

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ на тему:

ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 3* НА 95 МІСЦЬ У ШЕВЧЕНКІВСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА

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

Соболева Катерина
Володимирівна

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., ст. доц.

Полтавська Оксана

Володимирівна

підпис керівника

Наукові консультанти:

Архітектура. Дизайн
к.т.н., доц.

Романенко Роман
Петрович

підпис консультанта

Ресторани. Бари
к.т.н., доц.
підпис консультанта

Ткаченко Любов
Володимирівна

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

Босовська Мирослава

Великсівна

Київ 2018

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

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

Затверджую

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

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентіві

Соболева Катерина Володимирівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект готелю 3* на 95 місць у Шевченківському районі м. Київ. Затверджена наказом ректора від “26”жовтня 2017 р. № 4388
2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 1 листопада 2018 р.
3. Цільова установка та вихідні дані до випускного кваліфікаційного проекту:

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

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

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади проектування об’єкта готельного бізнесу
4. Перелік графічного матеріалу, рис.:
 - 1) Експлікація приміщень 1-го поверху готелю (М1:100) – 1 аркуш;
 - 2) План типового житлового поверху готелю (М 1:100) – 1 аркуш.
5. Консультанти по проекту із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.5. Ресторани. Бари	Ткаченко Л.В.	28.12.2018 р	28.12.2018 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Романенко Р.П.	28.12.2018 р.	28.12.2018 р

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

- 1.1. Концепція
- 1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс
- 1.3. Групи приміщень. Бек Офіс
- 1.4. Сервіс
- 1.5. Ресторани. Бари.

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

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

Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОМЕНЕДЖМЕНТ

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

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

Студентка Соболева Катерина Володимирівна виконала випускний кваліфікаційний проект у визначений термін згідно календарного плану.

За змістом, структурою та оформленням ВКП відповідає вимогам до даного виду науково-дослідних робіт, має практичне та наукове значення, розкриває актуальний напрям досліджень.

Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, основного дослідження, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків.

У випускному кваліфікаційному проекті студенткою опрацьовано літературні джерела та критично проаналізовано теоретичні та методичні аспекти проектування суб'єкту готельного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів з урахуванням інженерних, ергономічних та екологічних вимог.

Робота направлена в інституційний депозитарій КНТЕУ.

Випускна робота є кваліфікованою випусковою працею і рекомендується до захисту в ЕК

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____

(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента _____

(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми Босовська М.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ _____ ”

2018 р.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС	10
1.1. Концепція	10
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office).....	22
1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки	22
1.2.2. Житлова	24
1.2.3. Побутова, торговельна, дозвіллево-анімаційна, спортивно-оздоровча.....	26
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)	28
1.3.1. Адміністративна	28
1.3.2. Господарська та виробничо-побутова	29
1.4. Сервіс (Service)	36
1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution).....	36
1.4.2. Реєстрація(Check-In). Розміщення(Ассомодation). Виселення(Check-Out)....	38
1.4.3. Гест-релейшн (GuestRelation). Рум-сервіс (RoomService).....	40
1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping) Клінінг (Cleaning)	43
1.4.5. Велес (Wellness). СПА(SPA). Фітнес (Fitness)	46
1.4.6. Інвент-сервіс(InventService). Анімація(Animation). Конференц- сервіс.....	46
1.5. Ресторани. Бари. (FoodandBeverage (F&B)	47
Висновки до розділу 1	78
Розділ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН	79
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю	79
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території	86
2.3. Характеристика будівлі	88
2.4. Інженерні системи	91
2.5. Дизайн	104
2.6. Кошторис.....	108
2.7. Охорона навколишнього середовища	110
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта	111
2.9. Охорона праці	113
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи	117
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	125
Висновки до розділу 2.....	134
Розділ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ (REVENUE MANAGEMENT)	135
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	135
3.2. Капітал.....	142
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду	143
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток.....	145
3.5. Ефективність інвестицій.....	157
Висновки до розділу 3.....	161
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	162
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	165
ДОДАТКИ	170
ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ	

ВСТУП

Актуальність теми. Готельний бізнес на даному етапі розвитку суспільства є основою туристичної індустрії. Основною метою учасників готельного бізнесу є забезпечення максимального комфорту проживання туристів. Індустрія гостинності працює на благо людей, це система, яка потребує розвитку і підтримки з боку держави та суспільства. Матеріальна база, що призначена для розміщення туристів, посідає одне з перших місць при формуванні туристичної інфраструктури, бо якість проживання та відповідне обслуговування рішуче впливають на рівень туристичного сервісу. А отже, готельна індустрія стає швидко зростаючим бізнесом, що приносить значні грошові надходження, в тому числі валютні.

Треба підкреслити значну роботу науково-дослідних інститутів та конструкторських бюро з стандартизації продукції ресторанного господарства, розробці моделей організації виробництва напівфабрикатів та готової продукції у галузі та ін. Основні напрямки науково-технічного прогресу в ресторанному господарстві – це розробка й освоєння серійного виробництва нових видів обладнання, втілення передових технологічних процесів приготування їжі, які базуються на запровадженні найкращих досягнень вітчизняної та зарубіжної науки. На сучасному етапі розвитку міста Києва все частіше з'являються нові прекрасні житлові масиви, нові сучасні готелі, різні центри розваг та відпочинку. Разом з цим розвивається і готельно-ресторанне господарство. Відкриваються нові заклади готельно-ресторанного господарства, які оснащені за останнім словом техніки та орієнтовані на задоволення потреби в якісному харчуванні та приємному відпочинку.

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

Відповідно до мети сформульовані **основні завдання:**

- обґрунтувати доцільність проектування готелю “Welcome” у Шевченківському районі м. Києва, визначити склад та площі груп приміщень, номенклатуру послуг та об’ємно-планувальні рішення готелю;
- розробити архітектурні рішення, навести характеристику будівлі, спроектувати інженерні системи, навести рекомендації стосовно дизайну, обрахувати основні елементи кошторису будівництва об’єкту, 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, обсяги та структуру обсягів діяльності, визначити структуру основних засобів та розрахувати обсяг амортизаційних відрахувань, обґрунтувати операційні доходи закладу, спланувати поточні витрати; сформувати операційний прибуток та спланувати основні економічні показники діяльності на перші десять років; оцінити ефективність капітальних вкладень, окупності проекту.

Об’єкт дослідження: процес проектування об’єкта готельного бізнесу.

Предмет дослідження: теоретичні, методичні та прикладні засади проектування об’єкта готельного бізнесу

Інформаційна база дослідження: склали законодавчі й нормативно-правові акти України, каталоги готелів, рекламних проспектів, мережі Інтернет, публікацій у вітчизняній і закордонній періодичній пресі, статистичні дані, інтернет-сайти готелів.

Методи дослідження:

-обрані відповідно меті та завданням дослідження та включають в себе загальнотеоретичний метод, методи аналізу та синтезу, а також економіко-статистичні методи.

Наукові праці. За результатами наукового дослідження опубліковано статтю на тему «Тенденції розвитку готельного бізнесу України» у збірнику наукових праць КНТЕУ, 2018. – с. 186-193 (Додаток А).

Структура випускного кваліфікаційного проекту. 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, додатків та графічних матеріалів. Загальний обсяг роботи становить 172 сторінки, на яких представлено 79 таблиць та 11 рисунків.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ, ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

1.1.1. Обґрунтування доцільності проектування готелю

Проектований готель знаходиться у Шевченківському районі м. Києва. Сучасна територія Шевченківського району займає площу 2,7 тисяч гектарів, де проживає 233,5 тисяч осіб. Сьогодні він поєднує в собі високопродуктивну промисловість і будівництво, поліграфічне виробництво і розгалужену торгівлю, охорону здоров'я і сферу побутового обслуговування, широку мережу навчальних закладів та закладів культури. На території району понад 50 держав світу розташували свої посольства та представництва.

Торговельне обслуговування району здійснюють 1136 підприємств торгівлі закладів ресторанного господарства. Система освіти району представлена 108 установами та закладами: 52 загальноосвітні навчальні заклади, 49 дитячих дошкільних закладів та 7 позашкільних закладів освіти. Крім того, на території району розташовано 31 вищий учбовий заклад, зокрема Національний університет ім. Шевченка, Київський національний економічний університет, національний медичний університет ім. Богомольця. На території району також знаходяться 72 установ культури, зокрема 8 театрів, 3 кінотеатри, 16 музеїв, 15 клубів та будинків культури, 15 галерей, зоопарк, Національний цирк України. Всього налічується 828 пам'яток історії, культури, архітектури та археології.

Районною владою проводяться заходи на виконання програм «Діти України» та «Здоров'я киян». У системі охорони здоров'я району функціонують: 6 поліклінік, що обслуговують 219,7 тисяч дорослого населення; 4 стоматологічні поліклініки; 2 дитячі лікарні;

Шевченківський район є одним з найбільших озелених районів столиці – 13 парків, 79 скверів, 6 бульварів.

В Шевченківському районі налічується 30 готелів, які пропонують 2532 номери на 4150 місць. Це 25 % усіх готелів міста, серед яких чотири – п'ятизіркових. Готелі надають послуги 33 % туристам столиці.

Культурний потенціал району – це 8 театрів, 18 музеїв, 18 галерей, 15 клубів і будинків культури, цирк, зоопарк, 5 храмів, 5 кінотеатрів, 1730 пам'яток і 229 пам'ятників. На території району діє 518 ресторанів і барів, 551 туристична фірма (25 % від усього Києва) надає 29 % туристичних послуг.

Дані Державної служби статистики показують, що минулого року в Шевченківському районі нарахували 637 тисяч туристів. Понад 67 % – туристи, які виїжджали за кордон, 13 % – іноземних туристів, 15 % становив внутрішній туризм.

Місцями зосередження туристів є такі пам'ятки архітектури:

Володимирський собор;

Михайлівський собор;

Золоті ворота;

Національний музей історії України;

Національний музей Тараса Шевченка;

Національний заповідник «Софія Київська».

Заклади ресторанного господарства у районі проєктованого готелю:

ресторан «Нон-стоп»;

ресторан «СушиЯ»;

ресторан «Пивна дума»;

кафе «Чайкофф»;

торгово–розважальний центр «Україна».

Транспортні маршрути:

відстань до Центрального залізничного вокзалу – 1,5 км;

відстань до аеропорту Бориспіль – 42 км;

відстань від аеропорту «Жуляни» – 6 км;

відстань до виставкового центру «КиївЕкспоПлаза» – 9 км.

Підприємство готельного господарства, що проектується знаходиться майже в центрі Києва, 2 км. від Хрещатику. Місце розташування готелю дасть можливість пізнати Київ, з кращих його сторін. На однаковій відстані від готелю знаходиться ст. метро Вокзальна (центральный зал. вокзал) та ст. метро Університет.

Місце знаходження проектного готелю*** на 95 місць: м. Київ, Шевченківський район, проспект Перемоги 6б. Проектований готель матиме назву «Welcome».

Основні фактори, які вплинули на вибір території, для будівництва готелю є:

1. територія знаходиться майже в центрі міста, відстань від місця будівлі до центральної вулиці Хрещатику та майдану Незалежності – 2 км;
2. близькість розташування з відомими столичними культурними та розважальними центрами міста –ТРЦ Україна, ТЦ Глобус, РК Arena Entertainment;
3. близькість розташування до центрального та південного залізничного вокзалу;
4. так як, за типом готелів проектується тризірковий готель, то в районі в якому буде знаходитись готель, є багато політичних об'єднань, партій та громадських організацій, бізнес – центрів;

Бізнес – центри: «Міленіум», «Айсберг», «Дипломат-холл».

Посольства: Республіки Білорусії, Болгарії, Вірменії, Грузії, Італії, Канади, Польщі, Німеччини, Словенії, Чехії;

Консульства: Австралії, Республіки Еквадор, Ірландії, Іспанії, Панами.

Представництва міжнародних організацій – Представництво Європейського банку реконструкції і розвитку (ЄБРР); Представництво Світового банку; Місія Міжнародного Комітету Червоного Хреста.

5. район, в якому проектується готель має добру транспортну розв'язку. До центру можна доїхати:

- тролейбусами № 5, 8, 17;

- маршрутними автобусами № 404, 429, 433.

Отже, можна сказати, що перевагами місця розташування проектного підприємства готельного господарства є наближеність до центру міста, станцій метро, проспектів та вулиць з великою кількістю магазинів.

У даний час для обслуговування туристів у Шевченківському районі функціонує 12 основних закладів розміщення, що наведені у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Функціональні характеристики підприємств готельного господарства Шевченківського району м. Київ

Назва готелю	Адреса, телефон	Інфраструктура
«Опера»	вул. Хмельницького, 53 Б.	5* готель. 138 номерів. У кожному номері – кондиціонер, супутникове телебачення, міні-бар та пряма телефонна лінія. До послуг гостей – ресторан «Ла Скала», що пропонує страви італійської, європейської та української кухні, бари Bellini's Bar та Lobby Lounge, бізнес-центр, дві безкоштовні парковки, пральня, хімчистка. У Центрі краси та здоров'я є тренажерна зала, сауна, джакузі, спа-салон, масажний кабінет та салон краси. Конференц-зал «Симфонія», загальною площею 276 м ² , можна перепланувати в 6 залів різних конфігурацій для проведення конференцій та інших заходів.
«Прем'єр Палац»	бульвар Тараса Шевченка, 5-7/29	5* готель. «Прем'єр Палац» має 289 номерів різних категорій, 3 конференц-зали, казино «Прем'єр Палац», фітнес-клуб площею 400 м ² , салон краси, підземний паркінг на 65 місць, галерею бутіків, сувенірний кіоск та квіткову крамничку. До послуг гостей – цілодобове обслуговування в номерах, пральня, хімчистка, допомога консьєржа, цілодобове бронювання авіа та залізничних квитків, служба авто супроводу класу «люкс», обмін валют. Працюють тренажерний зал, фінська, турецька, російська сауни, солярій та масажні кабінети. На першому поверсі прихильників японської культури зустріне ресторан Sumosan. Ресторан «Імперія» розташований на верхньому поверсі готелю.
«Radison SAS»	вул. Ярославів Вал, 22-24	Кількість номерів: Стандарт – 150 Бізнес клас - 83 Напівлюкс – 16 Люкс – 5 Президентські апартаменти – 1

Продовження таблиці 1.1

«Камелот»	Вул. Мельникова, 4	4* готель. У готелі – 11 номерів, 3 з них двокімнатні класу «люкс», 1 однокімнатний класу «люкс», 3 – «напівлюкси» та 3 «стандарти». Вони оснащені системою кондиціонування, телефонним зв'язком та супутниковим телебаченням. У кожному номері – музичний центр, міні-бар, халат, капці, фен, сейф. До послуг оздоровчий аквакомплекс, а саме – фінська сауна, затишна кімната для відпочинку з телевізором і караоке, величезний басейн (12x5 м) з сучасною системою очищення.
«Козацький»	вул. Михайлівська, 1/3	3* готель. Кількість номерів: 130 Одномісний першої категорії – 38 Одномісний другої категорії – 21 Двохмісний – 40 Напівлюкс – 21 Люкс – 10
«Експрес»	Бульвар Тараса Шевченка, 38-40	3* готель. До послуг гостей – затишні номери, панорамний ресторан, пункт обміну валют, магазин, масажний кабінет, перукарня, пральня, лобі-бар, кафе, камера схову, більярд, платна паркова. Для проведення конференцій, семінарів, презентацій, ділових зустрічей у готелі є зали на 30-200 місць. Реабілітаційно-відновлювальний центр пропонує гостям відпочинок у фінській сауні, російській бані, джакузі, також вони зможуть позагоряти у новітньому турбо-солярії, відвідати басейн з масажером, душ-шарко, позайматися на тренажерах. У готелі – 143 номери різних категорій. У кожному – телефон, телевізор, холодильник, у деяких – кондиціонер та фен.
«Олександрія»	Проспект Перемоги, 62-а	2* готель. Готель «Олександрія» знаходиться в затишному місці недалеко від станцій метро «Берестейська» та «Шулявська». На відвідувачів тут чекають дво- та трикімнатні номери на 2-х і 3-х осіб. У номеріх – телефон, холодильник, телевізор.
«Парк-готель»	вул. Цюрупинська, 2	Кількість номерів: Бізнес клас – 4 Напівлюкс – 2 Люкс – 2 Люкс апартаменти – 1
«Хрещатик»	вул. Хрещатик, 14	4* готель. До послуг гостей – одно- та двомісні номери, ресторан, нічний бар, сучасні засоби зв'язку, супутникове телебачення. Для бізнесменів – офіси для переговорів та ділових зустрічей. У готелі є ресторан, бізнес-центр, послуги пральні та хімчистки, обмін валют, платна парковка, що охороняється. Створені чудові умови для проведення бенкетів, тренінгів та презентацій. Конференц-зали можуть вмістити 85 осіб. До послуг гостей – 100 комфортабельних номерів: 48 одномісних, 41 двомісний та 11 класу «люкс».

Продовження таблиці 1.1

«Либідь»	площа Перемоги, 1	3* готель. До послуг гостей – ресторан, бар, бізнес-центр, конференц-зали, де зможуть розміститися до 110 осіб, парковка, послуги пральні та хімчистки, перукарня, сауна. Увечері працює нічний клуб з казино, більярдом, дискотекою та барами. У готелі – 273 номери, з яких 30 категорії «люкс», включаючи номери з трьома та чотирма кімнатами, а також для тих, хто не палить. Усі вони оснащені кондиціонерами, супутниковим телебаченням, прямим виходом на міжнародну телефонну лінію, електронною системою безпеки, міні-баром.
«Санкт-Петербург»	бульвар Тараса Шевченка, 4	2* готель. Поряд знаходяться історичні, культурні та ділові центри. У розпорядженні гостей – 50 номерів, 3 конференц-зали, (на 25, 40 та 80 осіб), 2 зали-ресторани (організація бенкетів, фуршетів, бізнес-ланчів), кав'ярня, магазин одягу, перукарня, хімчистка, відділення банку та тренажерна зала для активного відпочинку. Частина номерів готелю а реконструйовано, оновлено меблі та сантехніку. Перед готелем – платна парковка.
«Ніка-Сервіс»	вул. Олександра Довженка, 16	2* готель. Кількість номерів: Люкс сімейний – 5 Люкс одномісний – 8 Люкс двомісний – 5 Люкс трьохмісний – 9 Люкс – 6 Полу люкс – 5 Стандарт одномісний – 48 Стандарт двомісний – 41

Отже, конкурентне середовище у Шевченківському районі формують 12 основних засобів розміщення. Основні конкуренти готелю «Welcome» подано у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Результати оцінки основних конкурентів готелю, що проектується

Показники	Назва готелю				
	«Козацький»	«Експрес»	«Либідь»	«Санкт-Петербург»	«Хрещатик»
Місце розташування	5	5	5	5	5
Транспортна доступність	5	5	5	5	5
Екстер'єр та інтер'єр	5	4	4	4	5

Продовження таблиці 1.2

Якість обслуговування	5	5	4	4	4
Асортимент додаткових послуг	3	5	5	4	4
Рівень ресторанного обслуговування	4	5	5	4	5
Система бронювання	4	5	5	5	5
Вартість проживання, цінні знижки, програми лояльності	5	5	5	5	4
Рівень безпеки туристів	4	4	5	4	5
Середній бал	4,4	4,8	4,8	4,4	4,7

Далі необхідно визначити потенційних споживачів на основі сегментації ринку. Для здійснення сегментації важливим є вибір ознак, за якими буде здійснюватися розподіл (рис. 1.1).



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 «Експрес», який є прямим конкурентом готелю «Welcome». 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 «Експрес» здійснено сегментацію потенційних споживачів готелю «Welcome» за ознаками: стать; вік; мета подорожі; рівень доходу; зайнятість; тривалість перебування.

Результати дослідження потенційних споживачів наведено у табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Сегментація потенційних споживачів готелю «Welcome» за ознаками

Сегментація споживачів за гендерною ознакою	Відсоток
Чоловіки	58,2
Жінки	41,8
Сегментація споживачів готелю «Welcome» за віком	Відсоток
До 17 років	4,8
Від 17 до 25 років	18,3
Від 26 до 45 років	45,9
Від 46 до 60 років	25,3
Від 61 років	5,7
Сегментація споживачів готелю «Welcome» за рівнем доходів	Відсоток
від 3500 до 6500 грн	4,2
від 6501 до 9500 грн	55,3
більше 9501 грн	40,5
Сегментація споживачів готелю «Welcome» за видом зайнятості	Відсоток
Студенти	7,9
Робітники	9,2
Службовці	16,3
Керівники середньої ланки управління	25,4
Підприємці	34,5
Пенсіонери	6,7
Сегментація споживачів готелю «Welcome» за метою перебування	Відсоток

Продовження таблиці 1.3

Бізнес	31,8
Відпочинок	19,7
Туризм	44,5
Інше	4
Сегментація споживачів готелю «Welcome» за тривалістю перебування	Відсоток
1 ніч	25,6
2-3 ночі	57,7
4-7 ночей	10,5
більше 7 ночей	6,2

У (додатку Б) наведено приклад анкети, за яким здійснювалось опитування відвідувачів.

Розташування готелю в даному районі є дуже вдалим, завдяки великому потоку туристів для яких центр міста є однією з найвідвідуваніших місцевостей, що дозволяє прогнозувати високу заповненість готелю. Таким чином, основний цільовий контингент готелю - це гості столиці. Надалі, при проектуванні готелю, враховуватимуться потреби і уподобання туристів.

