю	4	-	20	Може мати загальну токсичну дію	Природна припливно-витяжна вентиляція, кондиціонування, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані, рукавиці гумові, фартух прогумований з нагрудником
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	-	6	Алергійний стан верхніх	Місцева витяжна вентиляція з

					дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	фільтром, окуляри захисні, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	-	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані
Мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Інтенсивна місцева вентиляція, засоби індивідуального захисту

Весь персонал готелю забезпечений професійним відповідним одягом. Який забезпечить уникнення травмування, пошкодження, поранень, забруднень особи під час виконання своїх службових обов'язків.

Всі приміщення готелю проходять періодичне вологе та сухе прибирання. Згідно ДБН 3.3. 6. 042 – 099 всіма необхідними засобами та відповідно за всіма встановленими правилами.

У процесі роботи готелю «Конгрес центр» укладатимуться угоди на проведення профілактичної обробки приміщень проти комах і гризунів. Уразі не усунення проблеми, працівники будуть звертатися до відповідних органів для уникнення даної проблеми.

Умови мікроклімату в готелі відповідають вимогам ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень». На підприємстві всі вимоги, правила згідно ДСН 3.3.6.042-99 будуть виконуватись та перевірятись відповідними працівниками та їх керівниками.

Таблиця 2.11

Норми мікроклімату у готельних приміщеннях готелю «Конгрес центр»

Приміщення	Холодний період року			Теплий період року		
	Темпера-тура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с	Темпера-тура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
Готель						
Приміщення господарсько-виробничого призначення готелю	21	55	0,2	23	55	0,3
Адміністративні приміщення готелю	23	55	0,1	23	55	0,1
Побутові приміщення виробничого персоналу готелю	22	55	0,1	23	55	0,1
Заклад ресторанного господарства «Fante! Bar»						
Приміщення для відвідувачів ЗРГ готелю	20	55	0,2	23	55	0,3
Виробничі приміщення ЗРГ готелю	20	55	0,2	23	55	0,3
Мийні столового та кухонного посуду	20	55	0,2	23	55	0,3
Приміщення для персоналу ЗРГ готелю	20	55	0,1	23	55	0,1
Адміністративні приміщення ЗРГ готелю	20	55	0,1	23	55	0,1

Всі приміщення мають відповідне природне освітлення. [22]. Загальне штучне освітлення передбачене в усіх, без винятку, приміщеннях

Система освітлення готелю побудована згідно вимог ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення», що наведено у таблиці 2.12.

Таблиця 2.12

Норми та якісні показники освітлення

Виробничі приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Вестибюль готелю	Суміщене: природне, штучне освітлення	320	0,91
Коридори готелю	Штучне освітлення	220	-
Житлові приміщення	Суміщене: природне, штучне освітлення	220	0,91
Культурно-дозвільні приміщення	Суміщене: природне, штучне освітлення	220	0,91
Фізкультурно-оздоровчі приміщення	Суміщене: природне, штучне освітлення	220	0,91
Господарсько-виробничі приміщення	Суміщене: природне, штучне освітлення	220	0,91
Адміністративні, побутові та технічні приміщення	Суміщене: природне, штучне освітлення	320	0,91
Торгівельні зали ЗРГ	Суміщене: природне, штучне освітлення	220	0,91
Виробничі приміщення ЗРГ	Суміщене: природне, штучне освітлення	220	0,91
Мийна посуду	Штучне освітлення	220	-
Технічні приміщення	Штучне освітлення	220	-

Штучне освітлення відповідає вимогам яскравості, кольоровості, рівня зорового навантаження. Для охоронного освітлення готельних площадок застосовується освітленість 200 лк, для робочого освітлення 300 лк. Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщенні 150 лк.

В готелі наявні відповідні засоби захисту від шуму та вібрації.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Електробезпека. Все обладнання в готелі має відповідне заземлення та занулення згідно вимог Правил улаштування електроустановок [28].

Інструментальна перевірка стану захисного заземлення (занулення) проводиться не рідше одного разу на рік і після монтажу та ремонту.

Вимірювання опору ізоляції проводити відповідно до Правил НПАОП 40.1-1.01-97.

Для живлення світильників загального освітлення повинна застосовуватися напруга не вище 220 В.

Для живлення окремих ламп слід застосовувати напругу не вище 220 В.

Двері приміщень електроустановок (щитів) бути постійно зачинені.

Пожежна безпека. Приміщення готелю обладнані автоматичною пожежною сигналізацією, переносними вогнегасниками відповідно до вимог пожежної безпеки [29]. Тип та кількість вогнегасників вогнегасників наведені у таблиці 2.13.

Таблиця 2.13

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Вестибюль готелю	В категорія	ВП-5	3
Пожежний пост	В категорія	ВП-5	2
Коридори готелю	В категорія	ВП-5	5
Культурно-дозвільні приміщення	В категорія	ВП-5	3
Фізкультурно-оздоровчі приміщення	В категорія	ВП-5	3
Завантажувальна	В категорія	ВП-5	2
Доготівельний цех	В категорія	ВВК-5	2
Холодний цех	В категорія	ВВК-5	2
Гарячий цех	В категорія	ВВК-5	2
Коридор ресторану	В категорія	ВВК-5	3
Мийна столового посуду	В категорія	ВП-10	2
Мийна кухонного посуду	В категорія	ВП-10	2
Торговельна зала ресторану	В категорія	ВП-5	2
Торговельна кафе	В категорія	ВП-5	3
Вестибюль ресторану	В категорія	ВП-5	2

В приміщеннях наявні шафи для засобів з індивідуального захисту персоналу та гостей готелю. Наявна система автоматичного гасіння пожежі з магістралі міста $d = 300$ мм, що проходить на відстані 60 м від будови. Найменший напор зовнішньої мережі, що гарантується – 36 м.

Евакуація людей. Евакуація персоналу та гостей готелю «Конгрес центр» відповідає вимогам ДСТУ 12.1.004-91 [10].

В готелі «Конгрес центр» передбачені:

- коридор із мінімальної шириною проходу 2 м;
- двері, що відкриваються назовні із мінімальною шириною 0,75 м;
- кількість евакуаційних виходів становить 3 шт. (не включаючи головного входу).

План евакуації готелю «Конгрес центр» представлений на рис. 2.2.

Відстань від віддаленого місця готелю до місця евакуації складає 120 м, що відповідає вимогам.

Цивільний захист. В готелі передбачено використання системи цивільного захисту за вимогами Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні». Начальником цивільного захисту є директор готелю, наявне положення про цивільний захист та відповідні періодичні інструктажі персоналу з цивільного захисту. Посади керівників служб цивільного захисту готелю вказати згідно розробленого штатного розпису.

План заходів з охорони праці. План заходів щодо охорони праці включається до колективного договору. Він охоплює систему заходів щодо доведення умов праці до встановлених норм безпеки, гігієни праці та виробничого середовища:

- проведення атестації робочих місць на їх відповідність нормативним актам про охорону праці;
- забезпечення працівників спеціальним одягом, спеціальним взуттям та іншими засобами індивідуального захисту;
- реалізація заходів щодо усунення безпосереднього контакту працівників із шкідливими речовинами і матеріалами, іншими несприятливими та небезпечними факторами виробництва;
- впровадження систем автоматичного контролю та сигналізації наявності шкідливих і небезпечних виробничих факторів, пристроїв аварійного вимкнення виробничого устаткування та комунікацій у разі виникнення небезпеки для працівників.

