

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ (РОБОТА)
на тему:

**«ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 3* НА 60 МІСЦЬ У ПОДІЛЬСЬКОМУ
РАЙОНІ М. КИЄВА»**

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

підпис студента

Шер
Оксани Владленівни

Науковий керівник
к.е.н., доц.

підпис керівника

Міска
Віктор Григорович

Наукові консультанти:

Архітектура. Дизайн
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Шаповал
Світлана Леонідівна

Ресторани. Бари
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Демічковська
Мирослава Павлівна

Керівник освітньо-
професійної програми
д.е.н., проф.

підпис керівника

Босовська
Мирослава Великсівна

Київ 2018

Київський національний торговельно-економічний університет

Факультет ресторанно-готельного
та туристичного бізнесу

Кафедра готельно-ресторанного
бізнесу

Спеціальність
спеціалізація

241 «Готельно-ресторанна справа»
«Готельна і ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри готельно-ресторанного
бізнесу

М. Г. Бойко

«__» _____ 2017 р.

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентіві

Шер Оксані Владленівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект готелю 3* на 60 місць у Подільському районі м.Києва. Затверджена наказом ректора від “17” жовтня 2017 р. № 3329.

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 1 листопада 2018 року.

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) план першого поверху готелю;
- 2) план житлового поверху готелю.

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	Демічковська М.П.	28.12.2017 р.	28.12.2017 р.
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Шаповал С.Л.	28.12.2017 р.	28.12.2017 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. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

- 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 роботи:

№ з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту</i>	<i>01.09.2017 р.- 31.10. 2017 р.</i>	
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект</i>	<i>01.11.2017 р.- 31.12.2017 р.</i>	
3	<i>Написання 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»</i>	<i>02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.</i>	
4	<i>Попередній захист 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»</i>	<i>14.05.2018 р.- 18.05.2018 р.</i>	
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	<i>до 18.05.2018 р.</i>	
6	<i>Написання 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»</i>	<i>18.05.2018 р.- 07.09.2018 р.</i>	
7	<i>Попередній захист 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»</i>	<i>07.09.2018 р.- 10.09.2018 р.</i>	
8	<i>Написання 3 розділу «Ревенью менеджмент»</i>	<i>11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.</i>	
9	<i>Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях</i>	<i>29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.</i>	
10	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру</i>	<i>01.11.2018 р.</i>	
11	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	<i>12.11.2018 р.- 16.11.2018 р.</i>	
12	<i>Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії</i>	<i>19.11.2018 р.- 10.12.2018 р.</i>	
13	<i>Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>	

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____ **Міска В.Г.**
(прізвище, ініціали, підпис)10. Гарант освітньої програми _____ **Босовська М.В.**
(прізвище, ініціали, підпис)11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник _____ **Шер О.В.**
(підпис студента)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____ **Міска В.Г.**
(підпис, дата)

14. Висновок про випускний кваліфікаційний проект

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.....	8
Розділ 1 Концепція. Організація. Сервіс.....	11
1.1. Концепція готелю. Маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства.....	11
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (<i>Front Office</i>).....	21
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс.....	27
1.4. Сервіс.....	30
1.5. Ресторани. Бари.....	42
Висновок до розділу 1.....	60
Розділ 2 Архітектура. Дизайн.....	61
2.1. Стратегічний аналіз внутрішнього і зовнішнього середовища підприємства.....	61
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика території проєктованого 3* готелю «Pearl Podol».....	61
2.3. Характеристика будівлі.....	63
2.4. Інженерні системи.....	64
2.5. Дизайн.....	77
2.6. Кошторис будівництва.....	81
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	83
2.8. Порядок здачі в експлуатацію закінченого будівництвом об'єкта.....	85
2.9. Охорона праці.....	86
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	90
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	99
Висновок до розділу 2.....	105
Розділ 3 Ревенью менеджмент (Revenue Management).....	106
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	106
3.2. Капітал.....	112

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	121
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток.....	123
3.5. Ефективність інвестиційного проекту.....	135
Висновок до розділу 3.....	140
Висновки і пропозиції.....	141
Список використаних джерел.....	143
Додатки.....	148

ВСТУП

Готельна сфера — це основна складова туристичної індустрії за обсягом матеріальних і фінансових ресурсів, кількістю зайнятих працівників, обсягом доходів у туризмі. Готельний сервіс містить цілий комплекс послуг для туристів і є ключовим чинником, що визначає перспективи розвитку туризму. Туристичні послуги, зокрема в межах готельного обслуговування, належать до соціально-культурних послуг. Вони створюються на принципах сучасної гостинності, що підвищує їхню роль у розвитку вітчизняного туризму, а також зумовлює необхідність професійної підготовки кадрів для туристичного і готельного сервісу. Для успішного вирішення комплексу завдань з обслуговування гостей, управління закладами із збереженням міцних конкурентних позицій необхідно оволодіти професійними знаннями і постійно їх вдосконалювати.

В умовах конкурентного ринку послуг гостинності підприємства готельного бізнесу при обслуговуванні туристів та інших категорій громадян повинні забезпечити не лише високий рівень комфорту проживання, але й постійно підвищувати рівень сервісного обслуговування клієнтів, пропонувати широкий вибір додаткових та супутніх послуг, в тому числі інформаційні, побутові, посередницькі, послуги бізнес-центру, організації дозвілля та ін.

Інфраструктура готельного ринку України сьогодні не задовольняє попит на готельні послуги ні за кількістю, ні за якістю, матеріально-технічна база великої частини готелів є фізично та морально застарілою і не відповідає міжнародним стандартам. Водночас, постійно зростаючі туристичні потоки зумовлюють необхідність приділення більшої уваги з боку державних органів влади до питання підготовки готельного господарства.

В організації інфраструктури ділового туризму провідну роль відіграють готелі та бізнес-центри. Ці заклади повинні бути профільними, здатними забезпечити ефективну, з усіма зручностями діяльність ділових туристів.

Метою випускної кваліфікаційної роботи є проектування об'єкта готельного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог. Проектування готелю*** на 60 місць з рестораном прибалтійської кухні у місті Києві та дослідження його відповідності санітарно-гігієнічним вимогам, діючим стандартам щодо матеріально-технічної оснащеності закладу та сучасним технологіям в обслуговуванні споживачів.

У випускній роботі відображено поетапне вирішення таких завдань:

- розробити основні засади діяльності проектного закладу готельно-ресторанного господарства відповідно до його категорії та місткості номерного фонду;
- обґрунтувати доцільність та пояснити вибір просторових рішень, таких зон як: зона приймання та зона обслуговування клієнтів;
- здійснити розрахунки площі необхідної під забудову, обрати форму проектного будівлі, а також визначити кількість поверхів;
- правильно організувати та підпорядкувати один одному торговельно-виробничі процеси готелю, ресторану та винного бару, що розташований при готелі;
- визначити та обрати інженерно-будівельне рішення проектного закладу;
- змодельовати найбільш типові та основні процеси обслуговування в проектному готелі;
- вибрати найбільш оптимально для даного закладу основні та додаткові послуги, які надаватимуться самим готелем;
- обрати та розробити доцільні планувальні рішення забудови;
- розробити необхідну організаційну структуру управління і на її основі скласти штатний розпис готельного підприємства та розробити план із праці;
- розробити заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм в готельному комплексі;

- обрати дизайнерське рішення інтер'єру та екстер'єру тризіркового готелю;
- проаналізувати обсяги та структуру операційних активів готелю;
- вирахувати поточні витрати підприємства;
- розрахувати і обґрунтувати операційні доходи новоствореного об'єкту;
- оцінити ефективність капітальних вкладень у заклад;
- розрахувати основні економічні показники діяльності готелю на перші п'ять років його діяльності;
- визначити термін окупності проекту.

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

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

При написанні випускного кваліфікаційного проекту використовувалася різноманітна теоретична база: підручники, періодичні наукові видання, наукові статті, рекомендації, збірники рецептур, інтернет-ресурси та статистичні дані.

Інформаційною базою під час написання проекту була нормативна документація (ДБНи, ДСТУ, СанПіНи, СніПи), статистичні збірники по Житомирській області, довідники, результати анкетування.

Наукова новизна проекту полягає в розробці пропозицій та їх обґрунтувань щодо розширення асортименту надання додаткових послуг готелем, підвищення рівня якості обслуговування та сервісу.

Практичне значення проекту полягає в проектуванні нового готельно-ресторанного підприємства відповідно до встановлених вимог та стандартів.

Проект складається із вступу, трьох розділів, висновку, списку використаних джерел та додатків.

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю.

Маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства

На сьогоднішній день кількість міжнародних туристичних подорожей зростає майже в арифметичній прогресії. За даними Всесвітньої туристичної організації (UNWTO), на початку XXI століття щорічно здійснюється понад 800 млн туристичних подорожей. Згідно з прогнозами UNWTO, оприлюдненими в її звіті „Туризм: перспективи до 2020 року”, до 2020 року кількість туристичних подорожей становитиме 1,6 млрд на рік, щорічні витрати міжнародних туристів сягнуть 5 млрд дол.

Туризм перетворився на найдинамічніше зростаючий сектор світового господарства, у XXI ст. йому відводиться роль „локомотива” постіндустріального розвитку розвинених суспільств. Туристична індустрія охоплює близько 10% виробленого у світі продукту та приблизно 30% світової торгівлі послугами. Щорічні прибутки від світового туризму сягають 400-600 млрд дол., або близько 12% світового валового продажу. У понад 60 країнах світу туризм нині є основним джерелом надходжень до національних бюджетів, ще у 70 – однією з трьох основних доходних статей. Згідно з прогнозом UNWTO, прибуток від туризму у 2020 році має досягти рівня 550 млрд дол.

Наведені показники глобального росту індустрії туризму мимоволі спонукають замислитися над тим, яке місце у XXI столітті посяде Україна та її столиця місто Київ, зокрема, на світовому ринку туристичних послуг.

Одним із найдавніших європейських міст є – м. Київ, яке являється адміністративним, економічним, науковим та культурним центром України, що зосереджує значний туристичний потенціал і володіє всіма необхідними ресурсами для розвитку ділового, культурно-пізнавального, релігійного туризму, а також туризму за інтересами (відвідання театрів, музеїв,

фестивалів мистецтв, спортивних заходів, тощо).

Київ розташований на обох берегах Дніпра в його середній течії, нижче впадіння в нього лівої притоки – Десни. Ширина Дніпра в межах міста – 400-600 м, середня глибина – 6-12 м. Через територію Києва протікають Либідь, Сирець, Горенка, Нивка та інші річки. Дніпро поділяє місто на правобережну і лівобережну частини, площа яких становить відповідно 507 і 313 кв. км.

Київ простягнувся на 42 км з півночі на південь і на 35 км – зі Сходу на Захід. Він займає територію 827 кв. км, з яких під забудову використано лише 350 кв. км, або 42,3%. Решта зайнята водоймищами, а також, зеленими масивами і насадженнями. Зелена зона столиці це близько 70 парків, понад 300 скверів, бульвари, загальною площею 43,6 тис. га. На кожного киянина припадає по 20 кв. м зелених насаджень.

Київ є великим транспортним вузлом України. Місто розташоване на перехресті залізничних шляхів, що з'єднують столицю України практично з усіма столицями країн Європи і Балтії, а також з великими містами Росії, Білорусі та зі всіма найбільшими містами України. Перевезення вантажів через Київ забезпечують 9 залізничних товарних станцій.

Київ є повітряними воротами для вантажу й пасажирів, що прибувають в Україну із західних країн авіаційним транспортом. Місто обслуговують два міжнародних аеропорти: «Бориспіль» – зв'язує Київ більш ніж із 40 столицями країн світу; «Київ» (Жуляни) – використовується для внутрішніх рейсів.

У Києві є річковий вантажний і пасажирський порти. Транспортна мережа міста включає в себе 287 км трамвайних шляхів, 330 км тролейбусних і 1 350 км автобусних ліній. У 1960 році стали до ладу перші п'ять станцій Київського метрополітену, від "Вокзальної" до "Дніпра". Довжина лінії досягала 5 км. Сьогодні столичний метрополітен налічує 39 станцій і простягається на 56 км.

Київ – один із найбільших наукових центрів Європи. Тут розміщені Національна академія наук України і більшість її інститутів, багато з яких мають всесвітньо відомі наукові школи. У місті зосереджено 30 % наукового потенціалу держави; 216 науково-дослідних і 48 конструкторських

організацій, а також 18 провідних вищих навчальних закладі» України.

За загальною кількістю пам'яток та наявністю серед них відомих шедеврів Київ посідає поважне місце серед історичних міст світу. Наша столиця – кліматичний курорт, де діють 17 санаторіїв, 5 будинків відпочинку, численні бази відпочинку і дитячі табори.

Київ має всі можливості для розвитку туристичної індустрії, інтеграції у світовий туристичний простір. Це великий туристичний центр країни, в якому зосереджені історико-культурні пам'ятки не лише всеукраїнського, а й світового значення. У місті - 3850 пам'яток, дві з яких - Софійський і Києво-Печерський заповідники - занесені в реєстр пам'яток ЮНЕСКО.

Індустрія гостинності представлена в столиці 122 підприємствами готельного господарства, в яких нараховується 9203 номери сумарною кількістю 16136 місць. Серед них 25 великих готелів (потужністю понад 100 номерів), 56 малих готелів (до 100 номерів), решта закладів розміщення належить до категорії гуртожитків готельного типу.

Готельне господарство м. Києва представлене:

- 3 готелями категорії 5 зірок на 661 номер ("Прем'єр Палац", "Опера" та "Хаятт Рідженсі Свята Софія Київ");
- 9 готелями категорії 4 зірки на 1204 номери ("Редісон САС", "Дніпро", "Київ", "Президент готель Київський", "Національний", "Рів'єра", "Поділ-Плаза", "Паллада-2002" та "Перлина Дніпра");
- 33 три- та двохзірковими готелями на 4328 номерів;
- плавучі готелі ("Дніпровський", "Золотий берег", "Перлина Дніпра").

У будівництві готелів у місті Києві сьогодні на ринок прийшли іноземні готельні мережеві оператори. Це є доказом того, що в Україні галузь готельного господарства набуває рівня світових стандартів.

З метою розвитку міжнародного співробітництва в галузі туризму мерія міста Києва активно співпрацює з Всесвітньою Туристичною Організацією (ВТО), яка займає виняткове місце в організації дискусій між державними службовцям та керівниками приватних туристичних

підприємств. Представники Київської міської державної адміністрації беруть участь у міжнародних туристичних семінарах, симпозиумах, конференціях, які проводяться під егідою ВТО.

На основі вищенаведеної інформації, можемо зробити висновок, що розвиток готельного господарства у м. Києві є перспективним та економічно вигідним враховуючи підтримку місцевої влади.

Одним із перспективних місць для проектування нового закладу готельного господарства у м. Києві є Подільський район, а саме центральна частина міста – Поділ, який є одним із найдавніших районів Києва та розташований уздовж берега Дніпра. Сучасний Поділ – один із найперспективніших районів міста та улюблене місце для прогулянок киян та його гостей.

Ділянка під будівництво нового 3* закладу готельного господарства планується розмістити по вул. Набережно-Лугова ба, що зумовлено наявністю вільної ділянки під будівництво даного типу закладу (рис.1).



Рис.1. Місце проектування 3* готелю «Pearl Podol» у містобудівній структурі Подільського району м. Києва

За часів Київської Русі Поділ був торгівельно-ремісничим районом Києва. Там знаходилися ремісничі квартали, головний міський порт, гавань і митниця. Ймовірно, тільки на Подолі, або як його ще називали, у Нижньому Місті, збереглися старовинні назви вулиць і урочищ часів Київської Русі: Щекавицька, Кожум'яцька, Хорива, Борисоглібська, Дігтярна.

Перша пам'ятка Подолу – Поштова площа. Тут знаходиться нижня станція київського фунікулера, а також відтворена церква Різдва Христового, де в травні 1861 року кияни прощалися з Тарасом Шевченко. Через дорогу від площі знаходиться Річковий вокзал і Дніпровська набережна.

Транспортна розв'язка є досить вдалою, від місця проектування за декілька хвилин можна дістатися центру міста. До залізничного вокзалу та автовокзалу можна дістатися за 20-30 хвилин в залежності від часу дня. В Подільському районі зосереджено три станції метро: Контрактова площа, Поштова площа, площа Тараса Шевченка, що дає змогу дістатися будь-якої точки міста швидше, аніж на маршрутному таксі або таксі. Дістатися проектного закладу можливо з будь-якої частини міста на будь-якому транспорті.

У зв'язку з тим, що на місці побудови проектного закладу вже прокладені каналізаційна мережа, мережа подачі холодної та гарячої води, а також проведено газ, то проєктований заклад буде підключений до всіх перерахованих вище мереж з урахуванням всіх вимог для забезпечення необхідного рівня якості роботи закладу.

Налагоджена також комп'ютерна та телефонна мережа, радіозв'язок, встановлені карткові апарати міжміського та міжнародного телефонного зв'язку, в наявності також снігозбиральна та інша комунальна техніка.

Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства

у Подільському районі м. Києва

Поруч з місцем проектування нового закладу готельного господарства, в радіусі 2 км, зосереджено 9 закладів готельного господарства, які орієнтовані на іноземних подорожуючих, бізнесменів: 3* готель «Amarant»,

4* готель-ресторан «Staro», 4* готель «Radisson Blu», готель «Mackintosh», 3* готель «Імпреса», 4* готель «Воздвиженський», готель «Домус», 4* готель «Рів'єра на Подолі», 5* готель «Fairmont Grand Hotel Kyiv».

На основі вищенаведених закладів готельного господарства, які зосереджені в районі проектування 3* готелю по вул. Набережно-Лугова 6а, буде проведено короткий аналіз їх роботи: визначено місце їх розташування, кількість номерів, режим роботи, додаткові послуги (табл.1.1).

Таблиця 1.1

**Дислокація закладів готельного господарства в Подільському районі
поруч із вул. Набережно-Лугова**

№	Назва закладу	Адреса закладу	Кількість номерів	Режим роботи	Послуги
1	2	3	4	5	6
1	3* готель «Amarant»	Вул. Костянтинівська, 71-Д	46	Цілодобово	Автостоянка, номери для некурців, континентальний завтрак, ліфт, масажний салон, трансфер, пральня, хімчистка, інтернет
2	4* готель-ресторан «Staro»	Вул. Костянтинівська, 34б	35	Цілодобово	Номери для некурців, ресторан, фітнес-центр, спа-центр, трансфер, сейфова, хімчистка, пральня, банкомат
3	4* готель «Radisson Blu»	Вул. Братська 17/19	220	Цілодобово	Номери для некурців, 2 ресторани, цілодобовий фітнес, паркування, спа-центр, бізнес-центр, тераса, трансфер
4	готель «Mackintosh»	Вул. Хорива, 49а	20	Цілодобово	Парковка, бар, інтернет
5	3* готель «Імпреса»	Вул. Сагайдачного, 21	17	Цілодобово	Сейф, міні-бар, фітнес-центр, хімчистка, конференц-зал, стоянка, ресторан, масаж, салон краси, бізнес-центр

Закінчення таблиці 1.1

1	2	3	4	5	6
6	4* готель «Воздвиженський»	Вул. Воздвиженська 60	25	Цілодобово	Конференц-зал, стоянка, міні-бар, спа, джакузі
7	готель «Домус»	Вул. Ярославська, 19	30	Цілодобово	Сауна, ресторан, конференц зал, кімната переговорів, літня тераса
8	4* готель «Рів'єра на Подолі»	Вул. Сагайдачного, 15	80	Цілодобово	Бізнес-центр, спа, послуги охорони, сейф, послуги прасування, хімчистки, прокат інвентаря, конференц-зал, кафе, ресторан
9	5* готель «Fairmont Grand Hotel Kyiv»	Вул. Набережно- Хрещатицька, 1	256	Цілодобово	Ресторан, бар, стоянка, послуги няні, послуги охорони, оздоровчий спа- центр, фітнес- центр, допускається розміщення тварин, хімчистка, прокат автомобілів

За результатами таблиці 1.1, можемо зробити висновок, що існуючі готелі на території Подолу є досить комфортними та пропонують гостям широкий асортимент послуг, розпочинаючи з автостоянки та закінчуючи нянею для дітей. Одними з найбільш комфортабельними готелями можна визначити: 4* готель «Radisson Blu», 3* готель «Імпреса», 5* готель «Fairmont Grand Hotel Kyiv», 4* готель «Рів'єра на Подолі», які пропонують не тільки широкий спектр послуг, але й використовують в інтер'єрі вишукані матеріали для оздоблення, дорогі меблі. Ціни за одномісний номер в готелях розпочинається від 2300 грн, що є надто дорого для людей із середнім заробітком. Вищенаведені заклади готельного господарства орієнтуються на бізнесменів, туристів, які готові платити чи малі кошти за сервіс.

Одним із найбільш доступних готелів для людей із середньою заробітною платою можна визначити 3* готель «Amarant», який пропонує одномісний номер від 750 грн, при цьому пропонує широкий спектр

додаткових послуг.

З вищенаведеної інформації, щодо роботи існуючих закладів готельного господарства на Подолі поруч із вул. Набережно-Лугова, можемо зробити висновок, що існує вільний ринок недорогих 3* готелів, які орієнтуватимуться на людей із середньою заробітною платою та пропонуватимуть широкий спектр послуг за помірну ціну, що в свою чергу привабить більшу кількість відвідувачів.

Визначення маркетингової політики та концептуальних засад діяльності проектного готелю

Виходячи на ринок послуг готельного господарства, проектований 3* готель «Pearl Podol» на 60 місць, в першу чергу приділятиме увагу рекламі, адже якісна реклама дасть змогу привабити більшу кількість гостей до проектного готелю. Інформацію про проектований 3* готель «Pearl Podol» на 60 місць, який будуватиметься по вул. Набережно-Лугова 6а в інтернет мережі, туристичних довідниках, журналах, газетах, на білбордах. Керівництвом закладу буде передбачено розроблення власного сайту, де гості із будь-якої точки світу зможуть переглянути більш точну інформацію про готель: ціни, інтер'єр, послуги, наявність закладів ресторанного господарства, місце розміщення.

Для виведення проектного готелю на ринок готельних послуг, керівництвом готелю буде підписано ряд договорів із туристичними операторами, службами таксі, авіакомпаніями, що дасть змогу гостям готелю отримувати ряд знижок, як від вищенаведених компаній так і від самого готелю.

Проектований 3* готель «Pearl Podol» проектуватиметься на 60 місць по вул. Набережно-Лугова 6а, який орієнтуватиметься на людей, як із середнім так і високим рівнем достатку. До структури проектного 3* готелю «Pearl Podol» входитиме 38 номерів: 1 – апартамент, 2 – люкс, 14 – 1-місний номер, 20 – 2-місних номерів, 1 – 1-місний номер для інвалідів.

Відповідно до державних будівельних норм, при проектованому 3*

готелі «Pearl Podol» повинен працювати заклад ресторанного господарства на 45 місць, який обслуговуватиме гостей готелю. Для збільшення товарообігу ресторану, а також його рентабельності передбачається збільшити місткість торговельної зали до 90 місць та зробити окремий вхід з вулиці, що дасть можливість користуватися його послугами не тільки мешканцям готелю «Pearl Podol».

Територія навколо готелю буде озеленена, виділено окреме місце для автостоянки, дитячого майданчику. Готель працюватиме цілодобово, ресторан з 07.00 до 23.00. З 7.00 до 11.00 передбачається організація сніданків по типу шведської лінії. Зважаючи на те, що поруч існуючі ресторани при готелях та окремо побудовані пропонують відвідувачам страви європейської, японської, італійської, української кухонь, нами планується в проектованому ресторані запропонувати гостям страви прибалтійської кухні, що дасть можливість відвідувачам ресторану «The Baltic» скуштувати нові та смачні страви прибалтійської кухні.

Окрім послуг проживання та проектового ресторану гостям 3* готелю передбачається надавати наступні види послуг:

- розміщення та проживання в номерах готелю «Pearl Podol»;
- відвідування ресторану прибалтійської кухні «The Baltic»;
- парковка на території готелю;
- охорона готелю та при готельної території;
- організація переговорів та конференцій;
- банкомат;
- трансфер до залізничного вокзалу або аеропорту;
- медичні послуги;
- побутові послуги;
- сніданок;
- організація туристичних маршрутів по Києву.