1.1.2 Концептуальне рішення

Готель пропонуватиме сучасно оформлені номери, які розташовуватимуться на 3 поверхах. У кімнатах витончений інтер'єр в українському стилі, в номерах будуть всі необхідні умови для проживання та відпочинку. Всі номери оснащуватимуться системою кондиціонування, супутниковим телебаченням, прямим виходом на міжнародну телефонну лінію, електронною системою безпеки і Wi-fi доступом до мережі Інтернет. У готелі будуть номери для людей з обмеженими можливостями, тих, що палять або страждають на алергію. Всі кімнати можна розділити на чотири категорії: Стандарт, Люкс і Апартаменти.

Готель «Welcome» пропонуватиме такі послуги:

- Сніданок у форматі «шведського столу» у залі ресторану з 07:00 до 10:00 год.;
- Прибирання у номері раз на день;

- Відвідування тренажерної зали;
- Готель надає широкий спектр додаткових послуг:
- Цілодобове ресторанне обслуговування у номерах (Room service);
 - Паркування, замовлення таксі, зрокат автомобілів.

У ресторані при готелі пропонується український ресторан та коктейль-бар.

Проектований готель додатково пропонуватиме для своїх гостей пакет послуг «Весільний», який включає подавання вишуканого сніданку для двох а також фруктів та шампанського до номеру у будь-який час доби, романтичне декорування номеру (квіти та свічки), ранній заїзд (до 12:00 год.), пізній виїзд (після 18:00 год.), привітання від імені керівництва готелю, 20% знижка на послуги ресторану.

Цілі проектового готелю наведені на рис. 1.2.

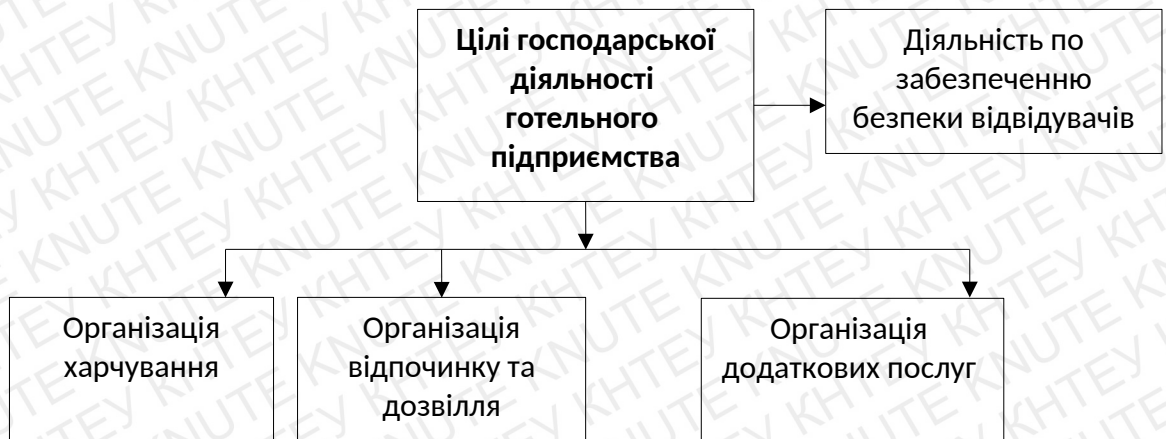


Рис. 1.2. Цілі господарської діяльності проектового готельного підприємства

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готелю "Welcome" 3* (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Концептуальне рішення готелю «Welcome» 3*

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна

Продовження таблиці 1.4

Адміністративний вид території	Київ			
Адміністративний район населеного пункту (території)	Шевченківський район			
Адреса розташування готелю	Проспект Перемоги 6б			
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами			
Тип підприємства	Готель			
Категорія	3*			
Кадровий склад	Керівник підприємства Заступники Керівники підрозділів Спеціалісти Обслуговуючий персонал Технічний персонал			
Система управління	Лінійно-функціональна			
Стиль управління	Демократичний			
Цільовий сегмент споживачів	Аудиторія може складатися з окремих осіб, груп осіб туристів (українці, іноземці), гостей міста.			
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	Блочний			
Розміщення				
Вид	Готельне підприємство			
Рівень комфорту	Готель 3*			
Місткість	53 номери (95 місць)			
Категорії номерів	Стандарт одномісний-студіо	Стандарт двомісний-студіо	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	11	38	2	2
Дизайнерський стиль	Український			
Харчування				
Тип закладів	Ресторан	Коктейль-бар		
Організація харчування	Вільний вибір	Вільний вибір		
Кількість місць	100	30		
Режим роботи	7.00-23.00 (без вихідних)	11.00-23.00 (без вихідних)		
Форма обслуговування	повне обслуговування (за участю офіціантів)			
Дизайнерський стиль	Український			
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-дозвіллеві послуги				
Тип	Режим роботи			
	по днях			по годинах

Продовження таблиці 1.4

Дискотека	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	Реалізація сувенірів	Понеділок - п'ятниця	10.00 - 19.00

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

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

Послуги проживання

До складу проектованого готелю буде входити житлова частина, представлена готелем (3*) на 53 номери, із загальною місткістю – 95 місць.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Високий рівень комфорту буде поєднуватись з українською гостинністю. Фірмова кольорова гама: класичний білий колір, приємні пастельні тони в поєднанні з червоним кольором, що притаманний українській тематиці.

Озеленення території здійснюватиметься у вигляді французьких парків (алеї, з акуратно підстриженими деревами, з великою кількістю декоративних виробів з українською тематикою, невеликих альтанок, природних водоспадів, фігурок козаків, млинів)

Інтер'єрне рішення номерів виконано в етно стилі з українською тематикою, з використанням сучасних матеріалів, обладнання та оздоблення. Серед використаних в інтер'єрі матеріалів переважають скло, натуральне дерево та натуральні тканини. Кольорова гама – поєднання пастельно-білих акцентів з червоними кольорами.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

Блок приміщень вестибюльної групи є основною сполучною ланкою всіх груп приміщень проектового готельного господарства. У цьому блоці приміщень приймають, оформлюють і розміщують гостей, здійснюють з ними розрахунок, надають інформацію про готель, зберігають та транспортують багаж. Функціональна організація приміщень вестибюльної групи забезпечує раціональне розташування вертикальних комунікацій і входів для того, щоб рух основного людського потоку був найкоротшим. Функціональний взаємозв'язок зон і приміщень вестибюльної групи виключає перетинання людських потоків.

Відповідно до принципів функціонального зонування вестибюльної групи приміщень передбачається:

- зона вестибюля;
- зона вертикальних комунікацій;
- зона праці персоналу;
- зона відпочинку;
- торгова зона.

Зона вестибюля містить вхід для відвідувачів, вхід для розподілу багажу, вільну зону для розподілу людських потоків і приміщення гардероба. Площа вестибюля проектового готелю складає 100 м².

У вестибюлі розміщено інформацію про послуги, які надають у закладах ресторанного господарства, покажчики-піктограми; кіоски з продажу аптечної продукції, преси, сувенірної продукції. Облаштовано вестибюль дзеркалами, картинами, вазами, скульптурами в нішах стін, м'якими меблями, журнальними столиками. У вестибюлі також встановлено малі архітектурні форми.

Зона рецепції у вестибюлі виконана у формі стійки, за нею — робоче місце чергового адміністратора, який обліковує зайняті номери, попередні

замовлення; касир — забезпечує розрахунок клієнтів за послуги; портєс — обліковує ключі, видає кореспонденцію та ін. Одночасно персонал рецепції контролює рух гостей, відвідувачів і працівників готелю. Рецепція забезпечує високу візуальну оглядовість входу й інших функціональних зон вестибюля.

Для проєктованого готелю «Welcome» 3* необхідно визначити площу приміщень приймально-вестибюльної групи (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи

	Назва приміщень	Площа приміщень, м ²
1	Вестибуль	100
2	Бюро прийому і реєстрації	12
3	Бюро бронювання	8
4	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6
5	Кімнати чергового персоналу	8
6	Кімната чергового адміністратора	8
7	Службовий санітарно-технічний блок	6
8	Камера схову	10
9	Швейцарська	6
10	Приміщення охорони	8
11	Відділення зв'язку	12
12	Приміщення посильних	8
13	Сейфова	6
14	Комора прибирального інвентаря	4
15	Медпункт	14
	Санвузол:	
16	а) жіночий (три унітази, два умивальника)	6
17	б) чоловічий (унітаз, два пісуари, два умивальника)	6
	Площа всього	228

До вестибюльної групи приміщень проектного готелю належать: торгові пункти, а саме аптечний кіоск, газетний кіоск, а також магазин сувенірів, передбачено пункт обміну валют, камери зберігання, пункти поштового та телефонно-телеграфного зв'язку.

Ліфти та сходові холи можуть розміщуються суміжно; один ліфт розрахований на 50 місць; інтервал чекання – не перевищує 40 секунд; вантажопідйомність – 6 осіб.

1.2.2. Житлова

Група житлових приміщень є головною як за значеннями, так і за розмірами в проектованому готелі «Welcome». До складу приміщень житлового поверху належать номери, коридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі.

Призначення житлової зони в проектованому готелі – забезпечення умов для помешкання: надання послуги проживання, обслуговування номеру, чищення і прасування одягу, прийом білизни для прання, виконання незначних послуг і доручень, подавання їжі в номер, транспортування багажу в номери.

В проектованому підприємстві готельного господарства – «Welcome» *** всі номери поділяються на наступні категорії: апартамент, люкс, стандарт.

Таблиця 1.6

Структура номерного фонду готелю «Welcome» на 95 місць

№	Категорія номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа 1 номера, м ²	Загальна площа	Загальна кількість місць	Кількість кімнат	% номерів
1	Апартамент трикімнатний	2	2	52	104	4	4	3,8
2	Люкс	2	2	38	76	4	3	3,8
3	Стандарт двомісний	38	2	24	912	76	1	71,7
4	Стандарт одномісний	11	1	17	187	11	1	20,8

Всього	53	-	-	1279	95	-	100,0
--------	----	---	---	------	----	---	-------

Категорії номеру «стандарт» є найчисельнішими в проектованому готелі, оскільки проектоване підприємство готельного господарства належить до готелів для відпочинку і зорієнтоване для людей з середнім рівнем доходів.

Номери категорії «люкс» та «апартамент» зорієнтовані для гостей із рівнем доходів вище середнього, що потребують комфортабельного та високоякісного відпочинку.

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

Таблиця 1.7

Характеристика номерного фонду проектованого готелю * «Welcome»**

Категорія номерів	Склад приміщень номера	Санітарно-технічне обладнання номера	Оснащеність номерів вбудованими меблями та інвентарем
Апартамент	Спальня, вітальня, кабінет	Умивальник, ванна, душ, унітаз	Кухонне обладнання, шафа, ніша для одягу з полицками і плічками, міні-сейф, міні-бар
Люкс	Спальня, вітальня	Умивальник, душ, унітаз	Шафа, ніша для одягу з полицками і плічками, міні-сейф, міні-бар
Стандарт	Спальня	Умивальник та унітаз	Шафа, ніша для одягу з полицками і плічками, міні-сейф, міні-бар

Житлова площа номерів у проектованому закладі складає не менше 10 м², що відповідає сучасним стандартам дотримання мінімальної площі номерів для комфортного перебування гостя.

Проектування приміщень житлової групи, що включають коридори на поверхах, холи та вітальні, виконано відповідно до встановлених стандартів. Так, особливістю коридорів в проектованому готелі є відсутність меблів, денне та штучне освітлення, що сприяє швидкому орієнтуванню у них

споживачів готельних послуг. Ширина коридору розраховувалась так, щоб у ньому легко могли розминутися двоє людей з валізами у руках (не менше як 1,3 м і не більше як 2,4 м). Підлогу коридорів покрито матеріалами, що поглинають шум і не є слизькими, а стіни і стеля виготовлені із вогнестійких матеріалів.

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

Таблиця 1.8

Експлікація приміщень поверхового обслуговування

	Назва приміщень	Площа приміщень, м ²
1	Хол	60
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	8
3	Приміщення старшої покоївки	8
4	Комора для брудної білизни	6
5	Комора для прибирального інвентаря	4
6	Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
7	Кімната побутового обслуговування	8
8	Приміщення для зберігання візків покоївок	10
9	Приміщення чищення взуття	6
10	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	4
	Площа всього	118

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

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 проектованому готелі відносять перукарню, каси квитків на транспорт, театральні каси та на інші культурні і спортивні заходи, торговельні кіоски з сувенірною продукцією, пресою, магазини.

При торговельних приміщеннях передбачаються підсобні приміщення з розрахунку не більше 3,0 м², розташовані поза громадськими зонами готелю. (табл. 1.9).

Таблиця 1.9

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

Пор. №	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Аптечний кіоск	9
2	Перукарня	25
3	Магазин сувенірів	6
4	Газетний кіоск	6
5	Хімчистка	20
6	Пункт обміну валют	6
Всього площа приміщень побутового призначення		72

Культурно-дозвіллева

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

До приміщень культурно-дозвіллевого призначення при проектованому готелі належать:

Зала універсального призначення;

Більярдна;

Дитяча кімната.

Зала універсального призначення проектаногоготелю може використовуватись для проведення культурних заходів, конгресів, конференцій, презентацій та виставок, за потребою зал може служити залом для банкетів та урочистостей а також танцювальною залюю. Універсальний зал доповнюється фойє, де очікують відвідувачів, а також де гості можуть відпочити.

Склад і площі приміщень культурно-дозвіллевого призначення в табл.

1.10.

Таблиця 1.10

Склад і площа приміщень культурно - дозвіллевого призначення

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Зала універсального призначення	80
2	Більярдна	22
3	Дитяча кімната	25
4	Санвузол дитячої кімнати	5
	Всього площа приміщень культурно-дозвіллевого призначення	132

Фізкультурно-оздоровча

Площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наведені у табл.. 1.11.

Таблиця 1.11

Склад і площі приміщень спортивного та оздоровчого призначення

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення
1	Зал тренажерів	44
	Приміщення при залі тренажерів:	
2	Зберігання і ремонт тренажерів	10
3	Кімната інструктора	8
4	Фінська сауна	20
5	Кабінет масажу	20
6	Кабінет адміністрації	8
7	Фітнес зала	40
8	Приміщення для інструкторів	8

9	Душові	24
10	Санітарні вузли	10
	Площавсього	192

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

1.3.1. Адміністративна

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

Адміністративні приміщення готелю проектується, виходячи з нормативу 6 м² на 1 працівника, для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця, неоснащеного комп'ютером. Дотримано головну вимогу до офісних приміщень, а саме обов'язкове природне освітлення.

Таблиця 1.12

Склад і площа адміністративних приміщень готелю

№з/п	Назва приміщення	Площа приміщення
1	Кабінет директора	12
2	Приймальня	8
3	Кабінет заступників директора	12
4	Кімната завгоспа	12
5	Архів	12
	Бухгалтерія, у тому числі:	
6	а) робочі приміщення;	16
7	б) каса	6
8	Планово-виробничий відділ	12
	Санвузли:	
9	а) чоловічий (один унітаз, один пісуар)	5
10	б) жіночий (один унітаз)	5
	Площа всього	100

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

До групи господарських та виробничих приміщень проектного готелю належать складські приміщення зі збереження білизни, інвентарю, меблів,

продовольчих товарів, специфічного обладнання з необхідними характеристиками температури та вологості повітря, приміщення завідувача складських приміщень, пральня.

Зона складських приміщень

Складські приміщення готелю «Welcome» спроектовано з метою забезпечення зберігання товарів і сировини з дотриманням температурного режиму та товарного сусідства. Тому вони розташовуються поблизу з виробничими приміщеннями, розвантажувальну – з боку господарського подвір'я та обладнують навісом і рампою.

Комори спроектовано без природного освітлення з північного, північно-західного боку будівлі або в центрі будівельного об'єму будівлі закладу. Комори продуктів і охолоджувальні камери не розміщено під мийними та санітарними вузлами, адміністративно-побутовими приміщеннями, а також виробничими приміщеннями з трапами, стаціонарні охолоджувальні камери – поруч із приміщеннями котелень, бойлерних та душових, а також над та під ними.

Зона виробництва

Виробничі приміщення розміщено на першому поверсі готелю, при цьому вони забезпечуються природним освітленням та знаходяться на одному рівні з торгівельною залою.

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

Зона обслуговування

Усі приміщення для відвідувачів розміщено в надземних поверхах, як правило, всі вони мають природне освітлення. Зона обслуговування розміщена з боку головного фасаду будівлі. Торговельні зали мають природне освітлення. Мийна столового посуду розташовується на одному

рівні із залогом.

Зона технічних приміщень

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

При проектуванні приміщень для забезпечення вентиляції враховано наступні вимоги:

відстань між пристроями забору та видалення повітря по горизонталі (на одному рівні) – 20 м, по вертикалі – 2 м (витяжка зверху); по діагоналі (на рівні з вертикаллю 2 м) – 15 м;

висота приміщення 1,9 м до низу виступаючих конструкцій (балок, ригелів, прогонів);

припливні вентиляційні камери розміщено на нижніх поверхах;

витяжні вентиляційні камери – на верхніх поверхах.

Приміщення тепловентиляційного спроектовано з окремим виходом з будівлі закладу. Відстань між основним розподільчим щитом при розташуванні на протилежних стінах – 2 м, розмір робочої зони для обслуговуючого персоналу – 2×2.

Вибір місця розташування проектного підприємства готельного господарства забезпечує віддзеркалення специфіки та концепції діяльності готелю, конкурентоспроможність, забезпечує відвідування закладу та відповідний рівень комфорту для потенційних гостей.

Вибір ділянки для розміщення готельного господарства був зумовлений рядом чинників, основними з яких є:

Містобудівні: необхідна площа території з урахуванням специфіки експлуатації готельного господарства і його місткості, оптимальні геометричні контури ділянки, раціональне розташування з урахуванням

транспортних комунікацій і наявність хорошого зв'язку з центральною частиною міста, залізничним вокзалом, аеропортом тощо.

Архітектурно - ландшафтні: наявність природних компонентів на ділянці або на прилеглий території - озеленення, водних поверхонь, рельєфу тощо.

Екологічні: комфортність території, відповідність санітарно-гігієнічних параметрів середовища нормативним вимогам (чистота повітряного басейну, шум, аерація, інсоляція).

Інженерно-економічні: наявність інженерних комунікацій (водопровід, каналізація, енергоносії тощо) і можливість підключення до існуючих інженерних мереж з урахуванням їх потужності та потужності готельного господарства.

Склад і площі господарських і виробничих приміщень наведені в табл.

1.13.

Таблиця 1.13

Склад і площі господарських і виробничих приміщень готелю

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
1	а) радіовузол;	8
2	в) ремонтна майстерня;	6
	Центральна білизняна, у тому числі:	
3	а) відділення чистої білизни;	16
4	б) відділення брудної білизни;	16
5	в) майстерня лагодження білизни;	4
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
6	а) побутові приміщення;	6
7	б) склад прибирального інвентаря;	4
8	в) склад видаткових засобів;	4
9	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	4
	Складські приміщення, у тому числі:	
10	а) резервний склад білизни;	8
11	в) матеріально-технічні склади;	28
12	г) склад видаткових матеріалів;	16
13	д) склад меблів;	30
	Побутові приміщення для персоналу:	
14	а) гардероб	6

15	б) душові	6
16	в) санвузол	3
17	Пральня	18
18	Господарські	8
	Центральний диспетчерський пункт, у тому числі:	
19	а) приміщення ремонтної зміни;	8
20	в) пожежний пост	16
	Всього площа господарських та виробничих приміщень	215

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

Загальна площа готелю складає 3241 м² без врахування площі ЗРГ. Проєктоване підприємство готельного господарства матиме 3 поверхи і буде забезпечене 2-ма ліфтами.

1.4. Сервіс (Service)

1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

Процес виробництва та організації надання готельних послуг визначається традиційним гостьовим циклом: прибуття – проживання – виїзд.

Основний технологічний цикл обслуговування у готелі необхідно визначити як замкнений цикл прийому та розміщення, що складається з технологічних складових: бронювання послуги, прийому споживача, реєстрації документів, попередньої оплати, надання основних і додаткових послуг, організації виїзду та розрахунку після виїзду (рис. 1.3.).



Рис. 1.3. Технологічний цикл обслуговування споживачів

Для ефективної діяльності готелю на ринку необхідно запланувати підбір та використання автоматизованих систем бронювання готельних послуг та організації роботи підприємства.

Неприєднана система бронювання дозволяє об'єднувати незалежні готелі, що не включені в готельну мережу, та використовувати переваги приєднаних систем бронювання. Центри систем бронювання, які працюють 24 години на добу. Центри систем бронювання обмінюються інформацією про завантаження готельних підприємств.

В проектуваному готелі "Welcome" буде встановлена глобальна система резервування AMADEUS.

Проектування системи дистрибуції у готелі передбачає, щоб будь-який його гість ставав прямим клієнтом. Щоб досягти цього, потрібно надати клієнту можливість зручного бронювання. На це і спрямований сервіс онлайн бронювання на сайті готелю.

Електронна або інтернет-дистрибуція - це інструмент управління та оптимізації бронювань і доходів готелю, одержуваних за допомогою онлайн-каналів бронювання, до яких відносяться: веб-сайт готелю (готельної компанії), call-центри, GDS-системи та інтернет-агенції.

Проектування комплексу заходів повинно бути спрямовано на стимулювання гостей, корпоративних клієнтів і агентств до бронювання

готельних номерів безпосередньо в готелі, минаючи посередників. Справа в тому, що з появою великого числа інтернет-агентств, сайту готелю доводиться конкурувати за право надати свій ресурс споживачеві для бронювання. Вигоди такої політики для готелю очевидні.