План заходів з цивільного захисту включає інструктажі, навчання з ЦЗ та періодичне проведення тренувальних евакуацій.

Нами доведено економічну та гектографічну ефективність проектування конгрес-готелю 3* на 110 місць в Голосіївському районі м. Києва з урахуванням сучасних вимог до розміщення готелю та його функціонального наповнення.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ (REVENUA MANAGEMENT)

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Готель «Конгрес центр» слід заснувати у організаційно-правовій формі ТОВ «Конгрес центр». Назвою фірми буде – ТОВ «Конгрес центр». В табл. 3.1 визначено загальну кількість адміністративних документів щодо реєстрації ТОВ «Конгрес центр».

Таблиця 3.1

План адміністративних документів щодо державної реєстрації ТОВ
«Конгрес центр»

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл	Дата
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в районній державній адміністрації	Київська районна адміністрація	1.10. 2018
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна фіскальна служба м. Київ	10.10. 2018
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності	Київський відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у м. Київ	12.11. 2018
Взяття на облік в Пенсійному фонді	Управління Пенсійного фонду України у м. Київ	16.11. 2018
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Київська виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності	18.11. 2018
Взяття на облік в Центрі зайнятості	Центр зайнятості м. Київ	22.11. 2018
Реєстрація в органах статистики	Управління статистикою м. Київ	24.11. 2018
Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД	55.10.0 Діяльність готелів 55.30.1 Діяльність ресторанів 55.40.0 Діяльність барів	26.11. 2018
Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення	Управління МВС України у м. Київ	10.12. 2018
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	ПАТ КБ «Приватбанк»	16.12. 2018

Установчий капітал готелю «Конгрес центр» станом на 2018 рік буде визначено в розмірі 4100000 грн.

В господарській діяльності ТОВ «Конгрес центр» буде використовувати нормативно-правові акти щодо функціонування готелю, ДСТУ, накази: про роботу готелю, про облікову політику підприємства, посадові інструкції персоналу, трудові книжки персоналу, наказ про інструктажі персоналу, журнали з техніки безпеки персоналу, договори на поставки продукції і побутового обслуговування до готелю.

Для ТОВ «Конгрес центр» на 110 місць слід обрати лінійно-функціональну структуру управління (рисунок 3.1). У таблиці 3.2 наведено ключові переваги і недоліки лінійно-функціональної структури управління готелем ТОВ «Конгрес центр».

Організаційна структура управління готелю «Конгрес центр»



рисунок 3.1

Лінійній структурі управління властива простота, чіткість, узгодженість дій виконавців, оперативність, водночас менша гнучкість в адаптації до мінливого ринку готельних послуг. Кожен керівник має широку повноту влади, проте незначні можливості вирішення проблем, що базуються на глибоких спеціалізованих знаннях.

У досвіді управління лінійна організаційна структура використовується насамперед у малих за розмірами закладах розміщення, що надають основні та незначний обсяг додаткових послуг (однорідний продукт) при відсутності широких зв'язків у кооперації.

Таблиця 3.2

Переваги і недоліки системи управління готелю ТОВ «Конгрес центр»

Переваги	Недоліки
Швидка реакція на розпорядження та вказівки від постановки до виконання	Можливість дублювання управлінського функціоналу
Оперативність у прийнятті управлінських рішень	Вірогідність відсутності гнучкості та подальших ускладнень при вирішенні нових завдань
Рациональне поєднання двох моделей: лінійної та функціональної, що зумовлює більш сталі взаємозв'язки та їх ефективність	Можливість виникнення протиріч між керівниками лінійних та функціональних підрозділів
Висока відповідальність керівництва та лінійних працівників, єдність і чіткість у менеджменті	Внутрішні перепони у єдиній координації діяльності, направленої на впровадження інновацій
Висока професійність спеціалістів функціональних підрозділів	
Зберігається висока ефективність координації процесів, навіть при великій кількості персоналу	

Дана системи управління готелем ТОВ «Конгрес центр» дає змогу якісно і ефективно організувати функціональні бізнес-процеси з урахуванням категорії готелю, його розміщення, розмірів та специфіки функціонування.

3.2. Капітал

Основною метою формування капіталу для готелю «Конгрес центр» є забезпечення фінансування необхідного для здійснення господарської діяльності та подальшого ефективного використання активів.

В готелі «Конгрес центр» виділено два основні підходи до характеристики сутності капіталу, це бухгалтерський та економічний.

За джерелом формування капітал готелю «Конгрес центр» розподіляється на такий, що сформувався з внутрішніх джерел.

Порядок формування капіталу та його розмір. Відповідно до вимог статей № 57 Господарського кодексу України, № 87 Цивільного кодексу України та № 4 Закону України «Про господарські товариства», приймаючи рішення про створення товариства з обмеженою відповідальністю, його засновники зобов'язані зареєструвати установчі документи. У статуті зазначається розмір, склад та порядок формування статутного капіталу, а також відомості про склад учасників, їх частки та порядок внесення активів у господарську діяльність готелю «Конгрес центр». Відсутність в установчих документах вище наведеної інформації є підставою для відмови реєстрації господарського товариства.

Статутний капітал товариства з обмеженою відповідальністю «Конгрес центр» складається з вартості вкладів його учасників. Відповідно до статутного капіталу визначається мінімальний розмір майна товариства, який гарантує інтереси його кредиторів. Розмір статутного капіталу товариства не може бути меншим розміру, встановленого законом.

Визначимо загальну потребу стосовно капіталу для готелю ТОВ «Конгрес центр».

Капітал на будівництво = 176900 тис. грн.

Капітал на машини і обладнання = 22000 тис. грн.

Капітал на інші статті = 2998 тис. грн.

Всього капіталу = 201898 тис. грн.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Визначимо специфіку завантаження готелю «Конгрес центр» залежно від сезону і вподобань гостей.

Обґрунтування обсягу реалізації послуг, Q_{nl} , людино-днів, з тимчасового розміщення закладу, що проектується, на плановий рік здійснюється методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності (ПС) окремих типів і категорій номерів засобу розміщення та планового коефіцієнта його завантаженості (0,6-0,8) за формулою 3.3 [57]:

$$ПС = \sum_{i=1}^n H_i * M_i * D \quad (3.3)$$

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

$$Q_{пл} = PC * K_{з.і.} \quad (3.4)$$

де $K_{з.і.}$ – коефіцієнт завантаження номерів i -го типу і категорії, од.

Планування обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік на 110 гостей наведено у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Обсяг реалізації послуг з розміщення на 110 гостей в готелі ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік

Категорія і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг (<i>Q_{пл}</i>), людино/діб			
			міжсе- зоння	висо- кий сезон	сезон	міжсе- зоння	висо- кий сезон	сезон	міжсе- зоння	високий сезон	сезон	Разом
<i>Вища категорія:</i>												
Апартамент	1	2	115	130	120	0,75	0,82	0,79	172,5	213,2	189,6	575,3
Люкс	5	10	115	130	120	0,75	0,82	0,79	862,5	1066	948	2876,5
<i>Перша категорія:</i>												
Номер одномісний	8	8	115	130	120	0,75	0,82	0,79	690	852,8	758,4	2301,2
Номер двомісний	45	90	115	130	120	0,75	0,82	0,79	7762, 5	9594	8532	25888,5
Разом	59	110							9487, 5	11726	10428	31641,5

Отже, готель ТОВ «Конгрес центр» планує реалізувати 31642 людино-днів послуг для гостей в 2019 році.

