

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:

ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 4* НА 150 МІСЦЬ У
СОЛОМ'ЯНСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА

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

Смаргон Анастасія
Сергіївна

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., ст.викл.

Ткачук Тетяна
Михайлівна

підпис керівника

Науковий консультант
асистент

Мазур Лілія
Миколаївна

підпис консультанта

Науковий консультант
к.т.н., доц.

Медведева Анжеліка
Олександрівна

підпис консультанта

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

Босовська Мирослава
Великсівна

підпис гаранта

Київ 2018

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	10
1.1. Концепція.....	10
1.2. Групи приміщень. Фронт офіс	19
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс.....	26
1.4. Сервіс.....	29
1.5. Ресторани. Бари.....	35
Висновки до розділу 1	
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	51
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	51
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	54
2.3. Характеристика будівлі.....	56
2.4. Інженерні системи.....	60
2.5. Дизайн.....	73
2.6. Кошторис.....	77
2.7. Охорона наколишнього середовища.....	79
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	80
2.9. Охорона праці.....	82
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи	
2.11. Електробезпека. Пожежна Безпека. Цивільний Захист.....	92
Висновки до розділу 2	
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ (REVENUE MANAGEMENT).....	99
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	99
3.2. Капітал.....	101
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	102
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток.....	104
3.5. Ефективність інвестицій.....	115
Висновки до розділу 3	
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	119
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	121
ДОДАТКИ.....	126
ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ.....	159

ВСТУП

Актуальність теми. Туристична галузь має потужний потенціал для розвитку економіки, соціальної сфери в Україні, відіграє ключову роль у створенні нових робочих місць, поповненні валютних запасів держави та посиленні її престижу і значення у світі. Уся територія України характеризується виключно сприятливими умовами для багатьох видів туризму, багатством рекреаційних ресурсів та локацій для відпочинку і лікування. Але, щоб задовольнити всі потреби мандрівника, туриста на відпочинку, бізнесмена, потрібно забезпечити комфортність його проживання, високу якість обслуговування – створити атмосферу гостинності.

Готельне господарство є основною складовою туризму та однією з найбільш прибуткових галузей економіки. Для Києва, враховуючи його історико-культурний потенціал та традиційну гостинність місцевого населення розвиток готельного бізнесу відіграє винятково важливе значення.

Готельний бізнес, що є складним багатофункціональним видом діяльності, соціальним за своєю суттю, повинен стати вагомим фактором економічного зростання регіону та покращення матеріального добробуту населення, сприяти подоланню територіальної диспропорції в рівні економічного розвитку, розвитку підприємництва в даному сегменті, додатковим надходженням як до місцевого, так і державного бюджетів, виступати джерелом створення нових робочих місць, а також створювати сприятливий туристичний імідж регіону.

Тому створення проекту готелю категорії **** у м. Київ є актуальним.

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

Для досягнення поставленої мети в роботі розглянуті наступні **основні завдання:**

- обґрунтувати доцільність проектування готелю «Азур» у м. Київ, визначити номенклатуру послуг та концептуальні засади функціонування підприємства, впроваджуючи інноваційні технології галузі;
- розробити виробничі програми закладу ресторанного господарства, визначити виробничо-торгівельну структуру закладу, спроектувати сервісний та виробничий процес та їх кадрове забезпечення;
- визначити склад приміщень готелю, розробити та обґрунтувати об'ємно-планувальну схему підприємства;
- розробити заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та забезпечення санітарно-гігієнічних норм у закладі;
- визначити та обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу, раціональну організаційну структуру управління та розробити штатний розклад;
- обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів; розробити план з праці та спланувати поточні витрати; сформулювати операційний прибуток та спланувати основні економічні показники діяльності на перші роки; оцінити ефективність капітальних вкладень, окупності проекту.

Об'єкт дослідження - процес проектування об'єкта готельного бізнесу.

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

Методи дослідження в роботі під час написання проекту було використано такі економічні методи дослідження:

- системного аналізу для визначення концепції проектного закладу, стратегії розвитку підприємства;
- економічного прогнозування аналізу для оцінки економічних передумов діяльності проектного закладу.

Інформаційною основою дослідження проекту є законодавчо-нормативні акти України, які регламентують діяльність підприємств, різноманітні навчальні посібники, підручники, монографії з питань

корпоративного управління, стратегічного управління, менеджменту підприємств, маркетингу як вітчизняних так і зарубіжних авторів, а також статей періодичних видань щодо проектування готелів.

Публікації. За результатами наукового дослідження опубліковано статтю на тему «Маркетингові концепції розвитку міжнародних готельних мереж» у збірнику наукових праць КНТЕУ, 2018. – с. 236-242 (Додаток А).

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів (розділ 1 «Концепція. Організація. Сервіс», розділ 2 «Архітектура. Дизайн», розділ 3 «Ревенью менеджмент»), висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 158 с, на яких представлено 61 таблиць та 4 рисунків.

Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і техніки.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

1.1.1. Обґрунтування доцільності проектування готелю

Проектований готель «Азур» на 150 місць буде знаходитися у Солом'янському районі м. Києва. Однією із основних складових функціонування туристичної галузі є транспортна інфраструктура. Солом'янський район міста Києва – важливий транспортний вузол столиці. Через даний район проходять головні магістралі міста - проспекти Повітрофлотський, Червонозоряний, Комарова, Перемоги, вулиці Борщагівська, Індустріальна, Чоколівський бульвар. Залізничний вузол, де розміщені станції «Київ-Пасажирський», «Волинський», «Каравасві Дачі», є надзвичайно важливим для розвитку туристичної галузі в цілому. У міжнародному аеропорту «Київ» (Жуляни) завершено будівництво нового аеропортного комплексу, який включає в себе аеродром, привокзальну площу, будівлю терміналу.

У межах району є території масового відпочинку, які представлені 13 парками та 67 скверами. Улюбленими місцями відпочинку киян та гостей столиці є парк Національного технічного університету України «КПІ», парк «Відрадний», парк «Ландшафтний», сквер ім. О. Островського, які забезпечують організацію культурного дозвілля для різних верств населення [1].

З розвитку туристичної галузі, соціально-культурної сфери району та змістовного відпочинку мешканців та гостей міста Києва, забезпечення комплексного розвитку району та його соціально-економічних інтересів, Солом'янською районною в місті Києві державною адміністрацією приділяється багато уваги забезпеченню туризму, збільшення частки очікуваних доходів від туристичної галузі у державному бюджеті; удосконалення туристичної інфраструктури; залучення інвестицій на розбудову туристичної галузі; створення сприятливих умов для розвитку спортивно-оздоровчого та культурно-пізнавального туризму, а також

популяризації туристичного потенціалу району та створення інформаційної інфраструктури туризму.

У Солом'янському районі багато культурних закладів – 5 музичних шкіл, художня школа, 59 бібліотек різних систем і відомств, 3 кінотеатри, Палац творчості дітей та юнацтва, 8 відомчих палаців культури та 4 відомчі музеї, Центр молодіжного дозвілля «Колізей», український театр-студія та камерний театр-студія. Освітня галузь району нараховує 48 дитячих дошкільних закладів, 32 середні загальноосвітні школи, 12 шкіл-дитячих садків, 2 гімназії, 7 ліцеїв, 2 вечірні школи, 3 школи-інтернати, 2 дитячо-юнацькі спортивні школи. На території району функціонують 5 стадіонів, 9 басейнів, 136 спортмайданчиків, 89 спортивних залів, 13 стрілецьких тирів та інші споруди для занять спортом. Чисельність населення району станом на 1 травня 2018 року – 371 тис. осіб.

Кількість працездатного населення у районі складає 250 тис. мешканців, у тому числі зайнятих у:

- промисловості – 120 тис. осіб;
- бюджетній сфері – 23 тис. осіб;
- сфері торгівлі та побутового обслуговування населення – 25 тис. осіб;
- приватному секторі економіки – 68 тис. осіб;
- інших сферах – 11 тис. осіб [1].

Отже, Солом'янський район є доцільним місцем розташування проектного готелю.

Розвиток готельного бізнесу у Солом'янському районі представлено 14 готелями, один з яких має категорію 4* і розрахований на 160 номерів (у т.ч. 10 номерів - класу «люкс», 2 номери - для людей з обмеженими фізичними можливостями); два готелі - 3*, один – 2* та один – 1*, а також інших закладів розміщення із загальною кількістю номерів – 647 і кількістю місць – 1335.

Основні заклади розміщення Солом'янського району наведені у таблиці

1.1.

Таблиця 1.1

Функціональні характеристики підприємств готельного господарства Солом'янського району м. Києва

Назва готелю	Адреса, телефон	Основна характеристика об'єкта
«Богданів Яр» Вкажіть категорію по кожному готелю від **	м. Київ, вул. Богданівська, 3	13 номерів, які оснащені кондиціонерами, супутниковим телебаченням та телефонами з виходом на міську телефонну лінію, електронною системою безпеки і Wi-Fi доступом в Інтернет
Філія «Комплекс міні готелів ДП «Екос»**	м. Київ, вул. Освіти, 14	Конгресне розміщення. 36 номерів, 74 койко-місце. Кафе
«Жуляни»**	м. Київ, пр. Повітрофлотський, 92	Кількість номерів - 38. Місце - до 50 чоловік. Телевізор, туалет, ванна
«Затишок»**	м. Київ, вул. Богданівська, 10	2,3,4 місця та номери підвищеної комфортності типу «люкс», «напівлюкс», одномісні та двомісні комфортабельні номери: телевізор, холодильник, санвузол
«Козацький»***	м. Київ, вул. Антонова, 2/32, корп.76	Кількість номерів - 68, місце - 90. Кафе, сауна, паркування авто, конференц-зала. Ресторан, бар
«Космополіт»***	м. Київ, вул. Гетьмана 6 а.	160 номерів, із них 10 номерів класу люкс. Послуги; WI-FI, міні-бар, сейф. Бізнес-центр, бізнес-хол, французький ресторан, німецька броварня, фітнес-центр зі спортзалом
«Оберіг»***	м. Київ, пр. Червонозоряний, 25/16	7 категорій номерів - 57 номерів. Ресторан, кафе-бар, сауна, більярд, конференц-зал 45 м.кв.
«Оселя»**	м. Київ, вул. Каменярів, 11	2-х кімнатні полулюкси й одне-, двохмісні номери. Автостоянка. Копіювальний апарат, факс (в межах України). Доступ до мережі Інтернет в номерах
Приватні апартаменти готельного типу «Сьоме небо»**	м. Київ, вул. Клінічна, 23-25	9 номерів, які відповідають європейським стандартам і включають двомісні номери класу люкс, напівлюкс, родинні і стандартні номери з можливістю розміщення 1-го або 2-х чоловік
«IQ HOTEL»***	м. Київ, вул. Вадима Гетьмана, 6	34 номери сучасного дизайну. Клімат-контроль, електронні замки, Wi-Fi, душові кабінки з RGB підсвіткою

Продовження таблиці 1.1

ДП ДПП «Діпроверф»***	м. Київ, вул. І. Клименка, 25	2-х кімнатні люкси, полулюкси й одне-, дво-, тримісні номери зі зручностями на поверсі. Гаряча вода - цілодобово. Стоянка автомобілів з охороною. Комплексні сніданки, обіди та вечері
ДП ВО «Київприлад»**	м. Київ, вул. Західна, 1/6	Одно-, дво-, тримісні номери. В номерах: кухня, з обладнаними кухонними меблями, м'яким куточком, холодильником. Телевізор з цифровим телебаченням. Санвузол, душ
ДП «Завод 410 ЦА»**	м. Київ, вул. Богданівська, 4	-
Відомчий готель ДП НДІБК***	м. Київ, вул. І. Клименка, 8	-

Отже, конкурентне середовище у Солом'янському районі формують 14 основних засобів розміщення, з яких лише один готель може називатися апарт-готелем - готель «Козацький», категорії **** Основних конкурентів готелю «Азур» у категорії 4* подано у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Результати оцінки основних конкурентів готелю, що проектується

Показники	Назва готелю				
	ДП ВО «Київприлад»	«Козацький»	«Оберіг»	Приватні апартаменти готельного типу «Сьоме небо»	«Жуляни»
Місце розташування	5	5	5	5	5
Транспортна доступність	5	5	5	5	5
Екстер'єр та інтер'єр	5	5	5	4	4
Якість обслуговування	4	5	4	4	4
Асортимент додаткових послуг	4	5	5	4	4
Рівень ресторанного обслуговування	5	5	5	5	5
Система бронювання	5	5	5	5	5
Вартість проживання, цінові знижки, програми лояльності	5	4	4	5	4
Рівень безпеки туристів	4	5	5	4	4
Середній бал	4,6	4,8	4,7	4,5	4,4

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

Для здійснення сегментації важливим є вибір ознак, за якими буде здійснюватися розподіл. Для сегментування споживачів підприємства готельного господарства доцільно користуватися ознаками сегментації, що представлено на рисунку 1.1. [1,2,3].



Рис. 1.1. Ознаки для сегментації споживачів підприємств готельного господарства

Для вирішення завдання маркетингового аналізу потенційних споживачів готелю використана первинна маркетингова інформація, а саме дані вибіркового обстеження споживачів готелю «ДП ВО «Київприлад», який є прямим конкурентом готелю «Азур». Зокрема, споживачі готельних послуг

були проаналізовані залежно від мотивів, цілей поїздки, соціальної та статусної приналежності, рівня доходів, зайнятості, тривалості перебування. На підставі статистичних даних служби прийому та розміщення готелю «ДП ВО «Київприлад» здійснено сегментацію потенційних споживачів готелю «Азур» за ознаками: стать; вік; мета подорожі; рівень доходу; зайнятість; тривалість перебування.

Результати дослідження потенційних споживачів наведено у табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Типологічна сегментація потенційних споживачів готелю «Азур»

Типологічна ознака сегментації споживачів	% споживачів
<i>За гендерною ознакою:</i>	
Чоловіки	53,1
Жінки	46,9
<i>За віком :</i>	
До 17 років	9,2
Від 17 до 25 років	24,3
Від 26 до 45 років	39,5
Від 46 до 60 років	22,4
Від 61 років	4,6
<i>За рівнем доходів:</i>	
від 4500 до 7500 грн	21,2
від 7501 до 10000 грн	62,9
більше 10001 грн	15,9
<i>За країнами прибуття:</i>	
Україна	40,6
Білорусія	30,5
Молдова	15,8
Росія	9,7
Польща	0,7
Інші	2,7
<i>За метою перебування:</i>	
Бізнес	11,2
Відпочинок	25,8
Екскурсії	57,9
Інше	5,1
<i>За тривалістю перебування</i>	
1 ніч	27,8
2-3 ночі	52,3
4-7 ночей	14,2
більше 7 ночей	5,7

Для готелю, що проектується, потрібно визначити та дослідити його потенційних споживачів. Докладна характеристика населення, величина туристичних потоків за рік, політика міської державної адміністрації, щодо розвитку туризму – все це повинно враховуватись при проектуванні закладу готельного господарства. Дослідження споживачів, виявлення основних мотивів придбання туристичних послуг і аналіз споживчої поведінки надає керівникам і спеціалістам готелю те, без чого неможлива успішна діяльність ринку, саме — знання про свого клієнта.[1.5.8].

Розташування готелю в даному районі є вдалим: по-перше, завдяки великому потоку туристів та бізнес-туристів; по-друге - завдяки близькості до аеропорту «Жуляни», що дозволяє прогнозувати високу заповненість готелю.

1.1.2 Концептуальне рішення

Метою діяльності проектованого готелю є виробництво конкурентоспроможних товарів, отримання прибутку та задоволення соціально-побутових потреб відвідувачів. Серед діючих готелей проектований готель відрізнятиметься підвищеним сервісом обслуговування, ціновою політикою (вона буде нижчою, ніж у конкурентів), знижками на проживання та привілеями ресторану для постійних гостей готелю.

До основних факторів, що визначають конкурентоспроможність готельного підприємства та визначають його конкурентні позиції, відносять наступні:

- зручність місця розташування готельного комплексу;
- потужність номерного фонду готельного підприємства;
- якість запропонованого сервісу для клієнтів;
- рівень цін на готельні послуги;
- широта та якість додаткових послуг для гостей у готельному комплексі;
- ефективний маркетинг готельного підприємства (активна реклама, участь у туристичних виставках, співпраця з тур операторами, наявність програм формування лояльності клієнтів та ін).

Місія готелю - задоволення на високому рівні потреб відвідувачів у комфортному проживанні, відпочинку та бізнес-заходів

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готелю "Азур" 4* (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Концептуальне рішення готелю «Азур» ****, м. Київ

Ознаки концепції	Характеристика ознак				
1	2				
Характеристика місця розташування					
Країна (місце) розташування	Україна				
Адміністративний вид території	Київ				
Адміністративний район населеного пункту (території)	Солом'янський район				
Адреса розташування готелю	вул. Вадима Гетьмана 37				
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами				
Тип підприємства	Готель				
Категорія	4*				
Кадровий склад	1. Керівник підприємства 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал				
Система управління	Лінійно-функціональна				
Стиль управління	Демократичний				
Цільовий сегмент споживачів	Аудиторія складається з туристів та бізнесменів (українці, іноземці), гостей міста.				
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	Блочний				
Розміщення					
Вид	Готельне підприємство				
Рівень комфорту	Готель ****				
Місткість	83 номери (150 місць)				
Категорії номерів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Напівлюкс	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	16	60	3	3	1
Дизайнерський стиль	Класицизм				
Харчування					
Тип закладів	Ресторан і лобі-бар				
Організація харчування	Вільний вибір				
Кількість місць	Ресторан -150, Лобі-бар - 10				
Режим роботи	7.00-23.00 (без вихідних)				

Продовження таблиці 1.4

1	2		
Форма обслуговування	повне обслуговування (за участю офіціантів)		
Дизайнерський стиль	європейський		
Бізнес-послуги			
Тип	Зала універсального призначення (можна використовувати для конференцій, виставок та ін.)		
Побутове обслуговування			
Тип	Перукарня	Хімчистка	
Режим роботи	9.00-20.00 (без вихідних)	9.00 – 18.00 (без вихідних)	
Дизайнерський стиль	європейський		європейський
Культурно-дозвілєві послуги			
Тип	Режим роботи		
	по днях	по годинах	
Дисотека	п'ятниця – неділя	20.00 – 24.00	
Екскурсійне обслуговування	вівторок-субота	09.00 – 21.00	
Рекреаційні послуги			
Тип	Режим роботи		
	Сауна	Тренажерна зала	
Режим роботи	10.00 – 20.00 (без вихідних)	8.00 – 20.00 (без вихідних)	
Торгівля			
Тип	Призначення	Режим роботи	
		по днях	по годинах
Кіоски севенірної продукції, обмін валют, комплексний приймальний пункт	Реалізація сувенірів, обмін валют	Понеділок – п'ятниця	10.00 – 19.00

Під час розроблення концептуального рішення готелю «Азур», було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень (корпусний), оскільки він є економічним при будівництві та технічній експлуатації.

Площа озелененої території загального користування (з розрахунку на одне місце в готелі – 100 м²) – 15 000 м²;

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

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

Послуги проживання

До складу проєктованого готелю буде входити житлова частина, представлена готелем (4*) на 83 номери, із загальною місткістю 150.