Концепцію проектового 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць із рестораном на 90 місць наводимо у вигляді таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Концепція 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць

Ознаки концепції		Характеристика ознак			
Характеристика місця розташування					
Країна (місце) розташування		Україна			
Адміністративний вид території		Подільський район			
Адміністративний район населеного пункту (території)		м. Київ			
Адреса розташування готелю		Вул. Набережно-Лугова 6а			
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		Розосереджений (іноземці, бізнесмени, культурні діячі та інші)			
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень		Блочний			
Розміщення					
Вид		Готельне підприємство			
Рівень комфорту		***			
Місткість		60 місць			
Категорії номерів	Номер одномісний	Номер двомісний	Люкс	Апартамент	Номер 1 місний для інвалідів
Кількість номерів	14	20	2	1	1
Дизайнерський стиль	Хай-тек	Хай-тек	Модерн	Модерн	Модерн

Закінчення таблиці 1.2

Харчування	
Тип закладів	Ресторан
Організація харчування	Вільний вибір
Кількість місць	90 місць
Режим роботи	Ресторан: 7.00-23.00

	(без вихідних)	
Форма обслуговування	Ресторан, часткове обслуговування (за участю бармена, офіціантів)	
Дизайнерський стиль	Європейський	
Культурно-дозвіллевi послуги		
Тип	Режим роботи	
	по днях	по годинах
Конференц зал	За вимогою	9.00-20.00
Переговорна зала	За вимогою	9.00-20.00
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення		
Тип	Режим роботи	
Тренажерна зала	8.00 – 20.00	
Торгівля		
Тип	Призначення	Режим роботи
		по днях по годинах
Торгівельні кіоски	Реалізація сувенірів, преси, екскурсійне бюро	Щоденно 7.00 - 20.00

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (*Front Office*)

Фронт-офіс – загальна назва групи приміщень або процесів в різного типу організацій, які відповідають за безпосередню роботу з клієнтами, замовниками тощо.

В проектуваному 3* готелі «Pearl Podol» на 60 місць до даної групи – «Фронт-офіс» можемо віднести наступні групи приміщень:

- приймально-вестибюльна група;
- житлова;
- фізкультурно-оздоровчого призначення;
- культурно-дозвіллієва.

У подальших пунктах випускного кваліфікаційного проекту буде проаналізовано роботу кожної групи приміщень та визначено їх площі.

1.2.1. Приймально-вестибюльна

У проектованому 3* готелі «Pearl Podol» на 60 місць приміщення приймально-вестибюльної групи передбачається спроектувати на першому поверсі готелю. Приміщення приймально-вестибюльної групи безпосередньо прилягають до головного входу готелю, адже вони є основними в структурі організації готелю – формують перші враження клієнтів (інтер'єр, обслуговування). Дана група приміщень, дозволяє прийняти, оформити та розмістити гостей, провівши для цього всі необхідні процедури та операції, надати інформацію про готель та надання додаткових послуг.

Для зберігання цінних речей та багажу, який гості планують не використовувати, планується проектування сейфової та камери схову, які характеризуються відсутністю вікон, наявністю броньованих дверей, сигналізацією, стелажми для багажу, сейфами.

Для служби охорони готелю передбачається приміщення охорони, для тимчасового зберігання верхнього одягу передбачається гардероб. За необхідності обміну валюти в 3* готелі «Pearl Podol» на 60 місць передбачено пункт обміну.

Також на першому поверсі приймально-вестибюльної групи передбачається проектування та розміщення квиткової каси, де відвідувачі матимуть змогу купити квитки на будь-які розважальні заходи, білети на літак, поїзд, автобус; екскурсійне бюро, де гості готелю зможуть замовити екскурсію, як по визначним місцям Києва так і по будь-якій точці України.

Більш детальна характеристика приміщень вестибюльної групи та їх площ проектованого 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць наведено у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Площі приміщень приймально-вестибюльної групи 3*
готелю «Pearl Podol» на 60 місць

№ з/п	Приміщення	Площа приміщень, м²
1.	Вестибюль	80
2.	Бюро приймання і реєстрації	12
3.	Бюро бронювання	8
4.	Пункт оперативн. і факс. зв'язку	6
5.	Кімнати чергового персоналу	8
6.	Служб. санітарно-технічний блок	8
7.	Кімната чергового адміністратора	8
8.	Сейфова	7
9.	Швейцарська і приміщення носіїв	6
10.	Камера схову	10
11.	Приміщення охорони	10
12.	Пункт обміну валюти	5
13.	Гардероб	10
14.	Приміщення порт'є	10
15.	Комора збирального реманенту	4
16.	Медпункт	14
17.	Санвузли для гостей	18
18.	Квиткова каса	5
19.	Кіоск продажу друк. видань, преси і сувенірів	12
20.	Екскурсійне бюро	12
	Усього, м²	253

1.2.2. Житлова

Однією із найголовніших мабуть групою приміщень проектного 3 готелю «Pearl Podol» є житлова група, до складу якої входять номери, коридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі.*

Основним призначенням житлової групи приміщень є – забезпечення комфортних умов проживання для гостей готелю.

Номер – це окреме приміщення з однієї або декількох кімнат, обладнаних для тимчасового помешкання. Готельний номер містить головним чином усі елементи житла людини, передбачає місце для сну і відпочинку, праці, прийому гостей. Сучасний номер, як правило, складається з житлової кімнати (або кімнат), передпокою, санітарного вузла. Із загальної площі однокімнатного номеру житлова група частіше за все займає не більше як 70%, передпокій - 12-15%, санітарний вузол - 13-22%. Мінімальна площа номеру передбачається не менш як 9 кв. м. Номери мають відповідати таким основним вимогам:

- денне природне [освітлення](#) і загальне штучне освітлення у вечірні години;
- природна і штучна вентиляція;
- температура повітря у приміщеннях номеру - в межах від 18 °С до 22°С та вологість 65-70%.

Номерний фонд проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць налічує 38 номерів: апартамент, люкс, одномісний номер 1 категорії, 2-місний номер 1 категорії та відповідно до вимог ДСТУ 4269:2003 передбачається проектування та оснащення номеру для інвалідів, у зв'язку з чим вхідна зона готелю буде оснащена пандусом, а до дверей проектного номера зроблено вільний під'їзд по всій зоні приміщення з поручнями.

У номері для інвалідів відсутні пороги, які можуть перешкоджати вільному переміщенню інвалідів. Розетки і вимикачі розташовано на висоті 1-1,2 м. Телевізор встановлюється на панелі, що обертається. Вішалки у

шафах розташовано на висоті 1-1,2 м. Двері шафи – за типом шафи-купе. На ліжку будуть поручні для переходу з інвалідного крісла на ліжку. Телефон в номері буде переносним. Ширина ванної кімнати за величиною буде достатньою для пересування на інвалідному кріслі. У ванній передбачається місце для сидіння. Також у ванній кімнаті передбачено зв'язок з покоївкою, за допомогою кнопки.

Персонал в готелі буде спеціально підготовлений для обслуговування людей з обмеженими можливостями, для цього проводитимуться тренінги на яких розповідатимуть про правила обслуговування та поведінки з людьми з обмеженими можливостями.

Більш детальна інформація щодо складу та площ житлових приміщень 3* готелю «Pearl Podol» наведено у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Приміщення житлової групи 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²
1.	Хол житлового поверху	60
2.	Приміщення старшої покоївки	10
3.	Кімната чергового персоналу	10
4.	Комора для брудної білизни	6
5.	Комора для прибирального інвентаря	6
6.	Площадка для розбирання брудної білизни	4
7.	Кімната побутового обслуговування	8
8.	Приміщення для зберігання візків покоївок	8
9.	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	18
10.	Номерний фонд готелю	
11.	Апартамент 1 шт.х 60 кв.м	60
12.	Люкс 2 шт.х48 кв.м	48
13.	Номер 1 місний 14 шт.х20 кв.м	280
14.	Номер 2 місний 20 шт.х24 кв.м	480
15.	Номер 1 місний для інвалідів х24 кв.м	24

Група житлових приміщень в проектованому готелі розташовуватиметься одна над одною. Основу приміщень житлової групи становлять номери, з якими безпосередньо пов'язані допоміжні і службові приміщення.

1.2.3. Фізкультурно-оздоровча, культурно-дозвілева

В проектованому 3* готелі «Pearl Podol» на 60 місць для проведення переговорів, конференції, тренінгів, презентацій, передбачається проектування двох переговорних залів площею 30 м² та 45 м² та одного конференц залу площею 200 м². Дані приміщення гості готелю або будь-які інші організації зможуть орендувати почасово за умови попередньої домовленості із керівництвом готелю. У вартість оренди залів включено: екран, фліп-чарт, канцелярський набір, інтернет. Передбачається використання устаткування: LCD проектори, монітори, плазмові панелі, мультимедійні пристрої, проекційні екрани, ноутбуки, акустичні системи, радіо мікрофони, техніка для синхронного перекладу, звукозапис, лазерна указка.

Додатково замовник може замовити: кавові паузи, бізнес-ланч, обід, фуршет, банкет, технічну підтримку заходу.

Площі приміщень культурно-дозвілевого призначення наведено у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Приміщення культурно-дозвілевого призначення в 3* готелі «Pearl Podol»

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Переговорна зала	30
2	Переговорна зала	45
3	Конференц зал	200
	Разом	275

Окрім, культурно-дозвілевої групи приміщень в 3* готелі «Pearl Podol» на 60 місць передбачається проектування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, а саме – тренажерної зали з роздягальнями та душовими кабінами, технічними приміщеннями та кімнатою для інструктора. Тренажерна зала працюватиме з 8.00 до 20.00.

Площі та склад приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення 3* готелю наводимо у вигляді таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

Склад та площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Роздягальня з душовими та санвузлами при спортивному залі	24
2	Тренажерна зала	60
3	Кімната інструктора	8
4	Технічні приміщення	18
	Разом	110

Отже, на основі таблиці 1.5-1.6 робимо висновок, що площа приміщень культурно-дозвілевого призначення становитиме – 275 м², а площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення – 110 м².

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

2.1. Адміністративна група приміщень

У проектуваному 3* готелі «Pearl Podol» на 60 місць передбачено проектування адміністративної групи приміщень, які розміщені на першому поверсі готелю поза основними потоками мешканців готелю. До складу адміністративної групи приміщень готелю входять: кабінет директора, кабінет заступника директора, архів, бухгалтерія, каса, санвузол

адміністративного персоналу. В таблиці 1.7 наведено склад та площі адміністративної групи приміщень 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць.

Таблиця 1.7

Склад та площі адміністративної групи приміщень 3* готелю

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Кабінет директора	16
2	Кабінет заступника директора	12
3	Архів	8
4	Бухгалтерія	14
5	Каса	4
6	Санвузол адміністративного персоналу	3
	Разом, м²	57

Отже, відповідно до даних таблиці 1.7 корисна площа адміністративної групи приміщень у 3* готелі «Pearl Podol» становить 57 м².

2.2. Господарська та виробничо-побутова група приміщень

До господарських та виробничо-побутових приміщень проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць належать побутові приміщення персоналу – гардероби для верхнього одягу та спецодягу, туалетні кімнати, душові. Побутові приміщення та службові проходи відокремлюють від приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг.

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

Це приміщення:

- побутового обслуговування;
- матеріально-технічного забезпечення;
- організації та проведення ремонтних робіт;

- інженерного устаткування;
- складські.

В таблиці 1.8 наведено площі приміщень господарських та виробничих приміщень проектного 3* готелю «Pearl Podol» із зазначенням їх площ.

Таблиця 1.8

Приміщення господарських та виробничо-побутових приміщень 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць

№	Приміщення	Площа, м ²
1.	Пожежний пост	10
2.	Приміщення чергової ремонтної зміни	6
3.	Радіовузол	6
4.	Ремонтна майстерня	6
5.	Відділення чистої білизни	12
6.	Відділення брудної білизни	6
7.	Приміщення розбирання брудної білизни	6
8.	Майстерня лагодження білизни	4
9.	Побутові приміщення	6
10.	Електротехнічна	8
11.	Слюсарна	8
12.	Столярна	16
13.	Малярна	8
14.	Резервний склад білизни	6
15.	Матеріально-технічний склад	20
16.	Склад видаткових матеріалів	12
17.	Склад меблів	20
18.	Склад пиломатеріалів	16
19.	Пральня	20
20.	Господарські приміщення	15
21.	Санвузол персоналу чоловічий (один унітаз, один пісуар)	6
22.	Санвузол персоналу жіночий (два унітаз)	8
23.	Гардероб персоналу готелю	12
24.	Душові персоналу готелю	18
25.	Приміщення персоналу	6
	Разом, м²	261

Загальна площа господарських та виробничо-побутових приміщень проектного 3* готелю «Pearl Podol» складатиме 261 м².

1.4. Сервіс

2.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

Бронювання та резервування місць під яким розуміється попереднє замовлення місць і номерів, – це процес, з якого починається обслуговування гостей в готелі. На сучасному етапі бронювання місць у готелі відіграє вирішальну роль у залученні потенційних клієнтів. Процес бронювання часто включає важливий перший контакт між клієнтом і готелем. Тому чим доступнішим, простішим та швидшим для потенційних клієнтів буде процес бронювання номерів у готелі, тим більшу їх кількість можна буде залучити до готелю, тим самим, отримати більше прибутку.

Для замкнутого технологічного циклу обслуговування туристів у готелі передбачені наступні основні служби:

- служба прийому та розміщення;
- служба управління номерним фондом;
- адміністративна служба;
- інженерні (технічні) служби;
- допоміжні й додаткові служби.

В проектованому 3* готелі «Pearl Podol» планується використовувати автоматизовану систему «Fidelio Front Office».

Система автоматизації «Fidelio Front Office» – одна з найпопулярніших у світі систем автоматизації служби прийому і розміщення гостей. Програмний комплекс «Fidelio Front Office» здійснює взаємозв'язок практично всіх відділів готелю і дозволяє автоматизувати бронювання номерів (у тому числі приймати бронювання з міжнародних центрів бронювання готелів та Інтернету), реєстрацію розміщення і розрахунок гостей, управління номерним фондом, дозвіллям гостей, складання прогнозів роботи готелю на майбутнє.

До основних модулів комплексу «Fidelio Front Office» відносяться:

- модуль бронювання, який цілком автоматизує процес бронювання номерів готелю, що дозволяє працювати з індивідуальними, корпоративними, груповими замовленнями;
- модуль керування тарифами – дозволяє досягти оптимальної структури тарифів, беручи до уваги такі фактори, як рівень заповнюваності готелю, типи номерів, пакети послуг, корпоративні угоди;
- модуль прийому і розміщення – дозволяє гнучко організувати і реалізувати поселення гостей та ефективно здійснювати операції з обслуговування проживаючих;
- модуль ведення рахунків і розрахунку з клієнтами – дозволяє вести індивідуальні рахунки гостей, компаній, реєструвати послуги, зроблені гостю (як вручну, так і автоматично) за допомогою інтерфейсів різними системами;
- модуль керування номерним фондом (модуль господарського відділу) – дозволяє отримувати оперативну інформацію про стан номерів, видавати персональні завдання покоївкам на прибирання номерного фонду готелю (відображає поверховий план та історії кімнат);
- модуль головного інженера – дозволяє реєструвати заявки на ремонт обладнання гостьових номерів, службових приміщень та простежувати їх виконання;
- модуль керування дозвіллям – дозволяє ефективно бронювати центри дозвілля готелю як для гостей, так і для відвідувачів, які не проживають у готелі;
- модуль звітів включає більш 500 стандартних звітів (бронювання, проживання, профайли, фінансові звіти, звіти нічного аудиту, статистика, звіти змін тощо), а також генератор звітів, що дозволяє створювати власні звіти;
- модуль роботи з дебіторами дозволяє оперативно відслідковувати заборгованості контрагентів / замовників;

- модуль постійного гостя дозволяє працювати з програмами заохочення постійних клієнтів (як існуючі програми авіакомпаній, так і власні програми готелю);
- модуль роботи з турагентами дозволяє оперативно розраховувати комісійні для туристичних фірм.

В проектуваному 3* готелі «Pearl Podol» на 60 місць існують наступні правила бронювання та поселення:

1. Бронювання номерів в 3* готелі «Pearl Podol» здійснюється шляхом заявки у відділі бронювання готелю або за допомогою сайту готелю.
2. Заявка на бронювання повинна містити наступну інформацію: прізвище та ім'я гостя; дата і час заїзду та від'їзду; кількість необхідних номерів; кількість дорослих, дітей, вік; країна, громадянство; електронна пошта, телефон для зв'язку.
3. У випадку ненадання гостем інформації наведеної в вищенаведених пунктах, готель залишає за собою право відмовити гостю в підтвердженні заявки на бронювання.
4. Готель протягом 24 годин з моменту отримання заявки на бронювання підтверджує гостю бронювання, або відмовляє у задоволенні заявки. У разі підтвердження заявки на бронювання готель направляє гостю повідомлення про підтвердження бронювання.
5. З моменту підтвердження готелем заявки на бронювання та її надсилання гостю, номер вважається попередньо заброньованим. У разі внесення гостем передоплати за послуги готелю, згідно виставленого рахунку – дане бронювання називається гарантованим, будь які інші випадки бронювання гостем послуг готелю вважаються негарантованими.

Дистрибуція – це сукупність орієнтованих на отримання прибутку факторів, пов'язаних з наданням споживачам послуг.

Метою системи дистрибуції в індустрії гостинності є найбільш

ефективне доведення послуги до споживача з урахуванням інтересів усіх зацікавлених у цій системі ланок. У своїй діяльності підприємство сфери гостинності може використовувати один метод чи сполучення основних методів дистрибуції: рекламу, формування громадської думки, персональні продажі і стимулювання збуту.

Система дистрибуції у підприємствах сфери гостинності включає у себе діяльність з планування, організації та контролю послуг, що надаються, з метою задоволення потреб споживачів і вигодою для самих підприємств.

Організація системи дистрибуції є ключовим елементом готельного бізнесу, і тому комерційні служби готельних підприємств прагнуть зробити свою збутову стратегію більш активною і різноманітною.

Пряма дистрибуція є головним каналом продажу послуг в невеликих готелях та закладах ресторанного господарства.

З метою забезпечення високого рівня обслуговування в закладах ресторанного господарства широко використовуються:

- автоматизовані системи управління, які надають можливість отримати кращий за якістю сервіс;
- нові стратегії у підборі кадрів, які сприяють якісному обслуговуванню;
- прогресивні методи та форми обслуговування споживачів

Непряма дистрибуція відрізняється більшою гнучкістю і більш низьким рівнем витрат. При цьому використовуються такі посередники, як туристичні оператори та агентства, Інтернет.

2.2. Розміщення. Гест-релейшн. Рум-сервіс. Хаускіпінг

Перший службовець, з яким гості найчастіше стикаються в готелі – швейцар (bell boy). Його обов'язки:

1. Бути на місці при прибутті гостя, якщо зайнятий, то обов'язково подати гостю знак рукою чи очима, привітати, не залишатись байдужим.

2. Запропонувати допомогти відчинити двері автомобіля, привітати гостя, згадавши назву готелю.
3. Запропонувати піднести багаж, назвавши кількість предметів, прикріпити багажні чеки.
4. Відкрити входні двері, якщо автоматичні не працюють.
5. Провести гостя до рецепції і представити по імені адміністратору.
6. При великому потоці гостей організувати їх супровід і піднос багажу так, щоб не було стовпотворіння біля дверей готелю.
7. Дістатися до номеру гостя не довше, ніж за 10 хвилин і з вірним багажем.
8. Постукати в двері, зачекати 10 секунд, постукати ще раз і тільки потім заходити в номер.
9. Поставити багаж на спеціальну стійку, так щоб блискавка вказувала на гостя. Якщо підставка відсутня, запропонувати принести її.
10. Запропонувати повісити верхній одяг/костюм в чохлі.
11. У випадку очікування реєстрації гостя, доставити багаж у номер до його приходу.

Обов'язки адміністратора при поселенні гостя:

1. Негайно запропонувати гостю, що підійшов до стійки, допомогу.
Якщо виникла черга: (подати гостеві позитивний знак (рукою чи поглядом) про те, що його помітили, не пізніше ніж через 30 секунд, після його появи; завершити поселення гостя не довше, ніж за 5 хвилин.)
2. Заздалегідь приготувати реєстраційну карту з правильною інформацією (адреса і т.д.).
3. Повторне підтвердження для гостя категорії номера, особливих побажань (вид ліжка і т. д.) дату виїзду.
4. Автоматично запропонувати гостю номер, якщо він палить/не палить.

5. Запропонувати гостю свіжу газету (рос, англ...).
6. Організувати піднос багажу швейцаром.
7. Організувати супроводження гостя до номеру, або іншого працівника, при цьому обов'язково представити його.
8. Якщо номер не готовий, а гість вже прибув, показати гостю лобі-бар, запропонувати безкоштовний напій і регулярно інформувати гостя про ситуацію.

Швейцар:

- 1) Провести гостя до номеру, при цьому ввічливо та ненав'язливо розмовляти з ним.
- 2) З'ясувати чи перший раз гість в готелі, якщо так - розповісти розташування ресторану, тренажерної зали, залів для переговорів.
- 3) По бажанню гостя розповісти, як користуватися ключем-карткою.
- 4) Підійшовши до номера, запропонувати показати, де знаходиться (міні-бар, міні-сейф, фен ...), що безкоштовно а що ні. Не забути пояснити, як користуватися клімат-контролем, телебаченням, вимикачами, сказати про Wi-Fi та до кого звернеться, якщо необхідна технічна допомога.
- 5) Згадати про room-service, пральню, папку директорії. Перед виходом з номера запропонувати додаткові послуги і вказати ім'я і телефон, куди за ними звертатися.

Хаускіпінг

Служба з прибирання готелю або господарська служба відповідає за чистоту і порядок в готелі. У світовій практиці для цієї служби часто застосовується англійський варіант назви – Housekeeping department.

Персонал господарської служби – це покоївки, начальник господарської служби, підсобні працівники і старші покоївки. Господарська служба, також як і фронт-офіс, працює цілодобово в три зміни. Залежно від статусу готелю прибирання номера проводиться один або кілька разів на день. Чим вище зірковість готелю, тим частіше прибирають в номерах.

Структура служби хаускіпінг проектового 3* готелю «Pearl Podol» представлена в таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Структура служби хаускіпінг 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць

Найменування персоналу	Основні функції
Керівник служби	Здійснення контролю за своєчасним прибиранням та утриманням в чистоті всіх приміщень; забезпечення впровадження передових технологій прибирання приміщень; складання графіків чергувань; контроль виконання заходів з протипожежної безпеки
Старша покоївка	Контроль за санітарним станом номерного фонду і громадських приміщень, роботою покоївок і прибиральників громадських приміщень. Сортування вживаних одягу, білизни тощо, їх мітка, здача в прання; отримання, перевірка і видача спецодягу; ведення обліку та контроль за правильним використанням спецодягу
Покоївка	Прибирання і комплектація номерів засоби розміщення, їх підтримку в належному санітарно-гігієнічному стані. Прибирання громадських приміщень засобу розміщення і утримання їх у належному санітарно-гігієнічному стані
Підсобний працівник	Виконання підсобних, ремонтних і допоміжних робіт

Основним обов'язком покоївок є прибирання номерів, незалежно від того, зайняті вони чи вільні. Прибирання номерів буває щоденним, після виїзду проживаючого та генеральним. Щодня покоївка виконує поточне і проміжне прибирання номерів. Прибирання номерного фонду здійснюється в такій послідовності: спочатку роботи ведуться в заброньованих номерах, потім прибираються номери, які звільнилися від проживаючих гостей, в останню чергу виконуються прибирання в зайнятих приміщеннях. Прибирання варто робити під час відсутності гостя. Якщо ж гість знаходиться в номері, необхідно одержати в нього дозвіл на прибирання. Процес поточного прибирання складається з провітрювання приміщення,

прибирання і миття посуду, прибирання ліжок, тумбочки, столу, видалення пилю, прибирання санітарного вузла. В обов'язки покоївки також входить перевірка збереження устаткування номера. Якщо номер складається з декількох кімнат, процес прибирання завжди починається в спальні, потім продовжується у вітальні й інших приміщеннях. Завершується робота прибиранням санітарного вузла. Щоденне проміжне прибирання в номерах роблять у міру потреби та за наявності умов для прибирання. Після виїзду гостей у додаткові функції покоївки входять: приймання номера, зміна постільної білизни і рушників, заміна інформації, що є в номері.

Рум-сервіс

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 ресторану. Очолює службу менеджер, який щоденно проводить 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.

Спектр послуг, за які відповідають фахівці служби Room Service, включає насамперед доставку напоїв і страв, що замовляються за спеціальним меню, в номер гостя. Ще одна функція служби Room Service – підготовка номерів до прибуття гостей категорії VIP. Якщо підрозділ обслуговування міні-барів в номерах входить в структуру служби Room Service, до вищеперелічених додається ще одне завдання - вчасно перевіряти міні-бари в номерах і поповнювати їх запас в міру необхідності.