В проектуваному готелі "Welcome" буде впроваджена система он-лайн бронювання (IBE), що перетворює сайт готелю в інтерактивний портал бронювання для індивідуальних (B2C) і групових клієнтів (B2C), туристичних агентств і корпоративних партнерів (B2B).

Гостю готелю після завершення його реєстрації надаватиметься електронний особистий кабінет, в якому він може самостійно управляти своїми бронями: вибирати оптимальний тариф з наданих готелем, змінити дати заїзду (за умови наявності номерів). Корпоративні клієнти готелю отримують можливість, працюючи по конфіденційним тарифами, самостійно бронювати номери для своїх співробітників.

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

Виселення (Check-Out)

Служба прийому та розміщення готелю займається забезпеченням поселення, оплатою та послугами під час перебування у готелі.

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 додаткових послуг готелю.

Окрім заповнення форм первинної технологічної документації (анкети проживаючого та реєстраційної картки для категорії гостей із заброньованими номерами), персонал рецепції попередньо визначає номер для поселення, тарифи, оформляє бухгалтерські бланки 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 повинен повідомити про це гостя, вибачитись і запропонувати інший, найближчий із подібними умовами готель. Після згоди черговий адміністратор повинен зв'язуватись із готелем і визначити можливість задовольнити умови гостя.

Після визначення тарифу гість передплачує послуги, що узгоджує з черговим адміністратором або порт'є. Передоплату зараховують в оплату готельних послуг під час остаточного розрахунку, коли гість вибуває з готелю.

Видача ключів від номера завершує процес реєстрації гостей у готелях. Водночас до його обов'язків належить дотримання строгого контролю за збереженням ключів — вагомому пункту гарантування безпеки перебування гостей та їхнього майна, іміджу готелю,

Після закінчення оформлення швейцар проводить гостя до наданого йому номера, допомагаючи піднести багаж. Під час реєстрації багаж тих, що прибувають в готель знаходиться у холі. У номері коридорний показує гостю, як користуватися устаткуванням і розповідає правила безпеки.

Після реєстрації і безпосереднього заселення в номер відбувається обслуговування гостя в житловій частині готелю.

Оплату готельних послуг приймає касир служби прийому та розміщення. Після реєстрації гостя касир служби прийому та розміщення відкриває рахунок з користування номером та оплачує номер авансом. Порт'є реєструє цю операцію і скеровує гостя до касира для обслуговування оплати. Якщо на час вибуття гість бажає продовжити термін перебування, він має внести передоплату, а також з'ясувати проблеми, пов'язані з витратами, що виникають з цієї причини.

Технологія оформлення від'їзду гостя пов'язана з такими діями касира служби прийому і розміщення:

1. Якщо гість повідомляє про від'їзд, необхідно дізнатись про номер проживання;
2. Отримати особисті дані про гостя і перевірити його анкету;
3. Перевірити отримання гостем додаткових послуг у готелі, насамперед безпосередньо перед від'їздом;
4. Назвати суму оплати;
5. Прийняти оплату згідно з рахунком, зареєструвати її, зазначити час реєстрації у журналі обліку громадян, які проживають у готелі, анкеті проживаючого або реєстраційній картці.

Серед методів розрахунку в готелі 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 (Guest Relation). Рум-сервіс (Room Service)

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

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

Room Service або відділ обслуговування на поверхах не є самостійною структурою, а входить до служби харчування у готелі. Він є одним з дохідніших і рентабельніших у Food and Beverage. При належній організації

ця служба може давати до 15% доходів від послуг харчування у готелі. Основною задачею Room Service є покращення рівня обслуговування клієнтів готелю.

Служба Room Service підпорядковується директору Food and Beverage або директору ресторану. Очолює службу менеджер, який щоденно повинен проводити тренінги з офіціантами. Менеджеру підпорядковуються бригадири – супервайзери, які координують роботу офіціантів при складанні та виконанні замовлень. Room Service працює за принципом ротації, тобто зміни не закріплені за певним супервайзером, офіціанти переходять зі зміни у зміну залежно від графіку.

У невеликих готелях робота Room Service обмежена в часі (вночі не працює), у великих готелях ця служба надає послуги цілодобово: персонал працює по 8 годин у 3 зміни. ДСТУ 4269:2003 висуває до готелів «***» обов'язкове обслуговування в номері з 7.00 до 24.00. У готелях «****» і «*****» послуги Room Service слід надавати цілодобово. Робітники служби повинні мати високий професійний рівень, проявляти оперативність у виконанні замовлень, забезпечувати взаємозамінюваність і взаємовиручку, прекрасно орієнтуватися в асортименті страв. Для цього співробітники служби обслуговування у номерах проходять стажування протягом двох тижнів у виробничих приміщеннях ресторану.

Зазвичай Room Service пропонує послуги, пов'язані виключно з харчуванням: замовлення гостей можуть доставляти не тільки у номери, але й розташовані при готелі розважальні заклади, оздоровчі клуби, салони краси. Ціни в Room Service зазвичай вищі від ресторанних на 10-15%, хоча це залежить від цінової політики готелю (можуть бути на рівні з обслуговуванням у ресторані). Існують випадки, коли навіть при наявності платної послуги у номерах, їжу доставляють до гостя без підвищення ціни за обслуговування у номері. Наприклад, коли хтось з учасників туристичної групи захворів і не хоче спускатися до ресторану, де накритий обід, співробітники служби доставляють цей обід у номер. Якщо туристи пізно

повертаються до готелю з якогось заходу, керівник групи іноді також просить доставити вечерю до номерів. Іноді Room Service надає ряд безоплатних послуг: доставку у номер льоду, гарячої води, посуду.

Співробітник служби – order taker –, що приймає замовлення по телефону, повинен володіти декількома іноземними мовами. Він не тільки зобов'язаний прийняти замовлення за спеціальним меню, але й погодити з замовником спосіб приготування страви, час подачі, вид сервіровки, особливості обслуговування. Приймавши замовлення order taker обов'язково попереджує гостя про час приготування страв. Усі замовлення на обслуговування в номерах order taker реєструє у спеціальній книзі (журналі) обліку або використовує комп'ютерну мережу. Запис ведеться в такій послідовності: номер кімнати, час виконання, кількість гостей, асортимент страв і напоїв, особливості приготування тощо. Часто разом із замовленням гість отримує чек, який сплачує при виїзді з готелю, картку з побажаннями приємного апетиту і проханням повідомити, коли можна прибрати посуд.

Крім замовлення по телефону, в деяких готелях, гість може замовити обслуговування у номері по картці, в якій він відзначає меню і час подачі та вішає її увечері на ручку свого номера зовні.

Головне в роботі служби – швидкість доставки, тому зазвичай потрібна наявність спеціального сервісного ліфта. Основна частина завантаження цієї служби доводиться на сніданок (до 70%), причому, як правило, до 3/4 всіх ранкових замовлень – це простий «континентальний» сніданок. Страви доставляють на візках в спеціальних контейнерах, що забезпечують необхідну температуру їжі. Виходячи з практичного досвіду готелів, час очікування замовлень до номеру наступний:

- Ø континентальний сніданок – 15 хв.;
- Ø американський сніданок – 20 хв.;
- Ø обід (тільки холодні страви) – 15 хв.;
- Ø обід з гарячею стравою – 25 хв.;

Ø вечеря – 30 хв.

В номерах серед інформації про усі послуги, що надає готель мешканцям, також міститься інформація про надання послуг Room Service. Уся інформація викладається у друкованому вигляді в спеціальній папці відповідного кольору з логотипом закладу або у вигляді одного листка з друкованою інформацією з обох боків. Назва послуги – «Обслуговування у кімнаті» («Room service») друкується на першій сторінці папки великими літерами вітчизняною та іноземною мовами. Нижче, трохи меншим шрифтом, указується термін дії цієї послуги і внутрішній телефон служби. В деяких готельно-туристичних комплексах розмежується обслуговування у номері готелю та замовлення сніданку до номера як дві послуги. Хоча меню в Room Service зазвичай обмежене, у висококласних готелях через цю службу можна замовити будь-яку страву з ресторану. Особливо популярні послуги Room Service у бізнесменів, що повертаються до готелю після важкого робочого дня.

1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

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

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

Розрізняють такі види прибирання:

- поточне щоденне прибирання;
- проміжне прибирання;
- прибирання номера після виїзду гостя;

- генеральне прибирання приміщень.

Одним з інноваційних напрямів у галузі професійного прибирання в готелях є зелений клінінг, під час якого використовуються засоби і технології, спрямовані на мінімізацію шкідливого впливу на організм людини і навколишнє середовище. Сюди входить використання засобів для чищення на основі натуральних компонентів, зниження водоспоживання і кількості використаних хімікатів за рахунок застосування методів попередньої підготовки матеріалів, використання інноваційних матеріалів та інвентарю, підвищення енергоефективності апаратів і машин і т.д.

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

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

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

Пароочисувачі добре очищають тверді підлогові покриття, кахель, скло, дзеркала. Пара під тиском ефективна при боротьбі з мікроорганізмами і бактеріями. Разом з цим використання пароочисника для чищення текстильних поверхонь рекомендується тільки з метою їх розгладження і освіження зовнішнього вигляду в готелі. Для повної та ефективної очистки

сильних або застарілих забруднень (особливо на підлогових покриттях) рекомендується використання дискових машин та спеціальних засобів для чищення.

Технології, спрямовані на зменшення шкідливого впливу на навколишнє середовище, пов'язані також з проблемою споживання електроенергії та води. На даний момент одним з напрямків зеленого клінінгу є зниження споживаної пристроями енергії. Для цього створюється високоефективне обладнання зі зниженою потужністю, встановлюються інтелектуальні системи, контролюючі вихідну потужність у відповідності з поточним завданням, розробляються хімізасоби, які утворюють невелику кількість піни, що дозволяє використовувати меншу кількість води.

Японські вчені винайшли метод очищення стін і вікон без участі людини. Метод заснований на хімічних реакціях, що відбуваються всередині покриття стіни, – під впливом сонячного світла бруд органічного походження, окислюючись, розпадається на воду і вуглекислий газ. Тобто, так звані фотокаталізатори залишають вікна і стіни чистими. Покритий складом ЕСО-ЕХ двоповерховий будинок середнього розміру очищає такий же об'єм повітря як і п'ятнадцять тополь, це в шість разів продуктивніше попередника ЕСО-700. Брудовідштовхуючий ефект дозволяє заощадити на мийці фасадів готелів. За оцінками, загальна площа стін будівель вже покритих даною продукцією компанії складає тринадцять мільйонів квадратних метрів по всій країні, і очищає навколишнє середовище як сімсот десять тисяч тополь.

Таблиця 1.15

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

№	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
Клінінгове обладнання			
1.	Пилосос Nilfisk-AdvanceUZ 878-878 В	Для сухого прибирання твердих поверхонь	10

Продовження таблиці 1.15

2.	Машина VIPER FANG 18C	Для волого прибирання підлоги	5
3.	Magic System 710S Safety	Возик для покоївки	10
Інвентар			
1.	H2O Mop X5	Швабра	20
2.	Lysoform	Комплект для підмітання (віник і совок)	20
3.	Vikan	Набір для миття вікон	20
Миючі засоби			
1.	hacoMARBLE	Засіб для мармуру та інших вапнякових підлог	20 (3 кг)
2.	BROSSER 1TR-KL	Засіб для прибирання скла та дзеркал	40 (750ml)
3.	СУПЕРАКТИВ pH 0,5-2,5	Засіб для чистки всіх видів сантехнічних поверхонь	5 (5л)

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

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

У проектованому готелі "Welcome" будуть надаватися послуги масажу і сауни та фітнес-зали.

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

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

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

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

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

1.5. Ресторани. Бари

Технологічне проектування закладу ресторанного господарства здійснюється на основі моделі сервісно-виробничого процесу. Тому, з метою його структуризації розглянемо процеси, які відбуватимуться на підприємстві.

Умовно весь виробничо-сервісний процес можна поділити на три основні його стадії: приймання, зберігання сировини та напівфабрикатів; її кулінарна обробка, виготовлення готової продукції та реалізація; надання послуг по організації споживання та ін. Всі стадії сервісно-виробничого процесу між собою пов'язані стійкими зв'язками, які утворюють систему та забезпечують її цілісність. Вхід в систему визначають виробничі ресурси, а вихід - задоволений попит. Всі ці процеси забезпечуються просторовими, кадровими, технічними та адміністративними ресурсами. Модель сервісно-виробничого процесу проектованого закладу представимо у вигляді структурної схеми в основі якої покладено стадії процесу (рис. 1.4).

Організація сервісно-виробничого процесу у просторі здійснюється за допомогою окремих приміщень. Як бачимо з рис. 1.4, в ЗРГ, що проектується, в процесі структуризації виробничого процесу, виділено наступні групи приміщень: складські, виробничі, торгівельні та адміністративні, побутові, допоміжні та технічні.

Сировина та н/ф на підприємство надходитимуть децентралізованим шляхом і прийматиметься у приміщення завантажувальної. Так як, вимоги до зберігання окремих видів сировини відрізняються, передбачено окремі складські приміщення для різних груп товарів: охолоджувальні камери – камери для зберігання н/ф з м'яса, риби, птиці; молочно-жирова камера; камера для зберігання н/ф з фруктів, зелені, грибів та овочів; неохладжувальні комори - комора сухих продуктів.

Схема виробничо-торговельної структури закладу зображена на рис.1.4



Рис. 1.4. Схема виробничо-торговельної структури

Виробничий підрозділ визначено у складі доготівельного, гарячого, холодного цехів. У доготівельному цеху проходитиме підготовка н/ф. В гарячому та холодному цехах проходитиме процес доготування напівфабрикатів, виготовлення солодких страв і напоїв та випуск готової продукції.

Реалізація продукції та послуг ЗРГ передбачається через торговельні зали ресторани та коктейль-бару.

В ході виробничого процесу, виникають, так звані допоміжний та обслуговуючий процеси. Їх протікання забезпечують допоміжні, адміністративні, побутові та технічні приміщення.

Для забезпечення виробничого процесу чистим посудом, виділено мийні столового та кухонного посуду. Лотки для транспортування виробів оброблятимуться та зберігатимуться в мийній тарі. Чистий посуд, білизну та інвентар періодичного використання зберігатиметься в спеціальній коморі. Для відходів передбачається виділення окремого приміщення, де буде встановлено спеціальні контейнери з охолодженням.

Виробничий процес не може проходити сам по собі, обов'язковим складовим елементом, його рушійною силою, є штат працівників підприємства. Однією з важливих задач, яка вирішується ще на стадії проектування та багато в чому визначає успіх функціонування підприємства в подальшій діяльності є забезпечення сприятливого середовища та трудового комфорту колективу підприємства. З цією метою виділяємо гардероби для персоналу, кімнату відпочинку, душеві та санвузли.

Для забезпечення ефективного функціонування підприємства необхідна ефективна управляюча система, яка б виконувала функції організації, координації, управління, контролю та мотивації сервісно-виробничого та інших процесів. Отже, виникає необхідність виділення групи адміністративних приміщень: кабінети директора, контора, кабінети завідуючого виробництвом та комірника.

Просторове забезпечення сервісного процесу показано на рис.1.5.



Рис. 1.5. Просторове забезпечення сервісного процесу в закладі ресторанного господарства «Марічка»

До групи торговельних приміщень відносять вестибюль (включаючи гардероб, санвузли), торговельну залу.

Вестибюль слугує входною частиною закладу. Тут передбачається розміщення гардеробу, санвузлів для відвідувачів.

Гардероб – призначений для зберігання верхнього одягу та особистих речей відвідувачів.

Интер'єр залу оформлений відповідно до обраної концепції. Підбір меблів відповідає загальній ідеї закладу та запитам потенційних відвідувачів. Поелементна схема процесу обслуговування наведена у таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Вестибюль; гардероб верхнього одягу; санвузол; аванзал	Гардеробна стійка; прилад для чищення взуття; обладнання для дрібного ремонту; полиця для зберігання засобів гігієни.	Гардеробник; адміністратор; відвідувач
Послуги	Надання і	Торговельна	Меблі та обладнання	Адміністратор;

харчування і відпочинку	споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	зала	торговельного залу; столовий посуд; столові набори; столова білизна; елементи інтер'єру.	офіціант; відвідувач;
-------------------------	---	------	--	-----------------------

Продовження таблиці 1.16

Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	Торговельна зала; роздаткова; сервізна; бар; мийна столового посуду; приміщення офіціантів;	Торговельно-технологічне устаткування; устаткування для забезпечення видовищних заходів	Бармен; споживач
Інформаційно-консультативна	Консультавання; навчання кулінарній майстерності	Торговельна зала; приміщення надання інформаційно - консультативних послуг	Офісні меблі; торговельні меблі; технологічне устаткування	Кухар; споживач

Площі приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства наведено у таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства

Приміщення	Характеристика	Площа, м ²
Вестибуль	Служить вхідною частиною закладу в якій розпочинається процес обслуговування. Саме в ньому формується перше враження споживачів про заклад. Тут передбачається розміщення гардеробу і санвузлів для відвідувачів	$S_{\text{вест}}=39 \text{ м}^2$
Гардероб	Відгороджена зона вестибулю із стаціонарним огороженням. Перед гардеробом устанавлюються бенкетки для відвідувачів. В гардеробі встановлюються вішалки на відстані 1,5 м від підлоги. Кількість крючків на 10% більша ніж кількість місць у залі. Для ручної поклажі передбачаються шафи-ячейки, а також шафа для змінного взуття.	$S_{\text{гард}}= 10 \text{ м}^2$
Санвузли	Розміщуються у вестибулі. До структури санвузлів входять вхідні тамбури, туалетна кімната, кабінки вбиралень. Особливо передбачаються вбиральні для чоловіків і жінок.	$S=9 \text{ м}^2$ (5 м ² для жінок та 6 м ² для чоловіків)

Продовження таблиці 1.17

Торговельна зала кафе	Основні приміщення в яких обслуговують споживачів і є центром архітектурно-планувального рішення. Інтер'єр залу оформлений відповідно до українського стилю. У залі передбачені столики на два місця та чотири місця, меблі дерев'яні, столи покривають льняні з вишивкою скатертини білого кольору, на стінах знаходяться картини та орнаменти. У залі закладу ресторанного господарства створена затишна атмосфера, грає весела музика, яка налаштовує на відпочинок. Площа залу визначається за нормативом 1,8-2,0 м ² на 1 місце в закладі.	$S_{\text{рест}} = 2 \cdot 100 = 200 \text{ м}^2$ $S_{\text{бар}} = 2 \cdot 30 = 60 \text{ м}^2$
-----------------------	--	--

Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

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

На першій стадії розроблення визначаємо прогнозовану кількість споживачів. На тривалість приймання їжі впливає тип закладу ресторанного господарства і спосіб обслуговування. Погодинна кількість споживачів визначається за формулою:[2]

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

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:

$$\eta = n_{\text{зар}}/N$$

Графік завантаження торгового залу ресторану на 100 місць наведено в таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану «Марічка» на 100 місць при проєктованому готелі «Welcome»

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, осіб
07:00-10:00	Шведський стіл			95
11:00-12:00	60	1,0	0,1	10
12:00-13:00	60	1,0	0,1	10
13:00-14:00	90	0,7	0,2	13
14:00-15:00	60	1,0	0,1	10
15:00-16:00	60	1,0	0,3	30
16:00-17:00	90	0,7	0,4	27
17:00-18:00	90	0,7	0,6	40
18:00-19:00	90	0,7	0,9	60
19:00-20:00	120	0,5	0,7	35
20:00-21:00	120	0,5	0,8	40
21:00-22:00	120	0,5	0,4	20
22:00-23:00	60	1,0	0,1	10
Всього відвідувачів за день				305
Оборотність				3,1

Графік завантаження торгового залу коктейль-бару на 30 місць наведено в таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

Прогнозована динаміка завантаженості зали коктейль-бару на 30 місць при проєктованому готелі

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, осіб
12:00-13:00	40	1,5	0,1	5
13:00-14:00	40	1,5	0,2	9
14:00-15:00	40	1,5	0,3	14
15:00-16:00	50	1,2	0,2	7
16:00-17:00	60	1,0	0,3	9
17:00-18:00	60	1,0	0,4	12
18:00-19:00	60	1,0	0,5	15

Продовження таблиці 1.19

19:00-20:00	60	1,0	0,6	18
20:00-21:00	60	1,0	0,7	21
21:00-22:00	60	1,0	0,9	27
22:00-23:00	60	1,0	0,5	15
23:00-24:00	40	1,5	0,1	5
Всього відвідувачів за день				156
Оборотність				5,2

Для розрахунку виробничої програми закладу ресторанного господарства, що проектується, необхідно:

розробити меню;

визначити прогнозовану кількість страв;

скласти виробничу програму;

розрахувати кількість сировини для забезпечення виробничої програми.

Обов'язковим є розробка концептуального меню, яке складаємо з урахуванням усередненого асортиментного складу меню для закладів певних типів. При розробці меню, крім типу і концепції закладу враховуємо контингент споживачів, попит, сезонність, структуру виробничого процесу закладу.

Концептуальне меню приймається як меню розрахункового дня.

Концептуальне меню. До асортименту страв меню включають фірмові, авторські страви, що відповідають і найбільш відображають концепцію закладу.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховуємо на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживчої кількості страв за одне відвідування та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи залу:

$$n = N \times m,$$

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

N – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи залу, чол.;

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

Визначаємо загальну кількість страв кожної групи для ресторану української кухні (табл. 1.20).