1.2. Групи приміщень. Фронт офіс

1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

Для проектуваного готелю «Азур» **** необхідно визначити площу приміщень приймально-вестибюльної групи (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи готелю**** Азур

	Назва приміщень	Площа приміщень, м ²
1	Вестибюль	150
2	Бюро прийому і реєстрації	12
3	Бюро бронювання	8
4	Пункт оперативного та факсимільярного зв'язку	7
5	Кімнати чергового персоналу	8
6	Службовий санітарно-технічний блок	10
7	Кімната чергового адміністратора	12
8	Сейфова	8
9	Швейцарська	8
10	Камера схову	10
11	Приміщення охорони	16
12	Приміщення посильних	8
13	Відділення зв'язку	12
14	Бюро обслуговування	12
15	Багажний вестибюль	15
16	Комора прибирального інвентаря	8
17	Медпункт	20
	Санвузол:	
18	а) жіночий (три унітази, два умивальника)	12
19	б) чоловічий (три унітази, три пісуари, два умивальника)	12
	Площа приймально-вестибюльної групи	348

Готель «Азур» передбачає у своїй структурі сервіс-бюро.

Сервіс-бюро підпорядковане керуючому або заступнику керівника готелю і пропонує гостям скористатися наступними послугами:

- замовлення залізничних квитків, резервування місць і підтвердження броні на авіарейси;
- резервування місць в ресторанах;

- організація екскурсійного обслуговування, замовлення квитків в театри, концертні зали, музеї, на виставки, стадіони;
- надання гостям інформації про визначні пам'ятки міста, маршрутах міського транспорту;
- подання до користування гостей інформаційно-довідковому матеріалу;
- організація зустрічі та проводів гостей;
- візова підтримка (в окремих готелях) [42]

До вестибюльної групи приміщень проектованого готелю належать: торгові пункти, а саме аптечний, газетний кіоски, а також кіоск сувенірів, передбачено пункт обміну валют, камери зберігання, Безкоштовний Wi-Fi.

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

Ліфти та сходові холи можуть розміщуються суміжно; один ліфт розрахований на 50 місць; інтервал чекання – не перевищує 40 секунд; вантажопідйомність – 8 осіб.

Кімната для охорони розміщена непомітною для гостей, із сейфом для зберігання зброї. Камера схову – приміщення без вікон, із броньованими дверима, сигналізацією, стелажми для багажу, сейфів.

1.2.2. Житлова

На житлових поверхах розміщуються номери, приміщення для чергового персоналу, що обслуговує номери, загальні горизонтальні комунікації, сходово-ліфтові холи. Основні вертикальні комунікації (сходи й ліфти) об'єднані в сходово-ліфтовий вузол, який знаходиться композиційно в центрі плану, для того, щоб було максимально скорочено відстань від нього до номерів. Відстань від входу в номер до вертикальних комунікацій становить 3,3 - 20 м, в залежності від віддаленості житлового номера. Ширина загального коридору - 1,8 м². До групи житлових приміщень входять житлові кімнати, приміщення поповерхового обслуговування, приміщення громадського призначення (вітальні, дитячі кімнати тощо). Блок приміщень житлової групи є основним у

готелях будь-яких типів до яких належить 54-70 %площі житлової частини будівлі готельного господарства, на коридори - від 13 до 22 % [1,3,9].

У проектованому підприємстві готельного господарства всі номери поділяються на наступні категорії: апартамент, люкс, напівлюкс, стандарт (табл.1.7).

Таблиця 1.7

Структура номерного фонду готелю ** «Азур» на 150 місць у м. Києві**

№	Категорія номера	Кількість номерів, шт.	Кількість в них місць	Площа 1 номера, м ²	Загальна площа м ² .	Загальна кількість місць, шт.	Кількість кімнат	% номерів
1	Апартамент	5	2	60	300	10	2	6,0
2	Люкс	3	2	42	126	6	2	3,6
3	Напівлюкс	3	2	30	90	6	2	3,6
4	Стандарт двомісний	56	2	26	1456	112	1	67,5
5	Стандарт одномісний	16	1	19	304	16	1	19,3
Всього		83	-	-	2276	150	-	100,0

Усі приміщення обладнано високоякісними і комфортабельними меблями в одному стилі.

Перелік оснащення і меблів, та площа яку вони займають у проектованому готелі Азур**** наведено у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Перелік оснащення і меблів, та площа яку вони займають у проектованому готелі Азур****

Найменування обладнання	Необхідне устаткування		Площа обладнання
	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
Апартамент			
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200*1800*500	3,96
Телевізор	1	1100*700*220	-
Тумбочка приліжкова	2	600*450*480	0,27

Продовження таблиці 1.8

Диван	1	2100*900*900	1,89
Крісло	2	900*900*900	0,81
Стіл журнальний	1	1060*660*500	0,7
Нічний столик	1	500*300*500	0,15
Шафа гардеробна	1	900*500*2100	0,45
Стілець м'який	2	640*800*900	0,51
Усього			10
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440*600*400	0,29
Умивальник	1	480*660*350	0,32
Ванна	1	1600*700*600	1,12
Душова кабіна	1	800*800*2200	0,64
Біде	1	370*500*400	0,19
Усього			2,56
Люкс			
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200*1800*500	3,96
Телевізор	1	1100*700*220	-
Тумбочка приліжкова	2	600*450*480	0,27
Диван	1	2100*900*900	1,89
Крісло	2	900*900*900	0,81
Стіл журнальний	1	1060*660*500	0,7
Стіл письмовий	1	1000*800*600	0,6
Нічний столик	1	500*300*500	0,15
Шафа гардеробна	1	900*500*2100	0,45
Стілець м'який	2	640*800*900	0,51
Усього			9,34
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440*600*400	0,29
Умивальник	1	480*660*350	0,32
Душова кабіна	1	800*800*2200	0,64
Усього			1,25
Стандарт двомісний			
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200*1800*500	3,96
Телевізор	1	1100*700*220	-
Тумбочка приліжкова	2	600*450*480	0,27
Стіл журнальний	1	1060*660*500	0,7
Стіл письмовий	1	1000*800*600	0,6
Шафа гардеробна	1	900*500*2100	0,45
Тумба під телевізор	1	640*800*900	0,51
Стілець м'який	1	640*800*900	0,26
Усього			6,75

Продовження таблиці 1.8

Санітарний вузол			
Унітаз	1	440*600*400	0,29
Умивальник	1	480*660*350	0,32
Душова кабіна	1	800*800*2200	0,64
Усього			1,25
Стандарт одномісний			
Житлова кімната			
Ліжко односпальне	1	2200*1800*500	2,16
Телевізор	1	1100*700*220	-
Тумбочка приліжкова	1	600*450*480	0,14
Стіл журнальний	1	1060*660*500	0,7
Стіл письмовий	1	1000*800*600	0,6
Шафа гардеробна	1	900*500*2100	0,45
Тумба під телевізор	1	640*800*900	0,51
Стілець м'який	1	640*800*900	0,26
Усього			4,82
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440*600*400	0,29
Умивальник	1	480*660*350	0,32
Душова кабіна	1	800*800*2200	0,64
Усього			1,25

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

Експлікація приміщень поверхового обслуговування наведено у таблиці 1.9

Таблиця 1.9

Експлікація приміщень поверхового обслуговування

	Назва приміщень	Площа приміщень, м ²
1	Хол (по 30 метрів на 5 поверхів)	150
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	20
3	Комора для брудної білизни	9
4	Комора для прибирального інвентаря	9

Продовження таблиці 1.9

5	Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	8
6	Кімната побутового обслуговування	12
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	15
8	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	10
	Усього, м²	233

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

Приміщення побутового обслуговування та торгівлі забезпечують задоволення побутових потреб гостей та придбання необхідних товарів, сувенірної, ексклюзивної, місцевої продукції та сувенірів.

Приміщення побутового обслуговування проектується відокремлено і розміщуються безпосередньо при вестибюлі в готелі. До приміщень побутового обслуговування в проєктованому готелі відносять торговельні кіоски з сувенірною продукцією, обмін валют, комплексний приймальний пункт.

Склад і площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі при підприємстві готельного господарства наведено у таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

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

Пор. №	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Торговельні кіоски з підсобним приміщенням	12
2	Перукарня	60
3	Комплексний приймальний пункт	12
4	Пункт обміну валют	6
	Усього, м²	90

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

Оскільки в готелі прогнозується проведення фестивалів та різних свят, зустрічей, конференцій, тому доречним є проєктування залу універсального призначення, що може трансформуватись в конференц – зал, в бенкетний,

урочистий зал, зал для зустрічей та урочистостей за потребою. Однією із додаткових послуг дозвілля є організація різноманітних екскурсій відповідно до вимог та потреб гостей. Відповідно до цього, доречним є проектування екскурсійного бюро, основною діяльністю якого є розробка, організація та продаж екскурсійних маршрутів та турів, враховуючи всі тенденції на ринку екскурсійних послуг, матеріально-технічне оснащення, можливості та потреби гостей.

Склад і площі приміщень культурно-дозвіллевого призначення подано в табл. 1.11.

Таблиця 1.11

Склад і площа приміщень культурно - дозвіллевого призначення

№ пп	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Екскурсійне бюро	8
2	Зала універсального призначення	75
3	Танцювальна зала	40
4	Бізнес-центр	30
5	Дитяча кімната	30
6	Санвузол дитячої кімнати	8
7	Більярдна	25
Усього, м²		216

Готель «Азур» передбачає проектування центрів фізкультурно-оздоровчого призначення, до складу яких входять різні приміщення з орієнтацією на оздоровлення людей та забезпечення активного відпочинку.

Склад і площа приміщень подані у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Склад і площі приміщень спортивного та оздоровчого призначення готелю**** «Азур»

№ пп	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Тренажерна зала	50
	Приміщення при залі тренажерів:	
2	а) зберігання і ремонт тренажерів;	10
3	б) кімната інструктора;	8
4	в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	36
5	г) господарська комора	6
6	Басейн	130

Продовження таблиці 1.12

	Приміщення при басейні:	
8	а) технічні приміщення при басейні;	16
9	б) роздягальні з душовими і санвузлами;	40
10	в) кімната відпочинку;	8
11	г) комора водного інвентаря;	4
12	д) господарська комора	4
13	е) кімната медсестри	12
14	Фінська сауна	20
15	Солярій	12
16	Кабінет масажу	18
17	Кабінет косметології тіла	20
18	Службові приміщення SPA-центру	14
19	Служба прийому та розміщення SPA-центру	12
20	Кабінет адміністрації SPA-центру	8
21	Душові	24
22	Санітарні вузли	12
23	Приміщення для інструкторів	15
Усього, м²		473

1.3. Групи Приміщень. Бек-Офіс

1.3.1. Адміністративна

Адміністративні приміщення у готелі спроектовані, виходячи з нормативу 6 м² на одного працівника для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця, не обладнаного комп'ютером.

Розміщення адміністративно-побутових приміщень і офісу спроектовано поблизу службового входу. Побутові приміщення спроектовані недалеко від вестибюля готелю, щоб максимально скоротити переміщення персоналу і відвідувачів у верхньому одязі.

Адміністративні приміщення розташовані уздовж зовнішніх стін будівлі для забезпечення природним освітленням.

Приміщення завідувачів виробництва допускається проектувати без природного освітлення.

До адміністративної групи належать приміщення дирекції з приймальною, відділ кадрів, маркетингу та реклами, бухгалтерія, каса, архів.

Склад і площа адміністративних приміщень представлено у таблиці 1.13

Таблиця 1.13

Склад і площа адміністративних приміщень готелю

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення
1	Кабінет директора	14
2	Приймальня	6
3	Кабінет заступників директора	14
4	Відділ кадрів	12
5	Планово-виробничий відділ	20
6	Зала зборів	60
7	Архів	16
	Бухгалтерія, у тому числі:	
8	а) робочі приміщення;	16
9	б) кабінет головного бухгалтера	8
10	в) каса	6
11	Відділ матеріально-технічного постачання	9
12	Відділ праці та зарплати	12
	Санвузли:	
13	а) чоловічий (два унітази, один пісуар)	8
14	б) жіночий (два унітази)	8
Усього, м²		209

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

Господарські та виробничі приміщення готелю призначені для збереження засобів матеріального забезпечення служб та інших структурних підрозділів готелю. До групи приміщень цієї категорії належать складські приміщення зі збереження білизни, інвентарю, меблів, продовольчих товарів, специфічного обладнання з необхідними характеристиками температури та вологості повітря, приміщення завідувача складських приміщень, пральня.

У планувальній організації готельного засобу господарські й підсобні приміщення розташовані на першому поверсі, на житлових поверхах найчастіше є приміщенням для зберігання білизни й інвентарю. [1].

Зона складських приміщень

Основу технології складського процесу становить раціональна побудова, чітке і послідовне виконання складських операцій, постійне вдосконалення організації праці та технологічних рішень, ефективне використання підйомно-транспортного і технологічного устаткування.

Зона виробництва

Виробничі цехи, що обслуговують залу, розташовуватимуться на різних рівнях з торговельною залою. Торговельна зала спроектована на першому поверсі готелю разом з виробничими цехами.

Для забезпечення поточності та послідовності технологічного процесу, а також максимальному скороченні шляхів руху вантажопотоків, в об'ємно – планувальному рішенні закладів ресторанного господарства, зона виробництва розташовуватиметься максимально наближено до зони складських приміщень та зони обслуговування.

Зона обслуговування

Проектування приміщень для відвідувачів передбачає розміщення торговельної зали ресторану на першому поверсі проектованого готелю. Торговельна зала мають природне освітлення (бічне). Мийна столового посуду розташовується на одному рівні із залою.

Зона технічних приміщень

Вентиляційні камери, насосні, машинні відділення холодильних установок, тепловентиляційні й інші приміщення з устаткуванням, що є джерелом шуму й вібрацій, розташовуватимуться несуміжно, над і під робочими приміщеннями, приміщеннями з постійним перебуванням людей, розміщеними у громадських будинках.

Склад і площа господарсько-виробничих та побутової груп приміщень проектованого готелю наведені у таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Склад і площі господарських і виробничих приміщень готелю

№ пп	Назва приміщення	Площа, м ²
	Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
	Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
1	а) операційний зал;	12
2	б) пожежний пост;	14
3	в) приміщення ремонтної зміни	8
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
4	в) ремонтна майстерня;	8

Продовження таблиці 1.14

5	г) склад техніки;	6
6	д) кімната персоналу;	8
	Центральна білизняна, у тому числі:	
7	а) відділення чистої білизни;	16
8	б) відділення брудної білизни;	16
9	в) майстерня лагодження білизни з розвантажувальним майданчиком;	12
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
10	а) побутові приміщення;	8
11	б) склад прибирального інвентаря;	5
12	в) склад видаткових засобів;	6
13	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	9
	Майстерні, у тому числі:	
14	а) електротехнічна;	10
15	б) сантехнічна;	10
16	в) слюсарна;	10
17	г) торговельного обладнання;	10
18	д) столярна;	16
19	е) малярна	12
	Складські приміщення, у тому числі:	
20	а) резервний склад білизни;	8
21	в) матеріально-технічні склади;	30
22	г) склад видаткових матеріалів;	18
23	д) склад меблів;	30
24	е) склад пиломатеріалів	20
	Побутові приміщення для персоналу:	
25	а) гардероб	8
26	б) душові	8
27	в) санвузол	8
28	Пральня	28
29	Господарські	20
Усього, м²		376

1.4. Сервіс

1.4.1. Бронювання. Дистрибуція

У проектованому готелі передбачено 2 види бронювання: письмовий, за допомогою мережі Інтернет. Поштою або за допомогою факсу клієнт надсилає до готелю лист-заявку. Таку саму заявку можна оформити й у готелі у відділі бронювання. Робота із заявками вимагає великої уваги.

Кожна заявка на бронювання й ануляція замовлення повинні бути зареєстровані.

- заявки на бронювання;
- визначення вільних номерів для бронювання;
- реєстрація замовлення;
- підтвердження бронювання;
- складання звіту із бронювання.

Готель буде підключено до центральної системи бронювання, а самепредставлено системою Fidelio, де автоматично завантажуються в ці глобальні комп'ютерні системи бронювання.

Система Fidelio включатиме:

- бронювання і заселення гостей,
- нарахування за проживання та інші послуги, надавані готелем,
- акумулювання інформації про несплачені рахунки клієнтів, що надходять з різних точок продажів,
- виставляння проміжних і остаточних рахунків для розрахунків з клієнтами,
- облік інформації про безготівкові розрахунки, отримання фінансових і статистичних звітів.

1.4.2. Реєстрація. Розміщення. Виселення.

Привітання персоналом гостей під час прибуття у готель — важливий момент виявлення гостинності та початку процесу реєстрації гостей.

Черговий адміністратор повинен з'ясувати реєстраційний статус гостя, наголосити на особливостях послуг готелю «Азур».

Окрім заповнення форм первинної технологічної документації (анкети проживаючого та реєстраційної картки для категорії гостей із заброньованими номерами), персонал рецепції готелю «Азур» попередньо визначає номер для поселення, тарифи, оформляє бухгалтерські бланки гостя, а також відповідно до замовлення узгоджує умови надання додаткових послуг іншими службами готелю.

Якщо готель не може забезпечити поселення гостя через відсутність номерів або форс-мажорні обставини, черговий адміністратор повідомляє про це гостя, вибачається і пропонує інший, найближчий із подібними умовами готель. Після згоди черговий адміністратор повинен зконтактуватись із готелем і визначити можливість задовольнити умови гостя.

Після визначення тарифу гість здійснює передоплату послуги. Передоплату зараховують в оплату готельних послуг під час остаточного розрахунку, коли гість вибуває з готелю.

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

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

1.4.3. Гест-релейшн. Рум-сервіс.

Гест-релейшн полягає в наданні повної інформації адміністратором про можливості готелю з переліком поточних і планованих заходів. Служба обслуговування харчуванням в номерах (*Room Service*) дана служба передбачена в даному готелі і входить до складу служби організації ресторанного господарства (*Food & Beverage - F & B*) і підпорядковується безпосередньо менеджеру служби харчування. До складу служби *Room Service* входить менеджер, супервайзери, офіціанти, а також співробітники міні-бару, які займаються його перевіркою і поповненням в номерах гостей.

Менеджер служби *RoomService*:

- контролює роботу офіціантів;
- складає графік роботи офіціантів;
- розподіляє обсяг робіт;
- стежить за правильною сервірівкою столів, підносів;
- перевіряє правильність формування замовлень по меню *Room Service*;
- робить звіти з продажу;
- вирішує проблемні ситуації.

Офіціант відділу Room Service:

- обслуговує гостей;
- підтримує чистоту і порядок в приміщенні Room Service;
- відповідає за своєчасний збір брудного посуду з поверхів;
- контролює отримання замовлень зі складу;
- забезпечує відділ достатньою кількістю посуду, соусників, молочників, приладів, скатертин, серветок.

Співробітник міні-бару:

- перевіряє міні-бари і поповнює їх в номерах гостей;
- зараховує вартість спожитих продуктів та напоїв на рахунку гостей;
- блокує міні-бар в разі заборгованості гостя;
- перевіряє технічний стан і режим роботи міні-бару.