Робоче приміщення Room Service оснащено спеціальним шпилькою-стелажем, який заповнюється тацями. Кожен піднос заздалегідь накривають полотняною серветкою, ставлять на нього набір, що складається з джему, конфітюру і меду в індивідуальній упаковці, чашку з блюдцем. Безпосередньо перед доставкою сніданків в номери підноси заповнюють свіжими продуктами.

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

2.3. Клінінг

Організація підприємств готельного господарства є збірним поняттям, охоплює різні форми діяльності в сфері послуг, пов'язаних з прийняттям і обслуговуванням гостей. Обслуговування гостей пов'язано з експлуатацією устаткування і приміщень (прибирання та чистка), зберігання та переміщення сировини, матеріалів, напівфабрикатів, готової продукції, які здійснюються складськими, транспортними і технічними ними службами і т.д. Позитивне сприйняття обслуговування визначається повнотою набору послуг і комфортністю навколишнього середовища, яке створюється завдяки професійному прибиранню або завдяки використанню технологій клінінгу.

Професійне прибирання важливо не тільки з точки зору естетики, а й для економії матеріальних ресурсів, так як регулярне прибирання офісів і інших приміщень дозволяє відкласти їх ремонт на тривалий то клінінгові послуги можуть надавати тільки спеціалізовані компанії, співробітники яких

пройшли спеціальне навчання.

У перекладі з англійської clean out – прибирання, чистка; cleaning – чистка. А якщо говорити точніше, то в наш час поняття "клінінг" має більш широкий зміст. Сьогодні клінінгом називається такий вид діяльності, як професійне прибирання приміщень і супутні види послуг. У комплекс послуг з прибирання може входити не тільки миття підлоги, миття вікон або хімічистка килимів, але і догляд за нерухомістю в комплекті зокрема, це експлуатація будівель і споруд професійними службами, контроль і обслуговування внутрішніх систем. В підсумку робота фахівців компанії клінінгу дозволяє не тільки заощадити тепло, воду і електроенергію, а й запобігає передчасному зносу покриття підлоги, віддаляє момент, коли потрібно буде здійснювати та капітальний ремонт будівлі. Фахівці з прибирання здійснюють профілактичні роботи і догляд за системами сміттєпроводу, взаємодіють з міськими службами, проводять інші необхідні роботи. Роботи професійного прибирання не тільки дозволяють тримати приміщення і території в чистоті, але і мають на меті створення на підприємстві готельного господарства атмосферу комфорту і затишку. Стандарт і нормативно правова база визначають санітарно-гігієнічну спрямованість і послідовність виконання операцій уборки.

Вирішити проблему прибирання того або іншого приміщення можна трьома способами:

- запросити професійну компанію клінінгу;
- організувати власну службу прибирання (для корпоративних клієнтів);
- найняти прибиральницю (для власників приватних квартир і котеджів).

Клінінгові компанії забезпечують широкий спектр робіт з прибирання приміщень. Сервіс ґрунтується на сучасних технологіях, організаційних принципах, ефективній техніці і високоякісних хімічних засобах. Але

головним фактором якості послуг є співробітники, які спеціально підібрані і підготовлені.

Клінінг – це не просто прибирання приміщення з використанням новітніх технологій. Сьогодні клінінгові компанії застосовують різне устаткування, яке дозволяє провести прибирання офісів в, зокрема вирішити такі складні завдання, як чищення килимів і миття вікон, з чудовими результатами. Іншими словами, клінінг і прибирання - це різні речі.

Професійне прибирання - це турбота про здоров'я. Прибирання покращує не тільки зовнішній вигляд приміщення, але і вбиває безліч шкідливих бактерій, які знаходяться на брудних поверхнях і через повітря потрапляють в організм прозаїчно, але факт. Професійне прибирання приміщень - це боротьба з шкідливими речовинами на якісно новому рівні: чистка килимів, наприклад, - це боротьба з пилом, яка осідає у вас в легенях. Чим його менше, тим легше дихається і менше шкоди здоров'ю. Аналогічний ефект дає миття вікон і комплексне прибирання номерів. Послуги компаній клінінгу - це не тільки користь для зовнішнього виду приміщень, а й значною мірою боротьба з мікробами і шкідливими речовинами, що містяться в повітрі і знаходяться на різних поверхнях. Якщо взяти великий торговий зал, де щодня проходять тисячі відвідувачів або невеликий офіс, але до нього часто приходять люди укладати договори або отримати консультацію, в чистому приміщенні - це додатковий плюс керівництву готелю.

Вибір прибирального устаткування і прибирального інвентарю залежить від конкретного типу прибиральних робіт і розрахований на вирішення конкретного завдання прибирання.

Устаткування для прибирання має відповідати екологічним нормам, спільно працювати з рядом засобів для чищення, мати захист від переповнювання фільтрів, можливості перехресного забруднення, засмічення труб і т. д.

Професійне клінінгове устаткування добирається залежно від типу приміщення (бізнес-центр, торговий павільйон, лікарня й тому подібне), від

характеру забруднень, вимог, що висувуються до чистоти і т. д.

Професійне прибиральне устаткування для готелю класифікується за призначенням:

- устаткування для прибирання підлог: швабри, мопи, флаундери, стягування і зігнання;
- промислові пиłosоси;
- інструменти для миття вікон: зігнання для вікон, телескопічні штанги, шубки для миття вікон;
- інвентар для прибирання санвузлів ванни і туалету;
- устаткування для прибирання прилеглих територій;
- устаткування для вирішення комплексних завдань прибирання (прибиральні візки і прибиральний інвентар, а також прибиральне устаткування).
- професійні парогенератори;
- професійні пароочисники.

Таким чином, професійне прибирання (клінінг) - це оптимальне поєднання сучасних технологій, використання підготовленого персоналу, професійного обладнання та спеціальних мийних засобів для досягнення я максимального комфорту і чистоти в готелі або офіс.

2.4. WELLNESS. SPA. Фітнес

Wellness, як галузь спортивно-оздоровчої сфери бізнесу з'явилася, на ринку послуг відносно нещодавно і сьогодні являється найбільш перспективним напрямом для підприємництва. Обумовлено це двома причинами: новизна послуги і постійно зростаючий попит на такий людський ресурс як «краса та здоров'я». Власне, поняття «wellness» перекладається як «добре самопочуття». Wellness – це своєрідна система оздоровлення, що дозволяє досягти емоційної та фізичної рівноваги в умовах сучасного

урбанізованого життя, що так особливо важливо для ділових людей в умовах постійних роз'їздах.

В проектуваному 3* готелі «Pearl Podol» буде знаходитися невеликий тренажерний зал загальною площею 60 м².

1.5. Ресторани. Бари

В проектуваному 3* готелі «Pearl Podol» відповідно до обраної концепції готелю передбачається спроектувати ресторан «The Baltic» на 90 місць, який надаватиме послуги харчування, як мешканцям готелю так і поціновувачам прибалтійської кухні.

Обслуговування відвідувачів в ресторані «The Baltic» здійснюватиметься офіціантами, барменами під керівництвом адміністратора. Передбачається проведення майстер класів із запрошенням шеф-кухарів ресторанів, які спеціалізуються на стравах прибалтійської кухні. Проектований ресторан «The Baltic» на 90 місць для роботи використовуватиме новітні методи управління, плануватиме систему заохочень та штрафів, що спонукатиме до якісного виконання своїх обов'язків.

Для відвідувачів ресторану «The Baltic» на 90 місць передбачатимуться наступні послуги та знижки:

- на комплексні обіди 30% знижка із вибору страв з основного меню;
- з 15.00 до 18.00 знижка на все меню закладу – 35%;
- організація бенкетів;
- виклик таксі;
- он-лайн замовлення столиків;
- безготівковий розрахунок.

Більшість продукції, яка надходитиме до проектуваного ресторану балтійської кухні «The Baltic» на 90 місць при 3* готелі – напівфабрикати, що

дасть можливість з економити час на обробку напівфабрикатів. Для зберігання сировини та напівфабрикатів в ресторані передбачається проектування складських приміщень – комор та охолоджувальні камери. Процес обробки сировини та напівфабрикатів відбуватиметься в доготівельному цеху, а виробництво страв в холодному та гарячому цехах. Виробничо-торговельна структура проектного ресторану балтійської кухні «The Baltic» на 90 місць наведено у додатках до випускного кваліфікаційного проекту (додаток А).

До складу приміщень для обслуговування споживачів в проектованому ресторані прибалтійської кухні «The Baltic» на 90 місць передбачається проектування наступних приміщень: гардероб, вестибюль, аванзал ресторану, санвузли (жіночі/чоловічі), торговельна зала ресторану, приміщення для зберігання музичних інструментів. Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «The Baltic» на 90 місць надаємо у додатках до випускного кваліфікаційного проекту (додаток Б).

Для обслуговуючого персоналу передбачається проектування приміщення для офіціантів та адміністратора площею – 12 м². У приміщенні будуть створені умови для їх відпочинку, приймання їжі, особистої підготовки; передбачено встановлення столів, стільців, дзеркал.

Розрахунок площ приміщень, які беруть участь у здійсненні обслуговування відвідувачів проектного ресторану «The Baltic» на 90 місць наводимо у вигляді таблиці 1.10.

За результатами таблиці 1.10, робимо висновок, що загальна площа приміщень для обслуговування відвідувачів ресторану становить 305 м².

Забезпечення високоякісного обслуговування споживачів покладено на організаційно-обслуговуючу систему. Метою функціонування організаційно-обслуговуючої системи є своєчасне надання споживачам продукції та послуг найвищої якості.

Організація процесу обслуговування у ресторані прибалтійської кухні «The Baltic» на 90 місць представлена у додатку В, з урахуванням існуючих

вимог (ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.10

Розрахунок площ приміщень ресторану прибалтійської кухні

«The Baltic» на 90 місць

Назва приміщення	Розрахунок площі, м ²	Площа, м ²
Торговельна зала ресторану	2,1 м ² • 90 місць	189
Вестибюль ресторану	0,4 м ² • 90 місць	36
Гардероб ресторану	0,1 м ² • 90 місць	9
Санвузли ресторану	-----	12
Аванзал ресторану	-----	15
Естрада ресторану	-----	6
Танцювальний майданчик ресторану	-----	20
Приміщення для зберігання музичних інструментів ресторану	-----	6
Приміщення для офіціантів та адміністратора	-----	12
Загальна площа приміщень для обслуговування відвідувачів		305

В ресторані «The Baltic» на 90 місць, для затишного відпочинку передбачається використовувати сучасні дерев'яні меблі (столи, стільці, барна зона). Столи для відвідувачів будуть прямокутної та квадратної форми, в залежності від кількості місць.

Розрахунок необхідної кількості меблів для споживачів ресторану наводимо у вигляді таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Характеристика меблів торговельної зали ресторану «The Baltic»

на 90 місць

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл 2-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	10
Стіл 4-місний	1200 x 800	—*—	10
Стіл 6-місний	900 x 1500	—*—	5
Крісла	600x600	Для сидіння гостей	90

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Візок офіціантський	400×700	Для обслуговування	6

Для сервірування столів в ресторані передбачається використовувати сучасний посуд, столові набори, столову білизну. Кількісний та якісний вибір предметів для сервірування столів ресторану прибалтійської кухні «The Baltic» на 90 місць наведено у додатку Г.

У торговельній залі ресторану передбачається барна зона, де гості зможуть випити гарячі, прохолоджу вальні, алкогольні напої, для чого передбачається її оснастити кавовою машиною, кавомолкою, сокоохолоджувачем, льодогенератором, барним комбайном, холодильною шафою, шафою для вина, рукомийником, подрібнювачем для льоду (табл.1.12).

Таблиця 1.12

**Устаткування барної зони ресторану прибалтійської кухні
«The Baltic» на 90 місць**

Устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри , мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Барна стійка	Меркс	1	6000	800	4,8
Барна станція	Kobor CB-77/60	1	770	600	0,46
Кавоварка	Fiamma Prestige Revolution	1	710	660	-
Кавомолка	QUAMAR M80 AUTO	1	160	290	-
Льодогенератор	Cooleq BF-20	1	380	480	-
Барний комбайн	Macap P 515X	1	265	440	-
Холодильна шафа	Polair IIX-0,5	1	697	620	0,43
Винна шафа	Cold Vine JC-33D	1	530	340	0,18
Сокоохолоджувач	Bras Jolly	1	350	340	-
Ванна барна	BT-106/20	1	1000	600	0,6
Рукомийник	PMH	1	500	400	0,2
Подрібнювач для льоду (крешниця)	Braun	1	250	200	-

Площа, яку займає устаткування, м²	6,67
Площа барної зони, м²	23,0

У проектованому ресторані прибалтійської кухні «The Baltic» на 90 місць відвідувачів обслуговуватимуть офіціанти. Один офіціант обслуговуватиме 20 відвідувачів. На основі цього та формули 1.1 проводимо розрахунок кількості офіціантів у ресторані на 90 місць

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1}, \quad (1.1)$$

де:

$N_{\text{оф}}$ – кількість офіціантів, що беруть участь у обслуговуванні, чол.;

N_1 – кількість місць на одного офіціанта в залі (ресторан - 20);

P – місткість зали, місць.

Згідно з формулою в ресторані в зміну передбачається 5 офіціантів в зміну, загальна чисельність офіціантів складатиме 10 офіціантів. Також в зміну працюватиме бармен, адміністратор, охорона, музики, гардеробник.

Загальна кількість обслуговуючого персоналу в проектованому ресторані прибалтійської кухні «The Baltic» на 90 місць наводимо у вигляді таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу
в ресторані прибалтійської кухні «The Baltic» на 90 місць**

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор зали		2
Офіціант	4	10
Гардеробник		2
Бармен	5	2
Охорона		2
Мийник столового посуду		2
Прибиральник зали		2
Музики		3

Разом		25
--------------	--	-----------

Особлива увага в проектованому ресторані при готелі передбачається організації сніданку по типу шведського столу. В проектованому 3* готелі передбачається використовувати континентальний сніданок (розширений), де відвідувачі матимуть змогу обрати собі наступні страви та напої: кава, чай, гарячий шоколад, гаряче (холодне) молоко, йогурти, сухі сніданки, лимон, повидло, джем, мед, охолоджувальні напої, порційні гастрономічні вироби – шинка, ковбаса, твердий сир, страви з яєць.

Наступним етапом в проектуванні ресторану при готелі є визначення необхідної кількості споживачів у торговельній залі ресторану прибалтійської кухні «The Baltic» за формулою:

$$n = \left(\frac{60}{t} \right) \cdot k \cdot N, \quad (1.2)$$

де

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

N – кількість місць в торговельній залі закладу, шт.;

t – середня тривалість прийому їжі одним споживачем, хв.;

k – коефіцієнт заповнення залу.

Денна оборотність місця – це кількість гостей, що припадають на одне місце закладу кожен день, яка розраховується наступним чином:

$$h = \frac{N}{n}, \quad (1.3)$$

де:

h – денна оборотність місця, осіб.

N – кількість місць в торговельній залі закладу, місць.

n – кількість споживачів у торговельній залі за день, разів.

Отже, розрахунки для ресторану прибалтійської кухні «The Baltic» на 90 місць при 3* готелі на 60 місць наводимо у таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Розрахункові данні графіку завантаження торговельної зали ресторану прибалтійської кухні «The Baltic» на 90 місць

Години роботи закладу	Тривалість прийому їжі, хв	Оборотність місця, η	Коефіцієнт заповнення зали, k	Кількість споживачів за годину, 90*η*k
Шведська лінія (60)				
07-11	30	2,0	0,4	48
Меню вільного вибору				
11:00-12:00	60	1,00	0,2	18
12:00-13:00	60	1,00	0,3	27
13:00-14:00	60	1,00	0,6	48
14:00-15:00	60	1,00	0,4	36
15:00-16:00	90	0,66	0,2	12
16:00-17:00	120	0,5	0,3	14
17:00-18:00	150	0,40	0,9	32
18:00-19:00	150	0,40	0,9	32
19:00-20:00	150	0,40	0,9	32
20:00-21:00	150	0,40	0,9	32
21:00-22:00	120	0,40	0,3	11
22:00-23:00	60	0,40	0,1	4
Усього відвідувачів за день				298
Денна оборотність, разів				3,3

На основі концептуального меню ресторану прибалтійської кухні «The Baltic» на 90 місць та добової динаміки попиту торговельної зали ресторану, розраховуємо денний обсяг реалізації продукції по групах страв (табл.1.15).

$$n = N \times m, \quad (1.4)$$

де:

n – денний обсяг реалізації продукції, порцій/виробів;

N – прогнозована кількість споживачів за день, чол.;

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

Таблиця 1.15

**Розрахунок кількості страв за групами у ресторані прибалтійської кухні
«The Baltic» на 90 місць**

Фірмові страви та напої	0,3	89
Холодні страви та закуски	1,9	566
Соуси	0,3	89
Гарячі закуски	0,3	89
Супи	0,18	54
Основні гарячі страви	0,9	268
Гарніри	0,6	178
Солодкі страви	0,3	89
Гарячі напої	0,6	178
Напої власного виробництва	0,4	119
Разом		1719
Безалкогольні напої, л	0,2	59,6
Пиво, л	0,05	14,9
Борошняні та кондитерські вироби, кг	0,05	14,9
Винно-горілчані вироби, л		
- міцні, л	0,03	8,94
- вина, л	0,15	44,7

На основі концептуального меню (додаток Д, Е, Є) та табл.1.16 визначено виробничу програму проектного ресторану прибалтійської кухні «The Baltic» та наведено у додатку Ж, до випускного кваліфікаційного проекту. На основі виробничої програми проектного ресторану прибалтійської кухні «The Baltic» на 90 місць розраховано добову потребу ресторану в сировині та напівфабрикатах (додаток З), яка зберігатиметься в складських приміщеннях ресторану (додаток К).

Для обробки сировини та напівфабрикатів в проектованому закладі ресторанного господарства «The Baltic» передбачається проектування доготівельного цеху в якому організовуватимуться наступні технологічні лінії:

- лінія з обробки м'ясних напівфабрикатів, субпродуктів, птиці;

- лінія обробки рибних напівфабрикатів та морепродуктів;
- лінія обробки овочевих напівфабрикатів;
- лінія обробки фруктів та зелені.

На основі сировини та напівфабрикатів, які проходять обробку в доготівельному цеху складено виробничу програму цеху, з урахуванням механічної обробки, % відходів, виходу напівфабрикатів, технологічної обробки та призначення напівфабрикатів (додаток Л).

Площі доготівельного цеху проектного ресторану на 90 місць визначаємо за формулою:

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

де:

$S_{уст.}$ – площа зайнята під устаткуванням, м²;

k – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,35 – 0,4).

Забезпечення устаткуванням доготівельного цеху ресторану на 90 місць наведено у таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

Визначення устаткування доготівельного цеху ресторану на 90 місць

Устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	СП-5	2	1200	600	1,44
Стіл з мийною ванною	ВМС – 1260/600	1	1260	600	0,75
Полиця навісна	ПН	2	1200	350	-
Раковина для миття рук	OZTI056A8	1	400	350	0,14
Ванна мийна	ВМ-1	2	800	800	1,28
Ваги електронні порційні	AD-5	2	350	325	-
Бачок для відходів	АСР 100	1	∅	400	–
Холодильна шафа	Arach F1400TN	1	1420	800	1,13
Стелаж	СК – 8/6Н	1	800	600	0,48
Підтоварник	ПТ-0906	1	1000	600	0,60
Універсальна кухонна машина (м'ясорубка, механізм для	УКМ ПК	1	540	340	-

збивання та перемішування, овочерізка та м'ясо - розрихлювач)					
Корисна площа					5,83
Загальна площа цеху					20,0

Загальна площа доготівельного, згідно проведених розрахунків складатиме 20 м².

Після того, як сировина пройшла обробку в доготівельному цеху ресторану, сировина частково зберігається в доготівельному цеху, а також потрапляє до холодного та гарячого цехів, де відбувається безпосереднє приготування страв та реалізація їх через роздаткову до торговельної зали ресторану. На основі виробничої програми холодного (табл.1.17) та гарячого цехів (додаток М) визначено необхідну кількість працівників.

Таблиця 1.17

Розрахунок норм часу на виробництво продукції в холодному цеху

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу на виробництво
1	2	3	4	5
Заливне із тріски по-литовськи	140	9	1,4	12,6
Сюльта з язиком та хроном	150	5	1,2	6
Рулетики із кільки з маринованими грибами	110	33	1,2	39,6
«Роль мопе»	120	33	1,1	36,3
Рулет із тріски	140	30	1,4	42
Рулет «Балтія»	100	15	1,4	21
Салат із копченої салаки	160	40	1,3	52
Салат «Естонський»	160	50	1,3	65
Салат «Расолс» із свининою	160	40	1,3	52
Язик під соусом із хрину та родзинок	100/30	40	1,3	52
Паштет печінковий по-литовськи	100	20	1,3	26
Салат картопляний з плавленим сиром	160	50	1,2	60
Салат із моркви, яблука та селери із сметаною	160	50	1,2	60
Салат «Талліннський»	160	40	1,3	52

Салат із томатів та стручкової квасолі	160	40	1,2	48
Яйця фаршировані кількою	100	20	1,1	22

Закінчення таблиці 1.17

1	2	3	4	5
Сирне асорті	20/20/20 /10/10	50	0,8	40
Сир «Дайнава»	100	30	0,6	18
Соус «Сметанний»	50	15	0,4	6
Соус «Хрін»	50	15	0,4	6
Гірчиця	50	20	0,4	8
Апельсини в ванільному соусі	120/50	15	0,4	6
Желе «Маргутіс»	160	15	1,2	18
Мус із ревеню	140	15	1,2	18
Крем «Кавовий»	140	15	1,3	19,5
Морозиво з соусом із какао	180/50	5	1,2	6
Сік-фреш морквяний	200	15	0,5	7,5
Сік-фреш морквяно-яблучний	200	15	0,5	7,5
Квас із ревеню	200	15	0,9	13,5
Квас литовський імбирний з яблучним сиропом	200	20	0,9	18
Лимонний напій з медом	200	10	0,9	9
Напій кмінний	200	10	0,9	9
Разом				856,5

Розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми гарячого цеху ресторану «The Baltic» (N_1), здійснюємо за формулою (1.6):

$$N_1 = \frac{869,8 \cdot 100}{3600 \cdot 8,3 \cdot 1,14} = 2,64 \approx 3 \quad (1.6)$$

Визначення спискової чисельності робітників здійснюють по формулі (1.7):

$$N_2 = 3 \cdot 1,58 = 5 \text{ (робітників)}. \quad (1.7)$$

У гарячому цеху ресторану «The Baltic» працюватиме два працівника (4 та 5 розряду) в зміну, також планується викликати в години пік – помічника кухаря.

Розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми холодного цеху (N_1), здійснюють за формулою:

$$N_1 = \frac{856,5 \cdot 100}{3600 \cdot 8,3 \cdot 1,14} = 3$$

Визначення спискової чисельності робітників здійснюють по формулі:

$$N_2 = 3 \cdot 1,58 = 5 (\text{працівник})$$

Отже, в холодному цеху працюватиме дві зміни по два кухарі кожна та один помічник кухаря.

Згідно з виробничою програмою холодного та гарячого цехів проєктованого ресторану прибалтійської кухні «The Baltic» визначено необхідне устаткування (табл.1.18-1.19).