Таблиця 1.20

Погруповий розподіл страв ресторану української кухні «Марічка» на 100 місць

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Холодні закуски	2,04	622
Гарячі закуски	0,26	79
Перші страви	0,2	61
Другі страви	1,14	348
Гарніри	0,22	67
Солодкі страви	0,39	119
Гарячі напої	0,4	122
Безалкогольні напої	0,52	159
Інші алкогольні напої, л	0,02	6
Пиво, л	0,06	18
Вино, л	0,07	21
Горілка, л	0,02	6
Шампанське, л	0,06	18
Коньяк, л	0,02	6
Лікери, л	0,01	3
Разом, порції		1296
Алкогільні напої, л		79

Визначаємо загальну кількість страв кожної групи для коктейль-бару (табл. 1.21).

Таблиця 1.21

Погруповий розподіл страв коктейль-бару на 30 місць

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
	Бар	Бар
Коктейлі	1,25	195
Десерти	1,47	229
Гарячі напої	0,4	62
<i>Продовження таблиці 1.21</i>		
Холодні напої	0,24	37
Разом, порції		424

Виробнича програма закладу ресторанного господарства наведена в додатках.

Сировинне забезпечення виробничої програми

Згідно розрахункового меню закладів проводимо розрахунок денної кількості сировини, напівфабрикатів, напоїв. Розрахунок кількості сировини за меню зводиться до розрахунку кількості сировини, що необхідна для приготування всіх страв, які включені у виробничу програму: [2]

$$Q = \frac{n \times g_p}{1000}$$

де: n - кількість порцій (виробів), шт.;

g_p - норма витрат продукту на порцію/виріб (брутто), г.

Складське господарство є головною ланкою допоміжних служб, воно повинно безперервно забезпечувати основне виробництво сировиною, інвентарем, матеріалами, обладнанням.

Сировину у виробничі приміщення та товари у реалізацію видаватиме матеріально-відповідальна особа – комірник. У штатному розкладі передбачено 1 комірник та водій-вантажник. Складське господарство закладу починатиме роботу о 7.00, разом з виробництвом.

Комірник прийматиме на збереження сировину від постачальників, вестиме відповідну документацію та складатиме заявки недостатньої кількості продуктів. Приймання товарів та їх відпуск повинні проводитись по кількості, масі, мірі, причому перевіряються не тільки кількість, але і якість товарів, а також стан тари та її відповідність вписаним документам. Приймання та відпуск товарів оформлюються накладними, які повинні бути підписані керівником підприємства або головним бухгалтером.

Складські приміщення проектного комплексу підприємств поділені на дві групи: охолоджувальні та неохолоджувальні.

Охолоджувальні камери проектуються одним блоком. Складські приміщення проектують неподалік від завантажувальної.

Для забезпечення максимального збереження продуктів у встановлені строки необхідно створити оптимальні умови, при яких якість продуктів (запах, зовнішній вигляд, колір, смак та консистенція) не погіршується. Оптимальний режим зберігання продуктів в складських приміщеннях заключається в підтриманні певної температури, вологості повітря, а також кратності обміну повітря за добу.

Раціональна організація складського господарства передбачає механізацію завантажувально-розвантажувальних робіт. Обладнання складських приміщень поділяється на дві групи: обладнання для зберігання товарів (стелажі, шафи, ларі, підтоварники) та обладнання для механізації завантажувально-розвантажувальних робіт (візки).

Площа завантажувальної приймається 11 м².

Площа охолоджувальних камер – 7м² (по 2,25 м²).

Розрахунки наведено у таблиці 1.25.

Таблиця 1.25

Структура і площі складських приміщень закладів ресторанного господарства при проектуваному готелі

Елемент процесу	Тип, марка устаткування	Кількість шт.	Площа під устаткування, м ²	Загальна площа приміщення, м ²	Професійно-кваліфікаційний склад
Складська зона					
Зберігання сировини, напівфабрикатів	Охолоджувальна м'ясо-рибна камера - 2,25				комірник вантажник
	Охолоджувальна молочно-жирова та гастрономії камера - 2,25				
	Охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені - 2,25				
	Комора бакалійних товарів, вино-горілчаних та інших напоїв			комірник вантажни	

Продовження таблиці 1.25

Підтоварни к ПТ-1А	1	0,88	6,00
Стелаж СТ1	2	2,40	
Комора сухих продуктів			
Підтоварни к ПТ-1А	1	0,88	6,00
Стелаж СТ1	1	1,20	
Комора та мийна тари та інвентарю			
Ванна мийна 1ВМП	2	0,72	6,00
Стелаж СТ1	1	1,20	
Підтоварни к ПТ-1А	1	0,88	

*Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення
сировини та виготовлення напівфабрикатів*

Проектований заклад ресторанного господарства працюватиме переважно на сировині та напівфабрикатах, тому організуємо виробництво з декількома цехами.

Відповідно до характеру технологічного процесу виготовлення продукції закладу ресторанного господарства, що проектується, передбачаємо доготівельний цех, гарячий цех, холодний цех.

У доготівельному цеху проводитиметься механічна кулінарна обробка овочів, фруктів, зелені, м'яса та риби. В цеху організуються робочі місця для миття сировини (фрукти, овочі, зелень, м'ясо та риба), очищення та нарізання. Для подальших розрахунків складемо схему доготівельного цеху.



Рис. 1.6. Структурно-технологічна схема виробничого процесу доготівельного цеху

Чисельність робітників виробництва розраховують за формулою.[2]

$$N_1 = \sum \frac{n_d}{H_g \cdot \lambda}$$

де

N_1 – кількість робітників, осіб,

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

H_g – норма виробітку одного робітника за робочий день нормальної тривалості, шт. (кг),

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

Розрахунок робітників доготовельного цеху наведено в таблиці 1.26.

Таблиця 1.26

Розрахунок необхідної чисельності працівників доготовельного цеху

Технологічні лінії (робочі місяці)	Назва сировини	Добова кількість, пд г	Норма виробітку, Нв, шт(кг)	Кількість робітників, чол.	Кваліфікація працівника
1	2	3	4	5	6
Обробка риби та морепродуктів	осетрина	13,4	350,0	4704,0	4 розряд
	короп	7,5	500,0	3750,0	
	щука	6,2	150,0	930,0	
	сом	10,7	500,0	5340,0	
	судак	2,5	450,0	1125,0	
Обробка мяса та птиці	курятина	6,5	700,0	4522,0	4 розряд
	свинина	10,7	500,0	5350,0	
	язик	1,4	100,0	144,0	
	свинячі ребра	6,8	450,0	3037,5	
	перепілки	8,0	200,0	1600,0	
	зайчатина	4,9	201,0	990,9	
	баранина	5,1	450,0	2295,0	
	печінка куряча	4,9	150,0	729,0	
Обробка картоплі, коренеплодів, зелені, цибулі	помідори	9,7	250,0	2428,750	4 розряд
	огірки	2,5	300,0	747,000	
	перець	3,4	400,0	1344,000	
	картопля	16,0	400,0	6396,000	
	морква	1,7	350,0	582,750	
	цибуля	3,9	300,0	1179,000	
	капуста	3,6	550,0	1988,250	
	часник	0,5	50,0	27,000	
	кріп	0,3	50,0	17,250	
	петрушка	0,2	50,0	9,000	
	базилік	1,0	50,0	49,750	
	помідори Чері	1,3	100,0	129,500	
	селера	0,9	100,0	90,000	
	капуста пекінська	0,9	100,0	90,000	
	перець Чілі	0,2	100,0	22,500	
	рукола	1,1	50,0	55,500	
	баклажани	3,0	250,0	750,000	
	кабачки	0,9	250,0	235,000	
	зелена цибуля	0,2	50,0	10,000	
	спаржа	0,4	100,0	42,000	
квасоля	2,0	50,0	100,000		

Продовження таблиці 1.26

Обробка фруктів, ягід	печериці	2,6	300,0	780,000
	шпинат	1,4	50,0	70,000
	лимон	2,7	100,0	268,500
	яблуко	10,1	150,0	1515,000
	апельсин	3,4	200,0	680,000
	груша	3,6	150,0	538,500
	виноград	2,2	100,0	216,000
	гранат	7,4	300,0	2212,500
	ківі	1,2	150,0	172,500
	персик	1,6	50,0	80,500
	ананас	5,4	150,0	810,000
	грейпфрут	4,3	100,0	425,000
Всього				58579,18
Кількість кухарів				2,26

Визначення середньооблікової кількості виробничих працівників, Нсп, осіб, здійснюється за формулою: [2]

$$N_{cn} = N_{яв} \cdot \rho$$

де ρ – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу.

Отже, загальна кількість робітників доготівельного цеху:

$$N_1 = 58579,18 / (10 * 1,14 * 3600) = 1,42 \text{ чол.}$$

$$N_2 = 1,42 * 1,58 = 2,26 \text{ чол.}$$

Отже, для організації роботи цехів необхідно 2 кухарі 4 розряду.

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 1.7 і представлено у табл. 1.27:

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

де, $S_{ц}$ – площа цеху, м²;

$S_{уст}$ – площа устаткування, м²;

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

Таблиця 1.27

Визначення площі доготівельного цеху

Найменування устаткування	Марка	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа обладнання, м ²
			Довжина	Ширина	
Овочева лінія					
Мийна ванна	ВМ-1/360/	1	600	600	0,36
Полиці	ПН/В	2	1500	350	-
Шафа холодильна	“ Т-35F Freezer”	1	800	800	0,64
Овочерізка	PSP 700	1	440	560	Настільне устаткування
Ваги	EW15	1	285	310	Настільне устаткування
Стіл виробничий	С-1	1	1500	1000	1,50
Стіл виробничий з мийною ванною	СВМ-1	1	1500	800	1,20
Стелаж виробничий	Економ	1	800	400	0,32
Бачок для відходів	АСР 100	1	300	300	0,09
Рукомийник		1	400	400	0,16
М'ясо-рибна лінія					
Мийна ванна	ВМ-1/360/	1	600	600	0,36
Універсальна кухонна машина (м'ясорубка, механізм для збивання і перемішування, механізм овочерізкально-протиральний, механізм для подрібнення сухарів і спецій)	УКМ - П	1	920	590	Настільне устаткування
Полиці	ПН/В	2	1500	350	-
Шафа холодильна	“ Т-35F Freezer”	1	800	800	0,64
М'ясорозрихлювач	МРМ-15	1	450	550	-
Ваги	EW15	1	285	310	Настільне устаткування
Стіл виробничий з мийною ванною	СВМ-1	1	1500	800	1,20

Продовження таблиці 1.27

Стіл виробничий	С-1	1	1500	1000	1,50
Стелаж виробничий	Економ	1	800	400	0,32
Бачок для відходів	АСР 100	1	300	300	0,09
Рукомийник		1	400	400	0,16
Загальна площа устаткування					8,54
Площа цеха					19,0

Отже, площа доготівельного цеху складає 19 м².

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Технологічний процес виготовлення готової кулінарної продукції завершується у холодному та гарячому цехах. Проектування передбачає реалізацію наступних етапів:

визначити виробничу програму, спрогнозувати погодинну реалізацію страв;

організувати технологічні процеси готової кулінарної продукції, визначити чисельність виробничого персоналу;

розробити технологічні лінії та окремі дільниці;

спроєктувати режим роботи структурних підрозділів;

обґрунтувати вибір технологічного та допоміжного устаткування;

визначити площі виробничих приміщень.

Виробнича програма гарячого та холодного цеху складається на основі денної виробничої програми закладу, включає кількість страв вцілому та за години максимального завантаження.

Структурно-технологічні схеми організації роботи холодного та гарячого цехів показані на рисунках 1.7 та 1.8.



Рис. 1.7 Структурно-технологічна схема виробничого процесу холодного цеху



Рис 1.8. Схема виробничого процесу гарячого цеху

Далі складаємо виробничу програму холодного та гарячого цехів і розраховуємо кількість робітників (таблиця 1.28. та 1.29).

Кількість робітників розраховують за формулою. [2]

$$N_1 = \frac{\sum n \cdot k \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda}$$

де, N_1 – кількість робітників, осіб,

n – кількість страв, шт.,

k – коефіцієнт трудомісткості,

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

T – термін роботи закладу, год.

Визначення спискової чисельності робітників здійснюють за формулою:

$$N_{cn} = N_{яв} \cdot \rho,$$

де, ρ – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу (1,58).

Дані для розрахунку кількості кухарів холодного цеху наведені в таблиці 1.28.

Розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми холодного цеху ($N_{яв}$), здійснюється за формулою.[2]

$$N_{яв} = 978,1 * 100 / 3600 \times 10 \times 1,14 = 2,38 \text{ осіб}$$

Виходячи із режиму роботи закладу ресторанного господарства та коефіцієнту, що враховує невиходи на роботу, кількість працівників холодного цеху складатиме 1 особа, з урахуванням складності роботи.

$$N_{сп} = 2,38 * 1,58 = 3,77 = 4 \text{ особи}$$

Таблиця 1.28

Розрахунок норм часу на виробництво продукції в холодному цеху

Назва страви	Вихід, г	Денна кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу, люд-с
Холодні закуски				
Холодні рибні закуски				
Лосось в маринаді з зеленим маслом і грінками	100/30/20	50	0,8	40,0
Ікра з лимоном	40/10	41	0,4	16,4
Осетрина під горіховим соусом	120/30	39	0,6	23,4
Масляна з чіпсами з сиру твердого	100/15	40	0,5	20,0
Салат "Заморська риба" (філе сьомги, макарони, огірки, гірчиця, майонез)	150	41	1,5	61,5
Салат "На полюванні" (філе куряче, помідори, селера, капуста пекінська, цибуля, олія, перець гострий)	150	45	1,6	72,0
Салат "Вухастий" (зайчатина, рукола, помідори, сир твердий, бальзамік, оливкова олія)	150	37	1,6	59,2
Салат "Грядка" (капуста, морква, сметана, кріп, яблуко)	150	43	0,8	34,4
Салат "Картопляний" (картопля варена, часник, петрушка, яйце, олія оливкова)	150	36	1,1	39,6

Таблиця 1.28

Салат "Свіжинка" (помідори, огірки, цибуля, петрушка, кріп)	150	47	1,1	51,7
Соління: гриби, помідори, огірки	50/50/50	38	0,4	15,2
Рулєт з кролика з додаванням еламіну	100	46	0,7	32,2
Шинка з грушою	130/20	47	0,4	18,8
Сири (плавлений сир, бринза з козячого молока, твердий сир) з горіхами і виноградом	130/20	72	0,4	28,8
Десерти				
Морозиво карамельне з шоколадом	120/20	19	0,3	5,7
Морозиво полуничне з цукатами	120/20	25	0,3	7,5
Салат фруктовий з апельсиновим сиропом	270/30	23	0,9	20,7
Терті яблука з апельсином і чорносливом в цукровому покривалі	250	21	0,5	10,5
Коктейлі алкогольні				
Богиня з ананасовим соком і гренадіном	220	7	1,2	8,4
Капітан Морган з колою	250	6	1,2	7,2
Зелена бабочка з коньяком, пізаном, спрайтом	250	6	1,2	7,2
Камікадзе з горілкою і лимонним фрешем	120	4	1,2	4,8
Секс на пляжі з персиковим лікером, апельсиновим соком, гренадіном	220	7	1,2	8,4
Білий росіянин з калуа, цельсієм і молоком	220	5	1,2	6,0
Бікіні маренго з лимонним фрешем	170	7	1,2	8,4
Гаваї з лікером, кокосовим сиропом і ананасовим соком	220	5	1,2	6,0
Віскі кола з лимоном	250	5	1,2	6,0
Бейбі колада з ананасовим соком, топінгом, молоком і гренадіном	350	9	1,2	10,8
Казантіп з горілкою, м'ятаю, вишневим соком і лимонним фрешем	250	8	1,2	9,6
сінгапур слім з гортонс, лимонним фрешем і вишневим соком	250	6	1,2	7,2
Фреш ейр з горілкою, малібу, лимоном і спрайтом	250	8	1,2	9,6

Таблиця 1.28

Джин з тоніком	250	5	1,2	6,0
Чорний росіянин з калуа і горілкою	120	4	1,2	4,8
Тутті-фрутті з різними соками і гренадіном	350	8	1,2	9,6
Кривава мері	250	5	1,2	6,0
Мілк шейр з топінгом, молоком, вершками	350	5	1,2	6,0
Бомба з куантро, гренадіном і пивом	220	7	1,2	8,4
Після дощу з Капітаном Морганом, банановим лікером і ананасовим соком	250	8	1,2	9,6
Лонг айленд айс ті	350	12	1,2	14,4
Піна колада	260	14	1,2	16,8
Коктейлі безалкогольні				
Коктейль»Молочний»	250	5	1,2	6,0
Коктейль»Медовий»	250	8	1,2	9,6
Коктейль «Фруктовий»	250	3	1,2	3,6
Коктейль молочний з морозивом	250	5	1,2	6,0
Молочний коктейль зі смородиною	250	4	1,2	4,8
Молочний коктейль с персиками	250	3	1,2	3,6
Молочний коктейль «Какао-вишня»	250	7	1,2	8,4
Коктейль абрикосовий	250	4	1,2	4,8
Коктейль вишневий	250	4	1,2	4,8
Десерти				
Вершковий десерт з фісташками	150	22	0,6	13,2
Торт з карамельним кремом	140	23	0,9	20,7
Тірамісу	110	25	0,7	17,5
Чізкейк	135	24	0,9	21,6
Мигдалево-яблучний торт	260	25	0,9	22,5
Торт Наполеон	150	26	1,5	39,0
Гарячий шоколадний пиріг з карамельним топінгом	180	22	1	22,0
Рулєт з вишнями	185	21	0,9	18,9
Морозиво на вибір	60	41	0,3	12,3
Разом				978,1

Таким чином, передбачається, що в холодному цеху в одну зміну працюватимуть 4 кухарі, при роботі кухарів день-через-день у штаті потрібно

8 кухарів.

Таблиця 1.29

Розрахунок норм часу на виробництво продукції в гарячому цеху

Назва страви	Вихід, г	Денна кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу, люд-с
Гарячі закуски				
Паровий судак з капустою	150	25	0,9	22,5
Груша запечена з курячим мусом під вершковим соусом	150	15	0,6	9,0
Філе курки, перець болгарський, вино сухе	150	14	0,8	11,2
Язик молодого ягня у вершковому соусі	150	12	0,6	7,2
Смажені мисливські ковбаски зі свинини	150	13	0,5	6,5
Супи				
"Ушиця з димком" - уха з коропа	300	15	1	15,0
Суп з картоплі з сомом і печеними овочами	250	12	1,5	18,0
Солянка м'ясна збірна "Мисливський ералаш"	300	10	1,5	15,0
Картопляний суп-пюре з грибами	250	14	0,6	8,4
Борщ зелений з шпинатом і яйцем	250	10	1,2	12,0

Продовження таблиці 1.29

Основні страви				
Обсмажена осетрина з сиром і соусом	200/50/50	37	0,8	29,6
Сковорідка "Вечеря рибака" з щукою	200/100/50	31	1,3	40,3
Короп з кислосолодкими овочами	200/100	33	1,4	46,2
Перепілки з яблучним пюре	250/150	32	0,8	25,6
Сом смажений з базиліком і овочами	300/100	34	0,6	20,4
Свині реберця на решітці	250	27	1	27,0
Стейк "Кабанчик Джек" з соусом	150/20	33	1,1	36,3
Сковорідка - філе свинини, картопля, гриби, сало	150/100/25/25	28	1,2	33,6
Тушкована в горщечку баранина, баклажани, картопля, помідори	150/50/50/50	34	1,1	37,4
Філе курчат в горіховому соусі	140/70	32	0,7	22,4
Печінка куряча, обсмажена з цибулею, з гранатовим соком	200/50	27	0,5	13,5
Гарніри				
Картопля запечена з салом	130/20	13	1,3	16,9
Картопля по-селянськи в лущинні, смажена з цибулею	150	12	0,7	8,4
Картопля відварна з зеленою	150	14	0,4	5,6
Картопля-фрі	100	15	1,7	25,5
Рис з вершковим маслом	150	14	0,3	4,2
Млинчики з фруктами і малиновим сиропом	200/100	31	1,7	52,7
Разом				570,4

Згідно результатів таблиці 1.29, розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми гарячого цеху ($N_{яв}$), здійснюється за формулою.[2]

$$N_{яв} = 570,4 * 100 / 3600 * 10 * 1,14 = 1,39 \text{ осіб.}$$

Виходячи із режиму роботи закладу ресторанного господарства та коефіцієнту, що враховує невиходи на роботу, кількість працівників гарячого цеху складатиме 1 особа.

$$N_{сп} = 1,39 * 1,58 = 2,20 = 2 \text{ особи}$$

Таким чином, передбачається, що в одній зміні в гарячому цеху працюватимуть 2 кухарі. При роботі кухарів день-через-день, у штаті потрібно 4 кухарі.

Далі здійснюємо підбір устаткування в гарячому та холодному цехах ресторану, відповідно до параметрів устаткування розраховано площу цехів (табл. 1.32, 1.33).

Таблиця 1.32

Розрахунок площі холодного цеху, зайнятої під устаткування

Найменування устаткування	Марка	Кількість, шт..	Габаритні розміри, мм			Площа обладнання, м ²
			Довжина	Ширина	Висота	
Ваги	EW 15	2	285	310	120	Настільне устаткування
Стіл виробничий з шухлядами	C-1	4	1500	1000	900	6,00
Блендер	„BOSH”	1	450	450	650	-
Полиці	ПН/В	2	1500	350	-	-
Машина для нарізання гастрономічних продуктів	Niro-Star 250	1	360	560	400	Настільне устаткування
Рукомийник	C/S – 1	1	600	400	900	0,24
Машина для нарізання овочів	G 2-Nirosta	1	510	235	570	Настільне устаткування
Холодильна шафа	KU650	2	700	786	2090	1,10
Ванна мийна	SP	1	700	700	1490	0,49
Стелаж виробничий	СЖ-1	1	1000	600	1500	0,60
Загальна площа обладнання						8,43
Площа холодного цеху						18,7

Загальна площа = 19 м².