У готелях з високим рівнем обслуговування співробітники відділу обслуговування на поверхах цілодобово здійснюють подачу їжі і напоїв в номери на прохання клієнтів. Як правило, співробітники відділу працюють у чотири зміни:

- 1-а зміна - з 06.30 до 14.30;
- 2-а зміна - з 14.30 до 23.30;
- 3-тя зміна - з 16.30 до 01.30;
- 4-я зміна - з 20.30 до 08.30.

Дуже важливо організувати робочі зміни в службі Room Service таким чином, щоб не було затримок в обслуговуванні гостей ні в денний, ні в нічний час.

1.4.4. Хаускіпінг. Клінінг

Хаускіпінг можна назвати найбільшим підрозділом служби приймання і розміщення. Це є та частина готельної команди, яка створює в готелі атмосферу гостинності. В цьому підрозділі працює максимальна кількість персоналу порівняно з іншими службами (до 50% службовців).

Ці працівники обслуговують різні приміщення (номерний фонд, громадські приміщення, приміщення спеціального призначення: центри розваг,

фітнес-центри тощо), забезпечуючи відповідні санітарно-гігієнічні норми, надаючи послуги прання і хімічної чистки одягу. До цього підрозділу можуть бути включені відділ ремонту, пральні тощо.

Керівник служби господарського забезпечення підпорядковується генеральному директору або головному інженеру. Керівник служби господарського забезпечення відповідає за ефективну роботу свого підрозділу, тобто навчає, забезпечує мотивацію і контроль роботи співробітників. Він має мати відповідну підготовку і вміння організувати роботу підрозділу, підбирати персонал, здійснювати контроль витрат і закупівлі. [20].

Замісник керівника складає графік роботи для персоналу, готує звіт про статус номерів, відповідає за прибирання і стан номерного фонду.

Усі види прибиральних робіт здійснюються працівниками служби обслуговування номерного фонду. Заміна працівників різних категорій один одним може здійснюватися лише за роз-порядженням керівництва при необхідності. Заступник директора служби обслуговування номерного фонду організує роботу всього обслуговуючого персоналу готелю. Обладнання, інвентар та миючі засоби для здійснення прибиральних робіт у проектованому готелі наведено у таблиці 1.15

Таблиця 1.15

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

№	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
клінінгове обладнання			
1.	Пилосос rainbow pro-aqua	для сухого прибирання твердих поверхонь	25
2.	Машина Karcher	для волого прибирання підлоги	10
3.	Karcher	возик для покоївки	30
інвентар			
1.	Intex	швабра	50
2.	Cleaner	комплект для підмітання (віник і совок)	50
3.	Proper	набір для миття вікон	50
миючі засоби			
1.	Насоmarble	засіб для мармуру та інших вапнякових підлог	35 (4 кг)
2.	Proper	засіб для прибирання скла та дзеркал	35 (750ml)
3.	Суперактив ph 0,5-2,5	засіб для чистки всіх видів сантехнічних поверхонь	35 (5л)

1.4.5. Велнес. СПА. Фітнес

Проектований готель пропонуватиме тренажерний зал для проведення оздоровчого відпочинку і підтримки фізичної форми.

Зал буде оснащений сучасним тренажерним комплексом, у відповідності з останніми спортивними тенденціями. Функціонально зал буде розділений на кілька зон, які допоможуть контролювати інтенсивність навантажень.

Функціональне планування фітнес-зали, система кондиціонування, продумане освітлення - все це зробить заняття спортом приємними і ефективними.

У масажному кабінеті проектового готелю можна буде зробити такі процедури: масаж обличчя (декілька видів), масаж стоп, масаж шийного відділу, масаж тіла. Перелік обладнання для організації надання послуг у готелі наведено у таблиці 1.16

Таблиця 1.16

Перелік обладнання для організації надання послуг

Комплекс послуг	Обладнання	Кількість одиниць
Кабінет масажу СПА		
Послуги масажу, Кабінет косметології тіла	Стіл масажний Мед комфорт	2
Послуги сауни, соляпій	Soldos - SL - обладнання для створення соляного морського клімату в сауні	
Фітнес		
Послуги кардіотренування	Бігова доріжка Енерджі фіт	3
Послуги кардіотренування	Горизонтальний велотренажер Тунтурі Бейсік	2
Тренажерна зала	Комплекс для силового тренування Signature Cable	1

1.4.6. Івент-сервіс. Анімація. Конференц-сервіс.

Готель «Азур» матиме зал для проведення івентів, місткістю до 150 гостей. Буде розміщений мультифункціональний майданчик для проведення масштабних заходів, оснащений системами концертного звуку і світла, двома медіа-стінами для відображення контенту. Розміри і місткість залу будуть дозволяти проводити масштабні заходи. Івент-майданчик (зала універсального

призначення) обладнаний за останнім технологіями і може бути трансформований під будь-який захід: конференцію, презентацію, бізнес-форум або корпоративну вечірку.

Готель «Азур» пропонує такі послуги: виклик таксі, доставка мінеральної води з бювету; 4. вільний доступ до мережі Інтернет (wi-fi), автомобільна стоянка на території готелю.

Пропонуються наступні додаткові форми івентів:

- декоративне оформлення
- зйомка фото/відео
- святковий торт
- дизайн поліграфії
- артисти

Перелік Івент-заходів, необхідних приміщень та обладнання наведено у таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

**Перелік Івент-заходів, необхідних приміщень та обладнання у
проектованому готелі**

№п/п	Назва інвест заходу	Перелік приміщень	Обладнання
1	Урочистості, фуршети, бенкети	Хол, зала ресторану	Столи обідні прямокутні 20 шт, Стільці – 80 шт. Квіткові композиції - 4шт. Арка підвінцева - 1 шт.
2	Конференція	Конференц-зала	Столи - 65 шт, Стільці - 100 шт. Демонстраційне обладнання - 1 комплект
3	Івенти	Фітнес зала	Килими для фітнесу

Таким чином, загальна площа готелю складатиме 5774 м². Площа приміщень готелю 4219 м², площа корисна 4199 м². Площа робоча 5249 м².

1.5. Ресторани. Бари

Діяльність проектового закладу ресторанного господарства складається з трьох взаємозалежних процесів:

- приготування з сировини напівфабрикатів (формування сировинної бази для виробництва готової продукції);
- виробництва готової продукції;
- реалізації готової продукції споживачам.

Сировиною для підприємства виступають продукти, які далі піддаються механічній та тепловій чи холодній кулінарній обробці з метою отримання готової продукції. Заклад буде самостійно вирішувати питання забезпечення сировиною, продуктами, алкогольними напоями і предметами матеріально-технічного призначення (устаткуванням, меблями, посудом, інвентарем) відповідно до вимог санітарно-гігієнічних норм і правил.

До закладу ресторанного господарства продукти й товари надходять від постачальників. Операції з надходження та приймання продуктів на підприємстві оформлюються відповідними документами, такими як: договір (постачання; купівлі-продажу) та первинні документи, що фіксують факт надходження.

Рисунок 1.2. технологічного процесу закладу ресторанного господарства відображає особливості системи забезпечення сировиною, взаємозв'язок між окремими ділянками виробництва і торговельного процесу.

Приймання сировини на підприємстві проводиться у завантажувальній, після чого сировина і продукти надходять для зберігання у охолоджувальні камери та неохолоджувальні комори. Зі складських приміщень сировина направляється на обробку і виготовлення напівфабрикатів у заготівельні цехи (м'ясо-рибний та овочевий). Звідти напівфабрикати надходять у доготівельні цехи. Після теплової обробки і доведення до готовності страви реалізують у торговельних залах підприємства.

Кожен виробничий процес складається з декількох операцій, виконання яких потребує правильної організації та певної кваліфікації працівника. Ці операції виконуються на робочих місцях, які потрібно розглядати як основу виробничого процесу. [2].

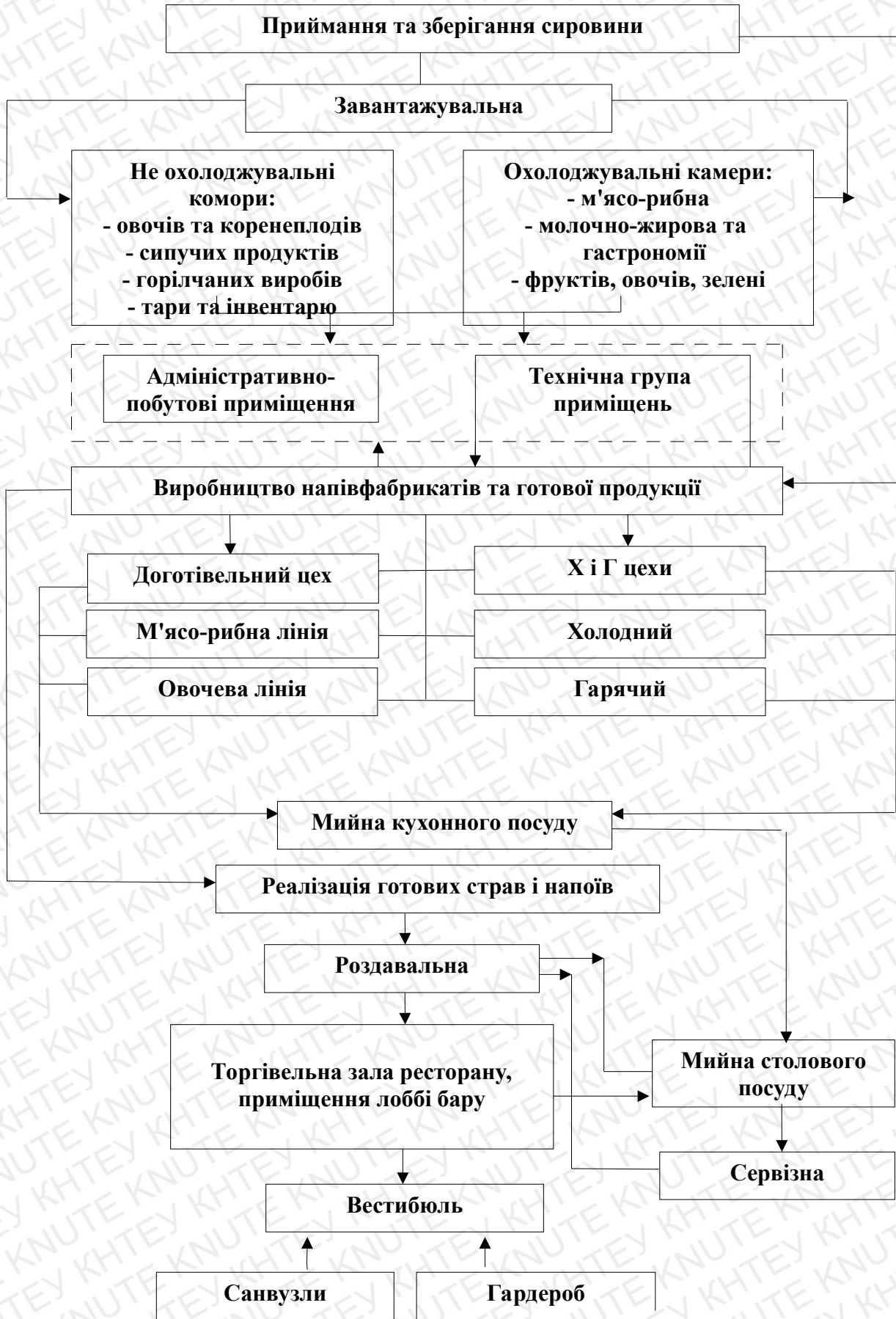


Рис. 1.2. Схема виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства

Рис.2.2- Структурно-технологічна схема

Просторове забезпечення сервісного процесу показано на рис.1.3.

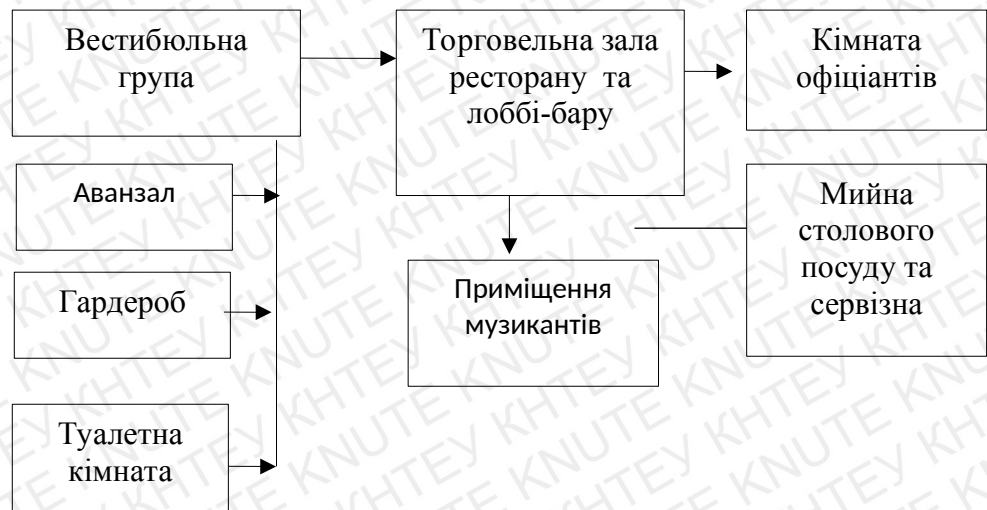


Рис. 1.3. Просторове забезпечення сервісного процесу в закладі ресторанного господарства

Вбиральні обладнані унітазом, умивальником, автоматичним пристроєм для сушіння рук, диспенсерами рідкого мила (4 шт.), тримачами для паперових рушників і серветок із логотипом закладу (4 шт.), бачком із кришкою для використаних паперових рушників і дзеркалом на неповний зріст. Тамбури вбиральень слугують перехідними зонами між санвузлами та іншими приміщеннями для відвідувачів. Вони також обладнані умивальником та дзеркалом. Площа кожної вбиральні складає 6 м².

Торговельна зала – приміщення, в якому безпосередньо відбувається обслуговування споживачів. За призначенням у закладі є зала ресторану на 150 місць. Площа залу визначається за нормативами: 1,4–2,2 м² на 1 місце в закладі. Площа залу становить – $150 \cdot 2 = 300$ м².

Інтер'єр залу оформлений відповідно до обраної концепції. Підбір меблів відповідає загальній ідеї закладу та запитам потенційних відвідувачів.

Площі приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства наведено у таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

**Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі
ресторанного господарства**

Приміщення	Площа, м ²
Вестибюль (у тому числі гардероб і санвузли)	$S_{\text{вест}}=45 \text{ м}^2$
Гардероб	$S_{\text{гард}}= 12 \text{ м}^2$
Санвузли	$S_{\text{св}}=7+7=14 \text{ м}^2$
Аванзал	$S_{\text{аванзалу}} = 17 \text{ м}^2$
Торговельна зала ресторану	$S_{\text{ресторану}}=2*150=300 \text{ м}^2$
Торговельна зала лоббі-бару	$S_{\text{лоббі-бару}}=15 \text{ м}^2$
Приміщення офіціантів	10 м^2

Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

Важливим документом, який складається у закладі ресторанного господарства, є виробнича програма, що представляє собою перелік страв меню закладу із визначенням виходу однієї порції та кількості порцій, реалізованих впродовж дня. Для проектування діяльності ресторану необхідно розробити загальну виробничу програму закладу. Розроблення здійснюється на основі результатів маркетингових досліджень стосовно розрахунку завантаження зали закладу впродовж робочого дня [35].

На першій стадії розроблення визначаємо прогнозовану кількість споживачів. На тривалість приймання їжі впливає тип закладу ресторанного господарства і спосіб обслуговування. Погодинна кількість споживачів визначається за формулою 1.1 [1]:

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

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

N – кількість місць в торговельній залі закладу;

t – середня тривалість прийому їжі одним споживачем;

k – коефіцієнт заповнення залу, частка від одиниці.

Правильність розрахунків перевіряється за рекомендованою денною оборотністю одного місця закладу, яка розраховується за формулою 1.2[1]:

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

Графік завантаження торгового залу ресторану на 150 місць та прогнозовану динаміку завантаженості зали лоббі-бару на 10 місць при проєктованому готелі наведено у таблицях 1.17, 1.18 відповідно.

Таблиця 1.17

Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 150 місць при проєктованому готелі

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, осіб
07:00-10:00	Шведський стіл			150
11:00-12:00	50	1,2	0,1	18
12:00-13:00	50	1,2	0,1	18
13:00-14:00	50	1,2	0,3	54
14:00-15:00	60	1,0	0,1	15
15:00-16:00	70	0,9	0,2	26
16:00-17:00	90	0,7	0,3	30
17:00-18:00	90	0,7	0,5	50
18:00-19:00	90	0,7	0,8	80
19:00-20:00	90	0,7	0,9	90
20:00-21:00	90	0,7	0,6	60
21:00-22:00	90	0,7	0,3	30
22:00-23:00	60	1,0	0,1	15
Всього відвідувачів за день				486
Оборотність				3,2

Таблиця 1.18

Прогнозована динаміка завантаженості зали лоббі-бару на 10 місць при проєктованому готелі

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
06:00-07:00	20	3	0,5	15
07:00-08:00	30	2	0,8	16
08:00-09:00	30	2	0,4	8
09:00-10:00	20	3	0,2	6
10:00-11:00	30	2	0,5	10
11:00-12:00	40	1,5	0,7	11
12:00-13:00	40	1,5	0,4	6

Продовження таблиці 1.18

13:00-14:00	30	2	0,3	6
14:00-15:00	40	1,5	0,1	2
15:00-16:00	40	1,5	0,2	3
16:00-17:00	30	2	0,3	6
17:00-18:00	30	2	0,3	6
18:00-19:00	40	1,5	0,2	3
19:00-20:00	30	2	0,3	6
20:00-21:00	40	1,5	0,4	6
21:00-22:00	60	1	0,4	4
22:00-01:00	120	0,5	0,3	2
Загальна кількість відвідувачів за день, осіб				115
Денна оборотність місця				11

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами здійснюємо на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи залу, за формулою 1.2.[1]:

$$n = N * m \quad (1.2)$$

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

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

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

Визначаємо загальну кількість страв кожної групи для ресторану європейсько-мексиканської кухні (табл. 1.19).

Таблиця 1.19

Погруповий розподіл страв ресторану єврейсько-мексиканської кухні на 150 місць

Група страв	Загальний коефіцієнт споживання певної групи страв	Кількість страв певної групи за день
Холодні закуски	1,85	899
Гарячі закуски	0,22	107
Супи	0,23	112
Другі страви	1,25	608
Гарніри	0,15	73
Десерти	0,44	214

Продовження таблиці 1.19

Гарячі напої	0,48	233
Холодні напої	0,32	156
Соуси	0,24	117
Коктейлі	0,17	83
Алкогільні напої	0,187	91
Пиво (л)	0,01	5
Вино (л)	0,08	39
Горілка (л)	0,007	3
Шампанське (л)	0,01	5
Коньяк (л)	0,002	1
Лікери (л)	0,008	4
Інші (л)	0,07	34
Разом порції		2138
Алкогільні напої		91

Таблиця 1.20

Погруповий розподіл страв лоббі-бару на 10 місяць

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Горілка	0,7	94
Віскі	0,5	67
Джин	0,5	67
Ром	0,4	54
Коньяк	1,1	147
Лікери	0,8	107
Текіла	0,4	54
Коктейлі безалкогольні	0,5	67
Пиво	0,5	67
Вода	1,5	201
Проохолоджуючі напої	1,3	174
Соки	1,8	241
Свіжоприготовані соки	1,8	241
Гарячі напої	1,5	201

Виробнича програма закладу ресторанного господарства наведена у Додатку Б, В.