При плануванні обсягу послуг з ресторанного харчування приймаємо:

- 100% ресторанне обслуговування сніданків за типом «шведського столу»;
- ресторанне обслуговування протягом дня за меню вільного вибору;
- ресторанне обслуговування святкових заходів.

Таблиця 3.9

Кількість замовлених харчування в готелі ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-днів	9488	11726	10428	31642
2. Планова структура замовлених послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки	100	100	100	
2.2. Меню вільного вибору	75	85	82	
2.3. Святкові заходи	12	35	35	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)				
3.1. Сніданки	9488	11726	10428	31642
3.2. Меню вільного вибору	7116	9967	8551	25634
3.3. Святкові заходи	1139	4104	3650	8892
Всього	17743	25797	22629	66168

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Проведемо проектування доходів і витрат ТОВ «Конгрес центр» в 2019 році. Основним джерелом отримання доходів готелю ТОВ «Конгрес центр» є доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення, які розраховують за формулою:

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

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

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;

Kz_i – коефіцієнт завантаження номерів i -ї категорії.

Плановий дохід від реалізації послуг в 2019 році з тимчасового розміщення гостей у готелі ТОВ «Конгрес центр» розраховано у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі
ТОВ «Конгрес центр»

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (Опл), людино/діб				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11=8+9+10
<i>Вища категорія:</i>											
Апартамент	173	213	190	575	1500	1750	1700	259,5	372,7	323	955,25
Люкс	863	1066	948	2877	950	1250	980	819,8	1332,5	929,0	3081,39
<i>Перша категорія:</i>											
Номер одномісний	690	853	758	2301	460	500	490	317,4	426,5	371,4	1115,32
Номер двомісний	7763	9594	8532	25889	460	750	650	3570,98	7195,5	5545,8	16312,28
Разом	9488	11726	10428	31642				4967,73	9327,25	7169,26	21464,24

Планові доходи від розміщення в готелі ТОВ «Конгрес центр» за 2019 рік складуть 21,46424 млн. грн. Документальне оформлення реалізації готельних послуг залежить від форми надання цих послуг і форми розрахунків. Документальне оформлення таких доходів ведуть у звичайному порядку, передбаченому для підприємств громадського харчування та роздрібної торгівлі.

Розрахунок обсягу доходів від харчування в готелі ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік приведений у таблиці 3.11.

Загальні доходи від харчування в готелі ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік складуть 13116,5 тис. грн

Таблиця 3.11

**Обсяг доходів від реалізації продукції харчування в готелі ТОВ
«Конгрес центр» на 2019 рік**

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки	9488	11726	10428	31642
1.2. Меню вільного вибору	7116	9967	8551	25634
1.3. Святкові заходи	1139	4104	3650	8892
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Сніданки	55	55	55	x
2.2. Меню вільного вибору	255	295	275	x
2.3. Святкові заходи	355	555	435	x
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки (входить у вартість номера)	521,84	644,93	573,54	1740,31
3.2. Меню вільного вибору	1814,58	2940,265	2351,525	7106,37
3.3. Святкові заходи	404,345	2277,72	1587,75	4269,815
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	2740,765	5862,915	4512,815	13116,5

Заключний етап обґрунтування операційних доходів готелю ТОВ «Конгрес центр» це узагальнення отриманих результатів розрахунку в таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Обсяг операційних доходів готелю ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	4967,73	9327,25	7169,26	21464,24
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	2740,765	5862,915	4512,815	13116,5
Разом: основні операційні доходи готелю, тис. грн	7708,495	15190,17	11682,08	34580,74
3. Інші операційні доходи, тис. грн	3500	4500	3900	11900
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	11208,5	19690,17	15582,08	46480,74

Загальні доходи готелю ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік заплановано на рівні 46,48 млн. грн.

Оплата праці

Визначимо механізм оплати праці та мотивації в базовому готелі.

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

де Q_p – об'ємні параметри об'єкта обслуговування; $H_{обс}$ – норма обслуговування; $K_{зам}$ – коефіцієнт заміщення.

Чисельність працівників розраховується методом техніко-економічних розрахунків. Порядок розрахунку передбачає визначення ($Ч_n$) та середньооблікової чисельності працівників ($Ч_{с.н}$) за формулами:

$$Ч_n = P_m * (Г_m + Г_{нзо}) / КФЧ_n \quad (3.2)$$

де P_m – кількість робочих місць певної професії;

$Г_m$ – час роботи закладу упродовж тижня відповідно до встановленого графіка роботи, год; $Г_{нзо}$ – час, необхідний для підготовчих та завершальних операцій на тиждень, год; $КФЧ_n$ – фонд робочого часу працівника на тиждень, год.

Розрахунок кількості покоївок у готелі ТОВ «Конгрес центр» на 59 номерів, наведено у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Чисельність покоївок у готелі ТОВ «Конгрес центр» на 59 номерів

Категорія і місткість номерів	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
А	1	2	3 = 1:2	4	5 = 3+4	6 = 5* $K_{зам}$
<i>Вища категорія:</i>						
Апартамент	1	3	0,3	0,45	0,75	1
Люкс	5	4,5	1,11	0,55	1,66	1
<i>Перша категорія:</i>						
Номер одномісний	8	7,0	1,14	1	2,14	3
Номер двомісний	45	10	4,5	1,5	6	7
Разом	59		x	x		12

Середня кількість покоївок у готелі ТОВ «Конгрес центр» складає 12 осіб. Посадова структура щодо штатного розпису готелю ТОВ «Конгрес центр» наведено в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Посадова структура щодо штатного розпису готелю ТОВ «Конгрес центр»

Посада	Код професії за ДК 003:2010	Кількість, осіб
Адміністративно-управлінська служба		5
Генеральний директор	1210.1	1
Заступник директора	1210.1	1
Секретар керівника	3431	1
Головний інженер	1221.2	1
Головний бухгалтер	1231	1
Служба організації приймання та розміщення		4
Черговий адміністратор	4222	2
Агент з бронювання	3415	1
Комірник камери схову	9411	1
Служба хаускіпінг		15
Старша покоївка	5142	1
Покоївка	5142	12
Прибиральник службових приміщень	9132	2
Ремонтна служба		1
Начальник відділу	1221.2	1
Служба постачання		1
Завідувач складу	1226.2	1
Ресторанне господарство		
Виробничий персонал		9
Завідувач виробництвом	1225	1
Кухар	5122	6
Мийник посуду	8221	2
Обслуговуючий персонал		11
Адміністратор	4222	1
Офіціант	5123	8
Бармен	5123	2
Служба організації додаткових послуг		2
Адміністратор конференц-залу	4222	1
Працівник бізнес-центру	4222	1
Допоміжний персонал		3
Прибиральник території	9132	1
Працівник пральні	9132	2
Разом		51

Фонд заробітної плати готелю ТОВ «Конгрес центр» у розрахунку на місяць складає 400000 грн. Планування преміальної складової фонду оплати праці готелю «Конгрес центр» на 2019 рік наведено в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Планування складової частини оплати праці в готелі ТОВ «Конгрес центр»
на 2019 рік

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал готелю	50000	25	12500
Основний персонал готелю	270000	25	67500
Допоміжний персонал готелю	80000	25	20000
Разом	400000		100000

Тарифна система оплата праці являє собою сукупність нормативів, за допомогою яких диференціюється та регулюється рівень заробітної праці різних груп і категорій працюючих, в залежності від кваліфікаційного рівня.