Отже, загальна площа холодного цеху становить 19 м².

Таблиця 1.33

Розрахунок площі гарячого цеху, зайнятої під устаткування

Найменування устаткування	Марка	Кількість, шт..	Габаритні розміри, мм			Площа обладнання, м ²
			Довжина	Ширина	Висота	
Стіл виробничий з шухлядками	С-1	2	1500	1000	900	3,00
Полиці	ПН/В	1	1500	350	-	-
Блендер	„BOSH”	1	450	450	650	-
Мікрохвильова піч	AMICA AMG 20M70	1	320	452	350	-
Холодильна шафа	KU 600	1	740	700	2090	0,52
Електрокип'ятильник	ЕКГ-100	1	450	360	580	0,16
Пароконвектомат	СРС 201	1	1012	821	1886	0,83
Електроплита	ЕПК-48П	1	840	850	860	0,71
Рукомийник	С/С – 1	1	600	400	900	0,24
Ваги	EW 15	2	285	310	120	Настільне устаткування
Ванна мийна	ВС, 1 секція "Еталон"	1	700	700	1,49	0,49
Стелаж виробничий	СЖ-1	1	1000	600	1500	0,60
Загальна площа обладнання						6,55
Площа гарячого цеху						16,4

Відповідно до отриманих даних площа гарячого цеху складає 16 м².

Ресторанний сервіс та напої (F&B-сервіс)**Організація обслуговування сніданків**

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

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

Організація процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства

В сучасних економічних умовах ресторанний бізнес розвивається швидкими темпами, а до організації обслуговування висувуються високі вимоги. Адже культура обслуговування – один з основних критеріїв при оцінці діяльності закладів 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.



Рис.1.9 - Структура процесу обслуговування

Обслуговування в ресторану складається з таких елементів: зустріч і розміщення гостей, приймання та оформлення замовлень, передача замовлень на виробництво, отримання та подавання продукції, замовлених страв і напоїв, розрахунок із гостями.

Зустріч і розміщення гостей. Гостей, що входять до зали ресторану, зустрічає офіціант. Він вітає гостя та запитує, на скільки персон повинен бути підготовлений столик, та в якій частині зали гості бажають влаштуватися. Офіціант пропонує на вибір два-три столики, і коли гості визначаються, їх запрошують до столу. Для великої групи гостей з дозволу

офіціанта може бути складено загальний стіл із кількох звичайних. Офіціант повинен не лише професійно обслуговувати споживачів, але й проявляти до них людську увагу, враховуючи їх характер, настрої, а для цього необхідно бути спостережливою людиною, знаходити підхід до людей з різними темпераментами. Діалог зі споживачами практичніше звести лише до відповідей на запитання. Після прийняття замовлення, офіціант повинен залишити споживачів.

Приймання та виконання замовлення. Розмістивши гостей, офіціант подає меню відкритим на сторінці фірмових страв, після чого віддаляється. Офіціант знову підходить до столику тільки після того, як помітить, що відвідувач поклав меню на стіл або готовий зробити замовлення. Під час приймання замовлення офіціант повинен відповісти на всі запитання гостя, що стосуються якості страв і напоїв, технології їх виробництва та складу продуктів. Якщо споживач вагається у виборі, тоді необхідно порекомендувати йому ту чи іншу страву чи напій, сказати скільки необхідно часу для приготування цих страв. Замовлення приймають по черзі від кожного відвідувача. Якщо офіціант бачить, що подача вибраних страв у зв'язку з технологією приготування запізнюється, повинен попередити про це. Приймаючи замовлення офіціант повинен уточнити його, щоб попередити помилки та непорозуміння, що може призвести до небажаних наслідків. Після чого замовлення передають для виконання на виробництво. Після приймання замовлення офіціант повинен скласти план його виконання, адже чіткий заздалегідь продуманий план дає можливість офіціанту не робити зайвих кроків і прискорити процес обслуговування.

Розрахунок із гостями. Розрахунок – це заключний етап обслуговування. Перед подачею рахунку офіціант повинен уточнити у гостя, чи не буде зроблено додаткове замовлення. Рахунок обов'язково оформлюється в двох екземплярах.

Під час відвідування данного закладу гості матимуть можливість припаркувати свій транспортний засіб на досить великій парковці, що

розташована безпосередньо при закладі. Відчинивши двері у заклад, над якими знаходиться світлова вивіска з логотипом закладу, вони зустрічаються з адміністратором, що вдягнений у елегантний костюм із логотипом закладу, має бейдж із інформацією про його особу; він вітається і пропонує послуги закладу. Адміністратор запрошує офіціанта, який стоїть вже поряд із ним та вдягнений у фірмовий одяг закладу із зображенням логотипу. Офіціант проводить гостей до столика. Підвівши гостей до столика, офіціант, допомагає їм присісти, керуючись усіма правилами етикету. Далі він пропонує гостям послуги закладу, подає меню і допомагає їм сформулювати замовлення. Потім дякує гостям і подає замовлення до усіх виробничих підрозділів і бару за допомогою новітньої системи автоматизованого управління закладу ресторанного господарства “D2”, яка дозволяє значно полегшити і прискорити процес обслуговування. Далі офіціант послідовно виносить замовлені страви споживачам. Коли гості повністю насолодяться трапезою, він пропонує десерт чи каву, не забуваючи при цьому посміхатися і знаходитись постійно у доброму настрої. Якщо гості більше нічого не бажають, він запропонує подати рахунок; при їх згоді, офіціант повертається до терміналу, закриває рахунок і відносить його у фірмовій шкіряній книжечці. Після отримання грошей він проводить операцію через касу закладу і виносить гостям чек разом із рештою, якщо така є. Після бажання гостей покинути заклад він їх чемно проводить і запрошує завітати до закладу ще.

Розрахунок кількості меблів для споживачів у ресторані наведено у таблиці 1.34.

Таблиця 1.34

Характеристика меблів закладу ресторанного господарства при готелі

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів
Ресторан		
1. Барна стійка	5 м.	1
2. Стіл двомісний	800x800	6
3. Стіл чотиримісний	800x1200	22
4. Стілець ресторанный	400x500	100

Продовження таблиці 1.34

Бар		
1. Стілець ресторанний	400x500	30
2. Стіл двомісний	800x800	3
3. Стіл чотиримісний	800x1200	6

Розрахунок кількості устаткування барної зони зведено у таблицю 1.35.

Таблиця 1.35

Устаткування барної зони

Устаткування	Модель	Кількість шт.	Габаритні розміри, мм	
			l	b
1	2	3	4	5
Барна стійка	MERX	2	5000	800
Кавомолка	JUNIOR SILVER Cimbali	2	220	360
Барний комбайн	Macap P 515X (C10)	2	265	440
Льодогенератор	IM-25CLE	2	840	446
Кавоварка еспрессо	SAECO Saeco Xsmall Steam white	2	295	39,5
Соковижималка	KENWOOD JE 810	2	400	230
Електрочайник	MOULINEX BY 5200	2	250	250
Блендер	MOULINEX DDF 643	2	350	250
Фризер	BTM 10A STAFF	2	435	570
Холодильна шафа	Інтер 230 Інтертехніка	2	606	625
Автоматизоване робоче місце офіціанта	R-Keeper V7	2	260	180
Електронне меню	E-menu	2	350	200

Для сервірування столів при повсякденному (індивідуальному, груповому) обслуговуванні та обслуговуванні спеціальних заходів використовують різноманітний посуд, набори, столову білизну. Кількісний та якісний вибір предметів сервірування проводимо відповідно до типу, місткості, концепції закладу.

У закладі використовуватиметься порцеляновий та керамічний посуд, набори та столова білизна.

В ЗРГ обслуговування здійснюється офіціантами, в основному використовується обслуговування а ля карт. Споживачі вибирають з меню ті страви і напої, які бажають. Замовлення передається на кухню і відразу ж

починається приготування та сервіровка замовлених страв і напоїв. При такому обслуговуванні споживач має можливість одержати від офіціанта пораду. Норматив для розрахунку складає 1 офіціант на 8-12 відвідувачів. Загальна кількість місць - 100 отже кількість обслуговуючого персоналу складає 8 чол., в барі - 3 офіціанта.

Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу відповідно місткості залу і форми обслуговування в закладі, розрахунки зводимо в таблицю 1.36.

Таблиця 1.36

Якісний та кількісний склад персоналу закладу ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість працівників ЗРГ
Гардеробник	-	1
Зав.виробництвом	-	1
Комірник	-	1
Бухгалтер	-	2
Офіціант	4	11
Бармен	4	4
Адміністратор	-	2
Прибиральник	-	3
Кухар	4	8
Кухар	5	8
Шеф-кухар	6	1
Мийник посуду	-	4
Охоронець	-	2
Водій-вантажник		2
РАЗОМ		51

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства «Марічка» при готелі «Welcome» наведено у таблиці 1.37.

Таблиця 1.37

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

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ «МАРІЧКА»		
<i>Для відвідувачів ресторану</i>		
1	Вестибуль	39
2	Гардероб	10
3	Вбиральні	11
4	Аванзал	15
5	Приміщення для офіціантів	10
6	Торговельна зала	200
Площа всього		285
<i>Для відвідувачів коктейль-бару</i>		
1	Торговельна зала з барною стійкою	60
2	Столова для персоналу	52
Площа всього		112
<i>Виробничі</i>		
1	Доготівельний цех	19
2	Гарячий цех	16
3	Холодний цех	19
4	Приміщення завідуючого виробництвом	8
5	Мийна столового посуду	11
6	Мийна кухонного посуду	10
7	Мийна столового посуду персоналу	8
8	Сервізна	11
9	Роздаткова	11
Площа всього		113
<i>Складські</i>		
Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів:		
1	а) м'ясних та рибних напівфабрикатів	2,5
2	б) овочевих напівфабрикатів, фруктів та зелені	2,5
3	в) молочних продуктів жирів та гастрономії	2,5
4	Комора зберігання сухих продуктів	6
5	Комора винно-горілчаних виробів	6
6	Комора і мийна тари	6
7	Комора інвентарю	6
8	Завантажувальна	11
Площа всього		42,5

Продовження таблиці 1.37

	Адміністративні та побутові приміщення:	
1	Кабінет директора	9
2	Контора	15
3	Приміщення для персоналу	10
4	Гардероб для офіціантів	10
5	Душові	6
6	Санвузол	4
7	Білизняна	6
	Площа всього	60
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ		612,5
Площа корисна		613
Площа робоча		674
Площа загальна		741

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]

$$S_p = S_k * K_1$$

де S_k – корисна площа закладу;

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

$$S_p = 612,5 * 1,1 = 674 \text{ (м}^2\text{)}$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) визначають загальну площу закладу за формулою: [2]

$$S_{\text{заг}} = S_p * k_2,$$

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

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

$$S_{\text{заг}} = 674 * 1,1 = 741 \text{ м}^2.$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 741 м².

Висновок до розділу 1

В розділі 1 «КОНЦЕПЦІЯ, ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС» описано доцільність проектування готелю у Шевченківському районі м.Києва.

Визначено потенційних споживачів готелю «Welcome», категорію кімнат та додаткові послуги для проживаючих.

Проаналізовано його найближчі підприємства-конкуренти; охарактеризовано маркетингову політику.

Для проектування готелю «Welcome» визначили склад і площу житлової групи приміщень, номерний фонд, площу приймально-вестибюльної групи, приміщень побутового обслуговування та торгівлі при підприємстві готельного господарства, приміщень культурно - дозвіллевого призначення, спортивного та оздоровчого призначення, адміністративних приміщень готелю, господарських і виробничих приміщень.

. Розроблено виробничі програми закладу ресторанного господарства на основі моніторингу ресторанного господарства.

Визначено напрями технологічних інновацій, сервісно-виробничий процес, розроблена виробнича програма ресторану і бару, 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. На основі зібраних вихідних даних було складено завдання на проектування дод. 2.1.

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

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

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

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

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

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

Розроблення компоновального рішення проєктованого готелю "Welcome" 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 проєктуванні складських приміщень готелю "Welcome" 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 проєктуванні виробничих приміщень "Welcome" 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 проєктуванні 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 ізолювано від виробництва.

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

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

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

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства при готелю "Welcome" наведено у таблиці 2.1.

Склад і площі приміщень проектного підприємства готельного господарства

Таблиця 2.1

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ		
<i>Житлова група приміщень</i>		
1	Хол	60
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	8
3	Приміщення старшої покоївки	8
4	Комора для брудної білизни	6
5	Комора для прибирального інвентаря	4
6	Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
7	Кімната побутового обслуговування	8
8	Приміщення для зберігання візків покоївок	10
9	Приміщення чищення взуття	6
10	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	4
Площа всього		118

Продовження табл. 2.1

<i>Номерний фонд</i>		
1	Стандарт одномісний	187
2	Стандарт двомісний (економ)	912

3	Люкс	76
4	Апартамент	104
Площа всього		1279
<i>Приміщення приймально-вестибульної групи</i>		
1	Вестибуль	100
2	Бюро прийому і реєстрації	12
3	Бюро бронювання	8
4	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6
5	Кімнати чергового персоналу	8
6	Кімната чергового адміністратора	8
7	Службовий санітарно-технічний блок	6
8	Камера схову	10
9	Швейцарська	6
10	Приміщення охорони	8
11	Відділення зв'язку	12
12	Приміщення посылних	8
13	Сейфова	6
14	Комора прибирального інвентаря	4
15	Медпункт	14
Санвузол:		
16	а) жіночий (три унітази, два умивальника)	6
17	б) чоловічий (унітаз, два пісуари, два умивальника)	6
Площа всього		228
<i>Приміщення побутового обслуговування</i>		
1	Аптечний кіоск	9
2	Перукарня	25
3	Магазин сувенірів	6
4	Газетний кіоск	6
5	Хімчистка	20
6	Пункт обміну валют	6
Площа всього		72
<i>Приміщення культурно-дозвілєвого призначення</i>		
1	Зала універсального призначення	80
2	Більярдна	22
3	Дитяча кімната	25
4	Санвузол дитячої кімнати	5
Площа всього		132
<i>Приміщення спортивного та оздоровчого призначення</i>		
1	Зал тренажерів	44
Приміщення при залі тренажерів:		
2	Зберігання і ремонт тренажерів	10
3	Кімната інструктора	8
4	Фінська сауна	20
5	Кабінет масажу	20
<i>Продовження табл. 2.1</i>		
6	Кабінет адміністрації	8
7	Фітнес зала	40

8	Приміщення для інструкторів	8
9	Душові	24
10	Санітарні вузли	10
Площа всього		192
<i>Адміністративні приміщення</i>		
1	Кабінет директора	12
2	Приймальня	8
3	Кабінет заступників директора	12
4	Кімната завгоспа	12
5	Архів	12
	Бухгалтерія, у тому числі:	
6	а) робочі приміщення;	16
7	б) каса	6
8	Планово-виробничий відділ	12
	Санвузли:	
9	а) чоловічий (один унітаз, один пісуар)	5
10	б) жіночий (один унітаз)	5
Площа всього		100
<i>Господарсько-виробничі приміщення</i>		
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
1	а) радіовузол;	8
2	в) ремонтна майстерня;	6
	Центральна білизняна, у тому числі:	
3	а) відділення чистої білизни;	16
4	б) відділення брудної білизни;	16
5	в) майстерня лагодження білизни;	4
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
6	а) побутові приміщення;	6
7	б) склад прибирального інвентаря;	4
8	в) склад видаткових засобів;	4
9	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	4
	Складські приміщення, у тому числі:	
10	а) резервний склад білизни;	8
11	в) матеріально-технічні склади;	28
12	г) склад видаткових матеріалів;	16
13	д) склад меблів;	30
	Побутові приміщення для персоналу:	
14	а) гардероб	6
15	б) душові	6
16	в) санвузол	3
17	Пральня	18
18	Господарські	8
	Центральний диспетчерський пункт, у тому числі:	
19	а) приміщення ремонтної зміни;	8
20	в) пожежний пост	16

Продовження табл. 2.1

Площа всього	215
---------------------	------------

<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>		
	Гардероб для персоналу:	
1	а) чоловічий	6
2	б) жіночий	6
	Душові:	
3	а) Чоловіча	3
4	б) Жіноча	3
5	Санвузол	3
Площа всього		21
<i>Технічні приміщення готелю</i>		
1	Котельня (резервний генератор)	10
2	Електрощитова	8
Площа всього		18
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ		2375
Площа корисна		2357
Площа робоча		2828
Площа загальна		3111
№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ		
<i>Для відвідувачів ресторану</i>		
1	Вестибуль	39
2	Гардероб	10
3	Вбиральні	11
4	Аванзал	15
5	Приміщення для офіціантів	10
6	Торговельна зала	200
Площа всього		285
<i>Для відвідувачів коктейль-бару</i>		
1	Торговельна зала з барною стійкою	60
2	Столова для персоналу	52
Площа всього		112
<i>Виробничі</i>		
1	Доготівельний цех	19
2	Гарячий цех	16
3	Холодний цех	19
4	Приміщення завідуючого виробництвом	8
5	Мийна столового посуду	11
6	Мийна кухонного посуду	10
7	Мийна столового посуду персоналу	8
8	Сервізна	11
9	Роздаткова	11

Продовження табл. 2.1

Площа всього		113
	<i>Складські</i>	

	Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів:	
1	а) м'ясних та рибних напівфабрикатів	2,5
2	б) овочевих напівфабрикатів, фруктів та зелені	2,5
3	в) молочних продуктів жирів та гастрономії	2,5
4	Комора зберігання сухих продуктів	6
5	Комора винно-горілчаних виробів	6
6	Комора і мийна тари	6
7	Комора інвентарю	6
8	Завантажувальна	11
	Площа всього	42,5
	<i>Адміністративні та побутові приміщення:</i>	
1	Кабінет директора	9
2	Контора	15
3	Приміщення для персоналу	10
4	Гардероб для офіціантів	10
5	Душові	6
6	Санвузол	4
7	Білизняна	6
	Площа всього	60
	ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ	612,5
	Площа корисна	613
	Площа робоча	736
	Площа загальна	809

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

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

$$S_p = S_k * K_1$$

де S_k – корисна площа закладу;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10-1,25$ (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 $K_1 \rightarrow \min$).

$$S_p = 2970 * 1,2 = 3564 \text{ (м}^2\text{)}$$

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

$$S_{заг} = S_p \times k_2,$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу;

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

$$S_{заг} = 3564 * 1,1 = 3920 \text{ м}^2.$$

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Проектований готель представляє собою п'ятиповерхову будівлю.

Місце проектування добре забезпечене транспортним зв'язком та знаходиться в Шевченківському районі міста Київ. Територія знаходиться майже в центрі міста, відстань від місця будівлі до центральної вулиці Хрещатику та майдану Незалежності – 2 км, близькорозташований до центрального та південного залізничного вокзалу. Готель "Welcome" планується оформити у європейському стилі.

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 - 565 м², перший з рестораном - 1535 м², з другого по третій - по 718,5 м². На цокольному поверсі будуть розміщені господарські, технічні та приміщення спортивно-оздоровчого призначення. На першому поверсі будуть розміщені приміщення приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування, адміністративні, культурно-дозвілліевого призначення та приміщення ЗРГ. Житлові поверхи - з другого по третій, а загальна площа цих поверхів буде складати $718,5 * 3 = 2155,5 \text{ м}^2$. Загальна площа готелю складає $S_{заг} = 3920 \text{ м}^2$.

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва – готель "Welcome"3* на 53 номерів, що знаходиться за адресою Проспект Перемоги 6б.

✓ Архітектурний стиль забудови змішаний.

Площу ділянки під будівництво визначаємо за формулою (2.1):

$$S_0 = n_3 \times N, \quad (2.1)$$

де

S_0 – площа ділянки під будівництво, м²;

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

N – кількість місць у готелі, 95.

Таким чином проводимо розрахунки для готельного комплексу на 95 місць.

$$S_0 = 30 \times 95 = 2850 \text{ м}^2$$

➤ Рельєф ділянки забудови – спокійний, рівний ухил 4% в бік проспекту Перемоги.

➤ Типи ґрунтів – суглинкові;

➤ Глибина промерзання ґрунту 0,5 м;

- зона під забудову, площею $S_{\text{пов}} = 1535 \text{ м}^2$ (площа першого поверху будівлі закладу);

- упоряджений майданчик перед входом, площею $S_{\text{ум}} = 0,2 \times 95 = 19 \text{ м}^2$

- зони озеленення загальною площею $S_{\text{оз}} = 2850 \cdot 0,45 = 1282,5 \text{ м}^2$

(розрахунок за формулою 2.2.). Площа озеленення визначається за формулою:

$$S_{\text{оз}} = S_0 \times 0,45, \text{ м}^2. \quad (2.2)$$

- зелена захисна смуга шириною 8 м;

- автостоянка для машин відвідувачів на 25 місць, площею 750 м²;

- відстань від автостоянки до будівлі – 10 м;

- розворотна площадка площею $S_{\text{р.п.}} = 144 \text{ м}^2$ (рекомендовані розміри: 12м · 12м);

- майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів площею $S_{\text{м.т.п.}} = 3,5 \cdot 29 \text{ м}^2 = 102 \text{ м}^2$;
- внутрішні наскрізні проїзди, під'їзди до головного та інших входів до готелю площею $S_{\text{н.п.}} = 200 \cdot 3,6 \text{ м}^2 = 720 \text{ м}^2$;
- господарські та технічні споруди – окремо розташований майданчик для сміттєзбірників, загальною площею $S_{\text{ггс}} = 10 \text{ м}^2$;
- транспортні комунікації з шириною проїжджої частини 3,6 м;
- основний підхід до закладу шириною 6 м;
- пішохідні доріжки шириною 2 м; загальною площею $S_{\text{тк}} = 30 \text{ м}^2$.

Схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на кресленні «План благоустрою території».

На плані благоустрою також вказані: напрями руху по території (вхід для відвідувачів, персоналу, напрямок завантаження сировини), напрями сторін світу. План благоустрою території розробляємо, у масштабі (М) 1:500.

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: готель «Козацький», готель «Експрес», готель «Либідь», готель «Санкт-Петербург», готель «Хрещатик».

Існуюче озеленення району представлене парковою зоною.

2.3. Характеристика будівлі

Будівля проектного готелю відповідає таким вимогам:

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

Технічне проектування готелю включає в себе наступні етапи:

- 1) Будівництво та встановлення термоізоляції зовнішніх стін;
- 2) Установка інженерних систем в проєктованому готелі;
- 3) Установка ліфтів та сходів;
- 4) Встановлення внутрішніх стін, перегородок, системи коридорів;
- 5) Монтаж басейнів та приміщень SPA-центру;
- 6) Оформлення інтер'єру приміщень готелю, відповідно до встановлених стандартів та загальній концепції проєктованого готелю;
- 7) Установка обладнання в закладах ресторанного господарства, житлових номерах, приміщеннях вестибюльної групи, SPA-центрі готелю;
- 8) 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 2.2.

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів готелю "Welcome"

№ пор.	Конструктивний елемент	Характеристика
1. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Пальовий фундамент під зовнішні стіни з обв'язкою ростверками;
		Глибина закладання 2,4 м;
		Матеріал – залізобетон;
		Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;
		Пальовий фундамент під колони з обв'язкою ростверками;
		Глибина закладання 2,4 м;
		Матеріал – залізобетон;
		Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці;
		Пальовий фундамент під внутрішні стіни з обв'язкою ростверками;
2. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні – самонесучі;
		Матеріал – цегла керамічна М 150; розчин – М 50; теплоізоляція – мінеральна вата;
		Товщина 510 мм;
		Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції;
		Матеріал – цегла силікатна М 120; звукоізоляція (мінеральна вата);
		Товщина 120 мм
3	Колони	Матеріал – залізобетон
		Крок стіни колони 6х6 м, 6*3
		Розміри перерізу 400×400 мм
4	Ригелі	Матеріал – залізобетон
		Форма перерізу - тавровий
5	Перекриття	Тип – збірні
		Матеріал – плити пустотні залізобетонні; гідроізоляція – гідроізоляційні мастики, бентонітові мати;
		Висота 220 мм
6	Покрівля	Тип – з технічним поверхом;
		Форма – пласка;
		Структура:
		Водоізоляційний килим
		Захисний прошарок ухилоутворюючий - цементно-піщана стяжка
		Пароізоляційна мембрана
		Замазка
		Утеплювач (напівжорстка мінплита) – 100 мм;
Залізобетонна плита - 220 мм;		

Продовження табл. 2.2

7	Сходи, ліфтові шахти	Тип – двомаршеві
		Призначення – для відвідувачів, допоміжні
		Ширина сходового маршу 2000 мм;
		Довжина сходового маршу 6000 мм; 5шт
		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 1500 мм х 1500 мм, кількість 150 шт; Відстань від підлоги до підвіконня 900 мм;
9	Двері	Призначення – внутрішні;
		Тип дверного блоку – одностулкові;
		Розміри 2100мм×800мм;
		Матеріал дверного блоку – дерево;
		Кількість – 250 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 – 2 одиниці;		

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі (для нового будівництва)

- ❖ Мережі енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №751;
- ❖ Мережі водопостачання – водогін Ø400 мм проходить проспектом Перемоги на відстані 100 м від межі території забудови;

- ❖ Мережі каналізації – районний колектор $\varnothing 600$ мм проходить проспектом Перемоги на відстані 300 м від межі території забудови;
- ❖ Мережі теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ-№3 $\varnothing 300$ мм проходить проспектом Перемоги на відстані 600 м від межі території забудови.

Інженерні характеристики закладу

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

У готельному комплексі на 53 номери передбачається проживання відвідувачів та надання їм плакових послуг: харчування, організація дозвілля тощо.

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

$$P = (P_{жс} \times N + P_{зрг} \times N_1 + P_{рм} \times S_{рм} + P_{фо} \times S_{фо} + P_2 \times N_2) \times T \quad (2.3)$$

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

N - кількість місць у готелі;

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

N_1 - кількість місць у закладах ресторанного господарства;

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

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

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

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

P_2 - питоме навантаження від функціонування приміщень відкритої автостоянки, кВт/м²;

N_2 - кількість місць на автостоянці;

T - кількість робочих днів готелю на рік, діб.

Підставивши вихідні дані у формулу, отримуємо:

$$P = (0,50 \times 95 + 1,03 \times (100 + 30) + 0,15 \times 27 + 0,15 \times 195 + 0,05 \times 25) \times 365 = 78821,75$$

Отже, річне споживання електроенергії готелю "Welcome" планується на рівні 78821,75 кВт на рік.

2. Витрати тепла на опалення

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

$$Q_0 = q_0 \times V_0 \times T_0 \times \Delta t \times R_1, \quad (2.4)$$

де:

q_0 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C, Гкал/(м³ · °C); ($q_0 = 3,5254 \cdot 10^{-7} - 3,2674 \cdot 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_0 \rightarrow \min$);

V_0 – будівельний об'єм будівлі, м³, визначений за формулою 2.5.

$$V_0 = S_0 \times (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + n \cdot h_3) \quad (2.5)$$

де:

S_0 – площа 1-го поверху будівлі готельного комплексу, м²;

n – кількість поверхів будівлі, 5;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м;

h_2 – висота перекриття, 0,3 м;

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

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

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

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

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

$$\text{Отже, } V_{\text{п(ц.к.)}} = 1535 \times (1 \times 3,3 + 1 \times 0,3 + 0,6) = 6447 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{п(ок(ц.к.))}} = 565 \times (1 \times 3,3 + 1 \times 0,3 + 0,6) = 2373 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{жит(ц.к.)}} = 718,5 \times (3 \times 3,3 + 3 \times 0,3) = 7760 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{тех(ц.к.)}} = 718,5 \times (2,7/2 + 0,3) = 1185,5 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{в}} = 6447 + 2373 + 7760 + 1185,5 = 17765,5 \text{ м}^3$$

$$Q_{\text{в}} = 3,3 \times 10^{-7} \times 17765,5 \times 4490 \times 17 \times 1,17 = 523,5 \text{ Гкал.}$$

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

$$Q_{\text{в}} = q_{\text{в}} \times V \times T_0 \times \Delta t \quad (2.6)$$

$q_{\text{в}}$ – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1°С,

$$\text{Гкал}/(\text{м}^3 \cdot \text{°С})$$

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

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

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

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

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

Таблиця 2.3

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Група приміщень	Площа $S_{пр}, м^2$	Висота	Об'єм $V, м^3$	Витрати повітря на вентиляцію, $м^3$	
		$h_{пр}, м$	$V=S_{пр} \cdot h_{пр}$	припливну	витяжн у
Приміщення готелю					
<i>Житлова група приміщень</i>					
Кімната побутового обслуговування	8	3,3	26,4		211,2
Санвузол персоналу	4	3,3	13,2		105,6
<i>Приміщення приймально-вестибюльної групи</i>					
Вестибюль	100	3,3	330	1320	2640
Бюро прийому і реєстрації	12	3,3	39,6	158,4	316,8
Медпункт	14	3,3	46,2		369,6
Санвузол	12	3,3	39,6		316,8
<i>Приміщення побутового обслуговування</i>					
Торговельні кіоски	27	3,3	89,1	356,4	712,8
Перукарня	25	3,3	82,5	330	660
<i>Приміщення культурно-дозвілєвого призначення</i>					
Зала універсального призначення	80	3,3	264	1056	2112
Санвузол дитячої кімнати	5	3,3	16,5		132
Більярдна	22	3,3	72,6	290,4	580,8
<i>Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення</i>					
Зал тренажерів	44	3,3	145,2	580,8	1161,6
Фінська сауна	20	3,3	66	264	528
Кабінет масажу	20	3,3	66	264	528
Душові	24	3,3	79,2		633,6
Санітарні вузли	10	3,3	33		264
<i>Адміністративні приміщення</i>					
Санвузли	12	3,3	39,6		316,8
<i>Господарсько-виробничі приміщення</i>					
Вузол зв'язку	61	3,3	201,3		1610,4
Центральна білизняна	38	3,3	125,4		1003,2
Побутові приміщення для персоналу	15	3,3	49,5		396
Пральня	18	3,3	59,4	237,6	475,2
<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>					
Гардероб для персоналу	18	3,3	59,4		475,2
Душові:	8	3,3	26,4		211,2
Санвузол	3	3,3	9,9		79,2

Всього по приміщеннях готелю				4857,6	15840
Приміщення ресторану					
<i>Для відвідувачів ресторану</i>					
Вестибюль	39	3,3	128,7	660	1029,6
Аванзал	15	3,3	49,5	264	396

Продовження таблиці 2.3

Торговельна зала	200	3,3	660	3432	5280
<i>Для відвідувачів коктейль-бару</i>					
Торговельна зала з барною стійкою	60	3,3	198	396	1584
Їдальня для персоналу	52	3,3	171,6	264	1372,8
Виробничі					
Доготівельний цех	19	3,3	62,7		501,6
Гарячий цех	16	3,3	52,8	396	422,4
Холодний цех	19	3,3	62,7		501,6
Мийна столового посуду	11	3,3	36,3	198	290,4
Мийна кухонного посуду	10	3,3	33	105,6	264
Адміністративні та побутові приміщення					
Душові	6	3,3	19,8		158,4
Санвузол	4	3,3	13,2		105,6
Всього по приміщеннях ресторану				6006	11906,4
Разом				10863,6	27746,4

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

$$Q_{\text{в}} = 6,4832 \times 10^{-7} \times 10863,6 \times 4490 \times 17 = 534 \text{ (Гкал)}$$

$$Q_{\text{заг}} = 523,5 + 534 = 1057,5 \text{ (Гкал)}$$

4. Розрахунок витрат води визначаємо за формулою:

$$V_{\text{заг}} = \frac{q_{\text{u}}^{\text{tot}} U}{1000} T + V_{\text{n}}, \quad (2.7)$$

де:

$q_{\text{u}}^{\text{tot}}$ – 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;

V_{n} – витрати води на полив території, м^3 .

$$V_{\text{заг}} = \frac{200 \cdot 95}{1000} 365 + 730 = 7665$$

Витрати гарячої води розраховують за формулою

$$B_{\text{заг}} = \frac{q_{uh} U}{1000} T \quad (2.8)$$

$\frac{q_{uh}}{л}$ – середньодобова норма витрати гарячої води на одне місце, л;
доба·місце, л;

$$B_{\text{заг}} = \frac{140 \cdot 95}{1000} \cdot 365 = 4854,5$$

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

$$B_n = \frac{B_k \times S_{\text{оз}} \times \tau \times T_n}{710} \quad (2.9)$$

де

B_k – норма витрат води одним поливним краном, за годину, м³ ($B_k = 1,08$ м³/год);

$S_{\text{оз}}$ – площа озеленення, м²;

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, м².

$$B_n = \frac{1,08 \times 1282,5 \times 2 \times 187}{710} = 730 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод

$V_{\text{стічн}}$, м³:

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

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

$$V_{\text{стічн}} = 0,85 \times 7665 = 6515 \text{ м}^3$$

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

Таблиця 2.4.

Річні потреби проектового готелю в інженерних ресурсах

Вид ресурсу	Річна потреба	
Електроенергія	78821,75	кВт
Опалення	523,5	Гкал
Вода	7665	м ³
Відведення стічних вод	6515	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.

В готелі передбачена індивідуальна котельня (ІК). 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 ІК.

В ІК готелю встановлено один електрокотел марки «[Protherm](#)», класу «Професіонал», один газовий котел марки "Вахі" та один резервний твердопаливний котел марки "Вітязь". За технічними характеристиками площа обігріву приміщень одним котлом становить 5000 м², потужність 480 кВт, габаритні розміри: 1360x905x1060 мм. Діапазон регулювання температури теплоносія термостатом складає 30-85°C. Технічні характеристики електрокотла виключають проникнення шуму до житлових приміщень мотелю, 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 «Giasomini», встановлених на вході в окремі опалювальні пристрої.

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

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

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

З кожного санітарного вузла проектується індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в збірні вентиляційну шахту. Вентиляційні канали приєднуються до збірної

вентиляційної шахти вище витяжних ґрат на 2 метри. Питомий опір тертю при русі повітря в збірній шахті під час роботи всіх приєднаних до неї місцевих вентиляторів дорівнює 0,65 Па/м.

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

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

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

У проєктованому 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 проєктованого підприємства готельного господарства використовуємо систему кондиціонування третього класу.

У готелі передбачено організацію природної вентиляції повітря. Природна вентиляція складається з аерації (провітрювання 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.

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

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

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

a –коефіцієнт, що враховує теплотворну здатність устаткування.

$$V_{\text{м.в.в.}} = (600+1500+2 \times 600+400+450) \times 30 = 124500 \text{ м}^3/\text{год};$$

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

Система поділяється на:

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

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

Система гарячого водозабезпечення встановлюємо від нагрівача у тепловій пункті із циркуляцією у стояках, що передбачає температуру у трубопроводі на рівні $40 \text{ }^\circ\text{C}$ з оцинкованих труб діаметром $\varnothing 40$ мм.

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

У готельному комплексі передбачено систему сміттєвіддлення (каналізацію твердих відходів), що передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів готелю спеціалізованим автотранспортом підприємства ПрАТ "Київспецтранс" з частотою раз у день.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Автоматизація інженерного обладнання.

У проектуваному готельному комплексі 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 проектуваному 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 проектуваного готелю 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

Висота готелю - 5 поверхів. Цокольний поверх - приміщення спортивного та оздоровчого призначення, господарсько-виробничі. Перший поверх – приміщення приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування, культурно-дозвіллевого призначення, адміністративні, технічні та приміщення ЗРГ. Частина з другого по четвертий поверх - житловий блок.

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.

Заходи з благоустрою реалізовані у наступних елементах: огороження території: металева не висока огорожа, заощення під'їздів асфальтом, доріжок та тротуарів – тротуарною плиткою світло-помаранчевого кольору квадратної форми; озеленення здійснюється шляхом влаштування газонів з декоративних насаджень, посадки дерев, кущів папороті та чагарників, квітів з влаштуванням клумб різноманітних геометричних форм з килимовою та бордюрною посадками.

Крім того, передбачається влаштування малих архітектурних форм. Зона відпочинку, площею 6 кв. м (0,2 м² на 1 місце) максимально наближена до вхідної зони будівлі. Її оснащуємо лавами, організовано прогулянкові зони, колористичне рішення.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Вестибюль буде оформлений в класичному європейському стилі. Для оформлення стелі вибрані натяжні полотна, на підлогу покладено паркетну дошку, стіни частково пофарбовані, а частково обклеєні шпалерами. Також буде поєднання різних видів шпалер в одному приміщенні. Одну стіну оформлено декоративною плиткою та штучним каменем. Особливо вдало буде виглядати в такому дизайні рецепція. Кольорову гаму можна вибрати спокійну, зі світлим фоном, і кількома яскравими акцентами. Хорошим вибором може стати шоколадний і зелений. Оптимальним варіантом для вікон стануть практичні рулонні штори. Вони відмінно виглядають, і при цьому, мають високу практичність і функціональність. Меблі будуть виготовлені з масиву дерева, виділятиметься текстильна оббивка розкішних диванів і крісел або порт'єри з безліччю складок на вікнах.

В готелі «Welcome» запроектовано такі номери: апартамент, люкс, стандарт та стандарт одномісний. Окрім меблювання, загальний комфорт

внутрішнього простору житлових номерів забезпечується декоративним оформленням. Гармонійне поєднання наочно-просторового оформлення, досягнення цілісності і узгодженості всіх компонентів створює ефект естетичного комфорту перебування у номері. 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 люстр виготовлених з дорогоцінного скла. В номерах категорії «стандарт» використовуватимуться позолочені і бронзові люстри. Вони можуть поєднуватися і з точковим освітленням.

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

Торговельну залу ресторану виконано в європейському стилі.

Дизайнерське рішення інших приміщень готелю виконано відповідно до загального дизайнерського рішення з використанням елементів декору, відповідно до типу та призначення приміщення.

Передбачається встановлення рекламних засобів:

- Дальній рекламний засіб – розташований на відстані 3000 метрів від проектного закладу, в районі залізничного вокзалу, та на Кільцевій дорозі на відстані 6000 метрів. Розміри бігборда складають 3×6 м, на якому зображено проєктований готель, а саме фасад з частиною благоустрою, торговельну залу ресторану, 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 «Welcome», а саме номерів «люкс» та «стандарт», обідньої зали ресторану, переліком послуг, категорій номерів та цін, адресою та контактною інформацією.

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

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

Влаштування благоустрою реалізовано наступним чином:

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

Паспорт проєкту

Будівельно-технічні показники проєкту зведені у таблиці 2.5

Таблиця 2.5

Будівельно-технічні показники проєкту

№ п/п	Найменування показника	Одиниця	Значення
-------	------------------------	---------	----------

		виміру	показника
1	Площа ділянки будівництва, S_d	m^2	2850
2	Площа будівлі закладу, $S_{пов}$	m^2	1535
3	Коефіцієнт забудови, k_3		0,39
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	m^2	1282,5
5	Коефіцієнт озеленення, $k_{оз}$		0,45
6	Загальна площа закладу, $S_{заг}$	m^2	3920
7	Корисна площа закладу, S_k	m^2	2970
8	Будівельний об'єм закладу, V_b	m^3	17765,5
9	Вартість будівництва (капітальні вкладення), V_{A+B}	тис.грн	539018,9

Продовження таблиці 2.5

Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість 1 місяця	тис.грн	5673,8
11	Вартість 1 m^2 загальної площі	тис.грн	137,5
12	Вартість 1 m^3 об'єму будівлі	тис.грн	30,3

2.6. Кошторис

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

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

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

$S_{заг}$ – загальна площа готельного комплексу, m^2 .

Y – норматив питомої вартості 1 m^2 загальнобудівельних робіт, у.о.

K_T – територіальний поправочний коефіцієнт.

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн/дол. США станом на 15.11.2018

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

$$B_{ЗБР} = 3920 \times 2000 \times 1,0 \times 28 \times 0,77 = 169030,4 \text{ тис.грн}$$

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

Таблиця 2.6

Зведений кошторисний розрахунок комплексного закладу

<i>№ розділ</i>	<i>Стаття витрат</i>	<i>Рекомендовані співвідношення вартості</i>	<i>Розмір витрат, тис. грн.</i>
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	6036,8
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	

Продовження табл. 2.6

2,1	Загальнобудівельні роботи	56%	169030,4
2,2	Електротехнічні роботи	6%	18110,4
2,3	Сантехнічні роботи	5%	15092,0
2,4	Зв'язок та сигналізація	3%	9055,2
2,5	Устаткування, меблі та інвентар	30%	90552,0
Разом за підрозділом 2		100%	301840,0
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	12073,6
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	3018,4
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2% за підрозділом 2	603,7
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	5% за підрозділом 2	15092,0
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	9055,2
Разом за підрозділами 1-7			341682,9
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	2391,8
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	20501,0
Разом за підрозділами 1-9			364575,6
10	Утримання дирекції (технічний нагляд)	2% за підрозділом 1-7	6833,7

	об'єкта, що будується, та авторський нагляд		
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	1458,3
12	Проектні та вишукувальні роботи	5% за підрозділом 1-7	8542,1
Всього. Базисна вартість будівництва			381409,7
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	138538,7
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості.	19070,5
Усього по розділу Б:			157609,2
Загалом сума витрат на будівництво, В_{A+B}			539018,9

Отже, за даними таблиці 2.6, капітальні витрати за проектом становлять **539018,9** тисяч гривень, 0 копійок.

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» (дод. 2.2). Заява складається замовником і виконавцем оцінки впливу на навколишнє середовище.

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

- а) екологічність умов проживання і виробничої діяльності персоналу;
- б) вплив споруди на навколишнє середовище (пристрої і заходи, що забезпечують зниження шкідливих викидів в атмосферу, наприклад,

встановлення фільтрів, очищення каналізаційних стоків, миття автомашин, виробничих процесів харчоблоків).

Зміст розділу оцінки впливу на навколишнє середовище:

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

Номери 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 "Welcome" є підприємством приватної власності. Готель здається в експлуатацію відповідно до вимог Постанови Кабінету Міністрів України від 13.04.2011 р. № 461

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

2.9. Охорона праці

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

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

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

- організацію і координацію робіт (обов'язки, відповідальність, повноваження керівників різного рівня, осіб, які виконують та перевіряють виконання роботи);
- облік, аналіз та оцінка ризиків;
- планування показників стану умов та безпеки праці;
- контроль планових показників та аудит всієї системи;
- коригування, запобігання та можливість адаптації до обставин, які змінюються;
- заохочення працівників за активну участь та ініціативу щодо здійснення заходів з підвищення рівня безпеки та поліпшення умов праці.