Сировинне забезпечення виробничої програми

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

У закладі застосовуємо стратегію поповнення запасів до максимуму. В цьому випадку організуємо зберігання 1-10 денного запасу (залежно від групи сировини (товару) і здійснюємо розрахунок добової кількості сировини [38].

Кількість денної сировини, яка необхідна закладу ресторанного господарства, відображено в Додатку Г.

На основі визначених необхідних обсягів сировини та напівфабрикатів закладу ресторанного господарства при готелі, організації роботи його складського господарства і виду технологічного процесу виробництва (на сировині або на напівфабрикатах) Розрахунки наведено у таблиці 1.21.

Таблиця 1.21

Структура і площі складських приміщень закладів ресторанного господарства при проектованому готелі

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу					Професійно-кваліфікаційний склад
		Матеріально-технічні			Просторові		
		Тип, марка устаткування	Кількість, одиниць	Площа устаткування, м ²	Приміщення	Площа, м ²	
	Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів, приймання сировини, товарів і предметів матеріально-	Ваги платформні напідложні СВ-150ПА	1	0,8	Завантажувальна	15	Зав. складом, вантажник, закупівельник
		Електрокар РІІ	1	1,15			

Завантажувальні технічного забезпечення		2	0,35		
---	--	---	------	--	--

Продовження таблиці 1.21

Склад	Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення Відпуск сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Підтоварник ПТ-1	2	1,6	Охолоджувана м'ясо-рибна камера	4
		Стелаж СТ1	1	0,8		
		Стелаж СТ-1	1	1,23	Камера молочно-жирова та гастрономії	4
		Підтоварник ПТ-1А	1	0,8		
		Підтоварник ПТ-1	1	0,8	Охолоджувана овочів, фруктів та зелені камера	4
		Стелаж СТ1	1	1,2		
		Стелаж СТ-1	1	1,23	Комора сухих продуктів	4
		Підтоварник ПТ-1	1	0,8		
		Винний стелаж BS 60	1	0,6	Комора бакалійних товарів, виногорілчанних та інших напоїв	9
		Стелаж СТ1	1	2		
		Підтоварник ПТ-1А	3	2,4		
Стелаж СТ-1	2	2,5	Комора та мийна тари та інвентарю	12		
Підтоварник ПТ-1А	1	0,8				
Ванна мийна	1	0,7				

Комірник

Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

У зв'язку з тим, що заклад ресторанного господарства майже повністю працює на напівфабрикатах, то передбачено спеціальне приміщення – доготівельний цех, де доробляються напівфабрикати низького ступеню готовності з м'яса, овочів та риби. В доготівельному цеху є три лінії обробки: н/ф з риби та морепродуктів, н/ф з овочів та н/ф з м'яса.

Підбір устаткування здійснюють на основі наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року №2 "Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування". Розрахунок площі доготівельного цеху виконують за формулою 1.3.[1]:

$$S_{ц} = \frac{S_{уст}}{к} \quad (1.3)$$

де, $S_{ц}$ – площа цеху, m^2 ;

$S_{уст}$ – площа устаткування, m^2 ;

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

Площа доготівельного цеху представлено у таблиці 1.22.

Таблиця 1.22

Визначення площі доготівельного цеху

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, m^2
			довжина	ширина	
Овочеve відділення					
Стіл виробничий з полицею та бортом	СОП 15/6БН	2	1000	600	1,20
Мийна ванна	ВМС – 1260/630	2	1200	600	1,44
Рукомийник	ВРК-400	1	500	400	0,20
Ваги електронні порційні	CAS AD-10Н	1	350	325	–
Бачок для відходів	АСР_100	1	400	400	–
Машина для миття овочів та фруктів	МЕIKO GK 60	1	635	670	0,43
Універсальний привід (м'ясорозрихлювач, місильно-перемішувальний механізм, овочерізка)	GUN	1	980	770	–
Картоплеочисна машина	Fimar PPN/10	1	400	770	–
Овочерізка	ROBOT COUPE CL50(0,55квт)	1	590	350	–
Полиці	ПН-1	3	1000	300	–
Холодильна шафа	Polair ШХК-1,4	1	1200	800	0,96
Стелаж виробничий	СТ	1	1000	600	0,60
Підтоварник	П-1	1	1000	600	0,60
Корисна площа					5,43
М'ясо-рибне відділення					
Ваги електронні порційні	CAS AD-10Н	1	335	320	–
Мийна ванна	ВМС – 1260/630	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів	АСР_100	1	400	400	–
Стелаж	СК – 8/6Н	1	800	600	0,48
Полиці	-	3	1000	300	–
Холодильна шафа	Polair ШХК-1,4	1	1200	800	0,96

Продовження таблиці 1.22

Універсальна кухонна машина (овочерізка, м'ясорубка)	GUN	1	980	770	-
Стіл виробничий з полицею та бортом	СОП 15/6БН	2	1000	600	1,20
Корисна площа					3,36
Корисна площа, усього					8,79
Загальна площа= $S_{ц.} = 8,79 / 0,45 = 19,5 \text{ м}^2$.					19,5

Отже, площа доготовельного цеху складає 20 м².

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

До виробничих цехів належать гарячий та холодний цехи. Технологічний процес виробництва готової кулінарної продукції завершується в гарячому та холодному цехах.

Доцільно здійснити підбір устаткування в гарячому та холодному цехах ресторану, відповідно до параметрів устаткування розраховано площу цехів (табл. 1.23, 1.24).

Таблиця 1.23

Розрахунок площі холодного цеху, зайнятої під устаткування

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габарити, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	Orest B-5	4	1400	800	4,48
Холодильна шафа	DESMON G2M14	2	1400	800	2,24
Полиці	-	4	1000	300	-
Міксер	„METOS”	1	300	250	-
Ваги електронні порційні	CAS AD-10H	2	390	360	-
Мийна ванна	BMC – 1260/630	1	1200	600	0,72
Раковина для миття рук	ВРК-400	1	500	400	0,20
Слайсер	TECNODUE 195/GS	1	430	300	-
Блендер	PHILIPS HR 2161/40	1	250	250	-
Бачок для відходів	-	1	400	400	-
Стелаж	СПС-1	1	1470	840	1,23
Морозильна шафа	Polair ШМ-0,7	1	735	884	0,65
Загальна площа обладнання, м ²					9,52
Площа, м ² ($\eta=0,45$)					21,2

Отже, загальна площа холодного цеху становить 21 м².

Таблиця 1.24

Розрахунок площі гарячого цеху, зайнятої під устаткування

Найменування устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габарити мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Плита електрична з жарильною шафою	"Метос" ФутураРП6/24	1	1200	800	0,96
Пароконвектомат	„Rational” CD/CM 101	1	900	790	0,71
Полиці	ПН-1	4	1000	300	-
Макароніварка	Lincat PB66FL/130	1	500	500	-
Гриль	HENDI 264 706	1	600	520	0,31
Фритюрниця	DMD F4/x	1	400	800	0,32
Марміт	МН-6 КИЙ-В (Україна)	1	800	800	0,64
Стіл виробничий	СПСМ-5	3	1400	840	3,53
Мийна ванна	BM1-1CM	1	1050	840	0,88
Стелаж	СПС-1	1	1470	840	1,23
Блендер	Orione Five VV (5л) Sirman	1	245	260	-
Ваги електронні, порційні	SC-10P	1	390	360	-
Раковина для миття рук	VSN-695	1	550	550	0,30
Бачок для відходів	-	1	400	400	-
Кип'ятильник	Kuchenbach PU- 100	1	280	280	-
Мікрохвильова піч	Fimar MF 900	1	510	430	-
Загальна площа обладнання, м ²					8,89
Площа, м ² (η=0,44)					20,2

Відповідно до отриманих даних площа гарячого цеху складає 20 м².

Ресторанний сервіс та напої (F&B-сервіс)

Організація обслуговування сніданків

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

Форма обслуговування в торговельному залі – обслуговування офіціантами, офіціанти беруть участь в прибиранні використаного посуду,

підносять необхідні столові набори, обслуговують гарячими напоями та стравами. Протягом сніданку офіціанти пропонують чай та каву з відповідними наповнювачами (лимон, мед, вершки, молоко). Крім цього організовано окремий стіл із чаєм та кавою, так що гості можуть самостійно взяти бажаний напій. Після завершення сніданку офіціанти прибирають стіл і сервірують для наступних гостей згідно з правилами сервірування [5].

Організація процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства

До основних факторів, що визначають культуру обслуговування, відносяться наявність відповідної матеріально-технічної бази, види та характер запропонованих послуг, асортимент та якість продукції, впровадження нових прогресивних форм обслуговування, рівень рекламно-інформаційної роботи, професійна майстерність працівників закладу. Культура обслуговування високого рівня підвищує конкурентоздатність закладу, що дуже важливо у ринкових умовах. Саме тому в закладі, який проектується, буде приділятися велика увага обслуговуванню гостей.

Процес обслуговування споживачів готельних послуг складається з наступних етапів:

Зустріч і розміщення гостей

Приймання та виконання замовлення

Розрахунок із гостями

Доцільно розрахувати кількість меблів для споживачів у ресторані (табл.1.25).

Таблиця 1.25

Характеристика меблів закладу ресторанного господарства при готелі

Найменування меблів	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм
Ресторану і бару:		
Стійка барна	1	5000
Крісло ресторанне	150	500x500
Стіл шестимісний	5	900x1600
Стіл чотирьохмісний	27	900x900

Продовження таблиці 1.25

Стіл двомісний	6	600x900
Стілець барний	15	400
Сервант для офіціантів	7	700x400
Стіл для офіціантів, підсобний	7	400x700
Аванзала:		
Диван ресторанний	2	1500x800
Столик журнальний	2	600x900

Розрахунок кількості устаткування барної зони зведено у таблицю 1.26.

Таблиця 1.26

Устаткування барної зони ресторану та лоббі-бару

Найменування устаткування	Марка	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжин а	ширин а	
Барний комбайн з соковичавної машини, міксера і льодоподрібнювача	Масар Р 515Х (С10)	2	265	440	-
Пивний модуль	ПМ	2	735	795	0,58
Кавова машина	JeJu CB-D4W	2	420	450	-
Льодогенератор	Compact Ice II	2	380	435	-
Бачок для сміття	Aquarius	2	200	200	0,04
Електрочайник	Braun WK 210	2	220	260	-
Барний морозильник	BARTSCHER	2	480	455	-
Станція R-Кеерер для бармена	R-Keeper	2	400	500	-
Холодильна шафа	Vitrifrigo СП 2000	2	1200	800	0,96
Стіл	АТСZ	2	1000	800	1,6
Рукомийник	С/S-1	2	800	800	0,64
Стелаж	IDK 146	2	1200	600	0,72

Кількість обслуговуючого персоналу. Залежно від типу і концепції закладу обираємо вид, метод, форму та спосіб обслуговування споживачів, на основі яких відповідно до місткості закладу визначаємо кількість обслуговуючого персоналу. Чисельність офіціантів при індивідуальному методі обслуговування споживачів, а саме цей метод буде використовуватись у нашому закладі, розраховується за формулою 1.4.[1].

$$N_{\text{оф}} = P / N_1 \quad (1.4.)$$

де, $N_{\text{оф}}$ – кількість офіціантів, які беруть участь в обслуговуванні, осіб;

N_1 – кількість місць на одного офіціанта, (8-15 місць);

P – місткість зали, місць.

Для ресторану на 150 місць кількість офіціантів у зміну складатиме 10 осіб, при роботі персоналу через день загальна кількість офіціантів становитиме 20 осіб.

Склад і площі приміщень проєктованого закладу ресторанного господарства при готелі «Азур» наведено у Додатку Д.

Висновки до розділу 1

1. Проведено маркетингові дослідження ринку підприємств готельно-ресторанного господарства у м. Київ. За маркетинговими дослідженнями визначено доцільним проектування підприємства готельного господарства «Азур» ****. Обґрунтовано тип, спеціалізацію, спрямування на споживачів. Розроблено концепцію підприємства.

2. досліджено місце розташування проєктованого готелю та проаналізовано його найближчі підприємства-конкуренти; охарактеризовано маркетингову політику.

3. Розроблено виробничі програми закладу ресторанного господарства на основі моніторингу ресторанного господарства. Визначено напрями технологічних інновацій, сервісно-виробничий процес, розроблена виробнича програма ресторану і піцерії, підібране необхідне обладнання, розрахована площа приміщень.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

Архітектурно-будівельний розділ виконано на основі нормативних документів, матеріалів, зібраних протягом переддипломної практики (матеріали дослідження району будівництва, матеріали вивчення інженерних мереж на ділянці будівництва) та на основі концептуальних рішень прийнятих у 1 розділі.

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Об'ємно-планувальне рішення закладу готельного господарства залежать від специфіки технологічного процесу, розміщення обладнання, організації технологічних ліній та робочих місць, об'ємно-просторової та колірної композиції інтер'єрів, номенклатури будівельних виробів, рельєфу місцевості, а також від містобудівних вимог до конкретної забудови. [42].

Порядок побудови об'ємно-планувального рішення готелю включає наступні етапи: складання схеми технологічного процесу; визначення складу та площі приміщень; визначення корисної, робочої та загальної площі; вибір поверховості та конфігурації будівлі; зонування будівлі за групами приміщень; планування приміщень зони обслуговування; попереднє вирішення вертикальних зв'язків; вирішення основних горизонтальних зв'язків (коридорів) у будівлі; розміщення приміщень за зонами; перевірка прийнятих рішень на відповідність протипожежним, санітарним, будівельним та технологічним нормам та правилам; прийняття рішень по будівельним матеріалам, конструкціям, елементам будівлі та їх параметрам (будівельне оформлення будівлі). [40].

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

Розроблення компоувального рішення проектованого готелю "Азур" здійснена з урахуванням:

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

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

При проектуванні виробничих приміщень готелю "Азур" враховано:

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

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

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

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

Розміщення адміністративно-побутових приміщень і офісу спроектовано ближче до службового входу. Побутові приміщення проектуємо одним блоком

ближче до службового входу, аби максимально знизити переміщення персоналу у верхньому одязі в закладі ресторанного господарства.

При групуванні приміщень різного технологічного призначення, враховано, що між деякими з них існує зв'язок, який потребує безпосереднього поєднання приміщень або поєднання через коридори.[1,11,14,13].

Склад і площі приміщень проектованого закладу ресторанного господарства при готелі «Азур» наведено у дод. Д.

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

Із врахуванням площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою 2.1. [1]:

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

де S_k – корисна площа закладу;

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

$$S_p = 4926 * 1,1 = 5418 \text{ (м}^2\text{)} \quad (2.2)$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) визначають загальну площу закладу за формулою 2.3.[1]:

$$S_{\text{заг}} = S_p * k_2, \quad 4 \quad (2.3)$$

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

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

$$S_{\text{заг}} = 5418 * 1,0657 = 5774$$

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація)території

Проектований готель представляє собою 6-ти поверхову будівлю, всі приміщення закладу розміщені в одній будівлі, конфігурація – має складну форму.

Місце проектування добре забезпечене транспортними шляхами: на відстані 30 м знаходиться автобусна зупинка, проходять маршрутні транспортні засоби, наявний великий потік автомобілів в усі частини м. Києва. Неподалік розміщені і працює відділення банку, декілька комерційних магазинів, салони мобільного зв'язку, салон краси. Район забудовано переважно 16-поверховими будівлями.

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

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

Згідно з прийнятим рішенням площа поверхів становить: цокольний - 800 м², перший з рестораном - 1515 м², з другого по п'ятий - по 504 м². На цокольному поверсі будуть розміщені господарські, технічні та приміщення спортивно-оздоровчого призначення. На першому поверсі будуть розміщені приміщення приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування та приміщення ЗРГ. На другому поверсі знаходитимуться приміщення культурно-дозвільного призначення та адміністративні приміщення. Житлові поверхи - з третього по п'ятий (шостий фактично), а загальна площа цих поверхів буде складати $504 \cdot 4 = 2016$ м². Загальна площа готелю складає $S_{\text{заг}} = 800 + 1515 + 2016 = 4331$ м². [2].

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва – готель **** «Азур» на 83 номери, що знаходиться у м. Києві.

- ✓ Архітектурний стиль забудови змішаний.
- ✓ Площу ділянки під будівництво визначаємо за формулою (2.4):

$$S_{\partial} = n_3 \times N, \quad (2.4)$$

де

S_{∂} – площа ділянки під будівництво, м²;

n_3 – норматив площі земельної ділянки, 30 м²/місце;

N – кількість місць у готелі, 150.

Таким чином проводимо розрахунки для готельного комплексу на 150 місць за формулою 2.5.

$$S_{\partial} = 30 \times 150 = 4500 \text{ м}^2 \quad (2.5)$$

✓ Рельєф ділянки забудови – спокійний, рівний ухил 5% в бік вулиці Вадима Гетьмана.

✓ Типи ґрунтів – солонцюваті;

✓ Глибина промерзання ґрунту 0,9 м;

На ділянці будівництва виділяємо такі зони:

- зона під забудову, площею $S_{нов} = 1515 \text{ м}^2$ (площа першого поверху будівлі закладу);

- упоряджений майданчик перед входом, площею $S_{ум} = 0,2 \times 150 = 300 \text{ м}^2$

- зони озеленення загальною площею $S_{оз} = 4500 \cdot 0,45 = 2025 \text{ м}^2$ (розрахунок за формулою 2.2.). Площа озеленення визначається за формулою 2.6[1]:

$$S_{oz} = S_d \times 0,45, \text{ м}^2. \quad (2.6)$$

- зелена захисна смуга шириною 8 м;
- автостоянка для машин відвідувачів на 15 місць, площею 375 м²;
- відстань від автостоянки до будівлі – 10 м;
- розворотна площадка площею $S_{р.п.} = 150 \text{ м}^2$ (рекомендовані розміри: 10м×15м);
- майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів площею $S_{м.т.п.} = 3,5 \cdot 29 \text{ м}^2 = 102 \text{ м}^2$;
- внутрішні наскрізні проїзди, під'їзди до головного та інших входів до готелю площею $S_{н.п.} = 150 \cdot 3,6 \text{ м}^2 = 540 \text{ м}^2$;
- господарські та технічні споруди – окремо розташований майданчик для сміттєзбірників, загальною площею $S_{г.т.с.} = 10 \text{ м}^2$;
- транспортні комунікації з шириною проїжджої частини 3,6 м;
- основний підхід до закладу шириною 6 м;
- пішохідні доріжки шириною 2 м; загальною площею $S_{т.к.} = 30 \text{ м}^2$.

Розміщення готелю в містобудівній структурі

Було проведено дослідження території радіусом охоплення 1000 м, яка межує з ділянкою забудови. Визначено, що на території функціонують наступні заклади і установи:

діючі готелі: «Богданів Яр», «Затишок», «Козацький», «Космополіт», «Оберіг», «Оселя», Приватні апартаменти готельного типу «Сьоме небо», «IQ HOTEL», ДП ДП «Діпроверф».