Таблиця 1.18

Устаткування гарячого цеху ресторану

Устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	СП-5	2	1200	600	1,44
Полиця навісна	ПН	2	1000	350	-
Стіл з мийною ванною	BMC – 1260/630	1	1200	600	0,79
Фритюрниця	Ergo HY-82	1	570	440	-
Раковина для миття рук	OZTI056A8	1	400	350	0,14
Ваги електронні порційні	AD-5	2	350	325	–
Бачок для відходів	ACP 100	1	∅	400	–
Електрокип'ятильник	KE 50	1	450	450	0,20
Плита електрична	ATESY ЄПШЧ 9-6-24	2	1290	900	2,32
Апарат для варіння борошняних виробів	Fagor CPE7-05	1	350	775	0,27
Пароконвектомат	Rational SCC 101G 5 Senses	1	847	771	0,65
Стелаж	СК – 8/6Н	1	800	600	0,48
Холодильна шафа	Apach F1400TN	1	1420	800	1,13
Блендер	A135006 Bartscher	1	190	190	-
Гриль електричний	КИЙ-В	2	320	245	-
Мікрохвильова піч	MenuMASTER RMS510TS	1	508	397	-
Корисна площа					7,42

Устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
Загальна площа					24,0

Таблиця 1.19

Устаткування холодного цеху ресторану

Устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл з мийною ванною	BMC – 1260/630	1	1200	600	0,79
Стіл виробничий	СП-5	2	1200	600	1,44
Полиця навісна	ПН	2	1000	350	-
Стелаж	СК – 8/6Н	1	800	600	0,48
Раковина для миття рук	OZTI056A8	1	400	350	0,14
Ваги електронні порційні	AD-5	2	350	325	-
Бачок для відходів	ACP_100	1	∅	400	—
Холодильна шафа	Apach F1400TN	1	1420	800	1,13
Слайсер	RGV Lusso 25GL	1	480	530	—
Машина для нарізання овочів	TM Inox	1	510	280	-
Хліборізка настільна	EDS	1	650	650	-
Соковижималка	Apollo Chrome	1	210	210	—
Блендер	A135006 Bartscher	1	190	190	-
Корисна площа					3,98
Загальна площа					13,0

Для миття кухонного посуду в проектуваному закладі ресторанного господарства передбачається мийна столового посуду. Це приміщення матиме зручний зв'язок із виробничими цехами (холодний, гарячий та доготівельний цехи). Миття посуду здійснюватиме один мийник посуду. Для очищення посуду від залишків їжі використовуватимуться різні металеві щітки. Обробка та миття посуду здійснюється із застосуванням миючих засобів. Передбачено встановлення утилізатора харчових відходів. Перелік устаткування, встановленого в мийній кухонного посуду ресторану, наведено

в таблиці 1.20.

Таблиця 1.20

Перелік устаткування мийної кухонного посуду ресторану

Устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжин а	Ширина	
Мийна ванна двосекційна	BM-1200-600	1	1200	600	0,72
Стелаж виробничий	IDK_146	2	1200	600	1,44
Бачок для відходів	АСР_100	1	∅	400	—
Підтоварник	ПТ-10	1	1000	800	0,8
Раковина для миття рук	OZTI056A 8	1	400	350	0,14
Корисна площа					3,1
Загальна площа					9,0

У мийній столового посуду буде встановлено утилізатор відходів. Це дає суттєві переваги, оскільки зникає потреба в проектуванні комори харчових відходів, що має велике значення для закладу, що проектується. Утилізатор переробляє відходи до однорідної маси і викидає їх до водостічної труби в каналізацію. У таблиці 1.21 перераховано устаткування мийної столового посуду та сервізної.

Таблиця 1.21

Перелік устаткування мийної столового посуду та сервізної ресторану

Устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
1	2	3	4	5	6
Машина посудомийна	OZTI OBK 1500 T/S	1	2050	800	1,71
Водонагрівач	KHE-200	1	440	390	0,17
Стіл для	CBCM-2	1	1240	840	1,05

збору залишків їжі					
-----------------------	--	--	--	--	--

Закінчення таблиці 1.21

1	2	3	4	5	6
Стелаж виробничий стаціонарний	SC 135	2	1200	600	1,44
Шафа для посуду	Pravin	2	2000	600	1,2
Ванна мийна	BM/550	5	550	550	1,51
Утилізатор харчових відходів	У-240	1	420	610	0,26
Стіл для чистого посуду	ATU S ЄВРОСТАНДАРТ	1	1400	700	0,98
Рукомийник	-	1	450	300	0,14
Бачок для відходів	ACP_100	2	∅	400	—
Корисна площа					8,46
Загальна площа					24,0

Об'ємно-планувальне рішення 3* готелю «Pearl Podol»

Визначивши основні приміщення 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць, розраховуємо його загальну площу. Склад та площі приміщень 3* готелю «Pearl Podol» наводимо у таблиці 1.22.

Таблиця 1.22

Склад і площі приміщень 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць

№ п/п	Приміщення	Площа приміщення, м ²	Примітки
1	2	3	4
<u>ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ</u>			
<u>I. ПРИЙМАЛЬНО – ВЕСТИБЮЛЬНА ГРУПА</u>			
1	Вестибюль	80	
2	Бюро приймання і реєстрації	12	
3	Бюро бронювання	8	
4	Пункт оперативн. і факс. зв'язку	6	

5	Кімнати чергового персоналу	8	
6	Служб. санітарно - технічний блок	8	

Продовження таблиці 1.22

1	2	3	4
7	Кімната чергового адміністратора	8	
8	Сейфова	7	
9	Швейцарська і приміщення носіїв	6	
10	Камера схову	10	
11	Приміщення охорони	10	
12	Пункт обміну валюти	5	
13	Гардероб	10	
14	Приміщення порт'є	10	
15	Комора збирального реманенту	4	
16	Медпункт	14	
17	Санвузли для гостей	18	
18	Квиткова каса	5	
19	Кіоск продажу друк. видань, преси і сувенірів	12	
20	Екскурсійне бюро	12	
II. ЖИТЛОВА ГРУПА ПРИМІЩЕНЬ			
21	Хол житлового поверху	60	
22	Приміщення старшої покоївки	10	
23	Кімната чергового персоналу	10	
24	Комора для брудної білизни	6	
25	Комора для прибирального інвентаря	6	
26	Площадка для розбирання брудної білизни	4	
27	Кімната побутового обслуговування	8	
28	Приміщення для зберігання візків покоївок	8	
29	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	18	
	Номерний фонд готелю		
30	Апартамент 1 шт.х 60 кв.м	60	1 чол.
31	Люкс 2 шт.х48 кв.м	48	4 чол.
32	Номер 1 місний 14 шт.х20 кв.м	280	14 чол.
33	Номер 2 місний 20 шт.х24 кв.м	480	40 чол.
34	Номер 1 місний для інвалідів х24 кв.м	24	1 чол.
III. ПРИМІЩЕННЯ ФІЗКУЛЬТУРНО-ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ			
35	Роздягальня з душовими та санвузлами при спортивному залі	24	
36	Тренажерна зала	60	
37	Кімната інструктора	8	
38	Технічні приміщення	18	
IV. КУЛЬТУРНО-ДОЗВІЛСЬКА			
39	Переговорна зала	30	
40	Переговорна зала	45	
41	Конференц зал	200	
IV. АДМІНІСТРАТИВНІ ПРИМІЩЕННЯ			
42	Кабінет директора	16	
43	Кабінет заступника директора	12	
44	Архів	8	

45	Бухгалтерія	14	
46	Каса	4	
47	Санвузол адміністративного персоналу	3	

Продовження таблиці 1.22

1	2	3	4
V. ГОСПОДАРСЬКІ ТА ВИРОБНИЧО_ПОБУТОВІ ПРИМІЩЕННЯ			
48	Пожежний пост	10	
49	Приміщення чергової ремонтної зміни	6	
50	Радіовузол	6	
51	Ремонтна майстерня	6	
52	Відділення чистої білизни	12	
53	Відділення брудної білизни	6	
54	Приміщення розбирання брудної білизни	6	
55	Майстерня лагодження білизни	4	
56	Побутові приміщення	6	
57	Електротехнічна	8	
58	Слюсарна	8	
59	Столярна	16	
60	Малярна	8	
61	Резервний склад білизни	6	
62	Матеріально-технічний склад	20	
63	Склад видаткових матеріалів	12	
64	Склад меблів	20	
65	Склад пиломатеріалів	16	
66	Пральня	20	
67	Господарські приміщення	15	
68	Санвузол персоналу чоловічий (один унітаз, один пісуар)	6	
69	Санвузол персоналу жіночий (два унітаз)	8	
70	Гардероб персоналу готелю	12	
71	Душові персоналу готелю	18	
72	Приміщення персоналу	6	
Технічні приміщення			
73	Теплопункт	12	
74	Котельня (резервний генератор)	10	
75	Електрощитова	8	
Разом по готелю, м²			
Площа робоча, м²			
Площа загальна, м²			
VI. ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ на 90 місць			
76	Вестибюль	36	
77	Аванзал	15	
78	Торговельна зала з барною стійкою	212	
79	Підсобне приміщення бару	6	
80	Естрада	6	
81	Приміщення для офіціантів	12	
82	Приміщення для зберігання музичних інструментів	6	

83	Танцювальний майданчик	20	
84	Санвузли для відвідувачів ресторану	12	
	ВИРОБНИЧІ приміщення ресторану		
85	Гарячий цех	21	

Закінчення таблиці 1.22

1	2	3	4
86	Холодний цех	13	
87	Доготівельний цех	24	
88	Мийна столового посуду і сервізна	24	
89	Приміщення зав. виробництва	6	
90	Мийна кухонного посуду	9	
91	Роздаткова	15	
	СКЛАДСЬКІ приміщення ресторану		
92	Охол. камера молочних продуктів, жирів, гастрономії	9	
93	Охол. камера для м'ясних та рибних н/ф	9	
94	Охол. камера овочевих н/ф, фруктів, ягід та напоїв	9	
95	Комора бакалійних товарів	9	
96	Комора винно-горілчаних виробів	7	
97	Комора інвентаря	6	
98	Завантажувальна	15	
99	Приміщення комірника	6	
	АДМІНІСТРАТИВНО-ПОБУТОВІ приміщення ресторану		
100	Кабінет директора	8	
101	Офісне приміщення	16	
102	Гардероб персоналу ресторану з душовими і сан.вузлами	30	
103	Гардероб з душовими для офіціантів	18	
104	Білизняна	6	
105	Приміщення чергового адміністратора	9	
	Робоча площа, м²		
	Загальна площа, м²		
	Загальна площа готелю, м²		

Загальну площу будівлі визначаємо, як суму площ окремих приміщень.

$$S_3 = S_p * k_2, \quad (1.8)$$

де S_p – робоча площа підприємства,

k_2 – коефіцієнт, що враховує поверховість будівлі (1,02–1,15).

$$S_p = S_k * k_1, \quad (1.9)$$

де S_k – корисна площа підприємства,

k_1 – коефіцієнт, що враховує площу коридорів, проходів, технічних приміщень (1,1–1,25). Він залежить від потужності та класу закладу ($k \rightarrow \max$ при малій потужності підприємства, наявності одного поверху).

$$S_{p(\text{хостелу})} = * 1,2 = (m^2)$$

$$S_{p(\text{їдальні})} = * 1,2 = (m^2)$$

$$S_{z(\text{хостелу})} = * 1,02 = (m^2)$$

$$S_{z(\text{їдальні})} = * 1,02 = (m^2)$$

Загальна площа 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць становитиме m^2 .

Висновок до розділу 1

1. У першому розділі розроблено концепцію створення підприємства готельного господарства в Подільському районі м.Києва готель «Pearl Podol».
2. Маркетингові дослідження доказали актуальність створення такого типу підприємства в цьому районі м.Києва.
3. Розраховано виробничу програму ресторану «The Baltic».

РОЗДІЛ 2

АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Стратегічний аналіз внутрішнього і зовнішнього середовища підприємства

Проектований 3* готель «Pearl Podol» на 60 місць планується спроектувати в Подільському районі м. Києва по вул. Набережно-Лугова, 6а, яка розташована на території одного із найперспективніших районів міста – Поділ.

Будівлю 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць планується спроектувати в архітектурному стилі – класицизм, який більшою мірою керується правилами і канонами, представленими в античному мистецтві. Під час проектування готелю дотримуватимуться наступні правила даного стилю: простота форм, які супроводжуються стриманістю декоративного оздоблення, наявність масивних та досить стійких конструктивних елементів прямокутних та арочних форм. Що стосується колірних палітр, будівлі проектованого 3* готелю в стилі класицизму, то вони виконані в основному в небесно-блакитному та пурпурному з золотим акцентом кольорах. Дана палітра, бере участь як при оформленні площин стін, так і декору, і конструктивних елементів, які являють собою круглі і ребристі колони, пілястри.

2.2. Архітектурні рішення.

Характеристика території проектованого 3* готелю «Pearl Podol»

Проведено дослідження території радіусом 2 км, яка межує з ділянкою забудови. Визначено, що територія на якій планується спроектувати 3* готель «Pearl Podol» на 60 місць за містобудівними та санітарними умовами придатна для будівництва. Визначено, що поряд з місцем проектування існує велика кількість офісних будівель, банківських установ, торговельних центрів, галерей, спортивних комплексів. Неподалік розташована Контрактова та Поштова площі, річковий вокзал, фунікулер, старовинні вулички Подолу.

Транспортна розв'язка є досить вдалою, від місця проектування за декілька хвилин можна дістатися центру міста. До залізничного вокзалу та автовокзалу можна дістатися за 20-30 хвилин в залежності від часу дня. В Подільському районі зосереджено три станції метро: Контрактова площа, Поштова площа, площа Тараса Шевченка, що дає змогу дістатися будь-якої точки міста швидше, ніж на маршрутному таксі, або таксі. Дістатися проектного закладу можливо з будь-якої частини міста на будь-якому транспорті.

Внутрішній простір проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць запроєктовано в єдиному стилі – класицизм. В інтер'єрі переважатимуть білі, бежеві, коричневі кольори; стіни рівні, оштукатурені в один колір (блідо-жовтий, червоний), без зайвих аксесуарів;. Додатково основний фон прикрашається оздобленням «під золото»; стеля – оштукатурена; в якості підлогового покриття використовуватиметься паркет з цінних порід дерева; меблі в готелі – дерев'яні, обшиті шкірою або дорогою тканиною із обробкою дерев'яних елементів позолотою.

Територія проектного готелю «Pearl Podol» озеленена, створена паркова зона, що оздоблена предметами садово-паркового дизайну.

Згідно з прийнятим рішеннями площа першого поверху становить 1462 м², другого (культурно-дозвіллевого, фізкультурно-оздоровчого, житлового) – 1050 м², третього (житловий) – 1050 м². Загальна площа готелю складатиме 3562,0 м².

Загальна характеристика ділянки будівництва 3* готелю «Pearl Podol»

Ділянка під будівництво 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць розташована в Подільському районі м. Києва по вул. Набережно-Лугова, 6а. Архітектурний стиль забудови мікрорайону – постмодернізм. Район забудовано переважно 5-9 поверховими будівлями.

Для того, щоб правильно розмістити 3* готель «Pearl Podol» на 60 місць на відведеній території, необхідно знати площу ділянки під будівництво проектного готелю, яку розраховуємо за наступною формулою:

$$S_{\text{ділянки}} = n_{\text{зем.}} * N, \quad (2.1)$$

де:

$S_{\text{ділянки}}$ – площа ділянки під будівництво, м^2 .

$n_{\text{зем.}}$ – норматив площі земельної ділянки, $\text{м}^2/\text{місце}$ (55).

N – кількість місць у готелі.

$$S_{\text{ділянки}} = 60 * 55 = 3300 \text{ м}^2$$

На ділянці будівництва 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць виокремлено такі зони: під забудову площею $S_{\text{пов}} = 1462 \text{ м}^2$; упоряджені майданчики перед входом до приміщень житлового призначення площею $S_{\text{ум}} = 60 * 0,2 = 12 \text{ м}^2$; площа ділянки під будівництво складає 3300 м^2 ; зони озеленення загальною площею $S_{\text{оз}} = 3300 * 0,55 = 1815 \text{ м}^2$.

Зелена захисна смуга. Ширина зеленої захисної смуги магістральної вулиці районного значення складає 5-8 метрів. Для проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць приймаємо ширину значенням в 15 метрів.

Майданчики для стоянки автомобілів. Кількість місць на стоянці для автомобілів для 3* готелів складає 20 % від кількості номерів. Отже, маючи 38 номери, кількість місць на автостоянці складатиме 8 місць. Враховуючи норматив площі території автостоянки на 1 машино-місце – 25 м^2 , визначено площу майданчику для стоянки легкових автомобілів, який становить 190 м^2 . Ширина проїздів на автостоянці із двостороннім рухом автомобілів приймається за 6,1 метрів. Враховуючи те, що на ділянці проектного готелю передбачається автостоянка малої місткості, планується об'єднати в'їзд-виїзд.

Відстань від автостоянки до будівлі 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць складає 10 метрів. Розворотний майданчик проектується площею 144 м^2 . Основний підхід до закладу має ширину 3,5 м, пішохідні доріжки – 2,5 м.

2.3. Характеристика будівлі

Інженерно-будівельні рішення закладу

Готель «Pearl Podol» на 60 місць, що проектується, є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – II ступінь;
- за вогнестійкістю – II ступінь;
- за поверховістю – малоповерхові та багатоповерхові корпуси;
- за конструктивною схемою – неповний каркас.

При вирішенні внутрішнього простору будівлі проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць враховані наступні вимоги:

- у готелі передбачено багажний вхід та вестибюль;
- система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу також забезпечує інвалідам на кріслах-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;
- у проектованому 3* готелі «Pearl Podol» забезпечені умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на кріслах-колясках..

У додатках до випускного кваліфікаційного проекту наведено таблицю із характеристикою конструктивних елементів проектової будівлі.

2.4. Інженерні системи

Характеристика зовнішніх інженерних мереж

Зовнішні інженерні мережі для проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць відіграють важливу роль у проектуванні та будівництві нової споруди та є наступні:

1. Мережа енергозабезпечення у районі – трансформаторна підстанція ТП № 186 по вул. Набережно-Луговий, 20.

2. Мережі водопостачання – міський водогін діаметром 700 мм, проходить по вул. Набережно-Луговій, на відстані 15 м від території забудови.
3. Мережі каналізації – районний колектор діаметром 1000 мм, проходить по вул. Набережно-Луговій, на відстані 16 м від території забудови. Дощова каналізація – прийомник дощових вод по вул. Набережно-Луговій на відстані 20 м від ділянки будівництва.
4. Мережі теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ №6 діаметром 1000 мм, проходить по вул. Набережно-Луговій, на відстані 50 м від території забудови.
5. Мережі газопостачання – ГРП № 105 по вул. Набережно-Луговій діаметром 1200 мм на відстані 40 м.

Інженерні характеристики закладу

З метою отримання технічних умов на приєднання проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками. В проектованому 3* готелі «Pearl Podol» на 38 номерів передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг: харчування, організація дозвілля

1. Загальні витрати електроенергії комплексом P визначаються за укрупненим показником:

$$P_{\Sigma N} = (P_{\Sigma} N + P_{зрг} N_l + P_{р.т} S_{р.т} + P_{с} S_{с+} + P_{к.д} S_{к.д} + P_{ф.о} S_{ф.о}) * T \quad (2.2)$$

де P_{Σ} – питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт;

N – кількість місць у 3* готелі;

$P_{зрг}$ – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт;

N_l – кількість місць у ресторані;

$P_{p.m}$ – питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібної торгівлі, кВт/м²;

$S_{p.m}$ – площа підприємств роздрібної торгівлі, м²;

P_2 – питоме навантаження від функціонування автостоянки, кВт;

S_2 – кількість місць у автостоянці;

T – кількість робочих днів 3* готелю на рік, 365 днів

Отже, загальні витрати електроенергії складають:

$$P = (0,5 * 38 + 1,03 * 90 + 0,15 * 17 + 8 * 0,05 + 0,15 * 275 + 0,15 * 110) * 365 = 62926 \text{ кВт}.$$

2. Витрати тепла на опалення

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

$$Q_0 = q_0 \cdot (S_B \cdot (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + h_3)) \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_1, \quad (2.3)$$

де q_0 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C, Гкал / (м³ * °C), $q_0 = 3,5254 * 10^{-7}$.

S_B – площа i -го поверху будівлі 3* готелю (1050 м² – площа другого житлового; 1050 м² – площа третього поверху; 1426 м² площа на 1 поверсі інших готельних приміщень), м²

h_1 – висота поверху будівлі.

h_2 – висота перекриття.

h_3 – висота покрівлі.

n – кількість поверхів будівлі.

R_1 – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища – 1,17.

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік – 4490 годин.

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища – 17,7 °C.

Витрати тепла на опалення для готелю складатиме:

$$Q_0 = 3,5254 * 10^{-7} * ((1050 * (3,3 + 0,3 + 0,75)) + (1050 * (3,3 + 0,3 + 0,75) + (1426 * (3,3 + 0,3 + 0,75)) * 4490 * 17,2 * 1,17 = 493,57 \text{ Гкал}$$

3. Витрати тепла на вентиляцію (Гкал) розраховали за формулою:

$$Q_{\text{в}} = q_{\text{в}} \cdot V \cdot T_o \cdot \Delta t, \quad (2.4)$$

де $q_{\text{в}}$ – питомі теплові витрати на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1°C, Гкал / (м³×°C), $q_{\text{в}} = 6,4832 \cdot 10^{-7}$.

V – об'єм повітря для забезпечення припливної вентиляції м³.

T_o – тривалість опалювального періоду за рік – 4490 годин.

Δt – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища – 17,7 °C.

Забезпечення приміщень 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць припливною та витяжною вентиляційними системами наводимо у табл.2.1.

Таблиця 2.1

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Група приміщень	Площа $S_{\text{пр}}, \text{м}^2$	Висота $h_{\text{пр}}, \text{м}$	Об'єм $V, \text{м}^3$	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
			$V = S_{\text{пр}} \cdot H_{\text{пр}}$	припливну	витяжну
1	2	3	4	5	6
Житлова група приміщень					
Хол житлового поверху	60	3,3	198	792	396
Приміщення старшої покоївки	10	3,3	33	132	66
Кімната чергового персоналу	10	3,3	33	132	66
Санвузол персоналу	18	3,3	59,4	----	356,4
Номерний фонд					
Апартамент 1 шт.	60	3,3	198	792	396
Люкс 2 шт.	96	3,3	316,8	1267,2	633,6
Номер 1 місний 14 шт.	280	3,3	924	3696	1848
Номер 2 місний 20 шт.	480	3,3	1584	6336	3168
Номер 1 для інвалідів	24	3,3	79,2	316,8	158,4
Приміщення приймально-вестибюльної групи					
Вестибюль	80	3,3	264	1056	528
Бюро приймання і реєстрації	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Бюро бронювання	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Кімната чергового персоналу	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Кімната чергового адміністратора	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Швейцарська і приміщення носіїв	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Приміщення охорони	10	3,3	33	132	66
Приміщення портье	10	3,3	33	132	66
Медпункт	14	3,3	46,2	184,8	92,4

Екскурсійне бюро	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Кіоски продажу	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Приміщення культурно – дозвілєвого призначення					
Переговорна зала	30	3,3	99	396	198
Переговорна зала	45	3,3	148,5	594	297
Конференц зал	200	3,3	660	2640	1320

Закінчення таблиці 2.1

1	2	3	4	5	6
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення					
Роздягальня з душовими та санвузлами при спортивному залі	24	3,3	79,2	----	475,2
Тренажерна зала	60	3,3	198	396	1188
Кімната інструктора	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Адміністративні приміщення					
Кабінет директора	16	3,3	52,8	211,2	105,6
Кабінет заступника директора	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Бухгалтерія	14	3,3	46,2	184,8	92,4
Каса	4	3,3	13,2	52,8	26,4
Санвузли адміністративного персоналу	3	3,3	9,9	----	59,4
Господарські та виробничо-побутові приміщення					
Приміщення чергової ремонтної зміни	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Ремонтна майстерня	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Пральня	20	3,3	66	132	396
Санвузол персоналу чоловічий	6	3,3	19,8	----	118,8
Санвузол персоналу жіночий	8	3,3	26,4	----	158,4
Гардероб персоналу готелю	12	3,3	39,6	79,2	237,6
Душові персоналу готелю	18	3,3	59,4	118,8	356,4
Приміщення персоналу	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Приміщення закладів ресторанного господарства					
Вестибюль	36	3,3	118,8	475,2	237,6
Аванзал	15	3,3	49,5	198	99
Торговельна зала	238	3,3	785,4	3141,6	1570,8
Приміщення для офіціантів	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Санвузли для відвідувачів ресторану	12	3,3	39,6	----	237,6
Гарячий цех	21	3,3	69,3	138,6	415,8
Холодний цех	13	3,3	42,9	85,8	257,4
Доготівельний цех	24	3,3	79,2	158,4	475,2
Мийна столового посуду і сервізна	24	3,3	79,2	158,4	475,2
Мийна кухонного посуду	9	3,3	29,7	59,4	178,2
Приміщення зав. виробництва	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Приміщення комірника	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Кабінет директора	8	3,3	26,4	105,6	52,8

Офісне приміщення	16	3,3	52,8	211,2	105,6
Гардероб персоналу ресторану з душовими і сан.вузлами	30	3,3	99	----	594
Гардероб з душовими для офіціантів	18	3,3	59,4	----	356,4
Приміщення чергового адміністратора	9	3,3	29,7	118,8	59,4
Разом по 3* готелі				26314,2	18829,8

Витрати тепла на вентиляцію складатиме:

$$Q_v = 6,4832 \cdot 10^{-7} \cdot 26314,2 \cdot 4490 \cdot 17,2 = 1317,51 \text{ Гкал}$$

Розрахунок витрат води

Загальні витрати води визначено за формулою:

$$B = \frac{q_u^{tot} \cdot U}{1000} \cdot T + B_n, \quad (2.5)$$

де B – загальні витрати води 3* готелем, м^3 .

q_u^{tot} – норма витрат води у середню добу – 230 л.