Розрахунок планового ФОП готелю ТОВ «Конгрес центр» наведено у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Розрахунок ФОП у готелі ТОВ «Конгрес центр»

Показники	ФОП, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	400
Місячний фонд додаткової заробітної плати	100
Разом місячний ФОП	500
Річний фонд основної заробітної плати	4800
Річний фонд додаткової заробітної плати	1200
Разом річний фонд оплати праці	6000

Річний ФОП у готелі ТОВ «Конгрес центр» становить 6000 тис. грн. При цьому план з праці готелю «Конгрес центр» на 2019 рік наведено в (94ац.94. 3.7).

Таблиця 3.7

План з праці готелю ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік

Показники	У розрахунку на плановий рік
Планова чисельність працівників, усього	51
• у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
• основний операційний персонал, осіб	43
допоміжний персонал, осіб	3
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	4800
• у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	650
• основний операційний персонал, тис.грн.	3800
• допоміжний персонал, тис.грн.	150
Фонд додаткової заробітної плати	1200
Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.	6000
Структура фонду оплати праці:	
• основна заробітна плата в готелі, %	75
• додаткова заробітна плата в готелі, %	25

Річний ФОП в готелі «Конгрес центр» становить 6000 тис. грн. на 2019 плановий рік.

Поточні витрати

Проведемо поточне планування витрат готелю «Конгрес центр» на 2019 рік. План потреби в сировині та товарах ресторані при готелі ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік наведено в таблиці 3.13.

Стаття 2. Витрати на оплату праці: розраховані у таблиці 3.7 та склали 6000 тис. грн. (ФОП).

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок (ЄСВ) - встановлено ставку ЄСВ в розмірі 22% загального фонду оплати праці, тобто $6000 * 22\% = 1320$ тис. грн

Таблиця 3.13

План потреби в сировині ресторану при готелі ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік

Сировина та продукти	Потреба продуктів для виготовлення власної продукції (на рік)	Покупні товари	Всього	Роздрібна ціна за 1 кг, грн.	Вартість, тис. грн.
М'ясо	6030		6030	130,00	783,900
Птиця	2800,005		2800,005	110,00	308,001
Субпродукти	640,005		640,005	55,00	35,200
Риба	4740		4740	170,00	805,800
Морепродукти	945		945	220,00	207,900
Гастрономія м'ясна та рибна	1488		1488	240,00	357,120
Молочні продукти	6259,995		6259,995	25,00	156,500
Сири	1170		1170	130,00	152,100
Кисломолочні продукти	2007,495		2007,495	50,00	100,375
Овочі	9497,505		9497,505	15,00	142,463
Фрукти	3285		3285	26,00	85,410
Консерви	332,505		332,505	30,00	9,975
Чай	240		240	300,00	72,000
Кава	262,5		262,5	450,00	118,125
Олія соняшникова	430,005		430,005	32,00	13,760
Крупи	1872,495		1872,495	28,00	52,430
Макаронні вироби	1095		1095	25,00	27,375
Соки		3450	3450	18,00	62,100
Мінеральна та солодка вода		5400	5400	14,00	75,600
Алкогольні напої		8850	8850	70,00	619,500
Кондитерські вироби		3832,5	3832,5	12,00	45,990
Хліб		4650	4650	9,00	41,850
Всього					4273,473

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів і нематеріальних активів – розраховані у таблиці 3.8 та складають 8,54 млн. грн.

Стаття 5. Витрати на ресурсне забезпечення готелю ТОВ «Конгрес центр» в 2019 році наведено в таблиці 3.14.

**Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення готелю ТОВ «Конгрес
центр» в 2019 році**

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергії	58264,95	1,63	94,97
Опалення	257,3625	1416,9	364,66
Вода, у тому числі			0,00
- холодна	9099,938	14,6	132,86
- гаряча	4740,75	83,1	393,96
Разом			986,44

Відрахування до ремонтного фонду – 200 тис. грн. Разом по статті – 1186,44 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу готелю ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік здійснюється у таблиці 3.15

Таблиця 3.15

Сума зносу спеціального одягу готелю ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік

Група робітників готелю	Кількість робітників за штатним розкладом готелю, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал готелю	7	1	1250	8,75
Оперативно-виробничий персонал готелю	114	2	550	125,4
Разом				134,15

Сума зносу спеціального одягу готелю ТОВ «Конгрес центр» на рік складе 134,15 тис. грн.

Сума зносу інвентарю в готелі ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік визначається у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Сума зносу інвентарю, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю «Конгрес центр» на 2019 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Постільний набір 1-спальний	110	2	220	705	155,1
Постільний набір 2-спальний	110	2	220	855	188,1
Рушники великі	110	2	220	285	62,7
Рушники маленькі	110	2	220	105	23,1
Технічне устаткування конференц-залу	110	2	220	215	47,3
Заклади ресторанного господарства					
Порцеляновий та фарфоровий посуд	110	2	220	35	7,7
Столові набори	110	2	220	28	6,16
Скляний посуд	110	2	220	34	7,48
Металеві набори	110	2	220	40	8,8
Столова білизна	110	2	220	180	39,6
Разом					546,04

Разом витрати за статтею 6 в готелі ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік становлять $546,04 + 134,15 = 680,19$ тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду відсутні.

Стаття 8. Податки, збори та інші обов'язкові платежі, що входять до собівартості послуг, в тому числі:

- витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності в готелі ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік – 10,0 тис. грн.
- плата за землю в готелі ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік – 250 тис. грн.
- збір за провадження торговельної діяльності та діяльності з надання платних послуг в готелі ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік – 1 тис. грн..
- витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності в готелі ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік – 1 тис. грн.

Разом по статті в готелі ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік становитиме 262 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування в готелі ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік будуть відсутні.

Стаття 10. Витрати на охорону готелю в готелі ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік =20 тис. грн.

Стаття 11. Витрати матеріалів підрозділів рекреаційних послуг, в готелі ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік приймають 200 грн на кожного гостя, тобто $200 \cdot 110 = 22$ тис. грн.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати: у підприємстві будуть виділені кошти на організацію музично-розважальних заходів в сумі 50 тис. грн. на рік.

Стаття 13. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного збитку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару =80 тис. грн.

Стаття 14. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю відсутні.

Зазначені кошториси та розрахунки покладають в основу поточних витрат діяльності готелю ТОВ «Конгрес центр» (табл. 3.17). Поточні витрати діяльності поділено на умовно-постійні та умовно-змінні.

Зведений кошторис операційних витрат готелю ТОВ «Конгрес центр» на
2019 рік

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1.	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	4273,473	ЗВ
2.	Витрати на оплату праці	6000	ЗВ
3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1320	ЗВ
4.	Амортизаційні відрахування	8540	ПВ
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	1186,44	ЗВ
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	680,19	ПВ
7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0	ПВ
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	262	ПВ
9.	Витрати на транспортування	0	ЗВ
10.	Витрати на охорону	20	ПВ
11.	Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	22	ЗВ
12.	Інші адміністративно-управлінські витрати	50	ЗВ
13.	Інші поточні витрати діяльності	80	ПВ
14.	Фінансові витрати	0	ПВ
	Разом поточні витрати	22434,1	
	• умовно-змінні	12851,91	
	• умовно-постійні	9582,19	

Поточні витрати проектового готелю «Конгрес центр» на 110 місць склали 22434,1 тис. грн., при цьому умовно-змінні витрати становлять 12851,91 тис. грн., а умовно-постійні – 9582,19 тис. грн.