- *будівлі:* житлові будинки, будівлі державного значення інш.;
- *організації:* лікарні, спортивні установи, школи, дитячі садочки, музеї, торговельні центри, будинки культури, кінотеатри, галереї, школи.

Існуюче озеленення району представлено парковою зоною. [5,6,8].

2.3. Характеристика будівлі

Будівля готелю «Азур» призначена для короткочасного проживання людей з метою здійснення різних видів діяльності. Це можуть бути ділові контакти під час відряджень, участь у роботі нарад, конференцій, симпозіумів і ін., туристичні поїздки з метою ознайомлення з природними визначними пам'ятками, історичними та архітектурними пам'ятниками (міста, регіону, країни); поїздки з метою відпочинку, курортного лікування, оздоровлення, а також для здійснення спортивних змагань та ін.

Кращі сучасні готелі являють собою багатофункціональний комплекс, до якого включаються і власне готельний фонд, і зали (виставочні, банкетні, конференц-зали тощо), і численні харчові блоки. У силу цього, з огляду на зростаюче громадське значення готелів, останнім часом розвивається тенденція будувати нові готелі як композиційні центри житлових районів і мікрорайонів. Як приклад можна привести нові готелі в США, Німеччині, Італії, Скандинавії, Росії, Україні та ін.

Саме тому проектований готель буот збудовано в Солом'янському районі. Будівля проектованого готелю відповідає таким вимогам:

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

Технічне проектування готелю включає в себе наступні етапи:

- 1) Будівництво та встановлення термоізоляції зовнішніх стін;
- 2) Установка інженерних систем в проектованому готелі;
- 3) Установка ліфтів та сходів;
- 4) Встановлення внутрішніх стін, перегородок, системи коридорів;
- 5) Оформлення інтер'єру приміщень готелю, відповідно до встановлених стандартів та загальній концепції проектованого готелю;

6) Установка обладнання в закладах ресторанного господарства, житлових номерах, приміщеннях вестибюльної групи, SPA-центрі готелю;

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

- При вирішенні внутрішнього простору будівлі готелю враховані наступні вимоги:

- у готелі забезпечені умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на крісло – колясках. При цьому передбачено резерв двохмісних номерів з відповідним обладнанням, шириною проходів і дверних прорізів, а також пристрої для безперешкодного пересування інвалідів по горизонтальних і вертикальних комунікаціях.

- система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу також забезпечує інвалідам на крісло – колясках безперешкодний вхід до будинку готелю;

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

Характеристика конструктивних елементів будівель проєктованого готельного комплексу наведено в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Характеристика конструктивних елементів готелю «Азур» 4*

№ пор .	Конструктивний елемент	Характеристика
1. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Стіни зовнішні – пальовий фундамент з обв'язкою балками;
		Глибина закладання 2,4 м;
		Матеріал – залізобетон;
		Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;
		Колони – пальовий фундамент з обв'язкою ростверками;
		Глибина закладання 2,4 м;

Продовження таблиці 2.1

		Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці; Стіни внутрішні – пальовий фундамент з обов'язкою роствертками;
2. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні – самонесучі; Матеріал – цегла керамічна М 150; розчин – М 50; теплоізоляція – мінеральна вата; Товщина 510 мм; Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції; Матеріал – цегла силікатна М 120; звукоізоляція (мінеральна вата); Товщина 120 мм
		Матеріал – залізобетон Крок стіни колони 6х6 м, 6*3 Розміри перерізу 400×400 мм
		Матеріал – залізобетон Форма перерізу - тавровий
		Тип – збірні Матеріал – плити пустотні залізобетонні; гідроізоляція – гідроізоляційні мастики, бентонітові мати; Висота 220 мм
		Тип – з технічним поверхом; Форма – пласка; Структура: Водоізоляційний килим Захисний прошарок ухилоутворюючий - цементно-піщана стяжка Пароізоляційна мембрана Замазка Утеплювач (напівжорстка мінплита) – 100 мм; Залізобетонна плита - 220 мм;
3	Колони	Матеріал – залізобетон Крок стіни колони 6х6 м, 6*3 Розміри перерізу 400×400 мм
4	Ригелі	Матеріал – залізобетон Форма перерізу - тавровий
5	Перекриття	Тип – збірні Матеріал – плити пустотні залізобетонні; гідроізоляція – гідроізоляційні мастики, бентонітові мати; Висота 220 мм
6	Покрівля	Тип – з технічним поверхом; Форма – пласка; Структура: Водоізоляційний килим Захисний прошарок ухилоутворюючий - цементно-піщана стяжка Пароізоляційна мембрана Замазка Утеплювач (напівжорстка мінплита) – 100 мм; Залізобетонна плита - 220 мм;
7	Сходи, ліфтові шахти	Тип – двомаршеві Призначення – для відвідувачів, допоміжні Ширина сходового маршу 2000 мм; Довжина сходового маршу 6000 мм; 7 шт Призначення ліфта: – пасажирський; кількість – 2; вантажопідйомність – 1000 кг; розміри кабіни – 2,2×2,2 м; – вантажний ліфт; кількість – 1; вантажопідйомність – 1600

		кг; розміри кабіни – 2,0×2,0 м;
		Тип шахти – цегляна вогнестійка.
8	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні;
		Матеріал віконного блоку – металопластик;
		Засклення – склопакет;
		Розміри 1200 мм x 1500 мм, кількість 135 шт;
		Розміри 2500 мм x 1500 мм, кількість 35 шт;

Продовження таблиці 2.1

9	Двері	Відстань від підлоги до підвіконня 900 мм;
		Призначення – внутрішні;
		Тип дверного блоку – одностулкові;
		Розміри 2100мм×800мм;
		Матеріал дверного блоку – дерево;
		Кількість – 215 одиниць;
		Тип дверного блоку – двостулкові;
		Тип дверних полотен – глухі;
		Матеріал дверного блоку – металеві;
		Кількість – 3 одиниць;
		Розміри 2100 мм×900 мм;
		Призначення – зовнішні;
		Тип дверного блоку – двостулкові;
		Розміри 2100 мм×1400 мм;
Кількість – 3 одиниці;		

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі (для нового будівництва)

- Мережа енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП № № 3876 на вулиці Вадима Гетьмана;
- Мережа водопостачання – міський водогін ф 400 мм проходить по вулиці Вадима Гетьмана на відстані 400 м від межі території забудови;
- Мережа каналізації – районний колектор ф 600 мм проходить по вулиці Вадима Гетьмана на відстані 300 м від межі території забудови. Дощова каналізація – по вулиці Вадима Гетьмана на відстані 330 м;
- Мережа теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ №2 ф 300 мм проходить по вулиці Вадима Гетьмана на відстані 325 м від межі території забудови;
- Мережа газопостачання – ГРП-№ 6642 по вулиці Вадима Гетьмана.

Інженерні характеристики закладу

З метою отримання технічних умов на приєднання об'єкта до міських інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками. [1].

У готельному комплексі на 83 номери передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг: харчування, організація дозвілля тощо.

1. Загальні витрати електроенергії комплексом визначають за укрупненим показником, який розраховують за формулою 2.7. [1]:

$$P = (P_{ж} \times N + P_{зрг} \times N_1 + P_{пт} \times S_{пт} + P_{фо} \times S_{фо}) \times T \quad (2.7)$$

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

N - кількість місць у готелі – 150 місць;

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

N_1 - кількість місць у закладах ресторанного господарства – 150 місць;

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

$S_{пт}$ - площа підприємств роздрібно торгівлі, 6 м²;

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

$S_{фо}$ - площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, 216 м²;

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

Отже:

$$P = (0,50 \times 150 + 1,03 \times 150 + 0,15 \times 6 + 0,15 \times 216) \times 365 = 98958 \text{ кВт на рік}$$

За даними розрахунками виявлено, що річне споживання електроенергії готелем Азур **** планується на рівні 98958 кВт на рік.

2. Витрати тепла на опалення

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал, провели за формулою 2.8.:

$$Q_0 = q_6 \times V_6 \times T_0 \times \Delta t \times R_1, \quad (2.8)$$

де:

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

V_6 – будівельний об'єм будівлі, м^3 , визначений за формулою 2.9 [1].

$$V_6 = S_6 \times (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + n \cdot h_3) \quad (2.9)$$

де:

S_6 – площа 1-го поверху будівлі готельного комплексу, м^2 ;

n – кількість поверхів будівлі, 6;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м;

h_2 – висота перекриття, 0,3 м;

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

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

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища (1,08);

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, (4680) год;

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, ($18,5$) $^\circ\text{C}$.

$$\text{Отже, } V_{б_{1n}} = 1515 \times (1 \times 3,3 + 1 \times 0,3 + 0,6) = 6363 \text{ м}^3$$

$$V_{б_{цок}} = 800 \times (1 \times 3,3 + 1 \times 0,3 + 0,6) = 3360 \text{ м}^3$$

$$V_{б_{жум}} = 504 \times (4 \times 3,3 + 6 \times 0,3) = 7560 \text{ м}^3$$

$$V_{б_{тех}} = 504 \times (2,7/2 + 0,3) = 831,6 \text{ м}^3$$

$$V_6 = 6363 + 3360 + 7560 + 831,6 = 18115 \text{ м}^3$$

$$Q_0 = 3,3 \times 10^{-7} \times 18115 \times 4680 \times 18,5 \times 1,08 = 558 \text{ гКал.}$$

3. Витрати тепла на вентиляцію, Гкал, розраховали за формулою 2.10:

$$Q_v = q_v \times V \times T_o \times \Delta t \quad (2.10)$$

q_v – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1°C,

Гкал/(м³×°C)

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

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

T_o – тривалість опалювального періоду за рік, (4680)год;

Δt – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища, (18,5)°C.

Забезпечення приміщень готелю припливною та витяжною вентиляційними системами наведено у таблиці 2.2. також до розрахунку входять і інші приміщення, в яких передбачене влаштування припливної вентиляції з підігрівом повітря.

Таблиця 2.2

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Група приміщень	Площа $S_{пр}$, м ²	Висота $h_{пр}$, м	Об'єм V , м ³ $V=S_{пр}h_{пр}$	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
				припливну	витяжну
Приміщення готелю					
Житлова група приміщень					
Кімната побутового обслуговування	12	3,3	39,6		316,8
Санвузол персоналу	10	3,3	33		264
Приміщення приймально-вестибюльної групи					
Вестибюль	150	3,3	495	1980	3960
Бюро прийому і реєстрації	12	3,3	39,6	158,4	316,8
Медпункт	20	3,3	66		528
Санвузол	24	3,3	79,2		633,6
Приміщення побутового обслуговування					
Торговельні кіоски	12	3,3	39,6	158,4	316,8
Пункт обміну валют	6	3,3	19,8	79,2	158,4
Приміщення культурно-дозвілєвого призначення					
Танцювальна зала	40	3,3	132		1056
Зала універсального призначення	75	3,3	247,5	990	1980
Санвузол дитячої кімнати	8	3,3	26,4		211,2
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення					

Зал тренажерів	50	3,3	165	660	1320
----------------	----	-----	-----	-----	------

Продовження таблиці 2.2

Басейн	130	3,3	429	1716	3432
Кабінет масажу	18	3,3	59,4	237,6	475,2
Кабінет адміністрації	8	3,3	26,4	105,6	211,2
Душові	24	3,3	79,2	316,8	633,6
Санітарні вузли	12	3,3	39,6		316,8
Приміщення для інструкторів	15	3,3	49,5		396
Адміністративні приміщення					
Санвузли	9	3,3	29,7		237,6
Господарсько-виробничі приміщення					
Вузол зв'язку	22	3,3	72,6		580,8
Центральна білизняна	32	3,3	105,6		844,8
Побутові приміщення для персоналу	8	3,3	26,4		211,2
Пральня	28	3,3	92,4	369,6	739,2
Адміністративно-побутові приміщення					
Гардероб для персоналу	12	3,3	39,6		316,8
Душові:	8	3,3	26,4		211,2
Санвузол	8	3,3	26,4		211,2
Всього по приміщеннях готелю				6771,6	19879,2
Приміщення ресторану					
Для відвідувачів ресторану					
Вестибюль	45	3,3	148,5	594	1188
Аванзал	17	3,3	56,1	224,4	448,8
Торговельна зала	300	3,3	990	3960	7920
Їдальня для персоналу	45	3,3	148,5	594	1188
Виробничі					
Доготівельний цех	20	3,3	66		528
Гарячий цех	20	3,3	66	264	528
Холодний цех	21	3,3	69,3		554,4
Мийна столового посуду	9	3,3	29,7	118,8	237,6
Мийна кухонного посуду	8	3,3	26,4	105,6	211,2
Адміністративні та побутові приміщення					
Душові	6	3,3	19,8		158,4
Санвузол	6	3,3	19,8		158,4
Всього по приміщеннях ресторану				5860,8	13120,8
Разом				12632,4	33000

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

$$Q_v = 6,4832 \times 10^{-7} \times 12632,4 \times 4680 \times 18,5 = 709 \text{ (Гкал)}$$

$$Q_{заг} = 558 + 709 = 1267 \text{ (Гкал)}$$

4. Розрахунок витрат води визначаємо за формулою 2.11[1]:

$$B_{\text{заг}} = \frac{q_u^{\text{tot}} U}{1000} T + B_n, \quad (2.11)$$

де:

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

U – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

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

$$B_{\text{заг}} = \frac{230 \cdot 150}{1000} 365 + 1152 = 13744$$

Витрати гарячої води розраховують за формулою 2.12[1]:

$$B_{\text{гар}} = \frac{q_u^h U}{1000} T \quad (2.12)$$

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

$$B_{\text{гар}} = \frac{140 \cdot 150}{1000} 365 = 7665$$

Витрати води на полив території, м^3 , визначають за формулою 2.13[1]:

$$B_n = \frac{B_k \times S_{\text{оз}} \times \tau \times T_n}{710}, \quad (2.13)$$

де

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

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

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

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

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

$$B_n = \frac{1,08 \times 2025 \times 2 \times 187}{710} = 1152 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод

$V_{\text{стічн}}, \text{ м}^3$:

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

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

$$V_{\text{стічн}} = 0,85 \times 13744 = 11682 \text{ м}^3$$

Очікувані потреби проектового готелю в інженерних ресурсах за рік зводимо у таблицю 2.3.

Таблиця 2.3

Річні потреби проектового готелю в інженерних ресурсах

Вид ресурсу	Річна потреба
Електроенергія	98958 кВт
Опалення	1267 Гкал
Вода	13744 м ³
Відведення стічних вод	11682 м ³

Інженерні системи проектового готелю

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

- *Система опалення.* У готелі передбачено влаштування системи опалення для підтримання температурного режиму. Крім цього система опалення передбачає підігрів та забезпечення готелю гарячою водою протягом всього року функціонування готелю [1,18,19,13].

В готелі передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП). Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення передбачені окремі системи або гілки систем опалення зі своїми приладами обліку теплоспоживання, розташованими в загальному приміщенні ІТП. [11,14,16].

В ІТП готелю встановлено два електроекотли марки «ERMACH-MN», класу «Професіонал», один з яких виконує функцію резервного. За технічними

характеристиками площа обігріву приміщень одним котлом становить 5000 м², потужність 500 кВт, габаритні розміри: 1360x905x1060 мм. Діапазон регулювання температури теплоносія термостатом складає 30-85°C. Технічні характеристики електрокотла виключають проникнення шуму до житлових приміщень готелю, оскільки відповідають встановленому допустимому рівню шуму.

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

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

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

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

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

Витяжні вентилятори (робочий та резервний) центральних систем встановлюються на рівні верхнього технічного поверху і проєктується для

безперервної цілодобової роботи з автоматичним перемиканням і автоматичним вмиканням резерву.

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

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

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

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

У готелі передбачено організацію природної вентиляції повітря. Природна вентиляція складається з аерації (прівітрювання через вікна, квартирки) і канално-гравітаційної вентиляції (через шахти, що виходять на дах, і вентиляційні решітки в приміщеннях за рахунок різниці температур). Крім цього, у готелі наявна механічна припливна вентиляційна система. Витяжна вентиляція видаляє повітря, забруднене газоподібними домішками[1,16,15].

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

$$V_{\text{м.в.в.}} = \underline{\Sigma}Pa, \quad (2.14)$$

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

a –коефіцієнт, що враховує теплотворну здатність устаткування.

$$V_{\text{м.в.в.}} = (700+1400+2 \times 500+400+400) \times 30 = 121000 \text{ м}^3/\text{год};$$

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

Система поділяється на:

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

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

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

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

- *Система каналізації.* У проектованому готелі передбачено автономну систему каналізації, що включає систему відведення стічних вод від випусків жилої частини та інших об'єктів готелю, споруди для збирання та зберігання стічних вод об'ємом 11685 м³ (накопичувальний септик), а також їх вивезення. Стічні води зі споруди для збирання та зберігання вивозитимуть автотранспортом підприємства комунальним підприємством «Грінко» щоденно.

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

- *Система електропостачання.* Енергозабезпечення проектованого підприємства готельного господарства здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 700 кВА, приєднаної до підземної кабельної мережі до головного районного розподільного пункт [1,12,19,24].

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

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

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

В номерах проектованого готелю передбачено чотири і більше розеток, в залежності від категорії номеру, для ввімкнення міні-бару, торшерів, настільних ламп, зарядних пристроїв та інших електроприладів гостей. В санітарному вузлі передбачено звичайну розетку та розетку, що підключається

через пристрій захисного відключення (ПЗВ) 10 мА, призначену для фена та електробритви.

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

Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій.

У проектованому готелі планується встановити комбіновану систему сигналізації. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлюватимуться на вікнах, дверях та інших елементах готелю. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиметься на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації будуть встановлені в готельних номерах, коридорах, поверхових холах, залах закладів ресторанного господарства, коморах для сухих продуктів, приміщеннях SPA-центру, технічних приміщеннях та ін. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

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

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

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

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

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

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

Автоматизація інженерного обладнання.

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

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

Вертикальний транспорт.

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

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

2.5. Дизайн

Основною дизайнерською ідеєю проєктованого готелю «Азур» відповідно до прийнятої концепції є класичний європейський стиль. Цій тематиці підпорядковано весь комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів та технічного оснащення.

Зовнішня архітектурна композиція

Передбачається встановлення рекламних засобів:

- Дальній рекламний засіб – розташований на відстані 2000 метрів від проєктованого закладу, в районі залізничного вокзалу, та на Кільцевій дорозі на відстані 6 км. Розміри бігборда складають 3×6 м, на якому зображено проєктований готель, а саме фасад з частиною благоустрою, сауну, перелік основних та додаткових послуг, адресу готелю та схему проїзду.
- Близький рекламний засіб – 400 метрів до готельного комплексу, неподалік від міського парку, являє собою банер, розмірами 315×147 мм, з зображенням готелю «Азур», а саме номерів «люкс» та «стандарт», обідньої зали ресторану, переліком послуг, категорій номерів та цін, адресою та контактною інформацією.
- Вивіска – розміщена безпосередньо біля центрального входу в проєктований готель, що зазначає назву, тип та категорійність проєктованого готелю. Проект вивіски передбачає освітлення в вечірній час та приваблення уваги гостей в денний час за рахунок кольорової гами та оригінальності форми. Зовнішнє підсвічування вивіски закладу досягається шляхом виносу галогенних світильників на кронштейні за межі фасаду будівлі.