Завдяки цій системі повинні забезпечуватися вирішення таких основних завдань:

- професійний добір працівників, які виконують роботи підвищеної небезпеки з урахуванням стану їхнього здоров'я та психофізіологічних показників;
- навчання та пропаганда з охорони праці;
- безпека обладнання;
- безпека виробничих процесів;
- безпека будівель та споруд;
- забезпечення нормативних санітарно-гігієнічних умов праці;

- наявність засобів індивідуального захисту (ЗІЗ);
- оптимальні режими праці та відпочинку;
- лікувально-профілактичне обслуговування працюючих;
- санітарно-побутове обслуговування.

В проєктованому готелі "Welcome" за встановленим критерієм, чисельність працівників складає 75 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 проєктованого підприємства готельного господарства подано в таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Перелік документації при організації системи управління охороною праці

Служба охорони праці	1. Наказ керівника про створення служби охорони праці № 11 від 10.10.2018 р.
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом керівника № 12 від 10.10.2018 р. (положення НПАОП 0.00-4.21-04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом керівника №13 від 13.10.2018 р. (положення НПАОП 0.00-4.12-05).
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол № 1 від 18.10.2018 р.
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом керівника № 15 від

	19.10.2018 р. (НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	Розпорядницька: 1.Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 16 від 20.10.2018 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 Н).

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.

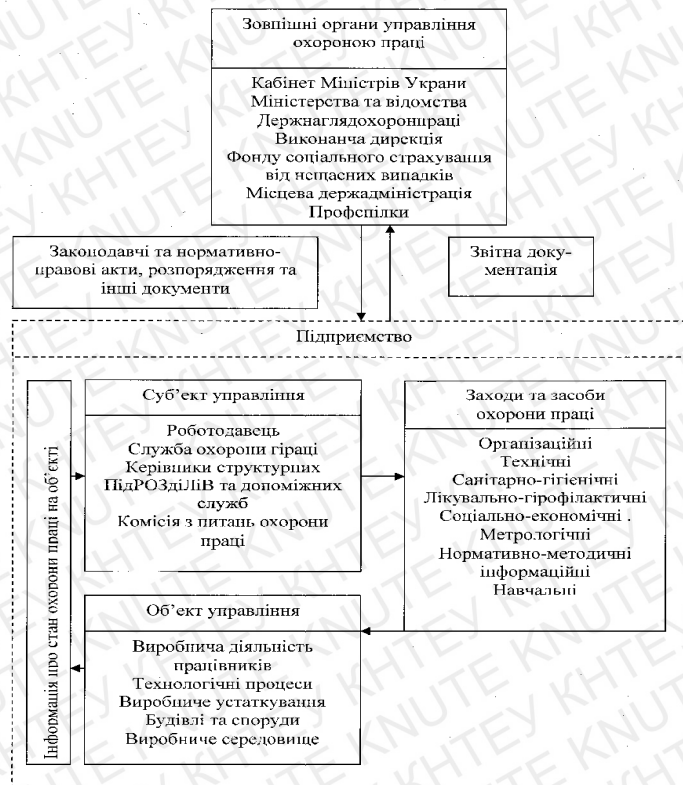


Рис.2.1. Схема управління охороною праці

Вимоги до ділянки та території готелю

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

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

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

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

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

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

Таблиця 2.8

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

Приміщення	Чисельність працівників зміни	На одного працівника	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Доготівельний цех	4	8	26
Холодний цех	2	14	46

Продовження табл. 2.8

Гарячий цех	4	8	26
Мийна столового посуду	1	15	50
Мийна кухонного посуду	1	8	26
Приміщення завідуючого виробництвом	1	8	26
Кабінет директора	1	6	20
Кімната побутового обслуговування	1	8	26
Кабінет директора	1	14	46
Кабінет заступника директора	2	5	16
Архів	1	12	40

Бухгалтерія	2	11	36
Відділ матеріально-технічного постачання	1	8	26
Планово-економічний відділ	2	6	20
Кімната завгоспа	1	12	40
Ремонтна майстерня	1	8	26
Центральна білизняна, у тому числі:	1	-	-
відділення чистої білизни	-	16	53
відділення брудної білизни	-	8	26
майстерня лагодження білизни	1	4	15

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

Таблиця 2.9

Заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях готельного комплексу

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
1	2	3	4	5	6	7
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

Продовження табл. 2.9

Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	Верхні дихальні шляхи	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту
------------------------	-------------	---	-----------------------	---	--	--

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

У всіх приміщеннях проєктованого 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.

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

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

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

Таблиця 2.10

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Промислові приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Температура	Відносна вологість	Швидкість руху	Температура	Відносна вологість	Швидкість руху

	повітря, °С	повітря,%	повітря,м/с	повітря, °С	повітря, %	повітря, м/ с
1	2	3	4	5	6	7
Приміщення розбирання брудної білизни	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3
Електро-технічна	21-23	40-60	0,1	22-24	40 - 60	0,2
Пральня	21-23	40-60	0,1	22-24	40 - 60	0,2
Торговельні зали	18 – 20	40 - 60	0,2	21 - 23	40 - 60	0,3
Роздаткова	18 – 20	40 - 60	0,2	21 - 23	40 - 60	0,3
Сервізна	21 – 23	40 - 60	0,1	22 - 24	40 - 60	0,2
Білизняна	21 – 23	40 - 60	0,1	22 - 24	40 - 60	0,2
Заготівельний цех	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3
Доготівельний цех	18 – 20	40 - 60	0,3	21 - 23	40 - 60	0,3
Гарячий цех	17 – 19	40 - 60	0,2	20 - 22	40 - 60	0,3
Мийна кухонного посуду	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3
Мийна столового посуду	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3

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

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

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

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

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

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

Таблиця 2.11

Норми та якісні показники освітлення

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Житлові номери	Суміщене	200	0,9
Вестибюль	Суміщене	150	0,9
Торговельна зала ресторану	Суміщене	200	0,9
Адміністративні приміщення	Суміщене	300	0,9
Основні сходи, загальні коридори, білизняна, кімнати 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 мал шумних двигунів, застосування стаціонарних і пересувних глушників шуму, знизити шум електричних машин можна усуненням неврівноваженості ротора, регулюванням підшипникових вузлів і щиткових контактів (для зменшення механічного шуму і вібрацій), акустичною оптимізацією вентиляторів охолодження (збільшенням зазорів, зменшенням діаметра гвинта й колової швидкості), зменшенням витрат охолоджуваного повітря і, нарешті, вирішенням проблеми охолодження без використання вентиляторів, завдяки чому знижується аеродинамічний шум, усуненням асиметрій у магнітопроводах і обмотках, ослабленням інтенсивності перемінних радіальних магнітних сил низького порядку (для зменшення магнітного шуму і вібрації).

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

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

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

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

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

Для вібропоглинання на вібруючі елементи машини наносять в'язкі або пружні матеріали, яким притаманні значні внутрішні втрати. До таких матеріалів відносяться антивібрит, агат, сендвічні конструкції, СКЛ-25 та інш. 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 (показчики 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 – 0,3мкТл);
- ❖ захист від статичної електрики (у системах кондиціонування повітря готелю використано біполярні коронні іонізатори зі створенням у просторі, що обслуговується, концентрацій легких позитивних і негативних аерофонів 1000-3000 іонів/см³ при дотриманні показника переваги полярності від – 0,11 до+0,11).

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

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

- система організаційно-технічних заходів і засобів.

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

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

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

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

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

Згідно з чинними вимогами власник повинен:

- призначити відповідального за справний стан і безпечну експлуатацію електроустановок;

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

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

На проектованому підприємстві готельного господарства передбачено правила експлуатації устаткування:

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

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

Для захисту працівників від небезпечних виробничих чинників використовуються:

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

1. 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 90⁰С. Посудини в системах, які працюють під тиском, мають запобіжні клапани.

2. 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.

3. 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.

4. 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 проєкті пропонується оснастити адресною системою автоматичної пожежної сигналізації виробничі та складські приміщення ресторану та готелю.

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

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

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

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

Таблиця 2.12

Вибір типу та кількості вогнегасників

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

Номерний фонд готелю	Е	місткістю 5 л 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. План евакуації представлена у додатку М.

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

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

Кількість евакуаційних виходів з будівлі готелю становить 8 одиниць.

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

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

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

Номери проектного готельного комплексу обладнуються системами оповіщення про пожежу та керування евакуацією людей. Крім цього передбачається розміщення люмінесцентної реклами та системи світлових покажчиків (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. До основних служб цивільного захисту належать такі:

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

✓ Служба охорони громадського порядку. Створюють на базі підрозділів відомчої охорони. Начальником служби є начальник охорони готелю. Служба забезпечує надійну охорону готелю, громадського порядку при загрозі надзвичайних ситуацій та під час рятувальних робіт.

✓ Протипожежна служба. Створюють на базі підрозділів відомчої пожежної охорони. Служба розробляє протипожежні профілактичні заходи та контролює їх здійснення, забезпечує постійну готовність сил і засобів служби, організовує локалізацію і гасіння пожеж.

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

✓ Транспортна служба. Створюють на базі транспортних цехів та відділів готелю. Функції служби: розробляє та здійснює засоби забезпечення евакуації працівників і мешканців готелю; організовує підвезення сил і засобів до осередків ураження; знезаражує транспорт.

✓ Служба матеріально-технічного постачання. Створюють на базі відділу матеріально-технічного забезпечення готелю. Функції служби: розробляє плани матеріально-технічного постачання; забезпечує формування всіх видів матеріально-технічних засобів; організовує ремонт техніки і майна; забезпечує продовольством та предметами першої необхідності працівників готелю та в місцях розосередження.

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

Висновок до розділу 2.

В розділі 2 «АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН» описано дизайнерське рішення засобу розміщення і прораховано кошторис будівництва, який взятий за основу при розрахунку окупності проекту.

Капітальні витрати за проектом становитимуть **539018,9** тисячгрн. Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – європейський.

В розділі наведена характеристика будівлі.

Описана характеристика конструктивних елементів будівлі за призначенням, за містобудівними вимогами, за довговічністю, за вогнестійкістю, за поверховістю, за конструктивною схемою.

Розраховано витрати води, електроенергії та опалення на 2018 рік.

В розділі описано порядок здачі в експлуатацію об'єкта.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

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

Проектований готель «Welcome» - підприємство з колективною власністю, яке прирівнюватиме категорію комфорту до готелів 3 зірки. Організаційно правова форма - товариства з обмеженою відповідальністю (надалі - ТОВ). ТОВ – це одноосібне товариство, що має статутний фонд, поділений на частки, розмір яких визначається установчими документами, і несе відповідальність за своїми зобов'язаннями тільки своїм майном. ТОВ несе відповідальність за своїми зобов'язаннями і несе ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах своїх вкладів. Учасниками товариства з обмеженою відповідальністю можуть бути юридичні та фізичні особи. Установчим документом ТОВ є статут.

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

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

Таблиця 3.1

Характеристики форми власності готелю «Welcome»

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

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

Таблиця 3.2

Пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

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

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

Таблиця 3.3

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Welcome»

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

Продовження таблиці 3.3

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

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

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

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

У табл. (Додаток Р) наводимо посадові вимоги до працівників служби прийому та обслуговування, служби хаускіпінг.

В проектуваному готелі «Welcome» визначено десять структурних підрозділів. В процесі діяльності необхідно досягнути максимальної взаємодії та зв'язку між ними з метою досягнення високих показників. Лінійна структура управління готелем «Welcome» представлена на рис. 3.1. Високий рівень обслуговування у закладі готельного господарства, його імідж суттєво залежать від якісного складу та культури обслуговування персоналу закладу. У свою чергу мистецтво менеджменту полягає у розбудові такої кадрової політики закладу, яка б забезпечувала реалізацію поставлених цілей з формування фахового персоналу та створення умов щодо його стабільності та професійного зростання.

Планування чисельності персоналу проектуваного готелю здійснюється за такими категоріями:

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

допоміжний персонал.

Служба харчування готелю представлена рестораном та кавярнею. Служба харчування складається з двох підрозділів: виробничого та організаційно-обслуговуючого. Керівництво закладом ресторанного господарства виконує директор ЗРГ. У виробничому підрозділі йому підпорядковані завідувач виробництвом, кухарі, помічники кухарів, мийники посуду

. В організаційно-обслуговуючому підрозділі директору ЗРГ підпорядковані адміністратор, офіціанти, бармени та гардеробники. У табл. 3.5 (додаток Т) наводимо посадові вимоги до працівників служби харчування.



Рис. 3.1. Структура управління ТОВ «Готель «Welcome»

В Додатку Ц представлені посадові вимоги до адміністративно-управлінського апарату готелю.

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

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

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

Q_p - об'ємні параметри об'єкта обслуговування;

$H_{обс}$ - норма обслуговування;

$K_{зам}$ - коефіцієнт заміщення.

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

Таблиця 3.7

Розрахунок чисельності покоївок готелю «Welcome»

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів у готелі	Норма обслуговування, номерів	Чисельність явочна, осіб	Середньоспискова чисельність, осіб
А	1	2	3=1:2	4=3xКзам
Вища категорія, у т.ч.:				
апартамент	2	4,5	0,44	0,49
люкс	2	4,5	0,44	0,49
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:				
одномісні	11	7	1,57	1,73
двомісні	38	6,5	5,85	6,43
Всього	53		8,31	9,14

Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Welcome» на плановий рік наводимо у табл. (Додаток Ч)

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

Таблиця 3.9

Преміальна частина фонду оплати праці готелю на плановий рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5378880	20	1075776
Виробничий (операційний) персонал	11106600	30	3331980
Допоміжний персонал	9789120	15	1468368
Разом	26274600		5876124

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

Таблиця 3.10

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

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн
Місячний фонд основної заробітної плати	2189,6
Місячний фонд додаткової заробітної плати	489,7
Разом місячний фонд оплати праці	2679,2
Річний фонд основної заробітної плати	26274,6
Річний фонд додаткової заробітної плати	5876,1
Разом річний фонд оплати праці	32150,7

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

Таблиця 3.11

План з праці готелю «Welcome» на плановий рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на рік
1	2	3
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	141
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	19
Виробничий (операційний) персонал	осіб	63
Допоміжний персонал	осіб	59
Фонд основної заробітної плати	тис. грн.	14040,6
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	2535,42
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	6174,36
Допоміжний персонал	тис. грн.	5330,82
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	2892,47
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	507,08
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	1852,31
Допоміжний персонал	тис. грн.	533,08
Фонд оплати праці, усього.	тис. грн.	16933,07
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	3042,50

Продовження таблиці 3.11

Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	8026,67
Допоміжний персонал	тис. грн.	5863,90
Структура фонду оплати праці		
основна заробітна плата	%	82,92
додаткова заробітна плата	%	17,08

3.2. Капітал

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

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

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

Таблиця 3.12

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

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
1. Будівлі, споруди	426734,5	30	14224,5
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	78037,7	5	15607,5
2.1. Холодильне обладнання	25825,4	5	5165,1
2.2. Механічне обладнання	23579,7	5	4715,9
2.3. Теплове обладнання	12351,3	5	2470,3
2.4. Торговельне обладнання	15719,8	5	3144,0
2.5. Вимірювальні прилади	561,4	5	112,3
3. Меблі, інше офісне обладнання	23579,7	5	4715,9
4. Автотранспорт	8982,8	5	1796,6
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1235,1	4	308,8
6. Телефони	449,1	4	112,3
Усього	539019,0		36765,6

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основними видами діяльності проектного готелю є:

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

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

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

$$PC = \sum_{i=1}^n N_i \cdot M_i \cdot D \quad (3.2)$$

де $Q_{пл}$ - обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення на плановий період;

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

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

D - кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

$$Q_{пл} = PC * K_{з.і} \quad (3.3)$$

де $K_{з.і}$ - плановий коефіцієнт завантаженості номерів i -ого типу і категорії, од.

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

Таблиця 3.13

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

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	У них місць	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-дів			
				між-сезонн я	високий сезон	сезон	між-сезонн я	високий сезон	сезон	між-сезонн я	високий сезон	сезон	разом
А	1	1.1	2 = 1·Mi	3	4	5	6	7	8	9 = 2·3·6	10 = 2·4·7	11 = 2·5·8	12 = 9 + 10 + 11
Вища категорія, у т.ч.:													
апартамент	2	2	4	120	125	120	0,6	0,8	0,7	288	400	336	1024
люкс	2	2	4	120	125	120	0,6	0,8	0,7	288	400	336	1024
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:													
одномісні	11	1	11	120	125	120	0,6	0,8	0,7	792	1100	924	2816
двомісні	38	2	76	120	125	120	0,6	0,8	0,7	5472	7600	6384	19456
Усього	53		95	80	125	120	0,6	0,8	0,7	6840	9500	7980	24320

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

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

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

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

Таблиця 3.14

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людинодіб	6840	9500	7980	24320
2. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ, у тому числі	46469	81320	58086	185875
2.1. Кейтеринг	2213	3872	2766	8851
2.2. За вільним вибором («A la cart»)	44256	77448	55320	177024

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Доходи

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

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

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

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

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

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

$$D_{nf} = \sum_{i=0}^n H_i M_i D K_{zi} C_i \quad (3.5)$$

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;

K_{zi} – коефіцієнт завантаження номерів i -ї категорії;

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

Обсяг доходів від операційної діяльності готелю буде збільшено за рахунок операцій від надання площі в оренду, SPA- та фітнес послуг, організації дозвілля, що входять до складу інших доходів від операційної діяльності згідно з П(С)БО 15.

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії по сезонах року. Ціни було визначено на основі цін прямого конкурента.

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі «Welcome» розраховуємо у табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей

Категорії і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (Qпл), людино-днів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом	між сезоння	високий сезон	сезон	між сезоння	високий сезон	сезон	разом
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11 = 8 + 9 + 10
Вища категорія, у т.ч.:											
апартамент	288	400	336	1024	4400	4600	4500	1267,2	1840,0	1512,0	4619,2
люкс	288	400	336	1024	3000	3250	3100	864,0	1300,0	1041,6	3205,6
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:											
одномісні	792	1100	924	2816	1225	1380	1300	970,2	1518,0	1201,2	3689,4
двомісні	5472	7600	6384	19456	1600	1700	1650	8755,2	12920,0	10533,6	32208,8
Усього	6840	9500	7980	24320				11856,6	17578	14288,4	43723

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

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

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

Таблиця 3.16

Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ при готелі

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:	46469	81320	58086	185875
1.1. Сніданок (входить у вартість проживання)	-	-	-	-
1.2. За вільним вибором	44256	77448	55320	177024

Продовження таблиці 3.16

2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1 Сніданок	-	-	-	-
2.2. За вільним вибором	261,7	311,2	288	-
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданок	0	0	0	0
3.2. За вільним вибором	11581,8	24101,8	15932,2	51615,8
3.3. Кейтеринг	579,1	1205,1	796,6	2580,8
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	12160,9	25306,9	16728,8	54196,6

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

Таблиця 3.17

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

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	11856,6	17578	14288,4	43723
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	12160,9	25306,9	16728,8	54196,6
Разом: основні операційні доходи, тис. грн	24017,5	42884,9	31017,2	97919,6
4. Інші операційні доходи, тис. грн	2401,7	4288,5	3101,7	9792,0
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	26419,2	47173,4	34118,9	107711,5

Поточні витрати

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

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

Таблиця 3.18

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

№ зп	Найменування продуктів	Добова норма споживання на одну людину у г (нетто)	Річна норма споживання продуктів, кг.	Ціна за кг, грн	Вартість закупівлі, тис. грн
1	Хліб пшеничний	150	11520	10,5	121,0
2	Хліб житній	200	15360	17,5	268,8
3	Борошно пшеничне	90	6912	28,5	197,0
4	Крохмаль	10	768	22,5	17,3
5	Крупи	70	5376	31,5	169,3
6	Макаронні вироби	30	2304	35	80,6
7	Картопля	400	30720	9,5	291,8
8	Овочі	500	38400	19	729,6
9	Фрукти свіжі	200	15360	42	645,1
10	Фрукти сухі	30	2304	58,5	134,8
11	Соки (л.)	100	7680	28,5	218,9
12	Цукор	80	6144	28,5	175,1
13	Повидло, мед	15	1152	58,5	67,4
14	Кондитерські вироби	20	1536	78,5	120,6
15	Чай	2	153,6	414,5	63,7
16	Кава, какао	5	384	624,5	239,8
17	Олія	40	3072	26,5	81,4
18	Молоко (2,5%)	250	19200	12,5	240,0
19	Кефір знежирений	250	19200	17,5	336,0

Продовження таблиці 3.18

20	Масло вершкове	70	5376	96,5	518,8
21	Сир м'який низької жирності	90	6912	106,5	736,1
22	Сметана (20%)	40	3072	51,5	158,2
23	Сир твердий голландський	30	2304	146,5	337,5
24	Яйця (1 шт.)	1	76,8	2,6	0,2
25	М'ясо яловичина	250	19200	97,5	1872,0
26	Птиця II категорії	50	3840	61,5	236,2
27	Ковбаса варена	50	3840	96,5	370,6
28	Ковбаса н/копчена	30	2304	126,5	291,5
29	Алкоголь	50	3840	156,5	601,0
30	Пиво	75	5760	29,5	169,9
32	Спеції	3	230,4	79,5	18,3
33	Соуси	15	1152	86,5	99,6
34	Риба свіжоморожена (сібас, тріска, сьомга, судак, скумбрія, сом)	125	9600	166,5	1598,4
30	Разом		0		11 206,5

Стаття 2. Витрати на оплату праці: основна та додаткова заробітна плата, інші заохочувальні та компенсаційні виплати – 16933,1 тис. грн.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування. Для готельних підприємств встановлено ставку єдиного соціального внеску (22,0 % від фонду оплати праці). Відрахування складають – 3725,3 тис. грн.