Прибутки

Визначимо показники прибутку готелю ТОВ «Конгрес центр» в 2019 році. Характеризуючи надлишок над витратами ресурсів, прибуток є метою підприємницької діяльності та основним її економічним показником.

Розрахунки маржинального прибутку готелю ТОВ «Конгрес центр» в 2019 році узагальнюють у таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

Маржинальний прибуток готелю ТОВ «Конгрес центр» на 2019 рік

Показник	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	46480,74
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	21464,24
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	13116,5
1.3. Інші операційні доходи	11900
2. Податок на додану вартість	7746,79
3. Чистий дохід	38733,95
4. Умовно-змінні витрати	12851,91
5. Маржинальний прибуток	25882,04
6. Постійні витрати	9582,19
7. Прибуток (збиток)	16299,85

Отже, плановий прибуток готелю ТОВ «Конгрес центр» в 2019 році складе 16299,85 тис. грн.

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Проводимо розрахунок основних показників діяльності готелю ТОВ «Конгрес центр» на подальші 10 років. Для проектного готелю темп росту товарообігу прогнозується у обсязі 20% річних. Планові показники діяльності готелю ТОВ «Конгрес центр» на перші десять років подано у таблиці 3.19.

Таблиця 3.19

Основні результати діяльності готелю ТОВ «Конгрес центр» на перші 10 років

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн.	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн.	Чистий прибуток, тис. грн.
	Тис. грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис. грн.	Рівень змінних витрат, %			
1-й	38734	10	12851,9	57,3	9582,19	16299,85	13365,88
2-й	42607,35	10	14137,1	57,3	9582,19	18888,05	15488,2
3-й	46868,08	10	15550,81	57,3	9582,19	21735,08	17822,76
4-й	51554,89	10	17105,89	57,3	9582,19	24866,81	20390,78
5-й	56710,38	10	18816,48	57,3	9582,19	28311,7	23215,6
6-й	62381,41	10	20698,13	57,3	9582,19	32101,09	26322,9
7-й	68619,56	10	22767,94	57,3	9582,19	36269,42	29740,93
8-й	75481,51	10	25044,74	57,3	9582,19	40854,58	33500,76
9-й	83029,66	10	27549,21	57,3	9582,19	45898,26	37636,57
10-й	91332,63	10	30304,13	57,3	9582,19	51446,31	42185,97
Разом	617319	x			95821,9	316671	259670

Загальний чистий прибуток фірми за 10 років складе 259,670 млн. грн.

Чистий приведений дохід розраховують за формулою:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.6)$$

де ЧПД – чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

IB – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

t – тривалість розрахункового періоду;

n – кількість років загального розрахункового періоду t .

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом готелю
«Конгрес центр», тис. грн.

Роки	Капітальні інвестиційні витрати за проектом	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід
0-й	201898,00		-201898	-201898	-201898
1-й		13365,9	-188532,1	12150,8	-189747,2
2-й		15488,2	-173043,9	12800,17	-176947
3-й		17822,8	-155221,2	13390,5	-163556,5
4-й		20390,8	-134830,4	13927,18	-149629,4
5-й		23215,6	-111614,8	14415,06	-135214,3
6-й		26322,9	-85291,88	14858,59	-120355,7
7-й		29740,9	-55550,95	15261,8	-105093,9
8-й		33500,8	-22050,19	15628,35	-89465,55
9-й		37636,6	15586,38	15961,58	-73503,97
10-й		42186	57772,35	16264,52	-57239,45
Разом		259670,4		144658,5	

$$TO = 201898,00 / (144658,5 / 10) = 14 \text{ років.}$$

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

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{KGP_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.7)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

KGP – кумулятивний грошовий потік.

$$ID = 144658,5 / 201898,00 = 0,72$$

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 14 років.

Отже, у розробленому проекті готелю ТОВ «Конгрес центр» на 110 місць закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Даний проект реалізації готелю ТОВ «Конгрес центр» дозволяє створити конкурентоспроможний готельний заклад і може бути прийнятий до впровадження.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Отже, в даний час спостерігається активний приріст потреби в готельних послугах за спрямуванням в проведенні конгресів, а наявна готельна інфраструктура повною мірою не забезпечує повне та якісне обслуговування відповідного сегменту готельного ринку. Тому обґрунтовано поняття та напрямки розвитку функціонування конгрес-готелів.

Сучасніші тенденції розвитку готельного господарства розкривають нові можливості використання простору. Вітальню-хол нерідко вирішують у вигляді критого дворику-саду, навколо якого групуються різні приміщення для проживаючих; барний зал для сніданків (розрахований на обслуговування 25% гостей готелю) і обідній зал (на 50 проживаючих), кафе-ресторан (найчастіше з окремим входом).

Узагальнення особливостей проектування та функціонування конгрес-готелів в Україні дозволило виявити наступні особливості: конгрес-готелі розміщуються в великих містах; вони зазвичай мають 4-5 зірки; в кожному готелі наявний значний конгрес-центр (конгрес-зал) з відповідною інфраструктурою та технікою; готелі надають додаткові послуги з харчування та транспортування для груп туристів, які беруть участь у конгресах. В роботі нами буде обґрунтовано побудову конгрес-готелю 3* на 110 місць в Голосіївському районі м. Києва.

Встановлено, що ключові особливості для функціонування конгрес-готелів є: зосередженість у ділових центрах; географічне розташування конгрес-готелів тяжіє до центру міста з добре розвинутою інфраструктурою та транспортними розв'язками; гості, що обирають даний тип готелю переважно бізнес партнерів, ділових людей, що приїхали до міста у справах.

Для зручності туристів в готелі будуть спроектовані ресторан, бар, басейн, конференц-зал на 100 місць, при цьому загальна місткість готелю буде складати 110 місць. Місією даного готелю «Конгрес центр» є надання клієнтам якісних послуг з тимчасового розміщення та послуг конгрес-

центру. Для готелю запропоновано блочний спосіб організації номерів та групи приміщень в класичному стилі.

Пропозиції щодо розвитку конгрес-готелів:

1. З метою оптимальної організації ринку ділового туризму і його координації необхідне створення спеціалізованої керуючої структури у вигляді місцевої туристичної адміністрації. До завдань координаційного центру має увійти формування концепції розвитку і вдосконалення бізнес-туризму, в тому числі в рамках регіональних цільових програм соціально-економічного розвитку.

2. Необхідною умовою розвитку бізнес туризму в регіоні є формування сучасної маркетингової стратегії просування образу регіону, як центру ділового туризму, що включає розробку і реалізацію рекламно-інформаційних програм про регіон; проведення регулярних кампаній в засобах масової інформації; організації та проведення міжнародних туристичних виставок; підтримки офіційного Інтернет - порталу конгрес-туризму; організації мережі інформаційних центрів.

3. З метою грамотного просування дестинацій ділового туризму і PR по формуванню позитивного образу регіону не обходимо формування статистики ділового туризму, що відповідає міжнародним вимогам в рамках рішень Статистичної комісії ООН.

4. Найважливішим завданням є будівництво спеціалізованих готелів, з інфраструктурою, що задовольняє потреби ділового туриста, технічним оснащенням.