Влаштування благоустрою реалізовано наступним чином:

- Декоративне металеве огороження території висотою 1,7 метра;
- Вимощення підходів, під'їздів, доріжок, тротуарів із асфальту та декоративної плитки;
- Влаштування лавок в зоні відпочинку гостей;

- Озеленення шляхом влаштування газонів, посадки дерев, кущів та квітів;
- Насадження квітників – клумби, змішані квітники та рядові насадження;

Штучне освітлення території шляхом встановлення наземних ліхтарів.

Интер'єр приміщень для обслуговування гостей

Естетично доцільне декоративне оформлення номерів пов'язується з колірною гамою і оздобленням поверхонь, дизайном обладнання, декоративним оформленням деталей, освітлення, озеленення та ін. В номерах підвищеної категорії передбачено використання матеріалів високої якості.

Всі номери готелю оснащено шумоізолюючими вікнами та сучасним обладнанням та технікою.

Торговельну залу ресторану виконано в європейському стилі.

Дизайн номерів готелю буде виконано у класичному стилі табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Особливості дизайну номерів готелю «Азур»

Назва	Особливості дизайну
1	2
Стандарт одномісний- студіо	Одномісний номер категорії «Стандарт», вікна якого виходитимуть у затишний внутрішній двір. Номер оформлений у класичному стилі з елементами сучасного дизайну. Номер оснащений системою пожежогасіння та системою електронних ключів. Оснащення номеру: кондиціонер, ванна кімната, вбудована кухня, фен, телефон, кабельне телебачення, міні-бар. Сніданок – «шведський стіл» та автостоянка входять у вартість номеру.
Стандарт двомісний- студіо	Номер оформлений у класичному стилі, в теплих світлих тонах, з елементами сучасного дизайну. Вікна номеру виходитимуть у затишний двір. Велике двоспальне ліжко («King size»), туалетний столик з дзеркалом, журнальний столик та комфортний диван, який при необхідності розкладається. Оснащення номеру: кондиціонер, вбудована кухня, простора ванна кімната, фен, телефон, кабельне телебачення та міні-бар. Номер оснащений системою пожежогасіння та системою електронних ключів. Сніданок – «шведський стіл» та автостоянка входять у вартість номеру.
Напівлюкс та Люкс	З вікон номерів цієї категорії, відкривається чудовий панорамний краєвид міста. Номер оформлений у класичному стилі, в теплих світлих тонах, з елементами сучасного дизайну. Обладнання номерів відповідає всім

Продовження таблиці 2.4

	сучасним вимогам. Окремі ліжка, туалетний столик з дзеркалом та комфортні крісла біля вікна дозволять відпочити та насолодитися чудовим краєвидом. А також кондиціонер, ванна кімната, фен, телефон, кабельне телебачення. Номери оснащені системою пожежогасіння та системою електронних ключів. Сніданок – «шведський стіл» та автостоянка входять у вартість номеру.
Апартамент	Просторий номер «Апартамент» з балкону якого відкривається фантастичний вигляд на місто, розділений на дві частини: вітальня і спальня з великим двомісним ліжком («King size»). Номер оформлений у класичному стилі, в теплих світлих тонах, з елементами сучасного дизайну. Софа, крісла з журнальним столиком у вітальні – ідеальне місце для того, щоб відпочити та насолодитися чашечкою кави після дня, повного ділових переговорів та екскурсій. Кондиціонер, кабельне телебачення, телефон та міні-бар. Простора ванна кімната, обладнана раковиною, біде та феном. Гостям надаватимуться м'які рушники, халати та туалетні аксесуари. Номер оснащений системою пожежогасіння та системою електронних ключів. Сніданок – «шведський стіл» та автостоянка входять у вартість номеру.

Він поєднує комфорт провінційного затишку з розкішшю матеріалів. Характерна риса стилю в сучасному інтер'єрі – велика кількість світла та теплі природні відтінки, які немов вигоріли на сонці. Простота, затишок і природність допоможе відвідувачам розслабитись та забути про метушню великого міста, насолодитись тишею та спокоєм. Головна мета викликати у відвідувачів почуття затишку та комфорту, як вдома. Атмосфера готелю спрямована на створення приємних, позитивних емоцій, які відчуваєш у сімейному колі з близькими людьми.

✓ Стіни номерів будуть виконані з дорогих французьких шпалер з шорохуватостями, колір стін буде світло-кремовий. В вестибулі стіни до середини будуть обкладені декоративним камінням. Як декоративні елементи будуть використані картини різних розмірів, на яких зображені сцени з життя прованських жителів або натюрморти. Картини прикрашатимуть стіни по всьому периметру.

Номери будуть обставлено дерев'яним столом та дерев'яними стільцями з потертостями. В апартаментах та люкс будуть встановлені столики з диванчиками оливкового кольору. Столи прикрашені вазочками з букетами

лаванди та інших сухих квітів. Джерелом денного світла будуть слугувати величезні вікна. Освітлення в закладі – центральне і декоративне. Масивні люстри – на стелі, дрібні світильники – на стінах. Посуд для гостей передбачається використовувати керамічний та скляний. Тарілки, чашки, кавники, чайнички – керамічні білого кольору, бокали та склянки для напоїв – у склі прозорого кольору. Для подавання страв будуть використовуватись дерев'яні таці, дощечки, підставки.

Форма для обслуговуючого персоналу буде включати білі лляні натуральні сорочки та елегантний лляний фартух із двох кольорів: оливкового та кремового кольорів – для дівчат, та кремовий з коричневим фартух для чоловіків; службовий бейдж із назвою закладу, ім'ям та посадою працівника.

Виробничі приміщення мають білий колір і зелений. Саме ці кольори переважатимуть на стінах цехів та їх підлозі. Стеля – білого кольору. У виробничих цехах устаткування і обладнання буде встановлено виходячи з необхідності при технологічному процесі приготування страв, розміщене у лінії і матиме сталі забарвлення. Адміністративно – побутові приміщення матимуть світле оформлення. У цих приміщеннях планується встановлення столів, стільців, м'яких крісел, шаф для переодягання персоналу та інших потреб працівників. У гардеробах чоловіків і жінок передбачено наявність душових кабін і умивальників. Підлога побутових приміщень вкриватиметься лінолеумом з візерунком паркету та плитки. У туалетній кімнаті готелю передбачено покриття як підлоги, так і стін керамічною плиткою малинового кольору та встановлення сантехніки білого кольору.

Паспорт проекту

Будівельно-технічні показники проекту зведені у таблиці 2.5

Таблиця 2.5

Будівельно-технічні показники проекту

№ п/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки будівництва, S_o	м ²	4500
2	Площа будівлі закладу, $S_{нов}$	м ²	1515

Продовження таблиці 2.5

3	Коефіцієнт забудови, k_3		0,33
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	2025
5	Коефіцієнт озеленення, $k_{оз}$		0,4
6	Загальна площа закладу, $S_{заг}$	м ²	4331
7	Корисна площа закладу, S_k	м ²	4926
8	Будівельний об'єм закладу, $V_б$	м ³	18115
9	Вартість будівництва (капітальні вкладення), $V_{А+Б}$	тис.грн	605440
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість 1 місяця	тис.грн	4036
11	Вартість 1 м ² загальної площі	тис.грн	139,79
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис.грн	33,42

2.6. Кошторис

Попередньо вартість будівництва проєктованого підприємства готельного господарства розраховується за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт за формулою (2.15) [1]:

$$B_{ЗБР} = S_{заг} \cdot Y \cdot K_T \cdot I_K \cdot I_P, \quad (2.15)$$

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

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

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

K_T – територіальний поправочний коефіцієнт.

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн/дол. США станом на 18.10.2018.

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

$$B_{ЗБР} = 4331 \times 2000 \times 1 \times 28 \times 0,77 = 186752 \text{ тис.грн}$$

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

Таблиця 2.6

Зведений кошторисний розрахунок комплексного закладу

№ розділ	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	6669,714286
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2,1	Загальнобудівельні роботи	56%	186752
2,2	Електротехнічні роботи	6%	20009,14286
2,3	Сантехнічні роботи	5%	16674,28571
2,4	Зв'язок та сигналізація	3%	10004,57143
2,5	Устаткування, меблі та інвентар	28%	93376
Разом за підрозділом 2		100%	333485,7143
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	13339,42857
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	3334,857143
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2% за підрозділом 2	666,9714286
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	5% за підрозділом 2	16674,28571
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	10004,57143
Разом за підрозділами 1-7			377505,8286
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	2642,5408
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	22650,34971
Разом за підрозділами 1-9			402798,7191
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	7550,116571
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	1611,194876
12	Проектні та вишукувальні роботи	5% за підрозділом 1-7	18875,29143
Всього. Базисна вартість будівництва			430835,322
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	153063,5133
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості.	21541,7661
Усього по розділу Б:			174605,2794
Загалом сума витрат на будівництво, В_{А+Б}			605440,6013

Отже, за даними таблиці 2.6, капітальні витрати за проектом становлять 605 мільйонів 440 тис .грн.

2.7. Охорона навколишнього середовища

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

Виконання оцінки впливу на навколишнє середовище та підготовка її матеріалів здійснюється організаціями, які мають відповідну ліцензію на основі «Заяви про наміри» додаток Ж. Заява складається замовником і виконавцем оцінки впливу на навколишнє середовище [1,2,3].

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

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

Зміст розділу оцінки впливу на навколишнє середовище:

- підстави для проведення оцінки впливу на навколишнє середовище;
- фізико-географічні особливості району і місця будівництва об'єкта проектування;
- загальна характеристика об'єкта проектування;
- оцінка впливів планованої діяльності на навколишнє природне середовище;
- оцінка впливів планованої діяльності на навколишнє соціальне середовище;
- оцінка впливів планованої діяльності на навколишнє техногенне середовище;

- комплексні заходи щодо забезпечення нормативного стану навколишнього середовища і його безпеки;
- оцінка впливів на навколишнє середовище під час будівництва;
- заява про екологічні наслідки діяльності.

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

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

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

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

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

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

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

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

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

До заяви додаються:

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

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

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

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

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

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

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

2.9. Охорона праці

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

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

В проектованому готелі «Азур»****, за встановленим критерієм, чисельність працівників складає 80 осіб, відповідно до чого система управління охороною праці включатиме:

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

Документація для організації служби охорони праці готелю

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

Таблиця 2.7

Перелік документації при організації системи управління охороною праці

Служба охорони праці	1. Наказ керівника про створення служби охорони праці № 11 від 18.10.2018 р.
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом керівника № 12 від 17.10.2018 р. (положення НПАОП 0.00-4.21-04)

Продовження таблиці 2.7

	3.Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом керівника №13 від 15.10.2018 р. (положення НПАОП 0.00-4.12-05).
Комісія з питань охорони праці	1.Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол № 1 від 16.10.2018 р.
	2.Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом керівника № 15 від 17.10.2018 р. (НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	Розпорядницька:
	1.Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 16 від 18.10.2018 р;
	2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом керівника № 16 від 20.10.2018 р.(НПАОП 0.00-4.11-07)
	3.Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № 17, від 21.10.2018 р.
	4.Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом керівника № 18, від 23.10.2018 р.
	5.Інструктажі з питань охорони праці, затверджені наказом керівника № 19 від 25.10.2018 р.
	6.Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від 20.10.2018
	7.Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця в розділі «Охорона праці»
	8.Звітна документація (форми офіційної статистичної звітності)
9.Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи, плани, схеми)	

На проектованому підприємстві готельного господарства постійно опрацьовують нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові положення, методичні рекомендації та ін.), копії яких зберігаються у керівника служби охорони праці. Крім цього створено план заходів з охорони праці (додаток 3).

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

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

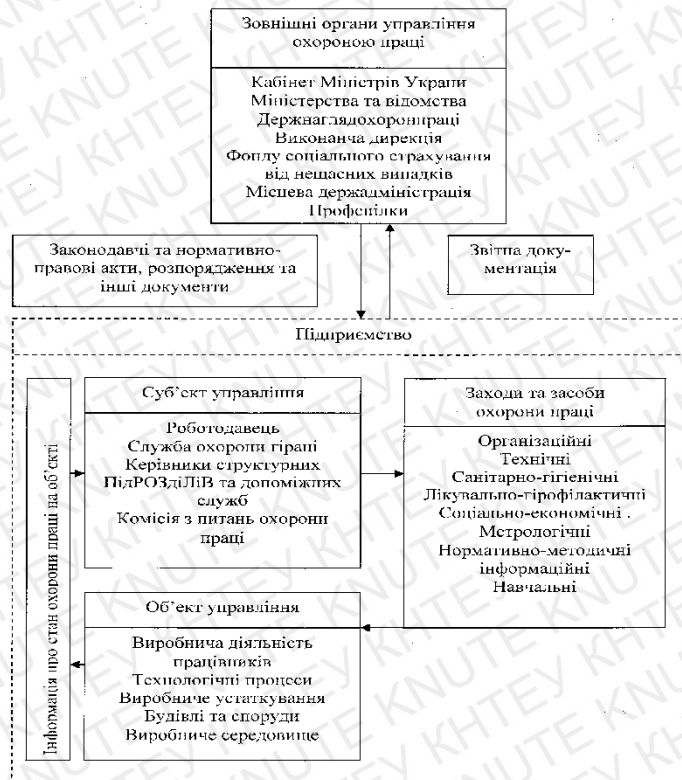


Рис.2.1. Схема управління охороною праці

Вимоги до ділянки та території готелю

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

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

Відстань від сміттєзбірників до готелю, місць відпочинку і прогулянок гостей та відвідувачів становить 20 м. [1,19,20].

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

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

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

Таблиця 2.8

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

Приміщення	Чисельність працівників зміни	На одного працівника	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Доготівельний цех	2	10	33
Холодний цех	2	10	33
Гарячий цех	3	7	23,1
Мийна столового посуду	1	9	29,7
Мийна кухонного посуду	1	8	26,4
Приміщення завідуючого виробництвом	1	8	26,4
Кімната побутового обслуговування	1	12	39,6
Кабінет директора	1	10	33
Кабінет заступника директора	2	7	23,1
Архів	1	16	52,8
Бухгалтерія	3	8	26,4
Відділ матеріально-технічного постачання	1	9	29,7

Продовження таблиці 2.8

Планово-економічний відділ	2	10	33
Кімната завгоспа	1	12	39,6
Ремонтна майстерня	1	8	26,4
Центральна білизняна, у тому числі:			
відділення чистої білизни	-	12	39,6
відділення брудної білизни	1	16	52,8
майстерня лагодження білизни	1	16	52,8

У приміщеннях готелю можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та житлових приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені в таблиці 2.9.

Таблиця 2.9

Заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях готельного комплексу

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони мг/м ²	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Провітрювання приміщення, витяжка, вентиляція, використання індивідуальних предметів захисту
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Оксид вуглецю	4	Верхні дихальні шляхи	20	Може мати загальну токсичну дію	Провітрювання, індивідуальні засоби захисту
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	Верхні дихальні шляхи	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту

Продовження таблиці 2.9

Мийна столового та кухонного посуду	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру та слизову оболонку очей, виявляють помірковані кумулятивні властивості	Використання індивідуальних засобів захисту (рукавиці і, маски), провітрення приміщення
Житлові приміщення	Пари, аерозолі і синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірковані кумулятивні властивості	Провітрення приміщення, індивідуальні засоби захисту

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

Обслуговуючий персонал, що приймає, видає, сортує чисту білизну, медичні працівники, обслуговуючий персонал приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, SPA-центру, будуть забезпечені спеціальним одягом (білі халати, спортивна форма, уніформа для працівників оздоровчого центру).

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

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

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

Загальне оцінювання умов праці в готелі здійснюється на підставі аналізу окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу (Сан ПиН 42 – 121 – 4719 – 88). [1].

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

Таблиця 2.10

Норми мікроклімату виробничих приміщень

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

Продовження таблиці 2.10

Гарячий цех	17 – 19	40 - 60	0,2	20 - 22	40 – 60	0,3
Мийна кухонного посуду	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3
Мийна столового посуду	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3

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

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

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

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

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

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

Таблиця 2.11

Норми та якісні показники освітлення

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Житлові номери	Суміщене	200	0,9
Вестибюль	Суміщене	150	0,9
Торговельна зала ресторану	Суміщене	200	0,9

Адміністративні приміщення	Суміщене	300	0,9
----------------------------	----------	-----	-----

Продовження таблиці 2.11

Основні сходи, загальні коридори, центральна білизняна, майстерні, кімнати чищення і прасування	Штучне	100	-
Санвузли	Штучне	75	-
Душові	Штучне	50	-
Приміщення персоналу	Суміщене	150	0,9
Складські приміщення	Штучне	20	-
Технічні приміщення	Штучне	30	-
Гарячий цех	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9
Холодний цех	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9
Доготівельні цехи	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9

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

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

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

Робота виробничого обладнання супроводжується шумом або вібрацією, що негативно впливає на організм людини. Проектом передбачено застосування таких заходів та засобів захисту працівників від дії шуму і вібрації шляхом введення малошумних двигунів, застосування стаціонарних і пересувних глушників шуму, знизити шум електричних машин можна усуненням невірності ротора, регулюванням підшипникових вузлів і щиткових контактів (для зменшення механічного шуму і вібрацій), акустичною оптимізацією вентиляторів охолодження (збільшенням зазорів, зменшенням діаметра гвинта й коллової швидкості), зменшенням витрат охолоджуваного повітря і, нарешті, вирішенням проблеми охолодження без використання

вентиляторів, завдяки чому знижується аеродинамічний шум, усуненням асиметрій у магнітопроводах і обмотках, ослабленням інтенсивності перемінних радіальних магнітних сил низького порядку (для зменшення магнітного шуму і вібрації).

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

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

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

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

Засоби захисту від вібрацій у джерелах вібрацій ґрунтуються на урівноважуванні діючих сил і моментів у машинах і механізмах, балансуванні обертових деталей, застосуванні матеріалів з підвищеним внутрішнім тертям, поліпшенні технології виготовлення тощо. Зниження рівня вібрації на шляху її поширення досягається застосуванням віброізолюючих конструкцій і вібродемпфуючих матеріалів і покриттів, а також віброгасників. Для забезпечення віброізоляції влаштовують розриви між елементами конструкцій або усувають тверді зв'язки між ними, а також уникають подібності частот власних коливань системи і частот сил, що її збуджують. [10,11].

Для вібропоглинання на віброуючі елементи машини наносять в'язкі або пружні матеріали, яким притаманні значні внутрішні втрати. До таких матеріалів відносяться антивібрит, агат, сендвічні конструкції, СКЛ-25 та інші.

Зниження вібрації таким чином досягає 2-10 дБ в смузі частот 31,5-8000 Гц. Засоби захисту від вібрації викладені в державному стандарті ГОСТ 12.1.012-90. ССБТ "Вібраційна безпека. Загальні вимоги".

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

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

- ❖ теплоізоляцію гарячих поверхонь (температура на поверхні теплоізоляції не повинна перевищувати 45°C);
- ❖ охолодження теплоізолюючих поверхонь (водою);
- ❖ екранування джерел випромінювання (за принципом дії екрани діляться на тепловідбиваючі та тепловідвідні, вони можуть бути непрозорими, напівпрозорими і прозорими);
- ❖ повітряне душення;
- ❖ засоби індивідуального захисту;
- ❖ організація раціонального теплового режиму праці та відпочинку тощо.