U – кількість місць у готелі.

T – кількість робочих днів 3* готелю на рік – 365 діб.

B_n – витрати води на полив території.

Отже, загальні витрати води 3* готелем складас:

$$B_{\text{заг.}} = (38 \cdot 230) + (7 \cdot 16) + (2 \cdot 16) + (60 \cdot 50) / 1000 \cdot 365 + 1720,24 = 6057,9 \text{ м}^3$$

У тому числі гарячої води:

$$B = \frac{q_u^h \cdot U}{1000} \cdot T \quad (2.6)$$

де, q_u^h – норма витрат гарячої води у середню добу – 75 л.

Отже, витрати гарячої води складають:

$$B_{\text{гар.}} = (75 \cdot 38) + (7 \cdot 7) + (2 \cdot 7) + (60 \cdot 30) / 1000 \cdot 365 = 1720,24 \text{ м}^3$$

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

$$B_n = \frac{B_k \cdot S_o \cdot \tau \cdot T_n}{710}, \quad (2.7)$$

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

S_o – площа ділянки під будівництво, м^2 .

τ – час роботи поливного крану за добу – 2,5 години.

T_n – період поливу території протягом року – 187 діб.

710 – площа, яка обслуговується одним краном, м².

Отже, витрати на полив території складають:

$$V_n = 1,08 \cdot 1815 \cdot 2,5 \cdot 187 / 710 = 1290,69 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод $V_{\text{стічн}}$ (м³) розраховується за формулою:

$$V = p \cdot V_n, \quad (2.8)$$

де p – коефіцієнт перерахунку на стік ($p = 0,7$).

Отже, об'єм стічних вод складає:

$$V = 0,7 \cdot 1815 \cdot 2,5 \cdot 187 / 710 = 4240,53 \text{ м}^3$$

Інженерні системи проектного готелю

При проектуванні інженерно-технічних приміщень застосовуємо обладнання з характеристиками, яке виключає проникнення до житлових приміщень шуму, що перевищує допустимий для нічного часу рівень, встановлений чинними нормами.

✓ ***Система опалення.*** У готелі передбачено влаштування системи опалення для підтримання температурного режиму.

У проектованому 3* готелі «Pearl Podol» на 60 місць передбачається влаштування системи опалення згідно з ДБН В.2.5-67:2013 для підтримання температурного режиму.

Теплопостачання передбачено від зовнішнього джерела – ТЕЦ №6. Температура теплоносія на вході становить 85–90°C. У проектованому 3* готелі «Pearl Podol» на 60 місць передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП), обладнаний приладами обліку теплоспоживання та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання.

Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення проектного 3* готелю «Pearl Podol» передбачаються окремі системи або гілки систем опалення зі своїми приладами обліку теплоспоживання, розташованими в загальному

приміщенні ІТП. Передбачаються резервні джерела тепла для системи гарячого водопостачання, які вмикаються під час аварій та робіт. Для резервного джерела тепла необхідно підібрати опалювальну резервну систему, яка дасть можливість нам забезпечити теплом та гарячим водопостачання весь проєктований 3* готель «Pearl Podol» загальною площею 3562 м² та об'ємом 15494,7 м³. Згідно вищенаведених даних нам необхідно підібрати опалювальну установку потужністю 600 кВт. Під вищенаведені характеристики ми підбираємо електрокотел АВПС 600 кВт. Електрокотел може використовуватися як самостійний пристрій, так і спільно з теплообмінниками існуючих опалювальних систем з температурою теплоносія до 90/115 °С і робочим тиском до 10 кг / см².

У приміщеннях готельні номери, торговельна зала ресторану, адміністративні приміщення передбачається використання центрального опалення зі встановленням алюмінієвих радіаторів низького тиску марки Calor 80/500 з верхнім розведенням трубопроводів; у виробничих приміщеннях ресторану використовуватиметься місцеве опалення за рахунок променевих панелей (електричні плити), у приміщеннях приймально-вестибюльної групи готелю та ресторану влаштовано повітряну систему опалення з автоматичною системою управління для підтримки у робочий час розрахункової температури 18-20⁰С і відносної вологості повітря у межах 30-60%.

1-2 рази на рік в проєктованому 3* готелі «Pearl Podol» на 60 місць проводитиметься профілактичний огляд, ремонт і випробування системи опалення з оформленням акту.

✓ **Система вентиляції (згідно ДБН В.2.5-67:2013).** Видаляння повітря з житлових номерів проєктованого 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць виконуватиметься через санітарні вузли. Система витяжної вентиляції у проєктованому підприємстві готельного господарства проєктується з механічним спонуканням.

З кожного санітарного вузлу 3* готелю «Pearl Podol» проєктується індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в збірні вентиляційну шахту. Вентиляційні канали приєднуються до збірної

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

Витяжні вентилятори (робочий і 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 проектуваному 3* готелі «Pearl Podol» на 60 місць застосовуємо систему вентиляції з механічним спонуканням. Тому також застосовуємо вентилятори і шумопоглинальне обладнання з характеристиками, що виключають проникнення до житлових приміщень шуму, що перевищує допустимий для нічного часу рівень, встановлений чинними нормами.

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

$$V_{\text{мбв}} = \Sigma P \cdot \alpha, \quad (2.9)$$

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

α – коефіцієнт, що враховує теплотворну здатність устаткування – 22-35 $\text{м}^3/\text{Вт год}$.

Результати розрахунків зводимо у табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Витрати повітря місцевими вентиляційними відсмоктувачами

№ за специфікацією	Устаткування	Встановлювана потужність, Вт	Кількість, шт.	Об'єм повітря, $\text{м}^3/\text{год}$
1	Плита електрична, ATESY ЄПШЧ 9-6-24	13,2	2	924,0
2	Пароконвектомат, Rational SCC 101G 5 Senses	42,45	1	933,9

3	Гриль, КИЙ-В	3,5	1	105
4	Машина для миття посуду	5,2	1	104
5	Фритюрниця, Ergo HY-82	3,2	1	96
6	Апарат для варіння борошняних виробів Fagor CRE7-05	2,24	1	78,4
7	Пральні машини	1,7	4	149,6
	Всього			2390,9

Для забезпечення комфортних умов перебування у приміщеннях номерного фонду, холах, фізкультурно-оздоровчих приміщеннях, культурно-дозвіллевих приміщеннях, торговельній залі ресторану встановлені місцеві, рециркуляційні цілорічної дії системи кондиціювання повітря. Прилади призначені для підтримання температурного, вологісного режиму, фільтрації повітря та підтримання хімічного складу повітря на постійному рівні.

Додатково системи кондиціювання встановлені в адміністративних приміщеннях проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць.

1-2 раз на рік в проектованому 3* готелі «Pearl Podol» проводитиметься профілактичний огляд, ремонт і випробування системи вентиляції з оформленням акту.

✓ **Система водопостачання.** Водозабезпечення систем проектного 3* готелю «Pearl Podol» готелю здійснюється від міського водогону. На ввіді системи у проектований 3* готель «Pearl Podol» влаштований водовимірний вузол із встановленням лічильника MWN-NK та насосна установка АСЦЛ-20-24Г для подачі води у випадку зниження тиску у зовнішній мережі нижче 0,1 МПа. У проектованому 3* готелі «Pearl Podol» організовано об'єднану тупикову, просту систему водопостачання з верхнім розведенням.

Система поділяється на:

- протипожежну (ДБН В.1.1-7-2002) – з оцинкованих труб діаметром 50 мм із встановленням пожежних кранів;
- господарсько-побутову – з оцинкованих труб діаметром 40 мм з підключенням до змішувачів та кранів;
- виробничу – з оцинкованих труб діаметром 40 мм з підключенням до технологічного устаткування.

Для ремонту діляниць 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 встановлюється централізованою від нагрівача у тепlopункті із циркуляцією у стояках, що передбачає температуру у трубопроводі на рівні 40 °С з оцинкованих труб діаметром 800 мм.

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

✓ **Система каналізації.** У проектуваному 3* готелі «Pearl Podol» на 60 місць організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову та виробничу системи каналізації.

Внутрішня каналізація будівлі складається з:

- приймальних пристроїв;
- відвідних ліній з чавунних труб діаметром 50 мм;
- стояків, які виконуються з чавунних труб діаметром 100 мм.

Стояки встановлені відкрито – біля стін, або приховано – у борознах і спеціальних шахтах. Верхню частину стояка у вигляді витяжної труби виведено на висоту 0,5 метрів над дахом будівлі.

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

Зовнішня каналізація включає:

- сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів);
- дощову каналізацію, яку виведено у дворову (внутрішньо-квартальну) мережу.

Для вивозу сміття в проектуваному 3* готелі «Pearl Podol» на 60 місць передбачається підписання договору із ТзОв «Еко-Київ». Сміття вивозитиметься щоденно, за потреби два рази на добу.

Системи каналізації приміщень громадського, виробничого і господарського призначення проектується окремими від систем каналізації житлової частини готелю із самостійними випусками.

✓ **Система електропостачання.** Енергозабезпечення проектового 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 750 кВА.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита проектового 3* готелю «Pearl Podol», що розміщеного в електрощитові готелю, прокладається чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В. Електрощитова розташовується на першому поверсі головного корпусу. В електрощитовій проектового 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць на головному розподільному щиті розміщуються загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів.

У проектованому 3* готелі «Pearl Podol» передбачена система автономного електропостачання, що включає фотоелектричну батарею.

Електричні мережі поділені на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити силової та освітлювальної мережі виконані окремо. Групові щити силової мережі розташовані поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною схемою, силова – за радіальною. Керування освітленням проектується ручним. У номерах проектового 3* готелю «Pearl Podol» три розетки в кімнатах та одна розетка в санітарному вузлі.

В проектованому готелі планується встановити на ділянці під будівництво резервну трансформаторну підстанцію БКТПз-1*1000 (4,3х2,6) – однострансформаторна комплектна підстанція в залізобетонному корпусі (БКТП) з зовнішнім обслуговуванням – максимальна потужність трансформатора 1000кВА (2500 кВА) призначена для перетворення та розподілу напруги 10(6)кВ і 0,4кВ та постачання електроенергії до споживачів по радіальній або кільцевій схемі за допомогою кабельних мереж.

Блискавкозахист будівлі виконано шляхом заземлення блискавкоприймача, функцію якого виконує металева покрівля будинку.

Передбачено також спуски, що заземлені по периметру будинку та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

В проектуваному 3* готелі «Pearl Podol» на 60 місць передбачається люмінесцентна система світлових показників. Номери проектуваного 3* готелю «Pearl Podol» обладнуються пристроями енергозбереження, що встановлюються при вході в номер та керуються картками електронного карткового замка.

✓ **Система газопостачання.** Система газопостачання проектуваного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць підключена до районного ГРП через трубопровід із сталеві труби діаметром 120 мм. У місці введення газопроводу у заклад встановлено газовий лічильник марки METRIX G6. Внутрішнє розведення до приміщень, де безпосередньо знаходяться споживачі та тепловпункту виконано із сталевих газопровідних труб діаметром 100 мм, пофарбованих жовтою емалевою фарбою. У місцях підключення газових приладів встановлюються запірні газові крани.

✓ **Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій.**

У проектуваному 3* готелі «Pearl Podol» на 60 місць встановлюється пожежна та охоронна сигналізація. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах, дверях та інших елементах будівлі. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлені у готельних номерах, коридорах, поверхових холах, залах проектуваного ресторану, а також у складських приміщеннях. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини, а також відбувається звукове оповіщення в готелі.

У проектуваному 3* готелі «Pearl Podol» передбачена система відеоспостереження на основі чорно-білого зображення відеокамер, яка забезпечуватиме можливість спостереження в реальному масштабі часу і запис того, що відбувається, для наступного вивчення. Відеокамери

передбачається встановити: в'їзд на автомобільну стоянку, перехід від стоянки до готелю, головний вхід у готель, службовий вхід у готель, головний хол і зона реєстрації постояльців, ліфтові холи, зона розвантаження продуктів, двері пожежних виходів (ззовні), зона камери схову.

Для інтелектуального управління зонами доступу (в тому числі і для готельних номерів) передбачені електронні замки. Номери проектного 3* готелю «Pearl Podol» обладнуються електронними картковими замками з енергонезалежною пам'яттю мінімум на 500 подій, захищеною від систематичного повторювання подій, функцією антипаніки, автономним енергозабезпеченням, функцією антивіджиму зачіпки.

Також номери проектного 3* готелю «Pearl Podol» обладнуються міні-сейфами, що мають енергонезалежну пам'ять мінімум на 100 подій та електронний пристрій для відчинення в екстреній ситуації. У проектованому підприємстві готельного господарства встановлюються наступні мережі: міської радіотрансляційної мережі, міського телефонного зв'язку, комп'ютерної мережі.

У вестибюлі передбачається встановлення порту Wi-Fi для бездротового підключення до Інтернет.

✓ **Автоматизація інженерного обладнання.** В проектованому 3* готелі «Pearl Podol» передбачена система автоматичного регулювання роботи інженерних систем. Інформація про все підключене до системи диспетчеризації обладнання буде виводитися на монітор комп'ютера у інженерній.

✓ **Вертикальний транспорт.** Для ефективного використання будівлі 3* готелю «Pearl Podol», забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено вертикальний транспорт – ліфти. На житловому поверсі передбачаються ліфти для гостей та персоналу.

2.5. Дизайн

Основним стильовим напрямом у дизайнерських рішеннях проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць передбачається витримати в стилі –

класицизм. Комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягук персоналу, підпорядковані даному стилю.

✓ *Зовнішня архітектурна композиція*

Дальній рекламний засіб білбоард, прямокутної форми, розташований на відстані 1500 метрів від проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць по вул. Набережне шосе, на якому розміщено фотографію готелю, із запрошенням завітати до даного закладу готельного господарства. У вечірній час даний білборд підсвічується.

Ближній рекламний засіб розташований на відстані 350 метрів до проектного готелю «Pearl Podol» на 60 місць уздовж вул. Межигірська та вул. Набережно-Лугова, де вказується адреса закладу, фотографії із фрагментами номерів, ресторану та послуги, які пропонує проєктований 3* готель «Pearl Podol».

Рекламний засіб на території 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць розташований на фасаді будівлі у вигляді вивіски з назвою закладу.

Заходи з благоустрою реалізовані у таких елементах:

- територія навколо 3* готелю «Pearl Podol» огорожена кованим парканом, висотою 2,5 метрів, на яких встановлено ліхтарі;
- підходи до проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць вимощені тротуарною плиткою; під'їзди до готелю заасфальтовані; доріжки для прогулянок – вимощені гранітною бруківкою;
- озеленення прилеглої території проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць передбачено шляхом влаштування газонів, висадженням декоративних дерев, кущів, клумб з квітами;
- штучне освітлення на території 3* готелю «Pearl Podol» забезпечують встановлені ліхтарі, декоративні сонячні світильники, які розташовані вздовж доріжок, тротуарів.

✓ *Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів*

Інтер'єр проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць створено в

єдиній композиції, як в громадських приміщеннях так і в житловій групі приміщень, а саме в стилі класицизм. Фрагменти інтер'єру вестибюльної групи, номерного фонду та ресторану наводимо у вигляді рис.2.1-2.4.



Рис.2.1. Фрагмент номерного фонду 3* готелю в стилі класицизм



Рис.2.2. Фрагмент інтер'єру житлової групи 3* готелю в стилі класицизм



Рис.2.3. Фрагмент торговельної зали ресторану «The Baltic» в 3* готелі



Рис.2.4. Фрагмент вестибюльної групи 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць

Паспорт проекту

Будівельно-технічні показники проекту 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць зведено у вигляді табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Паспорт проекту 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, S_{∂}	м ²	3300
2	Площа будівлі закладу, $S_{нов}$	м ²	1462,0
3	Коефіцієнт забудови, κ_z		0,44
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	1815,0
5	Коефіцієнт озеленення, $\kappa_{оз}$		0,55
6	Загальна площа закладу, $S_{заг}$	м ²	3562,0
7	Корисна площа закладу, S_{κ}	м ²	2910,0
8	Будівельний об'єм закладу, $V_{б}$	м ³	15494,7
9	Вартість будівництва (капітальні вкладення), B_{A+B}	Тис. грн	469601,95

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість 1 місця	Тис. грн	7826.69
11	Вартість 1 м ² загальної площі	Тис. грн	131,83
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	Тис. грн	30,3

2.6. Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт за формулою:

$$B_{зБР} = S_{заг} \cdot Y \cdot K_T \cdot I_K, \quad (2.10)$$

де $B_{зБР}$ – вартість загальнобудівельних робіт, грн;

$S_{заг}$ – загальна площа 3* готелю, 3562 м².

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

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт (дорівнює одиниці).

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

Отже, попередня вартість будівництва 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць дорівнює:

$$B_{зБР} = 3562 \cdot 1500 \cdot 1 \cdot 28,0 = 149604,0 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загальнобудівельних робіт є витратами за главою 2.1. зведеного кошторисного розрахунку 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць (табл. 2.4).

Таблиця 2.4

Зведений кошторисний розрахунок

№ гла-ви	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн
1	2	3	4
Розділ А. Базисна вартість будівництва			

1	Підготовка території будівництва	1,0 % від вартості будівництва за підрозділом 2	2493,40
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи	60 %	149604
2.2	Електротехнічні	6 %	14960,40
2.3	Сантехнічні	5 %	12467,00
2.4	Зв'язок і сигналізація	2 %	4986,80
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	27 %	67321,80
Разом за підрозділом 2			249340,00
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	5 %, розділ 2	12467,00
4	Об'єкти енергетичного господарства	1 %, розділ 2	2493,40
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2 %, розділ 2	498,68
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	5 %, розділ 2	12467,00
7	Благоустрій і озеленення території	3 %, розділ 2	7480,20
Разом за підрозділами 1–7			287239,68
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5 %, сума за розділами 1–7	4308,60
9	Інші роботи та витрати	3,7 %, сума за розділами 1–7	10627,87
Разом за підрозділами 1–9			302176,14

Закінчення таблиці 2.4

1	2	3	4
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2 %, сума за розділами 1–7	5744,79
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4 %, сума за розділами 1–9	1208,70
12	Проектні та вишукувальні роботи	5,0 %, сума за розділами 1–7	14361,98
Разом за підрозділами 1–12, Базисна вартість будівництва			323491,63
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	43 %, сума за розділами 1–9	129935,74
2	Резервний компенсаційний	5 % від суми базисної вартості	16174,58

фонд замовника	
Усього за розділом Б:	146110,32
Загалом сума витрат на будівництво	469601,95

Чотириста шістдесят дев'ять мільйонів шістсот десять тисяч, дев'ятсот п'ятдесят гривень.

2.7. Охорона навколишнього середовища

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект 3* готелю «Pearl Podol» відповідатиме екологічним вимогам. Відповідність проекту 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць забезпечується шляхом розроблення і погодження у складі проектної документації матеріалів оцінки впливу на навколишнє середовище.

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

Оцінку екологічності проектних рішень проектного готелю «Pearl Podol» проводитиметься за двома напрямками:

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

Зміст розділу оцінки впливу на навколишнє середовище:

- ✚ підстави для проведення оцінки впливу на навколишнє середовище;
- ✚ фізико-географічні особливості району і майданчика (траси) будівництва об'єкта проектування;
- ✚ загальна характеристика об'єкта проектування;

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

Номери проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць обладнуються пристроями енергозбереження, які встановлюються при вході в номер і керуються картами електронного карткового замка.

У системах холодопостачання проектного ресторану «The Baltic» застосовуються озонобезпечні холодоагенти.

Потужність поглинутої у повітрі дози гамма-випромінювання у приміщеннях проектного готелю «Pearl Podol» не перевищують 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 закінченого будівництвом об'єкта

Проектований 3* готель «Pearl Podol» на 60 місць є підприємством у формі товариством з обмеженою відповідальністю. Здача в експлуатацію проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць відбуватиметься до вимог постанови КМУ від 13 квітня 2011 р. №461 (зі змінами і доповненнями постанови КМУ №1390 від 28.12.2011, № 43 від 18.01.2012, № 575 від 15.08.2012, № 918 від 30.10.2013, № 512 від 01.10.2014).

Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів здійснюється на підставі будівельного паспорта, проводиться шляхом реєстрації Державною архітектурно-будівельною інспекцією та її

територіальними органами (далі – інспекція), поданої замовником декларації про готовність об'єкта до експлуатації (далі – декларації).

На об'єкті повинні бути виконані усі передбачені проектною документацією згідно із державними будівельними нормами, стандартами і правилами роботи, а також змонтоване і випробуване все обладнання. Датою прийняття в експлуатацію об'єкта є дата реєстрації декларації або видачі сертифіката.

Експлуатація об'єктів, не прийнятих в експлуатацію, забороняється.

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

Підключення об'єкта, прийнятого в експлуатацію, до інженерних мереж здійснюється відповідно до Закону України «Про регулювання містобудівної діяльності» протягом десяти днів з дня відповідного звернення замовника до осіб, які є власниками відповідних елементів інженерної інфраструктури або здійснюють їх експлуатацію.

Замовник зобов'язаний протягом семи календарних діб з дня прийняття в експлуатацію об'єкта:

- подати копію декларації або сертифіката місцевому органу виконавчої влади або органу місцевого самоврядування за місцезнаходженням об'єкта для подання такими органами інформації про прийнятий в експлуатацію об'єкт до органу державної статистики за формами, передбаченими звітно-статистичною документацією;
- поінформувати державні органи у сфері пожежної та техногенної безпеки про введення в експлуатацію об'єкта.

У разі втрати або пошкодження декларації чи сертифіката Інспекція видає безоплатно дублікат зареєстрованої декларації чи дублікат сертифіката протягом десяти робочих днів після надходження від замовника відповідної заяви з підтвердженням розміщення ним у засобах масової інформації повідомлення про втрату чи поданням пошкоджених декларації або сертифіката.

Відомості щодо зареєстрованих декларацій та виданих сертифікатів

вносяться до єдиного реєстру отриманих повідомлень про початок виконання підготовчих і будівельних робіт, зареєстрованих декларацій про початок виконання підготовчих і будівельних робіт, виданих дозволів на виконання будівельних робіт, зареєстрованих декларацій про готовність об'єкта до експлуатації та виданих сертифікатів, відмов у реєстрації таких декларацій та у видачі таких дозволів і сертифікатів (далі – єдиний реєстр).

Процес реєстрації декларації та видачу сертифіката наведено у додатках до випускного кваліфікаційного проекту.

2.9. Охорона праці

Створення системи управління охороною праці

Згідно із Законом України «Про охорону праці» власником проєктованому 3* готелі «Pearl Podol» на 60 місць створюється система управління охороною праці. В проєктованому 3* «Pearl Podol» на 60 місць створюється служба охорони праці, оскільки проєктований готель має чисельність працюючих 108 осіб.

Документація при організації служби охорони праці 3 готелю*

Перелік документації, які необхідні при організації системи управління охороною праці 3* готелю «Pearl Podol» наведено в табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Перелік документації при організації системи управління охороною праці 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць

Створення і забезпечення функціонування служби охорони праці	Наказ власника 3* готелю про створення служби охорони праці №1 від 15.11.2018 р.
	Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника №2 від 16.11.2018 р. (НПАОП 0.00-4.21-04)
	Посадові інструкції керівника і спеціалістів служби охорони праці, затверджені наказом власника №3 від 17.11.2018 р.
	Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці №4 від 18.11.2018 р.

Створення і забезпечення функціонування комісії з питань охорони праці	Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника №5 від 19.11.2018 р. (НПАОП 0.00-4.09-07)
Організація навчання працівників підприємства з питань охорони праці	Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника №6 від 20.11.2018 р. (НПАОП 0.00-4.12-05)
Організація громадського нагляду за охороною праці	Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника №7 від 21.11.2018 р. (НПАОП 0.00-4.11-07)
Регулювання виробничих, трудових і соціально-економічних відносин і узгодження інтересів працівників та роботодавців	Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим працівником трудового колективу від 22.11.2018 р
	Трудовий договір, де зазначено права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
Інформування працівників про основні вимоги законів, інших нормативно-правових актів та актів з охорони праці, чинних у межах підприємства	Наказ про затвердження інструкції та правил з питань охорони праці №8 від 23.11.2018 р.
	Інструкції з охорони праці на робочих місця, затверджені наказом власника чи керівника №9 від 24.11.2018 р.
	Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника чи керівника №10 від 25.11.2018 р
	Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника №11 від 26.11.2018 р.
Подання до робочих органів виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань передбачених законом звітів і відомостей	Звітна документація: Форма №1-УБ (відомча) «Звіт про стан умов та безпеки праці за рік». Надсилається організації, у підпорядкуванні якої перебуває готель (за їх відсутності – обласній, районній, міській держадміністрації); територіальним управлінням Держнаглядохоронпраці (за його вказівкою); обласним (районним, міським) санітарно-епідеміологічним службам (за їхньою вказівкою). Форма №7-тнв надсилається органу державної статистики за місцем розташування
Планування і облік роботи служби охорони праці готелю	Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи плани, схеми)

У проектованому готелі 3* «Pearl Podol» на 60 місць постійно опрацьовуватимуться нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові положення, методичні рекомендації тощо), копії яких зберігатимуться у керівника служби охорони праці проектового 3* готелю «Pearl Podol». У додатках до випускного кваліфікаційного проекту наведено схему управління охороною праці готелю та план заходів з охорони праці.