5. Найважливішим напрямком розвитку регіону повинна стати розробка програми підтримки перспективних прикладних досліджень в області ділового туризму в рамках коштів, що виділяються на ці цілі федеральному органу виконавчої влади в сфері туризму.

Нами доведено економічну та гектографічну ефективність проектування конгрес-готелю 3* на 110 місць в Голосіївському районі м. Києва з урахуванням сучасних вимог до розміщення готелю та його функціонального наповнення.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Законодавство України про охорону праці: зб. Норм. Док.: у 3 т. – К.: Основа, 2006.
2. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.94 № 4004-XII.
3. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2.
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
6. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
7. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
8. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення».
9. ВСН 01-89. «Підприємства по обслуговуванню автомобілів»
10. ГОСТ 12.1.004-91. «Пожежна безпека. Основні положення».
11. ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
12. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
13. ДБН В.1.1-7-2002. «Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва».
14. ДБН В.2.2.-11-99. «Громадські будинки та споруди».
15. ДБН В.2.2-15-2005. «Житлові будинки. Основні положення».
16. ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі».
17. ДБН В.2.2-25:2009. «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства».
18. ДБН В.2.2-9-99. «Громадські будинки і споруди. Основні положення».

19. ДБН В.2.3-15:2007. «Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів»
20. ДБН В.2.5-64:2012. «Внутрішній водопровід та каналізація».
21. ДСН 3.3.6.037-99. «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку».
22. ДСН 3.3.6.042-99. «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень».
23. ДСТУ 30523-97. «Послуги громадського харчування».
24. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
25. ДСТУ 4269:2003. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
26. ДСТУ 4269:2003. «Вимоги до готелів усіх категорій».
27. ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
28. НПАОП 40.1-1.21-97. «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів».
29. СниП 2.01.02-85. «Протипожежні норми».
30. СниП 2.04.05-91 «Опалення, вентиляція та кондиціонування».
31. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. Посіб. / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К.: Знання України, 2002. – 358 с.
32. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч.посіб.-2016.
33. Завідна Л.Д. Готельний бізнес : стратегії розвитку : монографія / Л.Д. Завідна. – К. : Київ. 108ац.. Торг.-екон. Ун-т, 2017. – 600 с.
34. Інновінг в туризмі: монографія / Мельниченко С.В., Бойко М.Г., Ведмідь Н.І., Ткаченко Т.І., Михайліченко Г.І., Босовська М.В, та 108ац. – К. : КНТЕУ, 2016.
35. Кожухівська Р. Б. Туризм в Україні: стан, фактори та перспектива розвитку / Р. Б. Кожухівська // Всеукраїнський науково-виробничий журнал «Інноваційна економіка».— 2012.— №3(29). – С. 43-49.

36. Коцупатрий М.М. Облік і звітність в оподаткуванні у схемах і таблицях: навч. Посіб. Для студ. Напрямку підготовки 6.030509 «Облік і аудит» / М.М.Коцупатрий, С. І. Ковач, К. В. Безверхий. – К.: КНЕУ, 2015. – 196 с.
37. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. Посіб. / Г.Я. Круль. – К.: Центр учб. Л-ри, 2011. – 368 с.
38. Крушинська А.В. Оцінка інвестиційної привабливості готельного господарства / А.В. Крушинська / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.nbuv.gov.ua/portal.
39. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. Посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
40. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – 2-ге вид., перероб. Та доп. – К.: Центр учб. Л-ри, 2012. – 472 с.
41. Маркетинг у галузях і сферах діяльності [текст]: навч. Посіб. / за 109ац.. І.М. Буднікевич. – К.: Центр учб. Л-ри, 2013. – 536 с.
42. Марцин Т.О. Проблеми та перспективи розвитку готельного господарства в Україні [Електронний ресурс]. – / Т. О. Марцин, Т. В. Бурак – Режим доступу: <http://tour.husyatyn.te.ua>
43. Михайліченко Г.І. Інноваційний розвиток туризму: монографія/ Г.І.Михайліченко. –К.: Київ. 109ац.. Торг.-екон. Ун-т, 2012. –608 с
44. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навч.посіб.-К.: В-во Ліра-К, 2016.
45. Моргулець О.Б. Менеджмент у сфері послуг: навч. Посіб. / О.Б. Моргулець. – К.: Центр учб. Л-ри, 2012. – 384 с.
46. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за 109ац.. Н.О. П'ятницької. – 2-ге вид., перероб. Та доп. – К.: Центр учб. Л-ри, 2011. – 584 с.
47. Проектування готелів/ А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, Т.І.Ткаченко, І.Ю. Антонюк та 109ац./ за 109ац.. А.А. Мазаракі/ навчальний посібник для студентів ВНЗ. – К.: Київ. 109ац.. Торг.- екон. Ун-т, 2012. – 385 с.

48. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. – 432 с.
49. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. Посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: 110ац.
50. Сучасні концепції, передумови та перспективи розвитку підприємств України (управлінський аспект) : монографія; за заг. 110ац.. К.Ф. Ковальчука. – Донецьк : ЛАНДОН-XXI, 2012. – 342 с.
51. Тимошенко З.І. Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу /З.І. Тимошенко, Г.Б. Мунін, В.П. Дишлевий. – К.: Вид-во Європ. Ун-ту, 2007.- 246 с.
52. Ткаченко Т.І., Мельниченко С.В., Босовська М.В., Полтавська О.В. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика : монографія / Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, М.В. Босовська М.В., О.В. Полтавська. – К. : Київ. 110ац.. Торг.-екон. Ун-т, 2012. – 798 с
53. Ткаченко Т.И., Мельниченко С.В., Босовская М.В. Фундаментальные и 110ац.110110дне основы эффективности государственного управления : Коллективная моногр. – Тула: Тульский филиал РАНХиГС, 2013. – 445 с.
54. Туристські дестинації (теорія управління, бренд) : монографія / Т.І. Ткаченко, С.В.Мельниченко, М.Г. Бойко, Г.І. Михайліченко, Н.І. Ведмідь [та 110ац.] ; за заг. 110ац.. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. 110ац.. Торг.-екон. Ун-т, 2013. – 347 с.
55. Управління бізнес-процесами в туризмі. Монографія / С.В. Мельниченко, К.А. Шесенкова. – К.: - КНТЕУ – 256 с
56. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : практикум / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань ; за 110ац.. Д-ра екон. Наук, 110ац.110. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. 110ац.. Торг.-екон. Ун-т, 2012. – 264 с.
57. HoReCa. Готелі: навч. Посіб./А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко; за 110ац.. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. 110ац.. Торг.-екон. Ун-т, 2016. – 348 с

58. Визначення анімації в туризмі та гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://poznayka.org/s49510t1.html>
59. Історія Умані [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://04744.info/istoriya-umani/item/351-istoriya-umani>
60. Модерн [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.azh.com.ua/i/fine-art-xx/the-modern-style>
61. Обладнання для клінінгу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://megaspectr.net/ua/Cleaningequipmentua>
62. Організація туристичних подорожей: електронний підручник – К.: ЦІТ КНТЕУ, 2015. – 392с.
63. Особливості та перспективи розвитку готельного бізнесу в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2016/1/2.pdf>
64. Офіційний сайт Державної служби статистики України. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
65. Томаля Т.С. Управління якістю в готельно-ресторанному бізнесі /Т.С. Томаля, Я. І. Щипанова. // Економіка. Управління. Інновації. – 2014. – № 2. – С. 32 – 38.