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

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

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

установки від випадкового дотику; виконання робіт на розподільних пристроях без відключення напруги і без дотримання необхідних заходів безпеки.

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

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

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

Також передбачається наступні заходи захисту:

- ❖ захист від ураження електричним струмом;
- ❖ захист від електромагнітних випромінювань і електричних полів (напруженість статичного електричного поля на відстані 0,2 м від підлоги та стін не перевищуватиме 15 кВ/м при відносній вологості повітря 30-60%; напруженість електричного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не перевищуватиме 500 В/м; магнітного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не – 0,3 мкТл);
- ❖ захист від статичної електрики (у системах кондиціонування повітря готелю використано біполярні коронні іонізатори зі створенням у просторі, що обслуговується, концентрацій легких позитивних і негативних аерофонів 1000-3000 іонів/см³ при дотриманні показника переваги полярності від – 0,11 до +0,11).

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

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

На проектованому підприємстві готельного господарства передбачено правила експлуатації устаткування:

- Перед початком роботи перевіряється: санітарно-технічний стан машини, справність електропроводки та надійність заземлення, наявність огорожень біля рухомих частин, надійність кріплення машини на підлозі чи на робочому місці, інакше машина може самовільно рухатись і травмувати працівника. Складається машина для певної технологічної операції і перевіряється надійність кріплення всіх частин, відсутність сторонніх речей у робочій камері.

- Вмикання машини на 1-2 секунди для перевірки на холостому ходу щодо відсутності сторонніх шумів та скреготу.

- Підготування сировини та приймальної тари належним чином;

- Завантажування продукції в машину здійснюється згідно з вказівками технічної документації.

- Перемикання швидкості (при відсутності варіатора швидкості) рекомендується при вимкненому електродвигунові.[1,14].

- Після закінчення роботи машина від'єднується повністю від електромережі.

- Після повної зупинки машини її частково розбирають, очищують від залишків продуктів, виконується санітарно-технічна обробка машини.

Для захисту працівників від небезпечних виробничих чинників використовуються:

1. Огорожі, виконані у вигляді камер, кожухів, щитів. Камери та ємності машин для переробки харчових продуктів виконують функції так званої камерної огорожі. У машинах для нарізання гастрономічних товарів дисковий ніж закритий захисним кожухом.

2. Запобіжні захисні засоби, призначені для автоматичного відключення агрегатів і машин у разі відхилення робочих параметрів (температури, тиску, величини струму тощо) від допустимих значень. Як запобіжні захисні засоби використовуються електроконтактні термометри,

запобіжні клапани, гальмівні пристрої, кінцеві вимикачі, реле захисту від великих струмів. У посудомийних машинах термосигналізатор вимикає ТЕНи, якщо вода у водонагрівачі нагрілася до 90°C. Посудини в системах, які працюють під тиском, мають запобіжні клапани.

3. Блокувальні пристрої позбавляють можливості вмикання в роботу технологічного устаткування у разі наявності вільного доступу до його небезпечних зон. Застосовано електричні блокувальні пристрої, так рухомі огорожі мають електричне блокування: в разі відсутності їх на місці мікровимикач вимикає електроустановку від мережі.

4. Сигналізація, яка представляє собою засоби інформації про роботу технологічного устаткування та наявність шкідливих і небезпечних виробничих чинників, які виникають при цьому. Використано попереджувальну сигналізацію, що призначена для попередження про виникнення небезпеки. Для цього застосовуються світлові та звукові сигнали.

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

Пожежна безпека

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

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

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

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

Перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників, наведено в таблиці 2.12.

Таблиця 2.12

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Виробничі цехи ресторану (доготовільний, холодний, гарячий)	A, B	Вуглекислотні вогнегасники місткістю 10 л	3
Фізкультурно-оздоровчі приміщення; приміщення SPA-центра	C	Хлодонові вогнегасники місткістю 2 л	5
Адміністративного призначення, приймально-вестибюльна група	D	Порошкові вогнегасники місткістю 5 л	3
Номерний фонд готелю	E	Хлодонові вогнегасники місткістю 2 л	4

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

Евакуація людей із приміщень та будівель

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

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

1) першого поверху назовні безпосередньо або через вестибюль, коридор та сходову клітку;

2) будь-якого поверху, крім першого, у коридор, що веде у сходову клітку, у тому числі через хол.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі готелю становить 8 одиниць.

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

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

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

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

Цивільний захист

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

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

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

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

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

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

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

Висновки до розділу 2

Розроблено план закладу ресторанного господарства, план типового поверху житлової частини. Розраховані капітальні витрати на будівництво, які становлять 605 млн. грн. Визначено річні витрати електроенергії, витрати теплової енергії на опалення та вентиляцію, витрати води. Передбачено комплекс заходів щодо охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки та охорони навколишнього середовища при експлуатації проектного підприємства готельного господарства.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

1.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Організаційно-правовий статус

Для підприємства готельного господарства – готелю «Азур» **** на 150 місць у Солом'янському районі м. Києва обрано форму власності ТОВ (Товариства з обмеженою відповідальністю). Юридична назва підприємства ТОВ «Азур».

Господарська діяльність ТОВ «Азур» діяльність підприємства відбуватиметься у відповідності із Законом України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю".

На першому засіданні учасник формують Статут підприємства ТОВ є своєрідним договором між засновниками, в якому вони закріплюють свої права та обов'язки по відношенню до Товариства. Статут підписується всіма учасниками та підлягає обов'язковому нотаріальному посвідченню.

Для реєстрації ТОВ «Азур» буде заключено договір із юридичною компанією «Правинг».

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю **** «Азур», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Реєстр погоджувальних процедур діяльності

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

Продовження таблиці 3.1

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Київська виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності
Взяття на облік в Центрі зайнятості	Центр зайнятості Солом'янського району м.Києва
Реєстрація в органах статистики	Управління статистикою м. Київ
Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД	55.10.0 Діяльність готелів 55.30.1 Діяльність ресторанів 55.40.0 Діяльність барів
Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення	Управління МВС України у Солом'янському районі м.Києва
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	«Приватбанк» відділення по проспект Перемоги, 65.

Система регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу проєктованого підприємства готельного господарства та закладу ресторанного господарства є наступними:

Зовнішні документи:

- Національний класифікатор професій;
- Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників;
- Накази Державної туристичної адміністрації України та Управління ресторанного господарства;
- ДСТУ 28681.4-95. Вимоги до класифікації готелів;
- ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства.

Класифікація;

- Інструкція про умови та правила впровадження підприємницької діяльності, пов'язаної з організацією іноземного зарубіжного туризму (ліцензійні умови) та контроль за їх дотриманням.

Внутрішні документи:

- Статут;
- Організаційна структура;
- Штатний розпис;

- Колективний договір;
- Положення про оплату праці;
- Положення про підрозділ;
- Правила внутрішнього розпорядку;
- Посадові інструкції;
- Накази, службові записки, розпорядження, рішення директора (керівника) підприємства;

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом товариства з обмеженою відповідальністю є статут. Він містить назву та місцезнаходження товариства; юридичний статус товариства; мета, предмет діяльності товариства; статутний капітал; майно товариства; права і обов'язки учасника; права і господарська діяльність товариства; управління і контроль діяльності товариства; контроль за діяльністю директора; трудовий колектив і оплата праці; зовнішньоекономічна діяльність; розподіл прибутків товариства і відшкодування збитків; реорганізація і припинення діяльності товариства; вирішення спорів; інші умови.

Проектування організаційної структури готелю «Азур»

Для готелю**** «Азур», обрано лінійно-функціональну структуру управління готелем. За такої структури управління всю повноту влади бере на себе лінійний керівник, що очолює колектив. При розробці конкретних питань і підготовці відповідних рішень, програм, планів йому допомагає спеціальний апарат, що складається з функціональних підрозділів.

Лінійно-функціональна структура управління готелем **** «Азур» наведена у додатку М.

3.2. Капітал

Статутний капітал ТОВ можна визначити як капітал товариства, що утворюється з суми номінальної вартості всіх активів товариства. Статутному капіталу притаманні певні функції: стартова, гарантійна і функція визначення паю кожного учасника.

Статутний капітал ТОВ «Азур» сформовано відповідно до глави III. капітал та вклади учасників становить, Закону України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою".

Статутний капітал ТОВ дорівнюватиме капітальним витратам підприємства: 610506,81 тис. грн.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Для визначення обсягів діяльності готелю «Азур» обґрунтовано планові обсяги послуг з тимчасового розміщення (проживання).

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

У процесі розроблення експлуатаційної програми готелю визначають планову кількість номерів певного типу і категорії в експлуатації (відповідно до розділу 1); планову пропускну спроможність; плановий коефіцієнт завантаження номерного фонду.

Пропускную спроможність готелю ****«Азур», людино-днів, розраховують за формулою[3.1]:

$$PC_{nl} = \sum_{i=1}^n H_i \cdot M_i \cdot D \cdot K_{zi}, \quad (3.1)$$

де, H_i – кількість номерів i -ого типу і категорії в експлуатації у плановому році, одиниць.

M_i – кількість місць у номері i -ого типу і категорії у плановому році, місць.

D_i – кількість днів експлуатації номерів i -ого типу і категорії у плановому році, днів.

K_{zi} – плановий коефіцієнт завантаження номерів i -ого типу і категорії, одиниць.

Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) у готелі****«Азур» представлено у табл.3.2.

Таблиця 3.2

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення плановий рік

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-днів			
			міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Апартамент	5	10	110	120	115	0,5	0,8	0,6	550	960	690	2200
Люкс	3	6	110	120	115	0,5	0,8	0,6	330	576	414	1320
Напівлюкс	3	6	110	120	115	0,5	0,8	0,6	330	576	414	1320
Стандарт двомісний	56	112	110	120	115	0,5	0,8	0,6	6160	10752	7728	24640
Стандарт одномісний	16	16	110	120	115	0,5	0,8	0,6	880	1536	1104	3520
Разом	83	150	550	600	575	2	3,2	2,4	7700	13440	9660	33000

Відповідно до розрахунків табл. 3.3 реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю **** «Азур» плановий рік людино-днів – 33000.

Планова пропускна спроможність закладів ресторанного господарства значною мірою обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду готелю ****«Азур» табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ при готелі«Азур»

Показники	Міжсезонн я	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-днів	7700	13440	9660	30800
2. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ , у тому числі				
2.1. Сніданки	5005	12096	7728	24829
2.2. За вільним вибором («A la cart»)	3850	11424	7728	23002
2.3 Кейтерінг	1925	5376	3381	10682

Планова кількість замовлених послуг закладів ресторанного господарства при готелі «Азур» залежить від обсягу реалізації послуг засобу розміщення. Кількість сніданків становить 24829 за рік, обсяг реалізації послуг харчування за вільним вибором – 23002 та за кейтерингом – 10682 шт.

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Основну частину доходів готелю «Азур» забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності засобу розміщення та від закладу реторанного господарства.

Ціни на послуги з тимчасового розміщення (проживання) визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

Орієнтовні ціни номерного фонду готелю «Азур»

Категорія і місткість номерів	Ціна за місце у номері (за добу), грн.		
	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон
Апартамент	4900	5800	5300
Люкс	3300	4300	3900
Напівлюкс	2400	3300	2900
Стандарт двомісний	1250	1700	1350
Стандарт одномісний	700	850	750

Ціна послуг та страв закладу ресторанного господарства при готелі «Азур» визначається із застосуванням витратного методу. У підрозділі «Поточні витрати» визначено добову та річну собівартість продукції закладу ресторанного господарства, виходячи з чисельності гостей на рік.

Торговельна націнка ресторану, лобі бару та її рівень визначається як результат маркетингових досліджень. Для розрахунку роздрібною ціни реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів обрано рівень націнки для ресторану при готелі **** - 160%.

Розрахунок роздрібною ціни на продукцію та послуги закладу ресторанного господарства при готелі «Азур» наведено в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Розрахунок середньої роздрібною ціни реалізації продукції та послуг сніданку в закладі ресторанного господарства готелю

№	Показники	Плановий рік
1	Собівартість річного продуктового набору на сніданок, тис. грн.	11531,76
2	Річна кількість послуг харчування	33000

3

Середньоденна собівартість продуктового набору, грн.

349,45

№	Показники	Плановий рік
4	Рівень націнки ЗРГ середній, %	160
5	Націнка середня, грн.	559,12
6	Середня ціна продукції та послуг ЗРГ	908,56

Основним джерелом отримання доходів готелю ****«Азур» на 150 місцьє доходи (виручка) від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) (додаток Н).

Планування доходів від реалізації послуг закладу ресторанного господарства при готелі «Азур» у розрахунку на рік здійснено, виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей готелю залежно від рівня завантаженості номерного фонду. Розрахунки узагальнено у вигляді табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Доходи від реалізації продукції та послуг ЗРГ готелю «Азур» на 2019 р.

Показники	Міжсезонн я	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданок	5005	12096	7728	24829
1.2. За вільним вибором	3850	11424	7728	23002
1.3. Кейтерінг (кава-брек, банкети)	1050	2352	1985	5387
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1 Сніданок.	65,00	85,00	75,00	
2.2. За вільним вибором	450,00	800,00	600,00	
2.3. Кейтерінг (кава-брек, банкети)	150,00	200,00	180,00	
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданок	325,33	1028,16	579,60	1933,09
3.2. За вільним вибором	1732,50	9139,20	4636,80	15508,50
3.3. Кейтерінг (кава-брек, банкети)	157,50	470,40	357,21	985,11
Разом доходи від ЗРГ, тис. грн	2057,83	10167,36	5216,40	17441,59

Планування операційних доходів від надання інших платних додаткових послуг здійснюється за умови, що їх доля в доході від операційної діяльності 10% для готелю (табл. 3.7).

Таблиця 3.7

Планування обсягу операційних доходів готелю «Азур» на 2019 рік

Види доходів	Міжсезонн я	Високий сезон	Сезон	Разом
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	12892,00	29529,60	17733,00	60154,60
Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	2057,83	10167,36	5216,40	17441,59
Разом: основні операційні доходи, тис. грн.	14949,83	39696,96	22949,40	77596,19
Операційні доходи від інших господарських підрозділів, тис. грн.	149,50	396,97	229,49	775,96
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн.	15099,32	40093,93	23178,89	78372,15

Операційні доходи готелю ****«Азур» на плановий 2019 рік становлять 78372,15 тис. грн.

Основні засоби

Для виконання розрахунків використано дані з розділу 2 та оцінена вартість основних засобів, об'єднаних за видами: будівлі, споруди, машини, обладнання, транспортні засоби, меблі, інші.

Розрахунки складу та первісної вартості основних засобів готелю «Азур» на 150 місць узагальнені в таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Обґрунтування складу та вартості основних засобів

Вид основних засобів розміщення та інших необоротних активів	Первісна вартість основних засобів та інших необоротних активів, тис.грн
1.Будівлі і споруди	605440,60
2. Передавальні пристрої	1271,43
3. Машини та обладнання, у т.ч:	686,27
3.5. Вимірювальні прилади	53,28
3.6. Комп'ютери, електронно-обчислювальні прилади	139,25
3.7. Телефони	21,19
4.Транспортні засоби	2542,85
5. Інструменти, прилади, інвентар	8,05
6.Меблі	326,94

7.Інші	16,95
Разом	610506,81

З метою визначення суми амортизаційних відрахувань відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI (зі змінами та доповненнями) основні засоби та інші необоротні активи розподіляють на групи. У табл. 3.9 наведено розрахунок складу, первісної вартості та суми амортизації основних засобів готелю **** на 150 місць у м. Києві.

Таблиця 3.9

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів на 2019 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	605440,60	30	20181,35
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	5041,20	5	1008,24
3. Інші	25,00	4	6,25
Амортизація основних засобів	610506,81		21195,84

Відповідно до розрахунків табл. 3.8 сума амортизації становитиме 21195,84 тис. грн./рік.

Оплата праці

Наступним етапом економічного обґрунтування створення готелю 4* «Азур» є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їх праці. Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечуються необхідною кількістю і структурою персоналу готелю.

При плануванні чисельності персоналу повинен бути визначений його якісний склад (рівень кваліфікації, освіти). При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування ($Ч_{сп}$), використовують формулу 3.3[1]:

$$Ч_{сп} = Q_p / Н_{обс} * К_{зам} \quad (3.3)$$

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

$N_{\text{обс}}$ - норма обслуговування;

$K_{\text{зам}}$ – коефіцієнт заміщення.

Чисельність покоївок готелю на 150 місць розраховуємо у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Розрахунок чисельності покоївок готелю «Азур»

Категорія і місткість номера	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
			у I зміну	у II зміну	на добу	
Апартамент	10	4,5	2,22			
Люкс	6	4,5	1,33			
Напівлюкс	6	6,5	0,92			
Стандарт двомісний	112	7	16,00			
Стандарт одномісний	16	7	2,29			
Разом	150		23	2	25	27

За даними таблиці 3.10 видно, що для якісної роботи готелю «Азур» необхідно включити до штатного розпису готелю ****27 покоївок.

Розробку плану з праці у готелі «Азур» здійснювали з урахуванням кваліфікації працівників та характеру робіт, що виконуються, розміру мінімальної заробітної плати на початок календарного року, та тарифного коефіцієнта, за яким встановлюється посадовий оклад. Розрахунок проводили з урахуванням, що мінімальна зарплата згідно Державного бюджету на 2019 рік 4173 грн. (див. дод. П).

У проекті плану з праці для новостворюваного підприємства передбачено преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою для нарахування премій є отримання підприємством прибутків. У табл. 3.11 наведено визначений обсяг преміального фонду готелю ****«Азур» на 2019 рік.

Таблиця 3.11

Преміальна частина фонду оплати праці готелю «Азур»

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати

		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	113,00	25	28,25
основний операційний персонал	441,72	30	132,52

Продовження таблиці 3.11

Допоміжний персонал	37,15	15	5,57
Разом за місяць, грн./міс.	591,87	-	166,34
Разом за плановий рік, тис.грн./рік	7,10	-	1996,06

Розрахунок планового фонду оплати праці готелю передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, який формується за рахунок поточних витрат і за рахунок прибутку (табл. 3.12).

Таблиця 3.12

Фонд оплати праці у готелю «Азур» на 2019 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	591,9
Місячний фонд додаткової заробітної плати	166,34
Разом місячний фонд оплати праці	758,2
Річний фонд основної заробітної плати	7102,4
Річний фонд додаткової заробітної плати	1996,1
Разом річний фонд оплати праці	9098,5

Кінцевим етапом є узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для готелю «Азур» (табл. 3.13).

Таблиця 3.13

План з праці готелю «Азур»

Показники	У розрахунку на 2019 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	106
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	9
основний (операційний) персонал, осіб	89
допоміжний персонал, осіб	8
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	7102,4
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	1356,00
основний (операційний) персонал, осіб	5300,64
допоміжний персонал, осіб	445,80
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн.	1996,1
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	339,00
основний (операційний) персонал, осіб	1590,19
допоміжний персонал, осіб	66,87
Фонд оплати праці, усього, тис. грн.	9098,5
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	1695,00
основний (операційний) персонал, осіб	6890,83

Продовження таблиці 3.13

допоміжний персонал, осіб	512,67
Структура фонду оплати праці:	
основна заробітна плата, %	78
додаткова заробітна плата, %	22

Отже, загальний фонд оплати праці готелю «Азур» на 2019 рік склав 9098,5 тис. грн.