У готелі 3* «Pearl Podol» на 60 місць створено план заходів з охорони

праці, який наведено в таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

ПЛАН ЗАХОДІВ З ОХОРОНИ ПРАЦІ

Найменування заходу	Способи виконання заходу	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1	2	3	4
1. Створення системи управління охороною праці на підприємстві; системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту	1. Створення служби охорони праці. 2. Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки. 3. Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві. 4. Розроблення графіка навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт	Посада роботодавця, керівник служби охорони праці	2018
2. Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці	Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальних осіб	Посада роботодавця, керівник кадрової служби	2018
3. Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті	1. Аналіз сервісно-виробничого процесу закладу. 2. Аналіз конструкційних особливостей та обладнання	Керівник служби охорони праці, керівники структурних підрозділів	2018

Закінчення таблиці 2.6

1	2	3	4
4. Моніторинг умов праці на робочих місцях	1. Організація триступеневого контролю за станом охорони праці. 2. Використання комп'ютерних технологій з метою підвищення ефективності контролю за санітарно-гігієнічними умовами праці	Посада роботодавця, керівники структурних підрозділів, керівники робіт на технологічних лініях	Постійно
5. Підвищення ефективності виробництва та	1. Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці і відпочинку	Уповноважена найманими працівниками особа	Щорічно

створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту	персоналу. 2. Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв. 3. Складання графіка відпусток, плану оздоровлення персоналу	(керівник профспілки). Посада роботодавця	
6. Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту	Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом	Посада роботодавця. Уповноважена найманими працівниками особа (керівник профспілки)	Постійно
7. Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці	1. Запровадження професійного психофізіологічного добору працівників. 2. Упровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів; 3. Упровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю; 4. Упровадження засобів автоматизованого управління мікрокліматом та освітленням виробничих приміщень; 5. Забезпечення працівників гарячим і дієтичним харчуванням з урахуванням стану їх здоров'я; 6. Контроль за проходженням періодичних медоглядів	Посада роботодавця, керівник кадрової служби, керівник служби охорони праці, керівники структурних підрозділів	Постійно
8. Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки та охорони праці	Здійснення системного нагляду за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до законодавства	Керівник служби охорони праці. Уповноважена найманими працівниками особа (керівник профспілки)/ або комісія з питань охорони праці	Постійно

Вимоги до ділянки та території 3* готелю «Pearl Podol»

Територія проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць прибиратиметься 2 рази протягом доби, у теплу пору року поливатимуть водою для запобігання пилоутворення, а у холодну пору року планується використовувати сіль, пісчані суміші, для боротьби з ожеледицею.

У північно-східній частині території проектного 3* готелю «Pearl

Podol» на 60 місць облаштовано майданчик із бетонним покриттям для сміттєзбірників, обмежений по периметру зеленими насадженнями. Майданчик для сміттєзбірника на території проектного готелю забезпечено зручним під'їздом для автотранспорту. Відстань від сміттєзбірників до будівлі готелю, місць відпочинку та занять спортом становить 25 метрів.

Протипожежні розриви між будівлею проектного 3* готелю та прилеглими до нього будинками становлять 40 метрів. Проектом передбачено під'їзд пожежних машин до будинку 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць у північній частині ділянки під будівництво. Оскільки довжина проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць складає 60 метрів, проектом передбачений пожежний проїзд навколо усієї будівлі; проїзд до гідрантів, основних евакуаційних виходів з будинку, входів, що ведуть до ліфтів, які мають режим роботи «Транспортування пожежних підрозділів», розташованих на відстані 20 метрів від західного та північного кута будівлі готелю, що проектується.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту та проектного ресторану розташовано на першому поверсі 3* готелю. Приміщення для організації дозвілля, побутового обслуговування розташовані на 1 та 2 поверхах 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць та максимально ізольовані звукоізоляційними перегородками від житлових приміщень. Адміністративні приміщення 3* готелю розташовані на 1 поверсі, що додатково відмежовує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення розташовані на 2 поверсі, доступ до них забезпечено ліфтом, огорожувальні конструкції ізольовані. Складські, підсобні та технічні приміщення розташовані на 1

поверсі, що мають відокремлений зв'язок із будівлею готелю через завантажувальну рампу та коридори, що розмежують потоки обслуговуючого персоналу, гостей і відвідувачів блоків громадського призначення, які працюють на населений пункт, де розташований готель.

Матеріали для внутрішнього оздоблення проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць добиратимуться з числа таких, що мають гігієнічний висновок санітарно-гігієнічної експертизи для застосування в будівництві житлових будинків.

Житлові приміщення розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту та інженерного обладнання, ізольовані від шумів і запахів із кухні.

Під час проектування житлових приміщень використано матеріали, що захищають від неіонізуючого випромінювання, яке створюють зовнішні та внутрішні джерела (кухонне, технічне устаткування). Для створення сеймової кімнати в проектованому 3* готелі «Pearl Podol» на 60 місць передбачено приміщення із капітальними стінами, металевими дверима і загратованим вікном приймання-видачі цінностей.

Площа та об'єм виробничих приміщень 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць наведено в табл. 2.7.

Таблиця 2.7

Площа та об'єм виробничих приміщень проектного 3* готелю «Pearl Podol», передбачених на одне робоче місце

Приміщення	Чисельність працюючих у зміну	На одного працюючого	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Приміщення приймально-вестибюльної групи	6	42,16	139,12

Приміщення культурно-дозвілевого призначення	5	55,0	181,5
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	2	55,0	181,5
Кабінет директора	1	16	52,8
Кабінет заступників директора	2	6	19,8
Каса	1	4	13,2
Бухгалтерія	2	14	46,2
Торговельна зала ресторану	10	23,8	78,54
Доготівельний цех	2	10,0	33,0
Гарячий цех	3	8,0	26,4
Холодний цех	2	6,5	21,45
Мийна столового посуду та сервізна	1	24	79,2
Мийна кухонного посуду	1	9,0	29,7
Кабінет директора	1	8,0	26,4
Контора	2	8,0	26,4

У приміщеннях 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та житлових приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у таблиці 2.8.

Обслуговуючий персонал 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць буде забезпечений спецодягом і дотримуватиме правила особистої гігієни, що буде передбачено трудовим договором. Планується проведення гігієнічного навчання персоналу при вступі до роботи і періодичне навчання з частотою 1 раз в півроку. Особи, що не пройшли навчання, до роботи не будуть допускатись.

Обслуговуючий персонал, зайнятий прийомом, видачею, сортуванням чистої білизни, медичні працівники, обслуговуючий персонал приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, буде забезпечений санітарним одягом – білими халатами у кількості 2 комплекти на 1 особу і проходитиме

обов'язкові медичні обстеження.

Таблиця 2.8

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях 3*
готелю «Pearl Podol» на 60 місць

Найменування приміщень	Найменування речовин	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони мг/м3	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 оболонку дихальних шляхів та очей	Вентиляційні системи, засоби індивідуального захисту
Гарячий цех, мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, комора і мийна тари	Окис вуглецю	4	Те саме	20	Може мати загальну токсичну дію	Витяжні системи, вуглецеві маски
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	Те саме	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Марлеві пов'язки
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	Те саме	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Марлеві пов'язки

Закінчення таблиці 2.8

1	2	3	4	5	6	7
Мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, комора і мийна тари	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Підразнює шкіру і слизову оболонку очей, виявляє помірні кумулятивні властивості	Марлеві пов'язки та витяжні системи

Житлові приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнює шкіру і слизову оболонку очей, виявляє помірно кумулятивні властивості	Витяжні системи, вуглецеві маски
Житлові, підсобні приміщення приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, заклади ресторанного господарства	Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизові оболонки	5	Подразнює шкіру, слизові оболонки очей	Витяжні системи, вуглецеві маски
Житлові приміщення	Пил бавовняний лляний, вовняний, пуховий або ін. (з домішкою діоксиду кремнію понад 10%)	4	Те саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, викликати фіброзні процеси	Витяжні системи, вуглецеві маски

У всіх приміщеннях проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць щоденно здійснюється вологе прибирання. У приміщеннях готелю розташовані медичні аптечки першої допомоги. В процесі роботи проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць укладатимуться угоди на проведення профілактичної обробки приміщень проти комах і гризунів. З періодичністю 1 раз на півроку забезпечуватиметься проведення цих робіт. Заходи боротьби з комахами й гризунами у готелі проводитимуться незалежно від планових і позапланових дезінфекційних обробок приміщень за договорами.

Визначення загальної оцінки умов праці у готелі базується на аналізі окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу (СанПіН № 2-121-4719-88).

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць у таблиці

2.9 визначено параметри метеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях.

Таблиця 2.9

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Промислові приміщення	Категорія тяжкості	Холодний період			Теплий період		
		Температура повітря	Відносна вологість повітря	Швидкість руху повітря	Температура повітря	Відносна вологість повітря	Швидкість руху повітря
Торговельні зали	Середня II а	18 - 20	40 - 60	0,2	21 - 23	40 - 60	0,3
Сервісні, білизняні	Легка I б	21 - 23	40 - 60	0,1	22 - 24	40 - 60	0,2
Доготівельний цех	Середня II а	18 - 20	40 - 60	0,3	21 - 23	40 - 60	0,3
Гарячий і холодний цех	Середня II б	17 - 19	40 - 60	0,2	20 - 22	40 - 60	0,3
Мийні	Середня II а	18 - 20	40 - 60	0,2	21 - 23	40 - 60	0,3
Мийна тари	Середня II б	17 - 19	40 - 60	0,2	20 - 22	40 - 60	0,3
Адміністративні приміщення	Легка I а	22 - 24	40 - 60	0,1	23 - 25	40 - 60	0,1

Нагрівальні прилади у приміщеннях 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць розташовуються переважно під світловими прорізами, легкодоступні для прибирання та оснащені регуляторами температури. Середня температура поверхні нагрівальних приладів не перевищуватиме 60 °С.

Всі житлові і підсобні приміщення проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць, а також загальні коридори й холи мають природне освітлення.

Загальне штучне освітлення передбачене в усіх, без винятку, приміщеннях проектного 3* готелю «Pearl Podol». У житлових кімнатах, виробничих та адміністративних приміщеннях передбачене також місцеве освітлення окремих функціональних зон.

Характеристика системи освітлення, для окремих приміщень

проектованого 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць з урахуванням характеристик зорових робіт наведено у таблиці 2.10.

Таблиця 2.10

Норми та якісні показники освітлення 3* готелю «Pearl Podol»

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

Допустимий рівень шуму у виробничих та інших підсобних приміщеннях із робочими місцями з постійним перебуванням людей не повинен перевищувати 60 дБ.

Робота виробничого обладнання ресторану, пральні та ремонтних служб, а також прибирального обладнання на території супроводжується шумом або вібрацією, яка спричиняє негативний вплив на організм людини.

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

Засобами індивідуального захисту від шуму є протишумні шоломи, навушники і вкладиші. Застосування вкладишів допустимо при рівнях звука не вище 100 дБ, навушників – 110 дБ, шоломів – 120 дБ.

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

Засоби захисту від вібрацій у джерелах вібрацій ґрунтуються на урівноважуванні діючих сил і моментів у машинах і механізмах, балансуванні обертових деталей, застосуванні матеріалів з підвищеним внутрішнім тертям, поліпшенні технології виготовлення тощо. Зниження рівня вібрації на шляху її поширення досягається застосуванням віброізолюючих конструкцій і вібродемпфуючих матеріалів і покриттів, а також віброгасників. Для забезпечення віброізоляції влаштовують розриви між елементами конструкцій або усувають тверді зв'язки між ними, а також уникають подібності частот власних коливань системи і частот сил, що її збуджують. Підвіска двигунів літаків на пружних амортизаторах забезпечує зниження вібрації і шуму в кабінах у всіх смугах звукового спектру від 5 до 8

дБ.

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

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

При роботі теплового устаткування (пароконвектомати, електроплити, електросковороди, фритюрниці) 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.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Приміщення 3* готелю «Pearl Podol» 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);
- приміщення без підвищеної небезпеки (адміністративні приміщення).

Перелік необхідних заходів та засобів електробезпеки в приміщеннях проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць наводимо у вигляді додатку до випускного кваліфікаційного проекту.

Проектом передбачено заходи захисту від несанкціонованого проникнення в монтажні розподільні шафи й інші споруди, приміщення та обладнання мереж зв'язку та сигналізації, а саме створення механізму автоматичного замикання дверного замку, встановлення камер спостереження та сигналізації.

Пожежна безпека

Висота житлового корпусу проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць становить 20 метрів, тому передбачено встановлення автоматичної спринклерної установки водяного пожежогасіння, пожежного водопроводу та первинних засобів пожежогасіння.

Необхідну кількість вогнегасників та їх тип в приміщеннях проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць підібрано в залежності від вогнегасної спроможності та гранично захищеної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, а також, враховуючи клас пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні. Місця розміщення вогнегасників позначатимуться знаком «Вогнегасник», який розміщується на видному місці.

Для проектного 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць визначається з розрахунку 1 вогнегасник на 70 м² приміщення або 1 вогнегасник на 20 погонних метрів коридору. Перелік приміщень де передбачено встановлення вогнегасників в проектованому 3* готелі «Pearl Podol» на 60 місць наведено у

табл. 2.11.

Таблиця 2.11

Вибір типу та кількості вогнегасників у проектованому 3* готелі

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Цехи (гарячий, доготівельний, холодний)	A, B	Вуглекислотні вогнегасники місткістю 10 л ВВК-10	По 2
Фізкультурно-оздоровчого призначення	C	Хладонові вогнегасники місткістю 2 л ХВ8-2	По 1
Адміністративного призначення	D	Порошкові вогнегасники місткістю 5 л ОП-5	По 1
Номери	E	Хладонові вогнегасники місткістю 2 л	По 1

Евакуація людей з приміщень та будівель

У проекті 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць розроблено план евакуації людей на випадок виникнення пожежі, планом передбачено встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників, місце розташування пожежного гідранта, пожежного зв'язку та сигналізації. Проектом передбачено евакуацію людей з приміщень закладу ресторанного господарства, через такі евакуаційні виходи:

- 1) першого поверху назовні безпосередньо або вестибюль та сходову клітку;
- 2) першого поверху, у коридор, що веде у головний корпус.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі готелю становить 8 одиниць.

При визначенні параметрів шляхів евакуації з приміщень

проектованого 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць, розрахункову кількість людей у приміщеннях збільшується проти проектної місткості в 1,25 рази, за винятком видовищних й інших приміщень з регламентованою кількістю місць, а також підприємств роздрібної торгівлі, де чисельність покупців 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 входних 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 та 2,5 – 3 для приміщень житлового корпусу.

Номери проектованого 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць обладнуються системами оповіщення про пожежу та керування евакуацією людей.

Цивільний захист

На виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у проектованому 3* готелі «Pearl Podol» на 60 місць за типовою структурою створюють систему цивільного захисту. Начальником цивільного захисту є керівник готелю «Pearl Podol», який відповідає за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також рятувальними та іншими невідкладними роботами.

Керівництво проектованого 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць

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 проектового 3* готелю «Pearl Podol» на 60 місць призначаються заступники з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання, оперативних питань.

Органом управління цивільними захистом є штаб цивільного захисту є штаб цивільного захисту, який очолює начальник штабу; одночасно він є першим заступником начальника цивільного захисту готелю. Штаб цивільного захисту організовує і забезпечує безперервне управління цивільним захистом на об'єкті. Для організації та здійснення спеціальних заходів цивільного захисту в проектованому 3* готелі «Pearl Podol» на 60 місць створюють служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів. До основних служб цивільного захисту належать такі:

1. 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.
2. 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.

3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.

В таблиці 2.12 наведено план заходів цивільного захисту 3* готелю «Pearl Podol» на основі якого і відбуватиметься цивільний захист населення.

Таблиця 2.12

План заходів цивільного захисту готелю

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

Висновок до розділу 2

1. В 2 розділі розроблені архітектурні рішення щодо готельного господарства.
2. Розраховано обсяги капітальних вкладень.
Розглянуто питання Охорони праці.

РОЗДІЛ 3

РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ (REVENUE MANAGEMENT)

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Проектований 3* готель «Pearl Podol» на 60 місць планується спроектувати в Подільському районі м. Києва по вул. Набережно -Лугова, ба.

Організаційно-правовою формою закладу обираємо товариство з обмеженою відповідальністю. Таким визнається товариство, що має статутний фонд (не менше суми, еквівалентної 150 мінімальним заробітним платам), розділений на частки, розмір яких визначається установчими документами. Учасники товариства несуть відповідальність в межах їх вкладів. У випадках, передбачених установчими документами, учасники, які не повністю внесли вклади, відповідають за зобов'язаннями товариства також у межах невнесеної частини вкладу. Вищим органом товариства з обмеженою відповідальністю є збори учасників. Вони складаються з учасників товариства або призначених ними представників.

Пакет документації для створення та реєстрації готелю як суб'єкта господарювання показано у табл. 3.1.

Для функціонування підприємства необхідно створити статут та сформувати його капітал, а також пройти процедуру створення даного підприємства у наступному порядку:

- вибір назви;

- підготувати потрібні документи для заснування, а саме: протокол зборів засновників, статут тощо;

- відкрити власний рахунок у банку;

- пройти державну реєстрацію, у статистиці, у фіскальній службі, у фонді соціального страхування, у центрі зайнятості, пенсійному фонді;

- дозвіл на створення печатки, замовити її та отримати;

- відкрити власний рахунок у банку.

Таблиця 3.1

Пакет документації для створення та реєстрації готелю «Pearl Podol»

№ п/п	Назва документа	Змістове наповнення документа
1	Заповнена реєстраційна картка №1 (4 примірника)	Слугує заявою на проведення державної реєстрації юридичної особи
2	2 примірники установчих документів, підписи яких посвідчені нотаріально	Установчі документи містять відомості про: вид товариства; предмет та цілі його діяльності; склад засновників та учасників; найменування та місцезнаходження; розмір та порядок формування статутного фонду; порядок розподілу прибутку та збитків; склад та компетенцію органів товариства й порядок прийняття ними рішень; порядок внесення змін до установчих документів, порядок ліквідації й реорганізації товариства
3	Примірник оригіналу або нотаріально посвідчена копія рішення засновників або уповноваженого ними органу про створення юридичної особи	У засновницькому договорі засновники зобов'язуються утворити суб'єкт господарювання, визначають порядок спільної діяльності щодо його утворення, умови передачі йому свого майна, порядок розподілу прибутків і збитків, управління діяльністю суб'єкта господарювання та участі в ньому засновників, порядок вибуття та входження нових засновників, порядок реорганізації та ліквідації суб'єкта господарювання відповідно до закону (ч. 3 ст. 57 ГК України).
4	Копія квитанції (платіжного доручення), що засвідчує внесення плати за державну реєстрацію, засвідчену банком (170грн.)	Засвідчується внесення плати за державну реєстрацію
5	Документ, що підтверджує внесення засновниками вкладу до статутного фонду (довідка з банку про внесення 50%)	Підтверджується внесення засновниками вкладу до статутного фонду

статутного фонду	
------------------	--

Система регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу проектового готелю «Pearl Podol», зображено на рис. 3.1. Таким переліком при організації праці повинні керуватися всі підприємства.

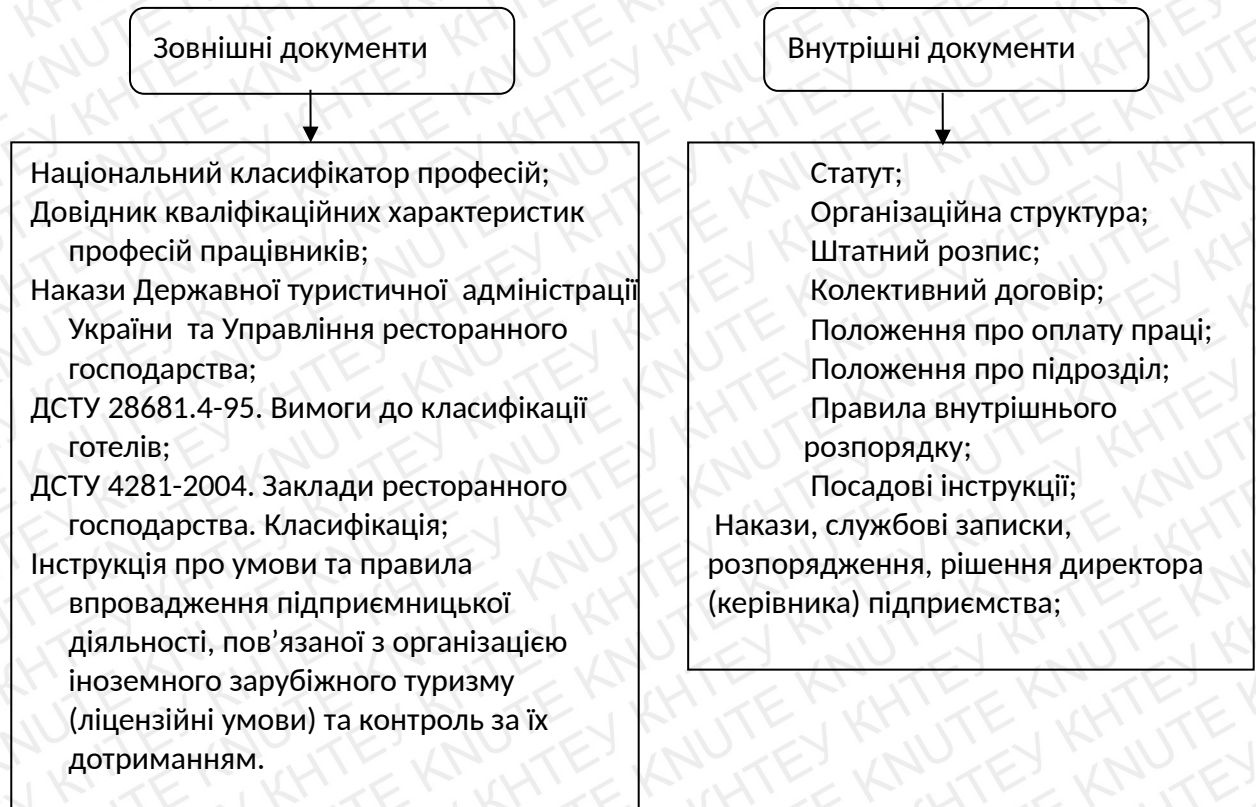


Рис. 3.1. Перелік документів, які регламентують працю персоналу готелю

Нормативно - методичні матеріали включають:

1. Нормативно-довідкові документи – містять норми і нормативи, необхідні при вирішенні задач підприємств готельного та ресторанного господарства та планування праці в сфері надання послуг та управління.
2. Документи організаційного, організаційно-розпорядничого та організаційно-методичного характеру – задачі, функції, права, обов'язки підрозділів і окремих працівників системи управління персоналом, містять методи і правила виконання робіт з управління персоналом.

3. Документи технічного, техніко-економічного та економічного характеру – правила, стандарти, норми, вимоги, що регламентують планування приміщень і робочих місць, надання послуг, тарифні ставки, коефіцієнти доплати, типові норми часу, заходи з техніки безпеки тощо.

Проект положення підписується керівником структурного підрозділу (членами робочої групи), погоджується із заступником керівника підприємства відповідного напрямку роботи, керівниками структурних підрозділів або посадовими особами, з якими взаємодіє цей підрозділ, та затверджується керівником підприємства в порядку, встановленому для затвердження нормативних документів – грифом «ЗАТВЕРДЖУЮ». Після затвердження один примірник положення про структурний підрозділ зберігається в керівника підрозділу, другий — у кадровій службі.