ДОДАТКИ

Додаток А Стаття

Додаток А
Стаття

Додаток А
Стаття

Додаток А
Стаття

Додаток Б

Денна виробнича програма ресторану і бару в готелі «Конгрес центр»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість порцій, шт
Фірмові страви		
Печінка куряча під вишневим соусом	200	5
Свинина на кістці з цитрусовим соусом	250	5
Стейк із телятини з овочами	300	5
Біфштекс по-римськи	250	5
Морський окунь з рисом з овочами	200	20
Супи		
Овочевий	250	5
Рисовий	250	5
Український	250	5
Класичний	250	5
Основні страви		
Філе судака	160/50	10
Обсмажене філе форелі	220	20
Стейк з сьомги-гриль з печерицями	170/40	10
Філе лосося на шпінаті з голландським соусом	200/30	10
Асорті з запеченого лосося і судака, обсмажених у вині мідій, морських гребінців, тигрових креветок, кальмарів, смажених цукіні і моркви	230	20
Стейк з яловичини на грилі (подається з овочами гриль)	170/60	10
Медальйони з свинини у беконі	180	10
Яловича печінка смажена з цибулею, перцем та помідорами	200	10
Паста «Карбонара»	200	10
Тальятелле з курячим філе	200	10
Гарніри		
Картопля смажена по-домашньому	210	10
Картопля фрі	210	10
Овочі-гриль	40/50/50/50	10
Рис із спаржевою квасолею	230	10
Солодкі страви		
Млинці з яблуками та бананом	100/20	10
Яблучний струдель з родзинками	110	10
Шоколадний фондан з родзинками	100	10
Тірамісу	100	10
Гарячі напої		
Кава		
Кава еспreso	30	20
Кава по-американськи	200	20
Капучино	160	15
<i>Продовження таблиці</i>		
Кава Латте	160	15
Чай		
«Лісовий»	400	10

«Класичний»	400	10
Зелений чай з жасмином	400	10
Шипшина	400	10
Ромашка	400	5
Улун-чай	400	5
Жовтий чай	400	5
Фірмовий чай	400	5
Холодні напої		
Фреші		
Апельсиновий	200	15
Яблучний	200	15
Морквяний	200	10
Ананасовий	200	10
Безалкогольні напої		
Лимонад	250	5
Морс із чорної смородини і ягід	250	5
Мінеральна вода «Боржомі»	330	30
Кока-кола, фанта, спрайт	500	10
Сік «Сандора» в асортименті	200	10

Додаток В

ЗАТВЕРДЖУЮ

«Конгрес центр» директор

(посада інвестора)

Сініцина А.

(підпис) (ПІБ)

30.11. 2019 р.

Завдання на проектування**Готель «Конгрес центр»**

(тип, назва проектуваного закладу)

вул. Степана Бендери, 4, м. Київ

(повна поштова адреса закладу)

Підстава для проектування	Дозвіл Київської міської ради в Київській й області (форма №7)
Вид будівництва	Нове будівництво
Дані про інвестора	«Конгрес центр» ліц. № 2111 від 07.09.2018
Дані про замовника	«Конгрес центр» ліц. № 2111 від 07.09.2018
Джерело фінансування	Активи СП «Конгрес центр»
Необхідність розрахунків ефективності інвестицій	Визначити показники рентабельності готелю та термін окупності інвестицій
Дані про генерального проектувальника	ТОВ «Нева» ліц. № 030146 від 22.09.2012 р.
Дані про генерального підрядника	ПрАТ «Сігма» ліц. № 030595 від 23.11.2014 р.
Стадійність проектування з визначенням затверджувальної стадії	Дві стадії: ЕП (ескізний проект) – затверджувальна; Д (робоча документація)
Інженерні вишукування	Зам. №21111
Вихідні дані про особливі умови будівництва (сейсмічність, група складності умов будівництва на просадочних ґрунтах, підроблювані та підтоплювані території тощо)	відсутні
Основні архітектурно-планувальні вимоги та характеристики запроєктованого об'єкта	АПЗ №21111 від 07.09.2018 р.
Черговість проектування та будівництва, необхідність виділення пускових комплексів	В одну чергу
Вказівки про необхідність:	
➤ розроблення окремих проектних рішень у декількох варіантах і на конкурсних засадах;	Відсутні
➤ попередніх погоджень проектних рішень із зацікавленими відомствами;	Відсутні
➤ виконання науково-дослідних та дослідно-експериментальних робіт у процесі проектування і будівництва;	Відсутні
➤ технічного захисту інформації	Згідно із Законом України «Про авторське право»
Дані про вид палива та попередні погодження щодо його використання,	Відсутні

якщо передбачається власне теплопостачання	
Потужність або характеристика об'єкта, виробнича програма	Житловий корпус на 70 місць, оздоровчий комплекс, заклад харчування у складі ресторану на 50 місць, бар на 20 місць
Вимоги до інженерного захисту територій і об'єктів	Передбачити систему пожежної та охоронної сигналізації
Основні вимоги щодо інвестиційних намірів	Оплата проектних робіт здійснюватиметься за трьома етапами: 50% – авансовий платіж, 40% – після затвердження проектною документації; 10% – після здачі об'єкта в експлуатацію
Вимоги щодо розроблення розділу «Оцінка впливів на навколишнє середовище»	Відсутні
Вимоги до режиму безпеки та охорони праці	Відповідно до вимог чинного законодавства
Вимоги до розроблення спеціальних заходів	Відсутні
Призначення нежитлових поверхів	Розміщення вентиляційних камер
Перелік будинків і споруд, що проектується у складі комплексу	Відсутні
Необхідність підготовки ТУ на стадіях ЕП, ТЕО (ТЕР), якщо такі стадії передбачені	Житловий корпус на 70 місць, оздоровчий комплекс, заклад харчування у складі ресторану на 50 місць, бар на 20 місць

Замовник

Директор «Конгрес центр»

посада, найменування юридичної (фізичної) особи

Сініцина А.

(підпис) (ПІБ)

1.10. 2018 р.

Погоджено

ТОВ «Конгрес центр»

проектувальник, заступник начальника

Іванов І.

(підпис) (ПІБ)

1.10. 2018 р.

Погоджено

ПрАТ «Омега»

проектувальник, головний інженер

Петров П.П.

(підпис) (ПІБ)

1.10. 2018 р.

Додаток Г

ПОГОДЖЕНО

м.п. Київська міська рада
голова, Петренченко І.І.
1.09.2018

(орган місцевого самоврядування, посада,
 ініціали, прізвище керівника, дата)

Заява про наміри

1. Інвестор (замовник):

«Конгрес центр» ліц. № 2111 вул. Степана Бендери, 4, м. Київ

2. Місце розташування майданчика (трас) будівництва (варіанти):

вул. Степана Бендери, 4, м. Київ

3. Характеристика діяльності об'єкта:

надання послуг готельного та ресторанного господарства

(орієнтовно за об'єктами – аналогами, належність до об'єктів, що становлять підвищену небезпеку, наявність транскордонного впливу)

Технічні і технологічні дані:

Готель – 100 місць, ресторан - 100 місць, бар – 30 місць

(види та обсяги продукції, що виробляється)

4. Соціально-економічна необхідність планової діяльності:

Організація та надання послуг готельного та ресторанного господарства

5. Потреба в ресурсах при будівництві та експлуатації:

земельних 1666 м²

(площа земель, що вилучаються в тимчасове і постійне користування, вид користування)

сировинних _____

енергетичних (паливо, електроенергія, тепло) 16444 кВт/год, 98 Гкал

(види, обсяги, джерела)

водних 1657 м³/рік

(обсяги, необхідність, джерела)

трудових 26 осіб

6. Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації):

прокладання проїздів

7. Екологічні та інші обмеження планової діяльності за варіантами:

відсутні.

8. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами:

відсутні

9. Можливі впливи планової діяльності (при будівництві та експлуатації) на навколишнє середовище:

клімат і мікроклімат тепло

повітряне дим та пил

водне каналізаційні стоки
грунт тверді побутові відходи
рослинний і тваринний світ, заповідні об'єкти відсутні
навколишнє соціальне середовище (населення) 26 робочих місць
навколишнє техногенне середовище

10. Відход виробництва і можливість їх повторного використання, утилізація, знешкодження або безпечного захоронення:

Утилізація твердих побутових відходів, сортування ТБВ

11. Обсяг виконання ОВНС:

розрахунок величини впливу за вказаними напрямками

12. Участь громадськості:

КМДА

(адреса, телефон і час ознайомлення з матеріалом проекту і ОВНС, подачі пропозицій)

Замовник «Конгрес центр»

Генпроектувальник ТОВ «Омега»

Додаток Д

Начальникові

Державної архітектурно-будівельної інспекції України
(назва органу державного архітектурно-будівельного контролю)

Петрову П.П.
(прізвище, ім'я, по-батькові)

ЗАЯВА

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

готель «Конгрес центр», нове будівництво

(назва об'єкта згідно з проектом, характер будівництва)

вул. Степана Бендери, 4, м. Київ
(місцезнаходження об'єкта)

1211.1

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

До заяви додаються:

1. Проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку, на 2 арк.
2. Акт готовності об'єкта до експлуатації, на 5 арк.

(підпис)

(підпис М.П.)

Додаток Ж

ЗАТВЕРДЖЕНО

директор «Конгрес центр»

(посада роботодавця)

Сініцина А.

(підпис) (ПІБ роботодавця)

18 лютого 2018 р.

(дата)

План заходів з охорони праці

Найменування заходу	Шлях виконання заходу	Відповідальність за виконання	Строк виконання
1.Створення: системи управління охороною праці на підприємстві;системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту.	1.Створення служби охорони праці. 2.Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки. 3.Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві. 4.Розроблення графіка навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт.	Директор, Керівник служби охорони праці	2018
2.Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці.	1. Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальності осіб.	Директор	2018
3.Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті.	1.Аналіз сервісно-виробничого процесу закладу. 2.Аналіз конструкційних особливостей та обладнання.	Комірник, старша покоївка, зав.виробництвом , адміністратор	2018
4.Моніторинг умов праці на робочих місцях.	1.Організація триступеневого контролю за станом охорони праці. 2.Використання комп'ютерних технологій з метою підвищення ефективності контролю за санітарно-гігієнічними умовами праці.	Директор, зав.виробництвом , бригадир кухарів, бригадир офіціантів, адміністратор, комірник, вантажник	Постійно
5.Підвищення ефективності виробництва та створення	1.Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці та відпочинку персоналу.	Уповноважений представник трудового колективу,	Щорічно

сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту.	2. Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв. 3. Складання графіка відпусток, плану оздоровлення персоналу.	директор	
6. Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту.	1. Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом.	Уповноважений представник трудового колективу, директор	Постійно
7. Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці.	1. Впровадження професійного психофізіологічного добору працівників. 2. Впровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів. 3. Запровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю. 4. Впровадження засобів автоматизованого управління мікрокліматом та освітленням виробничих приміщень. 5. Забезпечення працівників гарячим та дієтичним харчуванням з урахуванням їх стану здоров'я. 6. Контроль за походженням періодичних медоглядів.	Директор, керівник служби охорони праці, старша покоївка, зав. виробництвом, адміністратор	Постійно
8. Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки та охорони праці.	1. Здійснення системного нагляду за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до законодавства.	Керівник служби охорони праці, комісія з питань охорони праці	Постійно

Додаток 3

ЗАТВЕРДЖУЮ
директор «Конгрес центр»
 (посада керівника)
Сініцина А.
 (підпис, ПБ керівника)
1.10.2018 р.
 (дата)

План заходів цивільного захисту готелю «Конгрес центр»

№ пор.	Захід	Відповідальні за виконання	Термін виконання
1	Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	2018 р.
2	Призначення керівників навчальних груп з цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту	Начальник, заступники начальника цивільного захисту	2018 р.
3	Проведення навчань з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.
4	Розроблення і затвердження заходів техногенного та протипожежного захисту будівель готелю	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.
5	Підготування керівного складу та працівників готелю в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та міських курсів	Начальник штабу цивільного захисту	За окремим планом
6	Розроблення та розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту	Заступники начальника цивільного захисту	2018 р.
7	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою Типової програми та виконання нормативів цивільного захисту	Керівники навчальних груп	2018 р.
8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд готелю	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.
9	Організація оповіщення та зборів керівного складу готелю	Начальник штабу цивільного захисту	Не рідше як двічі на рік
10	Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.

Додаток К

Таблиця К.1

Функціональні характеристики підприємств (конгрес-готелів в Україні)

Назва	Кількість номерів	Зірковість	Послуги для туристів
Пуша конгрес	300	4	Безкоштовний Wi-Fi парковка Номери для некурців ресторан Цілодобова стійка реєстрації Доставка їжі та напоїв в номер Зручності для гостей з обмеженими фізичними можливостями Кондиціонер Конгрес-центр
ROYAL CONGRES S HOTEL м. Київ	314	4	Безкоштовний Wi-Fi парковка Номери для некурців Ресторан, бар, спа Цілодобова стійка реєстрації Доставка їжі та напоїв в номер Зручності для гостей з обмеженими фізичними можливостями Кондиціонер Конгрес-центр
Космополіт м. Київ	160	4	Безкоштовний Wi-Fi парковка Номери для некурців Ресторан, бар Доставка їжі та напоїв в номер Зручності для гостей з обмеженими фізичними можливостями Кондиціонер Конгрес-центр
Premier Palace м. Київ	289	5	парковка Безкоштовний Wi-Fi Оздоровчий спа-центр Трансфер від / до аеропорту басейн Номери для некурця хороший фітнес-центр ресторан Конгрес-центр
Швейцарський м. Львів	90	4	Ресторан та бар/лаундж-бар Тераса на даху Безкоштовні послуги няні Сауна Самостійне паркування (за додаткову плату) Трансфер із/до аеропорту

			Цілодобова стійка реєстрації Кава/чай у зонах загального користування Кондиціонер Ігрова кімната Сейф на стійці реєстрації Безкоштовний повний сніданок та безкоштовний Wi-Fi
Parchotel м. Харків	60	4	банний комплекс, турецький хамам, більярд, тренажерний зал, а також повний спектр послуг конференц - сервісу: конференц - зал та кімната переговорів, оснащені всім необхідним для проведення заходів будь-якого формату
Лондонський м. Одеса	80	4	Безкоштовний Wi-Fi парковка Номери для некурців Ресторан, бар Доставка їжі та напоїв в номер Зручності для гостей з обмеженими фізичними можливостями Кондиціонер Конгресс-центр