Витрати

Для планування поточних витрат готелю ****«Азур» на 2019 рік було розглянуто наступні статті витрат готелю:

Стаття 1. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при готелю ****«Азур» на плановий рік – 11531,76 тис. грн. (дод. Р).

Стаття 2. Витрати на оплату праці розраховано у таблиці 3.15 – 9098,50 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи у розмірі єдиного соціального внеску і складає 22% + 1,5% військовий збір від планового фонду оплати праці: 2138,15 тис. грн.

Стаття 4. Амортизаційні відрахування розраховані у таблиці 3.10 – 21195,84 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення (табл. 3.14).

Таблиця 3.14

Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення готелю

Витрат	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1. Електроенергія	98958	2,2	217,71
2. На опалення	558	1416,2	790,24
3. Вода, у тому числі:			
- холодна	13744	13,77	189,25
- гаряча	7665	83	636,20
Разом			1833,40

Також плануються відрахування до ремонтного фонду –1 % доходу: 783,72 тис.грн., загальна сума витрат за статтею= 2617,12 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних швидкозношуваних предметів.Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати закладу. Розрахунок вартості спеціального одягу для працівників готелю ****наведено у табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	9	1	2350	21,15
Оперативно-виробничий персонал	89	2	1420	252,76
Разом				273,91

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на плановий рік проводимо у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю «Азур» на плановий рік

Назва	К-ть місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	В-ть одиниці, грн	Вартість інвентарю, тис.грн
Постільна білизна	150	3	450	1180	531
Рушники, у тому числі					
Розмір 80x160	150	3	450	114	51,3
Розмір 80x80	150	3	450	95	42,8
Розмір 40x40	150	3	450	74	33,3
Халати	150	2	300	385	115,5
Капці	150	2	300	145	43,5
Порцеляновий посуд	160	3	480	71	34,1

Продовження таблиці 3.16

Столові набори	160	2	320	95	30,4
Скляний посуд	160	4	640	45	28,8
Інший посуд	160	2	320	35	11,2
Серветки для закладів ресторанного господарства	160	3	480	160	76,8
Скатертини для столів	160	3	480	120	57,6
Разом					1056,2

Загальна сума витрат за статтею= 1330,14 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів – непередбачено.

Стаття 8. Податки, збори та інші обов'язкові платежі на місяць: ліцензія на продаж алкогольних напоїв – 11 тис. грн. (одноразово), фіскальні апарати та їх обслуговування – 6,5 тис. грн., патент на здійснення торговельної діяльності – 2,5 тис. грн., збір за місця для паркування – 1,8 тис. грн., збір за першу реєстрацію транспортного засобу – 0,9 тис. грн. (одноразово), дозвіл на розміщення об'єкта зовнішньої реклами – 3,8 тис. грн. Витрати за статтею склали – 20,0 тис. грн.

Стаття 9. Розраховується, виходячи із кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажопасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу. Витрати на паливо: $=1*150*280*0,12*35,2/1000=177,41$ тис. грн.

Стаття 10. Витрати на охорону визначаємо в обсязі 0,06% доходу готелю: 46,56 тис. грн.

Стаття 11. Непередбачено.

Стаття 12. Інші поточні витрати – на рекламу та маркетингові дослідження; тару; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні; на тару – умовно слід прийняти 10% постійних витрат закладу: 2259,25 тис. грн.

У таблиці 3.17 зведено кошторис операційних витрат готелю «Азур».

Таблиця 3.17

Зведений кошторис операційних витрат готелю «Азур»

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів закладу ресторанного господарства готелю	11531,76	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	9098,50	ЗВ
3	Відрахування на соціальні заходи	2138,15	ЗВ
4	Амортизація	21195,84	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	2617,12	ЗВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1330,14	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0,00	ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	20,00	ПВ
9	Витрати на транспортування	177,41	ЗВ
10	Витрати на охорону	46,56	ПВ
11	Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення		ЗВ
12	Інші поточні витрати діяльності	2259,25	ЗВ
	Разом поточні витрати	50414,73	
	У тому числі:		
	умовно-змінні	27822,19	
	умовно-постійні	22592,54	

Отже, поточні витрати готелю «Азур», на плановий 2019 рік складають: 50414,73 тис. грн.

Прибуток

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний прибуток (дохід), точка беззбитковості.

Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку. Розрахунки планового маржинального прибутку загалом наведені в таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

Планування маржинального прибутку готелю «Азур» на 2019 рік

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	табл. 3.7	78372,1
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	табл. 3.7	60154,6
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	табл. 3.7	17441,6
1.3. Інші операційні доходи	табл. 3.7	776,0
2. Податок на додану вартість	20%	15674,4
3. Чистий дохід	рядок 1 – рядок 2	62697,7
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	3.16	27822,2
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	3.16	11531,8
4.2. Інші змінні витрати	3.16	16290,4
5. Маржинальний прибуток	рядок 3 – рядок 4	34875,5
6. Постійні витрати	3.16	22592,5
7. Прибуток (збиток)	рядок 5 – рядок 6	12283,0

Цільовий чистий прибуток характеризує розмір чистого прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності закладу готельного господарства. Цільовий прибуток готелю**** «Азур» на плановий рік розраховуємо у таблиці 3.19.

Таблиця 3.19

Цільовий прибуток готелю «Азур»

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	2019 рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн	табл. 5.28	78372,1
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	15	
3	Цільовий прибуток, тис. грн	рядок 1 рядок 2 / 100	11755,8

Можливий прибуток розраховується виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат. Планування основних результатів діяльності готелю**** «Азур» наведено у таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

Основні результати діяльності готелю**** «Азур» на 2019 рік

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Розрахунок, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	табл. 3.17	78372,1

2	Умовно-змінні витрати	табл. 3.17	27822,2
---	-----------------------	------------	---------

Продовження таблиці 3.20

3	Умовно-постійні витрати	табл. 3.17	22592,5
4	Фінансові результати від звичайної діяльності дооподаткування	табл. 3.17	12283,0
5	Податок на прибуток	18%	2210,9
6	Чистий прибуток можливий	п. 4 – п. 5	10072,0
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6/рядок 1) *100	12,9
8	Чистий прибуток цільовий	табл. 3.18	11755,8
9	Чистий прибуток плановий	Обирають міжнеобхідним та можливим засистемою діагностики	10072,0

Аналізуючи таблиці 3.20 бачимо, що можливий прибуток менший за необхідний, в перший рік функціонування закладу.

Діагностика отриманих результатів у перший рік створення підприємства передбачає оцінювання можливого прибутку та його порівняння з необхідним обсягом. Алгоритми розрахунку основних показників рентабельності готелю 4* наведено в табл. 3.21.

Таблиця 3.21

Основні показники рентабельності готелю

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Показники, %
Рентабельність операційної діяльності (Р _{рп} , %)	$R_{рп} = \frac{\Pi}{Д} \cdot 100$	Π – чистий прибуток, тис. грн Д – доходи від операційної діяльності, тис. грн	12,85
Рентабельність поточних витрат (Р _{пв} , %)	$R_{пв} = \frac{\Pi}{ПВ} \cdot 100$	ПВ – обсяг поточних витрат, тис. грн	19,98
Рентабельність операційних витрат (Р _{ов} , %)	$R_{ов} = \frac{\Pi}{ОВ} \cdot 100$	Π – чистий прибуток, тис. грн ОВ – операційні витрати, тис. грн	47,98

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Оцінка ефективності інвестиційного проекту та окупності капітальних витрат потребує розрахунку основних показників діяльності готельного комплексу упродовж наступних одинадцяти років.

Планування чистого прибутку здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток на 11 років (додаток С).

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів:

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

Розрахунок чистого приведенного доходу за реальним інвестиційним проектом наведено у табл. 3.30. Як дисконтну ставку приймаємо плановий річний рівень інфляції на 2018 рік – 101 % ($i=1,01$). Розрахунок чистого приведенного доходу за реальним інвестиційним проектом наведено у таблиці 3.22.

Таблиця 3.22

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

Рік	Капітальні витрати за проектом по роках, ІВ тис. грн.	Чистий прибуток за проектом по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП тис. грн.	Кумулятивний грошовий потік за проектом тис. грн.	Дисконтований грошовий потік за проектом тис. грн.	Чистий приведений дохід, ЧПД тис. грн.
1	610506,81	31267,89	31267,89	30958,31	
2		42648,03	73915,92	42225,77	
3		45846,28	119762,20	45392,35	
4		49300,38	169062,58	48812,26	
5		53030,82	222093,40	52505,76	
6		57059,68	279153,08	56494,74	
7		61410,86	340563,94	60802,83	
8		66110,13	406674,08	65455,58	
9		71185,35	477859,43	70480,54	
10		76666,58	554526,01	75907,50	
11		82586,31	637112,31	81768,62	
Разом	610506,81	637112,31		630804,27	20297,46

Згідно розрахунків табл. 3.22, капітальні витрати за проектом становитиме – 610506,81 тис. грн., чистий прибуток – 637112,31 тис. грн., дисконтований грошовий потік за проектом – 630804,27 тис. грн.

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за формулою 3.7.[1]:

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

де ID — індекс дохідності за інвестиційним проектом.

Показник «індекс дохідності» також може бути використаним як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту. Якщо значення індексу дохідності менше або дорівнює одиниці, незалежний інвестиційний проект не повинен реалізовуватися, у зв'язку з тим, що не може принести додаткових інвестиційних доходів. Тобто для реалізації може бути прийнятим лише той інвестиційний проект, який має індекс дохідності якомога більший за одиницю.

Отже, індекс дохідності дорівнює:

$$ID = 630804,27/610506,81 = 1,03$$

Таким чином, можна дійти висновку, що інвестиційний проект може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестицій при оцінюванні ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Розраховується за формулою 3.8. [1]:

$$IP = ЧП/IB \times 100, \quad (3.8)$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = ((492631,73 \cdot 11) / 610506,81) \cdot 100 = 6,0 \%$$

Період окупності являє собою один із найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту.

Показник періоду окупності для готелю **** «Азур» визначено дисконтованим методом [1]:

$$ПО = 610506,81 / (630804,2711) = 10,6 \text{ років}$$

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 10,6 років.

Висновки до розділу 3

1. Обрано організаційно-правову форму функціонування товариства з обмеженою відповідальністю, ТОВ «Азур».
2. Складено штатний розклад для працівників усіх служб готелю **** на 150 місць, де було визначено кількість працівників – 106, річний фонд оплати праці, у готелі «Азур» становить 9098,5 тис. грн. Поточні витрати готелю «Азур», на плановий 2019 рік складають: 50414,73 тис. грн., доходи операційної діяльності - 78372,1 тис. грн., рентабельність операційної діяльності, 12,9 %.
3. Капітальні інвестиційні витрати за інвестиційним проектом складають 610506,81 тис. грн. чистий прибуток – 637112,31 тис. грн., дисконтований грошовий потік за проектом – 630804,27 тис. грн. Період окупності проекту становить 10,6 років. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідає середньогалузевим показникам по Україні та Європі загалом.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Останнім часом готельне господарство набуває інтенсивного розвитку, оскільки в процесі переходу від державної форми власності до недержавної спостерігаються значні зміни як у внутрішній організації роботи підприємств, так і у відношенні держави до появи і введення в дію нових підприємств готельного господарства. Сьогодні очевидне зростання загальної чисельності готелів, особливо невеликих і недорогих. «Азур» спроектований як готель **** з невисокими цінами, тому що м. Київ являється туристичним містом і це дозволить залучити у проектоване підприємство готельного господарства потрібну кількість відвідувачів.

Відкриття готелю «Азур»**** можливе і, відповідно до проведених розрахунків, прибуткове. Для цього ми визначили ринкові закони, а також структуру та елементи готельно-ресторанного бізнесу, які можуть допомогти виокремитися серед конкурентів та зайняти належне місце на сучасному ринку послуг.

В випускному кваліфікаційному проекті проведено маркетингові дослідження ринку підприємств готельно-ресторанного господарства у м. Київ. За маркетинговими дослідженнями визначено доцільним проектування підприємства готельного господарства «Азур» ****. Обґрунтовано тип, спеціалізацію, спрямування на споживачів. Розроблено концепцію підприємства.

До складу готелю ««Азур» **** ввійшли такі заклади ресторанного господарства: ресторан на 150 місць.

В розділі «Концепція. Організація. Сервіс» було досліджено місце розташування проектованого готелю та проаналізовано його найближчі підприємства-конкуренти; охарактеризовано маркетингову політику.

Також структуризовано сервісно-виробничий процес. Розроблено

виробничі програми закладу ресторанного господарства на основі моніторингу ресторанного господарства. Визначено напрями технологічних інновацій, сервісно-виробничий процес, розроблена виробнича програма ресторану і піцерії, підібране необхідне обладнання, розрахована площа приміщень.

По підприємству готельного господарства «Азур» **** визначені кількість та площа кожного приміщення, спроектовано об'ємно-планувальне рішення та розраховано кількість поверхів будівлі.

У розділі «Архітектура. Дизайн» проекту розроблено план закладу ресторанного господарства, план типового поверху житлової частини. Розраховані капітальні витрати на будівництво, які становлять 605 млн. грн. Визначено річні витрати електроенергії, витрати теплової енергії на опалення та вентиляцію, витрати води. Передбачено комплекс заходів щодо охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки та охорони навколишнього середовища при експлуатації проєктованого підприємства готельного господарства.

У розділі «Ревеню менеджмент». Для підприємства готельного господарства «Азур», було обрано організаційно-правову форму функціонування товариства з обмеженою відповідальністю, ТОВ «Азур».

Складено штатний розклад для працівників усіх служб готелю **** на 150 місць, де було визначено кількість працівників – 106, річний фонд оплати праці, у готелі «Азур» становить 9098,5 тис. грн. Поточні витрати готелю «Азур», на плановий 2019 рік складають: 50414,73 тис. грн., доходи операційної діяльності - 78372,1 тис. грн., рентабельність операційної діяльності, 12,9 %.

Капітальні інвестиційні витрати за інвестиційним проєктом складають 610506,81 тис. грн. чистий прибуток – 637112,31 тис. грн., дисконтований грошовий потік за проєктом – 630804,27 тис. грн. Період окупності проєкту становить 10,6 років. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проєкту відповідає середньогалузевим показникам по Україні та Європі загалом..

Таким чином доведено доцільність проєктування підприємства готельно-

ресторанного господарства у м. Київ у складі готелю на 83 номери, ресторану на 150. Проведені розрахунки дозволяють стверджувати, що будівництво підприємства готельного господарства є доцільним та рентабельним.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
2. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с
3. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні : затв. наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. – № 77/44. – 10.09.96.
4. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні : затв.наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. – № 77/44. – 10.09.96.
5. Правила роботи закладів громадського харчування: наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219.
6. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87.
7. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 7 «Основні засоби»: наказ Міністерства фінансів України від 27.04.2000 № 92.
8. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 15 «Доходи»: наказ Міністерства фінансів України від 29.11.99 № 180/4153.
9. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 16 «Витрати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.12.99 № 318.
10. ДБН А.3-1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.

11. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
12. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.
13. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.
14. ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
15. ДБН А.3-1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
16. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
17. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.
18. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.
19. ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
20. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту. – К.: Держбуд України, 1995.
21. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
22. ДСТУ Б А.2-4-4-95 (ГОСТ 21.101-93). Основні вимоги до робочої документації.
23. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості. Ч. 2. Настанови щодо послуг. – Чинний від 01.07.97.
24. НАПБ Б.03.002-2007. Нормы определения категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности.
25. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств ресторанного господарства.

26. СанПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, производящие мягкое мороженное.
27. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності : затв. наказом Міністерства економіки та з питань економічної інтеграції України від 22.05.2002 № 145.
28. Методичні рекомендації до виконання інженерної частини дипломного проекту. – ред.. Шаповал С.Л. – КНЕУ, 2005 р.
29. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку і планування в торговельній діяльності: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 22.05.2002 р. № 145.
30. Методичні рекомендації до виконання дипломного проекту «Управління підприємством». – ред.. Бай С.І. – КНЕУ, 2005 р.
31. Методичні рекомендації до виконання економічної частини дипломного проекту. – ред. Чаюн – КНТЕУ, 2005 р.
32. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 448 с.
33. Бойцова М. Усе про облік та організацію готельного бізнесу / М. Бойцова, О. Піроженко. – Х. : Фактор, 2005. – 232 с.
34. Гандзюк М.П. Основи охорони праці : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / М.П. Гандзюк , Є.П. Желібо, М.О. Халімовський / за ред. М.П. Гандзюка. – 2-ге вид. – К. : Каравела, 2005. – 390 с.
35. Грищук М.В. Основи охорони праці : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / М.В. Грищук. – К. : Кондор, 2007. – 238 с.
36. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці / В.Ц. Жидецький. – Л. : Афіша, 2004. – 318 с.
37. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов / Н.И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко. – Минск : Новое знание, 2003. – 215 с.
38. Король С.Я. Бухгалтерський облік у готельному господарстві : навч. посіб. / С.Я. Король. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 354 с.

39. Мальська М.П. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник / М.П. Мальська, Н.В. Антонюк, Н.М. Ганич. – К. : Знання, 2008. – 268 с.
40. Мальська М.П. Туристичний бізнес: теорія та практика : навч. посіб. / М.П. Мальська, В.В. Худо. – К. : Центр навч. л-ри, 2007. – 263 с.
41. Маначинська Ю. А. Статистична оцінка ринку готельних послуг України / Ю. А. Маначинська // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. - 2014. - Вип. 2. - С. 99-109. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchtei_2014_2_14.
42. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. / Л.І. Нечаюк, Н.Н. Нечаюк. – К. : Центр навч. л-ри, 2006. – 346 с.
43. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів / За ред. Н.О. П'ятницької. – К.: ЦУЛ, 2011
44. Роглев Х.Й. Організація обслуговування в готельних комплексах / Х.Й. Роглев, В.М. Маркелов. – К. : КУТЕП, 2006. – 174 с.
45. Ткаченко Т.І. Економіка готельного господарства і туризму : навч. посіб. / Т.І. Ткаченко, С.П. Гаврилюк. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 179 с.
46. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / Г.Б. Мунін, А.О. Зимійов, Є.В. Самарцев та ін. ; за ред. чл.-кор. НАН України, д-р екон. наук, проф. С.І. Дорогунцова. – К. : Ліра-К, 2005. – 520 с.
47. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 360 с.
48. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Booking.com B.V. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://www.booking.com>
49. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Hotels24.UA [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://hotels24.ua/>

50. Офіційний сайт меблевого магазину Мальви меблі [Режим доступу <http://www.meбли-malvy.com.ua/meбли-dlya-goteliv/>]

51. Офіційний сайт меблевого магазину «MebelShop» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://mebelshop.ua/catalog/mebel-dlya-ofisa/mebel-dlya-gostinits/>

52. Офіційний сайт Главбух [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.golovbukh.ua/article/7256-statutniy-kapital-pdprimstva>

53. Державної Служби Статистики України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ukrstat.org/uk>