У разі перерозподілу функцій між структурними підрозділами у зв'язку з реорганізацією підприємства зміни до положення про структурний підрозділ може бути внесено тільки наказом керівника підприємства. Положення про структурний підрозділ замінюється та заново затверджується в разі зміни назви підприємства або підрозділу.

На основі типових документів з урахуванням особливостей організації працівники служби управління персоналом розробляють документи для внутрішнього користування. Так, важливими організаційно-розпорядницькими документами є Правила внутрішнього розпорядку, що включають наступні розділи:

- загальні положення;
- порядок прийому і звільнення робітників та службовців;
- основні обов'язки робітників та службовців;
- основні обов'язки адміністрації;
- робочий час і його використання;
- винагорода за успіхи в роботі;
- відповідальність за порушення трудової дисципліни.

У розпорядженні кадрової служби знаходяться всі нормативні акти, на підставі яких складаються документи внутрішнього користування:

- колективний договір;
- правила внутрішнього трудового розпорядку;
- положення про підрозділи.

Найважливішим організаційним документом є Колективний договір, що розроблюється за особистої участі підрозділу служби з управління персоналом.

До документів організаційно-методичного характеру відносяться ті, що регламентують виконання функцій з управління персоналом. Сюди входять:

- Положення щодо формування кадрового резерву готелю;
- Положення щодо організації адаптації працівників;
- Рекомендації щодо організації підбору і добору персоналу;
- Положення щодо врегулювання взаємин у колективі;
- Положення щодо оплати і стимулювання праці;
- Інструкція з дотримання правил техніки безпеки.

Основним документом у кадровій службі є посадова інструкція— документ, що регламентує діяльність у рамках кожної управлінської посади, який містить вимоги до працівника, що займає цю посаду. Вона може бути складена на основі типових вимог до посади, фахівців, службовців, але з урахуванням особливостей певного готелю і соціально-економічних умов його діяльності.

Посадова інструкція є постійно діючим нормативним документом. До неї можуть вноситися доповнення або зміни, але лише на підставі наказу, з яким працівника, що обіймає посаду, потрібно ознайомити не пізніше як за два місяці до внесення зазначених змін. У разі зміни назви підприємства, підрозділу, посади до посадової інструкції вносять відповідні зміни і знову затверджують її.

Ознайомлення працівника з посадовою інструкцією здійснюється з його підписом у журналі ознайомлення працівників з нормативними

документами підприємства.

Управління готелю «Pearl Podol» вирішено за лінійною структурою. Лінійний тип організаційної структури управління характеризується лінійними формами зв'язку між ланками управління і, як наслідок, концентрацією всього комплексу функцій управління та вироблення управлінських дій в одній ланці управління.

Сутність лінійного управління полягає в тому, що очолює кожен виробничий підрозділ керівник (орган), який здійснює всі функції управління. Кожен працівник підрозділу безпосередньо підпорядковується тільки цьому керівнику (органу). В свою чергу, останній є підзвітним вищому органу. Підлеглі виконують розпорядження тільки свого безпосереднього керівника.

Для ефективної діяльності підприємства готельного господарства потрібна функціонально організаційна структура. (рис 3.2). Тобто, це схема відносин підрозділів, де показано розташування кожної служби і посади в загальній організації готелю та розподіл повноважень і обов'язків.

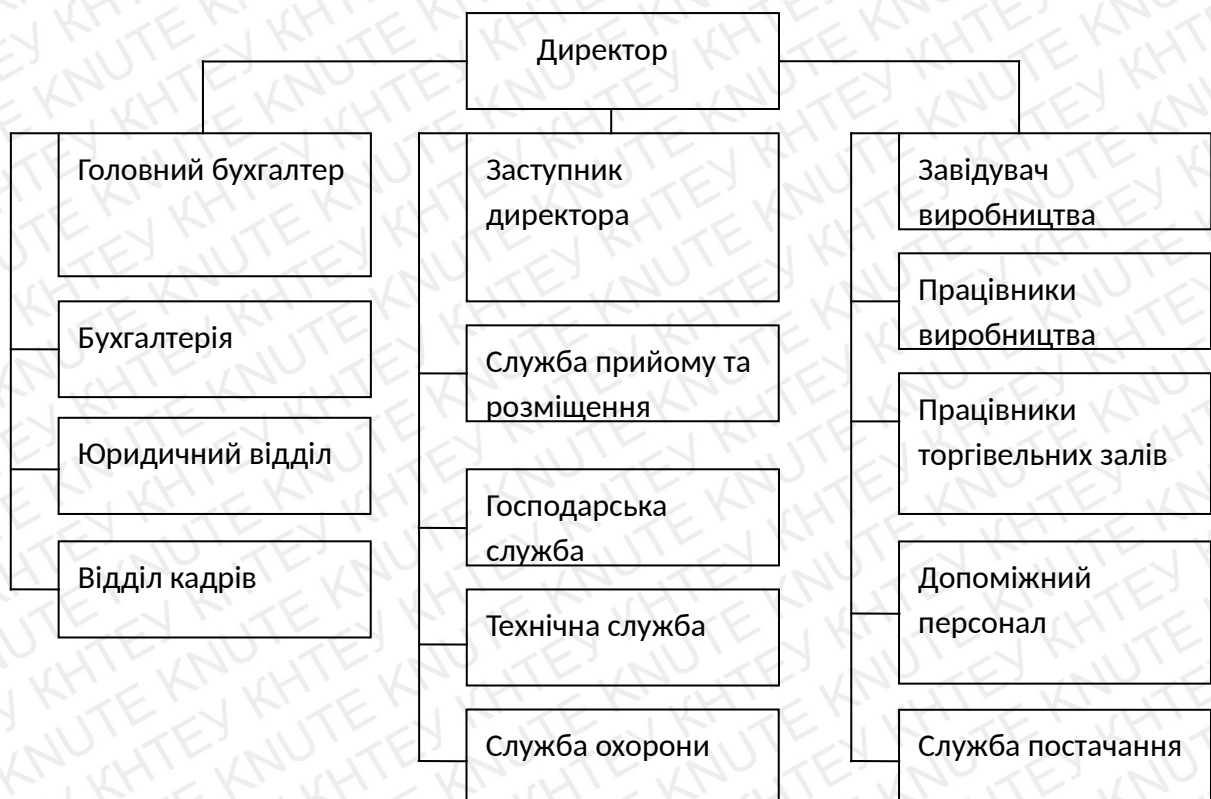


Рис. 3.2. Організаційна структура управління готелю «Pearl Podol»

Окремі спеціалісти допомагають лінійному керівнику збирати та обробляти інформацію, аналізувати господарську діяльність, готувати управлінські рішення, але самі вказівок та інструкцій керованому об'єкту не надають. Така схема підпорядкування і звітності є основою лінійного управління. При цьому ланки лінійного управління в цілому відповідають ланкам виробництва, між якими встановлюються прості та чіткі взаємозв'язки.

Структура управління закріплюється Статутом підприємства і документально оформлюється спеціальними положеннями про різні підрозділи підприємства, посадовими інструкціями для керівників всіх рівнів управління.

Організаційна структура готелю в своєму складі має такі служби:

- - служба приймання та розміщення;
- - служба харчування;
- - служба додаткового обслуговування;
- - допоміжні служби.

3.2. Капітал

Капітал готелю «Pearl Podol» включатиме у себе як основні засоби, так і вартість праці персоналу, який задіяний у процесах виробництва.

Основні засоби

Основними засобами прийнято вважати матеріальні активи, термін використання яких більше одного року, а вартість більше 6000 грн. Для визначення операційних активів проєктованого підприємства готельного господарства визначено обсяги та структуру основних засобів і окремих видів інших необоротних матеріальних активів, що проєктуються для забезпечення діяльності підприємства.

Для виконання розрахунків узагальнено та використано дані з

архітектурно-будівельного розділу та здійснено оцінювання вартості необоротних активів, об'єднавши їх за такими видами основних засобів:

- будівлі, споруди визначено як загальні капітальні витрати на будівництво (розраховані у 2-му розділі та складають 149804,0 тис. грн.;
- машини, обладнання, транспортні засоби, меблі визначено у розрахунку 30% від вартості капітальних витрат на будівництво;
- інші – визначено у розрахунку 5% від вартості капітальних витрат на будівництво.

Визначення складу і первісної вартості основних засобів та інших необоротних матеріальних активів узагальнено в табл. 3.2.

Таблиця 3.2

**Склад та первісна вартість основних засобів готелю «Pearl Podol»
на 2019 рік**

Групи	Первісна вартість, тис.грн.
1. Будівлі	149804,0
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	44881,2
3. Інші	7480,2
Разом	201965,4

Розрахунок суми амортизації за кожному видом основних засобів та по підприємству в цілому доцільно здійснювати прямолінійним методом.

За прямолінійним методом річну суму амортизації (А) визначають діленням вартості, що амортизується, на строк корисного використання об'єкта основних засобів (Т). Вартість амортизації розраховують як первісну ($OZ_{п.в.}$) мінус ліквідаційна вартість ($OZ_{л.в.}$):

$$A = (OZ_{п.в.} - OZ_{л.в.}) / T \quad (3.1)$$

Розрахунок суми амортизації по кожному виду основних засобів та по закладу в цілому готелю «Pearl Podol» на 2019 рік проводимо у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

готелю «Pearl Podol» на 2019 рік

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного викорис- тання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис.грн
Будівлі, споруди	149804,0	30	4827,0
Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	44881,2	5	7181,0
Інші	7480,2	4	1402,5
Разом амортизаційні відрахування	201965,4		11410,5

Сума амортизаційних відрахувань за видами основних засобів проектного готелю «Pearl Podol» на 2019 рік склала 11410,5 тис. грн.

Персонал та оплата праці

На підставі опису посад та схем посадових окладів складається штатний розклад з перерахуванням усіх посад, кількості працюючих на даній посаді і їх затверджених місячних окладів, компенсаційних доплат та стимулюючих надбавок, річної суми фонду оплати праці.

Оплата праці керівників та вищого управлінського персоналу найчастіше залежить від обсягів діяльності керованої ними господарської одиниці, чисельності підлеглих працівників, а посадові оклади можуть коливатися у діапазоні 1,93-8,16 мінімальних заробітних плат. Основними показниками для їх встановлення є: обсяг робіт (послуг), їхня технологічна складність; величина прибутку; чисельність працюючих; співвідношення розміру оплати праці керівника організації до середнього розміру оплати праці по підприємству.

Механізм матеріального стимулювання працівників готельного

господарства діє не тільки через розміри посадових окладів, але й через форми і системи оплати праці, які дипломант використовує для різних категорій працівників готелю, а також через систему компенсаційних доплат та стимулюючих надбавок до посадових окладів, передбачених Законом України «Про оплату праці».

Кількісна характеристика трудових ресурсів (персоналу) підприємства вимірюється такими показниками:

- облікова чисельність працівників;
- середньоспискова чисельність працівників.

Облікова чисельність працівників підприємства – це чисельність працівників облікового складу на визначене число чи дату з обліком прийнятих і вибулих у цей день працівників. Явочна чисельність – кількість працівників облікового складу, що з'явилися на роботу. Різниця між явочним і обліковим складом характеризує кількість цілодобових простоїв (відпустки, хвороби, відрядження і т.д.).

Середньоспискова чисельність працівників за місяць визначається шляхом підсумовування чисельності працівників облікового складу за кожний календарний день місяця, включаючи святкові й вихідні дні, і розподілу отриманої суми на кількість календарних днів місяця. Середньоспискова чисельність працівників за квартал (рік) визначається шляхом підсумовування середньоспискової чисельності працівників за всі місяці роботи підприємства і розподілу отриманої суми на 3.

Крім чисельності працівників кількісна характеристика трудового потенціалу підприємства і (чи) його внутрішніх підрозділів може бути представлена і фондом ресурсів праці у людино-днях чи людино-годинах, якому можна визначити шляхом множення середньоспискової чисельності працівників на середню тривалість робочого періоду в днях чи годинах.

Розрахунок кількості покоївок здійснюється відповідно до встановлених нормативів навантаження кількості номерів на одну покоївку в залежності від робочої зміни. Розрахунок чисельності покоївок у

проектованому підприємстві готельного господарства наведено в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Розрахунок середньооблікової чисельності покоївок готелю

Категорія і місткість номера	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
		у першу зміну	у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
А	1	2	$3 = 1/2$	4	$5 = 3+4$	$6 = 5 * K_{\text{зам}}$
Апартамент	1	4,5	0,67	0,5	1,17	1,28
Люкс	2	4,5	0,67	0,5	1,17	1,28
Номер І категорії (інв.)	1	7	0,14	0,7	0,84	0,92
Номер І категорії (2-місн.)	20	7	2,85	0,7	3,55	3,90
Номер І категорії (1-місн.)	14	6,5	2,15	0,6	2,75	3,02
Разом	60		6,48	3,0	9,48	10,42

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства складають штатний розпис.

Таблиця 3.5

Штатний розклад готелю «Pearl Podol» на 2019 рік

№ пор.	Назва структурного підрозділу і посади	Кількість посадових одиниць
1	2	3
	<i>Адміністрація</i>	
1	Директор (генеральний менеджер)	1
2	Заступник директора	1
3	Секретар	1
	Разом	3
	<i>Відділ бухгалтерії та роботи з персоналом</i>	
4	Головний бухгалтер	1
5	Бухгалтер	2
6	Касир	1
7	Юрист	1
8	Начальник відділу кадрів	1

	Разом персонал адміністрації	6
--	-------------------------------------	----------

Закінчення таблиці 3.5

1	2	3
	<i>Відділ організації прийому та розміщення</i>	
9	Начальник відділу організації прийому та розміщення	1
10	Черговий адміністратор	2
11	Старшая покоївка	1
12	Покоївка	10
13	Портъс	2
14	Начальник охорони	1
15	Охорона	2
	Разом	19
	<i>Відділ інженерного забезпечення та матеріально-технічного постачання</i>	
16	Головний інженер	1
17	Інженер з охорони праці	1
18	Завідувач господарства	1
19	Вантажник	1
20	Прибиральники приміщень	2
21	Столяр	1
22	Електрик	1
23	Слюсар – сантехнік	1
24	Двірник	2
25	Кастелянша	2
26	Швачка	1
	Разом	14
	<i>Відділ ресторанного господарства</i>	
27	Завідувач виробництва	1
28	Кухар 4 – го розряду	4
29	Кухар 3 – го розряду	2
30	Офіціант	8
31	Адміністратор торговельної зали	2
32	Бармен	2
33	Мийник посуду	2
	Разом	21
	Разом по готелю	63

Поставлені цілі мають бути реалізовані під час розроблення плану з праці закладу готельного господарства, який включає:

- ✓ планування чисельності та складу персоналу закладу;
- ✓ розробку штатного розпису;

- ✓ планування фонду основної та додаткової заробітної плати персоналу.

Розробку плану з праці у проектованому готелі «Престиж» здійснювали з урахуванням кваліфікації працівників та характеру робіт, що виконуються, розміру мінімальної заробітної плати на початок календарного року, та тарифного коефіцієнта, за яким встановлюється посадовий оклад.

Таблиця 3.6

**Планування фонду оплати праці персоналу готелю «Pearl Podol»
на 2019 рік**

Посада	Кількість штат- них одиниць	Посадовий оклад, грн.	Доплати та надбавки, грн.			Заробітна плата, грн.	Місячний фонд заробітної плати, грн.
			категорія	звання	інше		
1	2	3	4	5	6	7	8
Адміністративно- управлінський персонал							
Директор	1	15500	500			16000	16000
Заступник директора з розміщення	1	12000	500			12500	12500
Головний бухгалтер	1	11000		300	200	11500	11500
Бухгалтер	2	9500	500			10000	20000
Бухгалтер - касир	1	9200				9200	9200
Начальник відділу кадрів	1	8000	300			8300	8300
Юристконсульт	1	8700	300			9000	9000
Секретар - референт	1	6500				6500	6500
Начальник служби охорони	1	6500				6500	6500
Інженер з охорони праці	1	7000				7000	7000
Головний інженер	1	9500			500	10000	10000
Разом	12						106,5
Виробничий персонал							
Працівники ЗРГ							
Завідувач виробництвом	1	8500		500	500	9500	9500
Кухар 4-го розряду	4	7500				7500	30000
Кухар 3-го розряду	2	7200				7200	14400
офіціант	8	6200				6200	49600
Мийник кухонного посуду	2	4800				4800	7600
Адміністратор	2	6500				6500	13000
бармен	2	5800				5800	11600
1	2	3	4	5	6	7	8

Працівники засобу розміщення						
Начальник відділу прийому та розміщення	1	8000			8000	8000
Покоївка	10	5000			5000	50000
Порт'є	2	6500			6500	13000
Старшая покоївка	1	5800			5800	5800
Черговий адміністратор	2	5500			5500	11000
Разом	37					220,5
Допоміжний персонал						
Столяр	1	6200		100	6300	6300
Електрик	1	6200		100	6300	6300
Слюсар-сантехнік	1	6200		100	6300	6300
Охоронець	3	5800			5800	17400
Завідувач господарства	1					
Вантажник	1	5800			5800	5800
Кастелянша	2	5200			5200	8400
Швачка	1	5200			5200	4200
Прибиральник	2	4800			4800	9600
Двірник	2	4800			4800	9600
Разом	15					66,9
Разом по підприємству	63					393,9

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Преміальну частину фонду оплати праці готелю «Pearl Podol» розраховуємо у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

**Преміальна частина фонду оплати праці готелю «Pearl Podol»
на 2019 рік**

Групи працівників	Кількість персоналу, осіб	Плановий розмір основної заробітної плати за місяць (тарифна частина), тис. грн	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
			%	тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	12	106,5	20	21,3
Основний персонал	37	220,5	30	66,2
Допоміжний персонал	15	66,9	15	10,0
Разом	63	393,9		97,5

Розрахунок фонду оплати праці готелю «Pearl Podol» наведено у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Фонд оплати праці готелю «Pearl Podol» на 2019 рік

Показник	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	393,9
Місячний фонд додаткової заробітної плати	97,5
Разом місячний фонд оплати праці	491,4
Річний фонд основної заробітної плати	4726,8
Річний фонд додаткової заробітної плати	1170,0
Разом річний фонд оплати праці	5896,8

Узагальнення попередніх розрахунків чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу зводимо у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

План з праці готелю «Pearl Podol» на 2019 рік

Показник	У розрахунку на плановий рік, тис. грн
Планова чисельність працівників, усього	63
- у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	12
- основний операційний персонал, осіб	37
- допоміжний персонал, осіб	15
Фонд основної заробітної плати, грн.	4726,8
- у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, грн.	885,6
- основний операційний персонал, грн.	1875,6
- допоміжний персонал, грн.	762,4
Фонд додаткової заробітної плати	97,5
- у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, грн.	147,6
- основний операційний персонал, грн.	562,8
- допоміжний персонал, грн.	114,0
Загальний фонд оплати праці, усього, грн.	5896,8
Структура фонду оплати праці:	
- основна заробітна плата, %	80,2
- додаткова заробітна плата, %	19,8

Кількість персоналу готелю «Pearl Podol» склала 63 особи, загальний фонд заробітної плати становить 5896,8 тис. грн.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основою економічного обґрунтування параметрів створення готелю є розроблення експлуатаційної програми, у тому числі за основними центрами відповідальності та сервісу, і, відповідно, обсягів діяльності, які визначатимуть дохідну та витратну складові проекту.

Основними видами діяльності готелю є:

- надання послуг з тимчасового розміщення (проживання);
- надання / організація послуг харчування;
- надання інших послуг (конференц - зал, тренажерний зал).

Для визначення обсягів діяльності готелю, насамперед, необхідно обґрунтувати планові обсяги послуг з тимчасового розміщення (проживання).

Планування послуг з тимчасового розміщення (проживання) передбачає обґрунтування кількості місць розміщення гостей та місце-днів реалізації у плановому періоді. Заплановані обсяги діяльності засобом розміщення визначаються у виробничо-експлуатаційній програмі.

Виробничо-експлуатаційна програма готелю – це кількість номерів та місць у них, які надаються для проживання гостям у плановому періоді з урахуванням середнього терміну проживання (або оборотності місця).

У процесі розроблення експлуатаційної програми засобу розміщення визначають такі показники:

- планову кількість номерів певного типу і категорії в експлуатації;
- планову пропускну спроможність;
- плановий коефіцієнт завантаження номерного фонду.

Обґрунтування обсягу реалізації послуг ($Q_{пл}$, людино-днів) з тимчасового розміщення (проживання) на плановий період рекомендується здійснювати методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускну спроможності (ПС) окремих типів і категорій номерів засобу розміщення та планового коефіцієнта його завантаженості (0,6–0,8) за наведеними нижче формулами:

(3.2)

де N_i – кількість номерів i -го типу і категорії 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.

(3.3)

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

Обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) у проєктованому готелю «Pearl Podol» на 2019 рік розраховуємо у таблиці 3.10.

За умову беремо, що кількість днів експлуатації номерів проєктованого готелю становить 365 днів.

Таблиця 3.10

**Розрахунок обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення у готелі
на плановий рік**

Категорія і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів		Коефіцієнт завантаження номерного фонду за сезонами		Обсяг реалізації послуг, людино-дів		
			міжсе- зоння	сезон	міжсе- зоння	сезон	міжсе зоння	сезон	Разом
Апартамент	1	1	120	245	0,6	0,8	72	196	268
Люкс	2	4	120	245	0,6	0,8	288	784	1072
Номер І категорії (для інвалідів)	1	1	120	245	0,6	0,8	72	196	268
Номер І категорії (одномісний)	14	14	120	245	0,6	0,8	1008	2744	3752
Номер І категорії (двомісний)	20	40	120	245	0,6	0,8	2880	7840	10720
Усього	38	60	120	245	0,6	0,8	4320	11760	16080

Планова пропускна спроможність закладів ресторанного господарства

(ЗРГ) значною мірою обумовлюється плановою пропускнуною спроможністю номерного фонду готелю, 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:

- організацію сніданків для гостей готелю за типом шведського столу;
- організацію обслуговування за вільним вибором;

Розрахунок кількості замовлених послуг ЗРГ при готелю «Pearl Podol» на 2019 рік проводимо у таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Кількість замовлених послуг ЗРГ готелю «Pearl Podol» на 2019 рік

Показник	Міжсезоння	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	4320	11760	16080
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %			
2.1. Сніданки	100	100	
2.2. Вільний вибір страв	20	40	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ ($3=1*2$)			
3.1. Сніданки	4320	11760	16080
3.2. Вільний вибір страв	864	4704	5568

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

Дохід підприємства готельного господарства – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку підприємство отримує

в результаті різних господарських операцій.

Основну частину доходів проектового підприємства готельного господарства забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності.

Доходи від операційної діяльності (До.д) готелю поділяють на три основних групи за джерелами походження:

- дохід (виручка) від продажу номерів (дн.ф);
- дохід (виручка) закладу ресторанного господарства (дз.р.г);
- дохід (виручка) від реалізації послуг інших господарських підрозділів (Дін.п.).

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

$$Д(В)о.д = Д н.ф + Д з.р.г + Д і.г.п \quad (3.4)$$

Обсяг доходів від операційної діяльності готелю може бути збільшений за рахунок операцій від надання площі в оренду, курсових різниць та інших, що входять до складу інших доходів від операційної діяльності згідно з П(С)БО 15.

Основним джерелом отримання доходів готелю є *доходи (виручка) від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання)*, які розраховують за формулою:

$$(3.5)$$

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

N_i – кількість номерів i -го типу і категорії 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;

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

Ціни на послуги з тимчасового розміщення (проживання) визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії по сезонах року (табл. 3.12).

Таблиця 3.12

Орієнтовні ціни номерного фонду на плановий рік

Категорія і місткість номерів	Ціна за номер за добу, грн	
	Міжсезоння	Сезон
Апартамент	2500	2900
Люкс	1900	2300
Номер I категорії (для інвалідів)	600	800
Номер I категорії (одномісний)	800	1100
Номер I категорії (двомісний)	1300	1500

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей (продажу номерів) у готелі «Pearl Podol» розраховано у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Планування доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) готелю «Pearl Podol» на 2019 рік

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг, людино-днів			Ціна за номер за добу, грн		Дохід від реалізації послуг, тис. грн.		
	міжсезоння	сезон	разом	міжсезоння	сезон	міжсезоння	сезон	разом
Апартамент	72	196	268	2500	2900	180	568,4	748,4
Люкс	288	784	1072	1900	2300	547,2	1803,2	2350,4
Номер I категорії(для інвалідів)	72	196	268	600	800	180	568,4	748,4
Номер I категорії(одномісний)	1008	2744	3752	800	1100	806,4	3018,4	3824,8
Номер I категорії (двомісний)	2880	7840	10720	1300	1500	3744	11760	15504,0
Всього	4320	11760	16080			5457,6	17718,4	23176,0

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на рік здійснюють, виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей закладу готельного господарства залежно від рівня завантаженості номерного фонду. Розрахунки узагальнюємо у вигляді

табл. 3.14.