Стаття 4. Амортизаційні відрахування розраховуються відповідно до положень Податкового Кодексу України, 36765,6 тис.грн.

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

Таблиця 3.20

Витрати на ресурсне забезпечення готелю

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1. Витрати електроенергії, кВт/год	78821,75	1,89	148,97
2. Витрати на опалення, Гкал	523,50	1521,59	796,55
3. Витрати води, м ³	7665,00		
Холодна	4476,43	34,70	155,33
Гаряча	3188,57	82,25	262,26
Разом			1363,12
<u>Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% доходів</u>			969,40

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних

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

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

Таблиця 3.21

Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у готелі на плановий рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол..	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	19	1	5000	95

Продовження таблиці 3.21

Оперативно виробничий персонал	63	2	2000	252
Разом	82	*		347

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

Таблиця 3.22

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення в розрахунок у на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд					
Тарілки пиріжкові	130	3,9	505	43,2	21,82
Чашки	130	2,2	285	48,8	13,91
Столові	130	3,0	385	57,4	22,10
Десертні	130	4,9	635	43,1	27,37
Закусочні	130	5,2	675	44,3	29,90
2. Столові набори					
Виделки	130	4,3	555	38,1	21,15
Ложки	130	4,8	625	37,5	23,44
Ножі	130	4,7	615	45,4	27,92
3. Скляний (кришталевий) посуд					
Чарки	130	4,7	605	41,8	25,29
Стакани	130	3,0	385	46,3	17,83
Фужери	130	2,6	335	57,2	19,16
Бокали	130	2,8	365	60,8	22,19
4. Спортивний інвентар	40	1,5	41	476,6	19,54
5. Столова білизна	160	1,6	180	153,3	27,59
6. Постільна білизна	190	2,6	405	293,5	118,87
Разом	*	*	*	*	438,07

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

Стаття 8 Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі складають 45,4 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування розраховують, виходячи із кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажопасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 280 днів. В середньому за день одна машина проходить 150 км. Вартість бензину – 31,9 грн. Витрати на паливо становлять:
 $(150*280*0,12*31,9)/1000=107,2$ тис. грн.;

Стаття 10. Витрати на охорону визначаємо в обсязі 0,06% доходу готелю: 64,6 тис. грн.

Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення, приймають 250 грн. на кожного гостя, тобто $250*95/1000=23,8$ тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; тару; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні; на тару – слід прийняти 10 % від поточних витрат це становить 3731,4 тис. грн.

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

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

Таблиця 3.23

Зведений кошторис операційних витрат готелю «Welcome» на плановий рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	11206,5
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ЗВ)	16933,1

Продовження таблиці 3.23

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	3725,3
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	36765,6
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ЗВ)	2332,5
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	438,1
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	45,4
Стаття 9. Витрати на транспортування. (ЗВ)	107,2
Стаття 10. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	64,6
Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення (ЗВ)	23,8
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	3731,4
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	75373,3
Умовно-постійні	41045,0
Умовно-змінні	34328,3

Маржинальний прибуток

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

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

Таблиця 3.24

Планування маржинального прибутку готелю «Welcome» на плановий рік

Показники	Результат
1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	107711,5
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	43723,0
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	54196,6

Продовження таблиці 3.24

1.3. Інші операційні доходи (екскурсійні, торговельні, від експлуатації спортивних споруд тощо)	9792,0
2. Податок на додану вартість	17951,9
3. Чистий дохід	89759,6
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	34328,3
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	11206,5
4.2. Інші змінні витрати	23121,8
5. Маржинальний прибуток	55431,3
6. Постійні витрати	41045,0
7. Прибуток (збиток)	14386,3

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

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

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. При розробленні дипломного проекту потрібно закласти певні цільові параметри прибутку.

Планові показники доходу готелю від реалізації основних і додаткових послуг зменшуються на суму податку на додану вартість, що розраховується як 18% у складі доходу від реалізації послуг.

Планування основних результатів діяльності готелю «Welcome» на плановий рік проводимо у табл. 3.25.

Таблиця 3.25

Планування основних результатів діяльності готелю «Welcome», тис. грн.

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності	107711,5
2	Умовно змінні витрати	34328,3

Продовження таблиці 3.25

3	Умовно постійні витрати	41045,0
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	14386,3
5	Податок на прибуток, 18%	2589,5
6	Чистий прибуток – можливий	11796,8
7	Рентабельність реалізації, %.	11,0
8	Чистий прибуток – цільовий (10-15%)	10771,2
9	Чистий прибуток – плановий	11796,8

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

Можливий прибуток більший за необхідний, що свідчить про те, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки. Можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

Для визначення ефективності операційної діяльності необхідно розрахувати відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів готелю та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік, оцінити достатність обсягів отриманих доходів та прибутків. Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю робимо у табл. 3.26.

Таблиця 3.26

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю «Welcome»

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність операційної діяльності (РРП, %) ($R_{op} = \frac{\Pi}{D} \cdot 100$ Π — чистий прибуток, грн; D — дохід від реалізації продукції, грн.)	10,95
2.	Рентабельність поточних витрат ($R_{пв}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} \cdot 100$)	28,74
3.	Рентабельність операційних витрат ($R_{ов}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Операційні витрати}} \cdot 100$)	15,65

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Для проєктованого готелю «Welcome» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років пропонується в обсязі 7% річних.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для проєктованого готелю приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 19%).

Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу.

Планування чистого прибутку закладу здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток.

Планові показники діяльності готелю «Welcome» на перші десять років подано у таблиці 3.27.

Таблиця 3.27

Основні результати діяльності готелю «Welcome» на перші 14 років

Рік	Чистий дохід від реалізації		Змінні витрати		Постійні витрати, тис.грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	тис.грн	середн ьорічні темпи зроста ння	тис.грн	рівень змінних витрат, %			
1	2	3	4	5	4	5	6
1-й рік	89759,60	7	34328,3	45,54	41045,02	14386,30	11796,77
2-й рік	96 042,77	7	43742,1	45,54	41045,02	11255,70	9229,67
3-й рік	102 765,76	6	46804,0	45,54	41045,02	14916,75	12231,73
4-й рік	108 931,71	7	49612,2	45,54	41045,02	18274,45	14985,05
5-й рік	116 556,93	7	53085,1	45,54	41045,02	22426,82	18389,99
6-й рік	124 715,91	7	56801,1	45,54	41045,02	26869,84	22033,27
7-й рік	133 446,03	6	60777,1	45,54	41045,02	31623,88	25931,59
8-й рік	141 452,79	7	64423,8	45,54	41045,02	35984,02	29506,90
9-й рік	151 354,49	6	68933,4	45,54	41045,02	41376,05	33928,36
10-й рік	160 435,75	7	73069,4	45,54	41045,02	46321,32	37983,48
11-й рік	171 666,26	7	78184,3	45,54	41045,02	52436,96	42998,31
12-й рік	183 682,90	6	83657,2	45,54	41045,02	58980,70	48364,17

Продовження таблиці 3.27

13-й рік			88676,6		41045,02		53285,4 4
	194 703,87	7		45,54		64982,24	
14-й рік			94884,0		41045,02		72404,1 5
	208 333,14	7		45,54		72404,15	
Разом за п'ять років	1983847,90		896978,48		574630,24	512239,17	433068, 87

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів наступні:

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

Чистий приведений дохід розраховують за формулою 3.6:

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

де **ЧПД** - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розробленому інвестиційному проекту наведено в табл. 3.28.

Таблиця 3.28
Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом готелю
«Welcome», тис. грн.

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, тис.грн., ЧПД
1	539018,9	48562,37	48562,37	46249,87	-492769,03
2		44156,99	92719,35	40051,69	-452717,34
3		45412,68	138132,04	39229,18	-413488,15
4		46506,95	184638,99	38261,39	-375226,77
5		48335,80	232974,79	37872,36	-337354,41
6		50481,79	283456,58	37670,29	-299684,12
7		52957,68	336414,26	37636,03	-262048,08
8		55181,68	391595,94	37349,13	-224698,95
9		58319,41	449915,35	37593,21	-187105,74
10		61154,97	511070,32	37543,85	-149561,89
11		65011,23	576081,55	38010,72	-111551,17
12		69276,45	645358,00	38575,72	-72975,45
13		73152,10	718510,10	38794,12	-34181,33
14		72404,15	790914,24	36569,01	2387,68
Разом	539018,9	790914,24		541406,58	2387,68

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

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

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

$KГП$ – кумулятивний грошовий потік.

Якщо значення індексу дохідності менше чи дорівнює одиниці, незалежний інвестиційний проект не повинен реалізовуватися, у зв'язку з тим, що не може принести додаткових інвестиційних доходів. Тобто для реалізації може бути прийнятим лише той інвестиційний проект, який має індекс дохідності якомога більший за одиницю. Індекс дохідності (ID) дорівнює:

$$ID = 1,00$$

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

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає можливість повною мірою оцінити увесь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту. Розрахунок проводимо за формулою 3.8:

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} \times 100\%, \quad (3.8)$$

де *IP*-індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП -середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

Середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховується таким чином: *ЧП*=30933,49 тис. грн.

Індекс рентабельності інвестиційного проекту: *IP* =5,7 %.

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту дорівнює 5,7%.

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою 3.9:

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧГПр.} \quad (3.9)$$

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

ЧГПр. -середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою 3.10:

$$PO = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \cdot t} \quad (3.10)$$

Показник періоду окупності проекту складає: **ПО** = 8,9 років

Період окупності інвестиційного проекту становить 9 років. У розробленому проекті готелю «Welcome» закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

Висновки до розділу 3

У розділі «Ревенью. менеджмент» проекту розроблено організаційно-юридичний план проектового підприємства готельного господарства.

Побудовано організаційну структуру управління.

Спланована виробничо-торговельна діяльність закладу, встановлено ціни на номери та продукцію. Розраховані основні економічні показники, що свідчать про ефективність..

Зважаючи на те, що оптимальна окупність проекту має бути у межах 9-15 років, у розробленому проекті закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати.

Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

Проведені розрахунки дозволяють стверджувати що будівництво підприємства готельного господарства є доцільним та рентабельним.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Результатом випускного кваліфікаційного проекту є обґрунтування теоретичних положень та розроблення практичних рекомендацій щодо проектування готелю. За результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Для проектування готелю обрано проспект Перемоги 6б у Шевченківському районі м. Києва. За результатами сегментації потенційних споживачів готелю можна констатувати, що цільовий ринок – це туристи, для яких характерні ознаки: відпочинок, екскурсії; середній рівень доходу; нетривалий період перебування. Місія готелю – надання якісних послуг, сервіс. Реалізація місії готелю базується на створенні системи надання доступних та якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу. Ціллю господарської діяльності готелю є надання комплексу послуг іноземним та українським туристам на найвищому професійному рівні з дотриманням високих стандартів, дбайливого використання ресурсів, створення дієвої системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу

2. В розділі «Концепція. Організація. Сервіс» сформовано концептуальне рішення готелю 3* проектуемого у Шевченківському районі м. Києва і обрано назву підприємства – «Welcome». Готель на 95 місць матиме 53 номери: апартамент, люкс, стандарт одномісний та двомісний. При готелі спроектовано український ресторан на 100 місць та коктейль-бар на 30 місць.

4. Під час розроблення концептуального рішення готелю «Welcome» у Шевченківському районі м. Києва було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки він економічний у будівництві та технічній експлуатації.

5. З метою приваблювання туристів міста, в тому числі і іноземних, у готелі «Welcome» розроблені програми лояльності, які будуть надавати

гостям готелю спеціальні знижки та подарунки при придбанні послуг. В готелі передбачені культурно-дозвіллеві послуги (дитяча кімната, більярд) та фізкультурно-оздоровчі (спортивний зал, сауни та масажні зали).

6. В розділі «Архітектура. Дизайн» описано дизайнерське рішення засобу розміщення і прораховано кошторис будівництва, який взятий за основи при розрахунку окупності проекту. Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – європейський. Кольорову гама спокійна, зі світлим фоном, і кількома яскравими акцентами. В якості головного кольору обраний шоколадний та зелений. Органічні форми і натуральні матеріали відображають зв'язок з природою.

7. В розділі «Управління. Економіка» визначено та обґрунтовано організаційно-правовий статус готелю 3* «Welcome» на 95 місць у Шевченківському районі м. Києва. Підприємство являє собою особливий тип економічної поведінки індивідуального відокремленого господарського суб'єкта ринку, який здійснює вибір способу використання обмежених ресурсів для максимізації прибутку. Готель 3* «Welcome» - це колективний суб'єкт, для чого утворюється підприємство (товариство з обмеженою відповідальністю).

8. Внутрішньоорганізаційні документи, що регламентують працю персоналу готелю «Welcome» та закладу ресторанного господарства, складено відповідно до чинної нормативно-правової бази. Для визначення обсягів діяльності ботелю обґрунтовано планові обсяги послуг з тимчасового розміщення (проживання). Планова пропускна спроможність засобу розміщення визначалась з урахуванням сезонності попиту на послуги готелю і становить 24320 людино-днів за рік.

9. В розділі 3 випускного кваліфікаційного проекту представлені склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю «Welcome»*** на 2018 рік. На основі узагальнених планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів розраховано суму амортизації основних засобів.

Сума амортизації становить 36765,6 тис. грн./рік і враховувалась при розрахунку собівартості готельних послуг і продукції ресторанного господарства, поточних витрат та визначенні ефективності капітальних вкладень підприємства.

10. В випускному кваліфікаційному проекті розраховано чисельність персоналу готелю і фонд оплати праці. За результатами розрахунку планова чисельність персоналу підприємства стає 141 особи: 19 працівників адміністративно-управлінського персоналу, 63 особи – операційного персоналу і допоміжного персоналу – 59 осіб. Фонд оплати праці, який складається з основної та додаткової заробітної плати становить 16933,07 тис. грн.

11. Обсяг операційних доходів готелю становить 107711,5 тис. грн., 43723 тис. грн. доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщення, 54196,6 тис. грн. доходів від реалізації послуг харчування ЗРГ та 9792,0 тис. грн. операційні доходів від інших господарських підрозділів.

12. Можливий прибуток готелю 3* «Welcome» в Шевченківському районі м. Києва більший за необхідний, що свідчить про те, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки достатній для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку. Рентабельність операційної діяльності (РПП, %) готелю становить 10,95%. Рентабельність поточних витрат (РПВ, %) та рентабельність операційних витрат – 15,65%.

13. Індекс дохідності даного проекту, який свідчить про можливість реалізації інвестиційного проекту більше 1. Індекс рентабельності становить 5,7%. Показник періоду окупності для готелю 3* «Welcome» в Шевченківському районі м. Києва визначено дисконтованим методом і становить 8,9 років. Проект окупності близько 9 років можливий для трьохзіркового готелю на 95 місць, який розташований в місті Київ. Інвестиційний проект може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Список використаних джерел

1. Господарський кодекс України від 16.01.2003 р. № 436-IV.
2. Податковий кодекс України від 02.12.2010 р. № 2755. – VI.
3. Цивільний кодекс України від 16.01.2003 р. № 435-IV.
4. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-ХІІ.
5. ДБН А.2.2-3-2004: Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації.
6. ДБН В.1.1-7-2002: Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
7. ДБН В.2.2.9-2009: Громадські будинки та споруди. Основні положення.
8. ДБН В.2.2.11-2002: Підприємства побутового обслуговування. Основні положення
9. ДБН В.2.2-15-2005: Житлові будинки. Основні положення
10. ДБН В.2.2-20:2008: Будинки і споруди. Готелі.
11. ДБН В.2.2-25-2009: Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
12. ДБН В.2.5-20-2001: Газопостачання
13. ДБН В.2.5-23-2010: Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення
14. ДБН В.2.5-28-2006: Природне і штучне освітлення
15. ДБН В.2.5-64:2012: Внутрішній водопровід та каналізація
16. ДБН В.2.5-67:2013: Опалення, вентиляція та кондиціонування
17. Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів: Постанова КМУ від 13.04.2011 р. № 461
18. Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та ПЕУ України від 3.01.2003 р. №2.

19. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
20. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги.
21. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.
22. Бовш Л. А. Підприємства готельного господарства України : стан та перспективи розвитку / Л. А. Бовш // Культура народів Причорномор'я. Серія економіческая. – 2009. – Вып.167. – С. 23 - 27.
23. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Готельна справа: Електронний підручник –К.: КНТЕУ, 2015. – 501 с.
24. Ведмідь Н.І. Організація дозвілля туристів: навч. посіб. / Н.І. Ведмідь, С.В. Мельниченко. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008.-85 с.
25. Домбик О. М. Економічна суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу / О.М. Домбик // Торгівля, комерція, підприємництво. - 2013. - Вип. 15. - С. 64-66.
26. Економічні передумови управління поточними витратами підприємств ресторанного господарства в Україні/ Гаврилюк С.П., Міска В.Г.// Інвестиції: практика та досвід.–2014.– №19.– С.20-25.
27. Менеджмент. Навчальний посібник / О. М. Скібіцький, Л. І. Скібіцька. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 416 с.
28. Менеджмент ресторанного господарства, видання 2-е перероблене і доповнене (за ред. Г.Т. П'ятницької). - Навчальний посібник.: ВЦ КНТЕУ. – 2010, 421 с.
29. Мілютіна Ю.С. Стратегія позиціонування в готельно-ресторанному бізнесу / Ю.С. Мілютіна // Ефективна економіка. К., 2017. - №10.
30. Міска В.Г. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу: монографія / С.В. Мельниченко, Т.І.Ткаченко, М.Г.Бойко, Н.І.Ведмідь та ін. / за заг. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 370 с.
31. Можливості та перспективи розвитку туристичного бізнесу на прикладі Закарпатського регіону / Л.Д. Завідна, А.В. Квітка. Тези доповідей

Всеукраїнської студентської наукової конференції «Актуальні проблеми розвитку готельно-ресторанного, туристичного та виставкового бізнесу». К.: КНТЕУ, 2013

32. Організація готельного господарства / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. - К.: КНТЕУ, 2009.- 494с.

33. Організація готельного господарства: підручник / Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.

34. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства, видання 2-е перероблене і доповнене (за ред. проф. П'ятницької Н.О.). – Підручник для ВУЗів.: ВЦ КНТЕУ. – 2010, 669 с.

35. Охріменко А. Г. Основи менеджменту: навч. посібник / А. Г. Охріменко. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 130 с.

36. Пересічна С.М. Перспективи розвитку конгрес-готелів в Україні [Електронний ресурс] / С.М. Пересічна, А.В. Таранова // . – Режим доступу: <http://www.sworld.com.ua/konfer40/11.pdf>.

37. Полтавська О.В. Сучасний стан кадрового забезпечення підприємств готельного господарства м. Києва / О.В.Полтавська // Економічний простір : зб. наук. пр. – Дніпропетровськ: ПДАБА, 2011. – № 47. – С. 257 – 267

38. Полтавська О.В. Теоретичні основи функціонування економічного механізму функціонування підприємств готельного господарства / О.В.Полтавська // Вісник Академії праці і соціальних відносин Федерації профспілок України. – Київ :Курс, 2007. – №5. – С. 64– 69

39. Полтавська О.В. Управління якістю готельних послуг як стратегічний чинник розвитку туризму / О.В. Полтавська, М.В. Босовська // Стратегічний розвиток туристичного бізнесу : [колективна монографія] / За ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2010. – С. 293 – 335.

40. Проектування готелів: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Л.М. Гопкало та ін.]; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2012. - 337 с.

41. Проектування готелів: навч. посіб.: Серія HoReCa.: За ред. Мазаракі А.А.: КНТЕУ, 2016.- 346 с.
42. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Гопкало Л.М. та ін.]; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2011. - 345 с.
43. Прохорчук І.В. Теоретичні аспекти розвитку міжнародного ділового туризму в Україні / І.В. Прохорчук // Актуальні проблеми міжнародних відносин. – 2012. - Випуск 110 (Частина II). – С. 116-123.
44. Расулова, У. С. Оцінка ефективності оперативного планування на торговельних підприємствах [Текст] / У. С. Расулова // Торгівля і ринок України: темат. зб. наук. пр. – 2006. – Вип. 21, т. 2. – С. 306-313.
45. Расулова А.М. та ін. Проектування закладів ресторанного господарства. / А.М. Расулова та ін. /за ред. А.А. Мазаракі, 2016 р.
46. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : підруч. / Х. Й. Роглев. — К. : Кондор, 2009. —408 с.
47. Сененко І.А. Сучасні підходи до організації управління готельно-ресторанним бізнесом / І.А. Сененко // Економічний простір. – Дніпропетровськ: ПДАБА, 2015. – № 100. – С. 171-180.
48. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу: монографія/ [Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, Л.М. Гопкало та ін.]; за заг. ред.. А.А. Мазаракі. – К.: КНТЕУ, 2010. – 596с.
49. Ткаченко Т. І. Управління якістю готельних послуг: монографія / Т. І.Ткаченко, С. В.Мельниченко, М. В.Новак – К.: Київський національний торгово-економічний університет, 2006. – 324 с.
50. Туристські дестинації (теорія управління, бренд) : монографія / Т.І. Ткаченко, С.В.Мельниченко, М.Г. Бойко, Г.І. Михайліченко, Н.І. Ведмідь [та ін.] ; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 347 с.
51. Управління якістю : підруч. для вищ. навч. закл. / Н.В. Мережко, В.В. Осієвська, Н.С. Ясинська. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010.-216 с.

52. НоРеСа: навч. посіб.:у 3т. – Т.3. Кейтеринг (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2017. – 426 с.

ДОДАТКИ

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