Таблиця 3.14

**Планування доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ
готелю «Pearl Podol» на 2019 рік**

Показник	Міжсезоння	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:			
1.1. Сніданки	32400	80440	113400
1.2. Вільний вибір страв	6480	28404	34884
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:			
2.1 Сніданки	70	70	
2.2. Вільний вибір страв	150	150	
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:			
3.1. Сніданки (входить у вартість проживання)	1620,0	4439,0	6069,6
3.2. Вільний вибір страв	453,6	2158,9	2612,5
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, грн	2073,6	6608,5	8682,1

В готелі «Pearl Podol», що проектується, також надаватимуться додаткові послуги. Деякі з додаткових послуг будуть безкоштовним, вільними для користування всіма гостями готелю, що проживають. Решта додаткових послуг матимуть свою вартість. Обсяг додаткових послуг складає 20% від загального обсягу наданих послуг. Таким чином, для розрахунку операційних доходів потрібно розрахувати обсяги реалізації платних додаткових послуг. Розрахунки наведені в таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

**Планування доходів від реалізації додаткових послуг
готелю «Pearl Podol» на 2019 рік**

Назва послуги	Кількість послуг за рік	Планова ціна для реалізації	Дохід від реалізації, тис. грн.
Користування тренажерним залом	7500	100	750
Послуги переговорних кімнат	800	500	400
Користування конференц-залами	100	3000	3000
Торггівельні кіоски	10000	50	500
Разом	18400		4650,0

Завершальним етапом обґрунтування операційних доходів готелю є узагальнення отриманих результатів розрахунку всіх видів операційних доходів по всіх напрямках діяльності (табл. 3.16).

Таблиця 3.16

**Планування обсягу операційних доходів готелю «Pearl Podol»
на 2019 рік**

Види доходів	Разом за рік
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн.	23176,0
Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	8682,1
Разом: основні операційні доходи, тис. грн.	31858,1
Операційні доходи від інших господарських підрозділів, тис. грн.	4650,0
Разом: операційні доходи комплексу, тис. грн.	36508,1

Підсумовуючи результати таблиці 3.16 можна зрозуміти, що у плановому році готель отримає обсяг операційних доходів у розмірі 36508,1 тис. грн.

При обґрунтуванні доцільності проектування готелю розроблено такі планові показники поточних витрат діяльності:

- планові операційні витрати за калькуляційними статтями;

– річну суму поточних витрат готелю.

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями (стандартами) бухгалтерського обліку.

Стаття 1. Обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції власного виробництва і закупних товарів закладу ресторанного господарства. Витрати по цій статті складають 1756,0 тис.грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці розраховані в табл.3.9. і складають 5896,8 тис.грн.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування – єдиний внесок на загальнообов'язкове державне соціальне страхування (22,0 % від фонду оплати праці). Відрахування складають 1297,3 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів складають 11410,5 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів – експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, прання білизни, інші комунальні послуги. Витрати на поточний ремонт необоротних активів. Планування поточних витрат на експлуатацію готелю «Pearl Podol» здійснюємо у табл. 3.17.

Таблиця 3.17

**Планування поточних витрат на експлуатацію
готелю «Pearl Podol» на 2019 рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1.Витрати електроенергії, кВт/год	62926	1,98	124,6
2.Витрати на опалення, Гкал	493,6	1841,6	908,2
3. Витрати води, м ³			
- Холодна	4337,7	15,79	68,5
- Гаряча	1720,2	97,54	167,7
Разом			1269,0
Відрахування до ремонтного фонду (0,8% доходів)			29,2

Разом по статті 5 – 1298,2 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних швидкозношуваних предметів. Таким чином, до малоцінних швидкозношуваних предметів належать офісна техніка, постільна білизна, столовий та кухонний посуд, столові набори, столова білизна, спецодяг, формений одяг, канцелярське приладдя, господарський та виробничо-торговельний інвентар та ін.

Розрахунок вартості спеціального одягу персоналу в готелі «Pearl Podol» на рік показано у табл. 3.18.

Таблиця 3.18

Вартість спеціального одягу персоналу готелю «Pearl Podol» на 2019 рік

Група персоналу	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно- управлінський персонал	12	1	1800	21,6
Оперативно- виробничий персонал	51	2	900	91,8
Разом				113,4

Розрахунок вартості малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат, визначають у табл. 3.19, де наведено найпоширеніший перелік інвентарю закладів ресторанного господарства, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів.

Таблиця 3.19

Вартість інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів у готелі на 2018 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення в розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Заклад ресторанного господарства					
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд	90	4	360	50	18,0
2. Столові набори	90	3	270	40	10,8
3. Скляний посуд	90	3	270	50	13,5
4. Столова білизна	90	2	180	200	36,0
готель					
5. Постільна білизна	60	2	120	600	72,0
6. Рушники	60	4	240	80	19,2
Разом					169,5

Разом по статті 6 – 282,9 тис. грн.

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:

- збір за першу реєстрацію транспортного засобу (8200 куб. см – 19,09 грн за 100 см куб.) – 1500 грн.
- витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 8600 грн.
- транспортний податок (для легкових автомобілів, об'єм циліндрів двигуна якого понад 3000 см³ та які використовуються до 5 років у розрахунку на рік 50000 грн.

- збір за провадження торговельної діяльності та діяльності з надання платних послуг (на території міста Києва та обласних центрів - від 0,08 до 0,4 розміру мінімальної заробітної плати) – 7200 грн.
- збір за місця для паркування транспортних засобів – 560 грн.

Разом по статті 8 – 67,8 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на транспортування не плануються, оскільки для доставки продуктів та необхідного інвентарю будуть залучені компанії-постачальники з власним автотранспортом.

Стаття 10. Витрати на охорону проектного підприємства прийнято як 0,06 % доходу (виручки) готелю і становлять 21,9 тис. грн.

Стаття 11. Витрати предметів гігієни на кожного гостя умовно приймають за 300грн, тобто $60 \times 300 = 18,0$ тис. грн.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати не плануються.

Стаття 13. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного збитку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 5 % від постійних витрат готелю: 89,4 тис.грн.

Стаття 14. Фінансові витрати розраховувати не будемо, оскільки проєктований готель не передбачає брати кредитні засоби в банківських установах.

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності проектного готелю «Pearl Podol» та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати. Отримані дані по статтям зводимо у таблицю 3.20.

До одних із ефективних засобів планування діяльності підприємства належить планування маржинального доходу. За допомогою такого аналізу визначаються найоптимальніші пропорції між змінними та постійними

витратами, ціною та обсягами реалізації, мінімізують господарські ризики.

Таблиця 3.20

Планування поточних витрат готелю «Pearl Podol» на 2019 рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями, тис. грн.
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	1756,0
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ЗВ)	5896,8
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	1297,3
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	11420,5
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів (ЗВ)	1298,2
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	282,9
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	67,8
Стаття 9. Витрати на транспортування. (ЗВ)	-
Стаття 10. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	21,9
Стаття 11. Витрати на предмети гігієни (ЗВ)	18,0
Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати (ЗВ)	-
Стаття 13. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	89,4
Стаття 14. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	22148,8
- умовно-постійні	9602,0
- умовно-змінні	12546,8

Розрахунки планового маржинального доходу проектного готелю «Pearl Podol» узагальнено в таблиці 3.21.

Для проектного готелю 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 та Типових інструкцій про склад

собівартості продукції.

Таблиця 3.21

Маржинальний дохід готелю «Pearl Podol» на 2019 рік

Показник	Результат, тис.грн.
1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	36508,1
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	23176,0
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	8682,1
1.3. Інші операційні доходи (екскурсійні, торговельні, від експлуатації спортивних споруд тощо)	4650,0
2. Податок на додану вартість	7301,6
3. Чистий дохід	29206,5
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	12546,8
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	1756,0
4.2. Інші змінні витрати	10790,8
5. Маржинальний прибуток	16659,7
6. Постійні витрати	9602,0
7. Прибуток	7057,7

Проектуючи підприємство готельного господарства із закладами ресторанного господарства, необхідно визначити валовий прибуток, прибуток до оподаткування та чистий прибуток у цілому на плановий рік.

Планування прибутку підприємства на перший рік створення здійснюється у такій послідовності:

- 1) визначення необхідного (цільового) прибутку.
- 2) обґрунтування можливого прибутку.
- 3) діагностика отриманих результатів. перевірка відповідності необхідного та можливого прибутку.
- 4) при невідповідності необхідного та можливого прибутку – пошук альтернативних рішень, резервів збільшення можливого прибутку.
- 5) остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів за економічними показниками діяльності.

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим пара-

метрам діяльності готелю «Pearl Podol», розрахунок проводимо у таблиці 3.22.

Таблиця 3.22

Цільовий прибуток готелю «Pearl Podol» на 2019 рік

Показник	Алгоритм розрахунку	2019 рік
Операційні доходи від реалізації продукції та послуг готельного комплексу із ЗРГ, тис.грн.		36508,1
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності	приймаємо на рівні 10%	
Цільовий, необхідний прибуток, тис.грн.	Операційна доходи * Середньогалузевий рівень рентабельності / 100	3650,8

Можливий прибуток – прибуток, який розраховується, виходячи з виробничої програми, планових доходів, витрат підприємства. Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності наданий у табл. 3.23.

Таблиця 3.23

Основні результати діяльності готелю «Pearl Podol» на 2019 рік

№ з/п	Стаття	Разом за рік, грн
1	Доходи від операційної діяльності	36508,1
2	Умовно змінні витрати	12546,8
3	Умовно постійні витрати	9602,0
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	7057,7
5	Податок на прибуток, 18%	1270,3
6	Чистий прибуток – можливий	5786,9
7	Рентабельність реалізації, %.	19,3
8	Чистий прибуток – цільовий (10%)	3650,8
9	Чистий прибуток – плановий	5786,9

Таким чином, плановий чистий прибуток проектного готелю становитиме 5786,9 тис. грн.

Прогноз результатів господарської діяльності на перший рік створення проектного готелю «Pearl Podol»

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення підприємства передбачає оцінку можливого прибутку та його зіставлення з необхідним обсягом.

Якщо можливий прибуток більший за цільовий, це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки. У такому разі можливий прибуток приймається як остаточний плановий показник.

Для визначення ефективності діяльності розраховано відносні показники рентабельності реалізації послуг і продукції ресторанного господарства в цілому на рік, оцінено достатність обсягів отриманих доходів і прибутків.

Оцінка достатності обсягів отримуваних доходів і прибутків здійснюється у цілому та по структурних підрозділах підприємства.

Визначаємо такі показники рентабельності діяльності проєктованого готелю «Pearl Podol», дані зведено у таблицю 3.24:

- рентабельність операційної діяльності,
- рентабельність поточних витрат.

Таблиця 3.24

Основні показники рентабельності готелю «Pearl Podol» на 2019 рік

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Розрахунок
Рентабельність операційної діяльності ($P_{рп}$, %)	$P_{рп} = \frac{\Pi}{Д} \cdot 100$ Π — чистий прибуток, грн; $Д$ — дохід від реалізації готельних послуг, грн.	19,3 %
Рентабельність поточних витрат ($P_{пв}$, %)	$P_{пв} = \frac{\Pi}{ПВ} \cdot 100$ $ПВ$ — обсяг поточних витрат, грн.	31,8%

Таким чином, в таблиці 3.24 видно, що розрахунки рентабельності проєктованого готелю мають високі значення.

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Планування основних показників діяльності підприємства на перші десять років необхідно для розрахунків ефективності інвестиційного проекту та оцінки терміну окупності інвестицій.

Планування на цей період здійснюється за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які потрібні для подальших обґрунтувань, а саме:

1. Обсягів доходу від реалізації на основі запланованих темпів його збільшення;
2. Прибутку;
3. Амортизаційних відрахувань.

Розрахунок доходу від реалізації виконується на основі запланованих темпів його зростання за формулою:

(3.6)

де $D_{пл.}$ – дохід від реалізації у плановому році, грн.

$D_{баз.}$ – дохід від реалізації у базисному році, грн.

I – темп зростання доходу від реалізації у плановому періоді, %.

Планові показники діяльності підприємства на перші дванадцять років узагальнюються у табл. 3.25.

Таблиця 3.25

Планування основних результатів діяльності готелю

Рік	Доход від операційної діяльності		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн
	Тис. грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис. грн.	Рівень рентабельності, %	
1	2	3	4	5	6
1-й рік	36508,1	10	5786,9	20	11420,5
2-й рік	40158,9	10	4015,9	10	10 805,4
3-й рік	44174,8	10	4417,5	10	9 565,2
4-й рік	48592,3	10	4852,3	10	9 386,9
5-й рік	53451,5	10	5345,2	10	8 267,6
6-й рік	58796,7	10	5879,7	10	7 204,2
7-й рік	64676,3	10	6467,6	10	6 194,0
8-й рік	71144,0	10	7114,4	10	6 234,3

9-й рік	78258,4	10	7852,8	10	5 322,6
10-й рік	86084,2	10	8608,4	10	4 456,4
Разом за 10 років	581845,2		76223,0		79367,3

Для проектного готелю темп зростання доходу від реалізації на всі планові роки складає 10 %.

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів:

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

Чистий приведений дохід дозволяє отримати найбільш узагальнену характеристику результату інвестування, його кількісний ефект в абсолютній сумі.

Чистий приведений дохід — це різниця між приведеним до теперішньої вартості суми чистого грошового потоку за період експлуатації інвестиційного проекту та сумою інвестованих витрат на його реалізацію. Цей показник розраховується за формулою 3.7:

$$(3.7)$$

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

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

ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом.

i - дисконтна ставка, що використовується та характеризує внутрішню безризикову норму рентабельності інвестицій, визначена як десятковий дріб.

t - тривалість розрахункового періоду.

n - кількість років загального розрахункового періоду *t*.

Розрахунок чистого приведенного доходу готелю «Pearl Podol» наведено в таблиці 3.26. Припущено, що рівень інфляції становить 9 % річних, тому дисконтна ставка становить у середньому 1,09 %.

До чистого прибутку по роках було додано амортизаційні відрахування у сумі – 79367,3 тис. грн.

Таблиця 3.26

**Оцінювання чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом
готелю «Pearl Podol»**

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, грн., ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП, грн.	Кумулятивний грошовий потік за проектом, грн.	Дисконтовани й грошовий потік за проектом, грн.	Чистий приведений дохід, грн., ЧПД
1	240783,0	31429,3	31429,3		
2		23435,8	54865,1		
3		22726,0	77591,1		
4		22112,6	99703,7		
5		21620,0	121323,7		
6		21224,8	142548,5		
7		20938,2	163486,7		
8		20755,9	184242,6		
9		20685,9	204928,5		
10		20728,8	225657,3		
Разом	240783,0	225657,3		390435,7	39125,4

Таким чином, чистий приведений дохід спрогнозовано на 10 років діяльності підприємства.

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

$$(3.8)$$

де ІД — індекс дохідності за інвестиційним проектом.

Показник «індекс дохідності» також може бути використаним як

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

$$ID = \frac{3853364315,7}{34545467327,6} = 1,08$$

Отже, робимо висновок, що інвестиційний проект може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестицій при оцінюванні ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає повною мірою оцінити зворотний грошовий потік, що склався не лише з прибутку, а й з амортизаційних відрахувань з основних засобів, що нарощуються у процесі реалізації проекту. Розраховується за формулою:

(3.9)

де IP - індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

$ЧП$ - середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

Для розрахунку індексу рентабельності середньорічний прибуток беремо без амортизації за період експлуатації проекту (табл. 3.24 – 96223,0 тис. грн.):

$$ЧП = \frac{96223}{10} = 9622,3 \text{ тис.грн.}$$

$$IP = \frac{9622,3}{240783} * 100 = 3,7\%$$

Рентабельність інвестиційного проекту дорівнює 3,7 %.

Період окупності являє собою один із найбільш розповсюджених

показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності розраховується за формулою:

$$(3.10)$$

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

ІВ - інвестиційні витрати, грн.

ЧГП - середньорічна сума чистого прибутку.

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою:

$$(3.11)$$

У нашому прикладі період окупності інвестиційного проекту розраховується таким чином:

$$ПО = 390435,7 / 39125,4 = 9,9 \text{ років.}$$

Висновок до розділу 3

1. Зважаючи на те, що окупність проекту готелю «Pearl Podol» склала 9,9 років, вважаємо, що розроблений проект є економічно доцільним.
2. Ціна на послуги готелю «Pearl Podol» відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

Туризм перетворився на найдинамічніше зростаючий сектор світового господарства, у XXI ст. йому відводиться роль „локомотива” постіндустріального розвитку розвинених суспільств. Туристична індустрія охоплює близько 10 % виробленого у світі продукту та приблизно 30% світової торгівлі послугами. Щорічні прибутки від світового туризму сягають 400-600 млрд дол., або близько 12 % світового валового продажу. У понад 60 країнах світу туризм нині є основним джерелом надходжень до національних бюджетів, ще у 70 – однією з трьох основних доходних статей. Згідно з прогнозом UNWTO, прибуток від туризму у 2020 році має досягти рівня 550 млрд дол.

Наведені показники глобального росту індустрії туризму мимоволі спонукають замислитися над тим, яке місце у XXI столітті посідає Україна та її столиця місто Київ, зокрема, на світовому ринку туристичних послуг.

Проектований 3* готель «Pearl Podol» проектуватиметься на 60 місць по вул. Набережно-Лугова ба, який орієнтуватиметься на людей, як із середнім так і високим рівнем достатку. До структури проектового 3* готелю «Pearl Podol» входитиме 38 номерів: 1 – апартамент, 2 – люкс, 14 – 1-місний номер, 20 – 2-місних номерів, 1 – 1-місний номер для інвалідів.

Відповідно до державних будівельних норм, при проектованому 3* готелі «Pearl Podol» повинен працювати заклад ресторанного господарства на 45 місць, який обслуговуватиме гостей готелю. Для збільшення товарообігу ресторану, а також його рентабельності передбачається збільшити місткість торговельної зали до 90 місць та зробити окремий вхід з вулиці, що дасть можливість користуватися його послугами не тільки мешканцям готелю «Pearl Podol».

Окрім послуг проживання та проектового ресторану гостям 3* готелю передбачається надавати наступні види послуг:

- розміщення та проживання в номерах готелю «Pearl Podol»;

- відвідування ресторану прибалтійської кухні «The Baltic»;
- парковка на території готелю;
- охорона готелю та при готельної території;
- організація переговорів та конференцій;
- банкомат;
- трансфер до залізничного вокзалу або аеропорту;
- медичні послуги;
- побутові послуги;
- сніданок;
- організація туристичних маршрутів по Києву.

Було обрано організаційно-правову форму – товариство з обмеженою відповідальністю, а організаційна структура готелю – лінійно-функціональна.

В готелі, що проектується, період окупності складає 9,9 років. Це означає, що за 10 років готель отримає таку суму дисконтованого чистого грошового потоку, який дасть змогу окупити всі капітальні витрати.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН 360-92. Містобудування. Планування та забудованісських та сільських поселень.
2. ДБН А 22-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
3. ДБН В.2.2-20-2008 Будинки і споруди. Готелі.
4. ДБН В2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
5. ДСТУ 4268:2003 «Засоби розміщення. Загальні вимоги».
6. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
7. ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування;
8. ДБН В.2.2-16-2005. Культурно-видовищні та дозвілліві заклади.
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
10. ДСТУ 4268: 2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування.
11. СанПіН 42-123-577-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво.
12. СніПШ-Л.8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования.
13. СНиП 2.04.05-91 Отопление, вентиляция и кондиционирование.
14. Агафонова Л.Г., Агафонова О.С. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державнерегулювання: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Київський ун-т туризму, економіки і права. - К.: Знання України, 2007. - 352 с.
15. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос.[для студ. вищ. навч. закл.]/В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Цент учбової літератури, 2009. – 342 с.

16. Байлик С. И. Проектирование и эксплуатация гостиниц/ С. И. Байлик. К.: Альтерпресс, 2002. – 374 с.
17. Банько В.Г. Будівлі, споруди,обладнання туристських комплексів та їх експлуатація. Навчальний посібник .-К. : Центр інформаційних технологій, 2006. - 292 с.
18. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного сподарства: Підручник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.
19. Бойко М.Суб'єктні технології у готельному бізнесі/ М. Бойко //Вісник Київського національного торговельно-економічного університету. - 2016. - № 4. - С. 104–113.
20. Барановський В.А. Ресторанный бизнес: Навчальний посібник. - РнД.: Фенікс, 2005. - 220 с.
21. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов. - Ростов: Феникс, 2004. - 352 с.
22. Готельний бізнес: Підручник для студентів вузів, які навчаються за спеціальностями сервісу / С. Медлік, Х. Інграм; (пер. з англ. А. В. Павлов). - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2005. - 239 с.
23. Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Опорний конспект лекцій. – К., 2002.
24. Єфімова О. Економіка готелів і ресторанів / О. Єфімова, Н. Єфімова. - М.: Новезнання, 2004. - 279 с.
25. Інженерне обладнання будівель: Підручник / за ред. В.С. Кравченка. - К.: Видавничий дім професіонал, 2008. - 480 с.
26. Кириченко Л.С., Мережко Н.В. Основи стандартизації, метрології, управління якістю: Навч. посіб. – К.: КНТЕУ, 2001.
27. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.

28. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания / Учебник для начального профессионального образования. - М.: Академия, 2010. - 208 с.
29. Мазаракі А.А. Проектування готелів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. - 340 с. ISBN 978-966-629-244-9.
30. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. - 2 ге вид., відред. і допов. / А.А. Мазаракі. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. - 307 с.
31. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К.: Цетнр учбової літератури, 2010. – 472 с.
32. Мунін Г.Б., Зимійов А.О., Самарцев Є.В., Гаца О.О., Максимець К.П., Роглев Х.И. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посіб. / За редакцією члена-кор. НАН України, д.е.н., професора СІ. Дорогунцова. - К.: Ліра - К, 2008. - 520 с.
33. Основи будівельної справи. Опорний конспект лекцій для студентів факультету громадського харчування, готельного господарства та туризму.: КНТЕУ, 2000.
34. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічноактивних добавок [Монографія]. – Київ: КНТЕУ, 2003
35. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія / Г. Т. П'ятницька. – К. : КНТЕУ, 2007. – 465с.
36. П'ятницька Н.О – Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарств - 2005 – видавництво Київ, КНТЕУ.

37. Пуцштейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 344 с.
38. Ресторанне господарство і туристична індустрія у ринкових умовах: Зб. Наукових праць. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002.
39. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту/Навчальний посібник. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.
40. Роглев Х.Й., Маркелов В.М. Організація обслуговування в готельних комплексах. - К.: КУТЕП, 2007. - 174 с.
41. Технологічне проектування підприємств. Опорний конспект лекцій.: КНТЕУ, 2002.
42. Ткаченко Т.І., Гаврилюк С.П. Економіка готельного господарства і туризму: Навч. посіб. -К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. - 179 с.
43. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посіб. / За редакцією члена-кор. НАН України, д.е.н. проф. Доругунцова С.І. - К.: Ліра-К, 2007. - 520 с.
44. Устаткування у готельному та ресторанному господарстві : опор. Конспект лекцій курсу для студ. Спец.7. 050201 « Менеджмент організацій»/ уклад. І.І. Тарасенко – К. КНТЕУ, 2006 -77с.
45. Шаповал С.Л. Основи будівництва: навчальний посібник / С.Л.Шаповал. – К. : КНТЕУ, 2009. – 186 с.
46. Фактори впливу на конкурентоспроможність підприємств готельного бізнесу/ А. В. Колодійчук // Формування ринкових відносин в Україні. - 2016. - № 5. - С. 63-65.
47. Аналіз чинників конкурентоздатності у процесі стратегічного розвитку підприємств готельного бізнесу/ О. В. Полтавська //Інвестиції: практика та досвід. - 2016. - № 21. - С. 53-57.581

48. Косенко, Ю. Атмосфера как составляющая сервиса/Ю.Косенко// Отельер& Ресторатор.– Київ, 2016.– № 6.– С. 34-35.
49. Електронна бібліотека студента.[Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://bibliofond.ru>
50. Все гостиницы Украины. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.all-hotels.com.ua>
51. Житомир - Інформаційно-пізнавальний сайт. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://imsu-zhytomyr.com/>
52. Портал готельного бізнесу. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.hotelline.ru
53. Туристичний портал України. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.stejka.com/ukr/jitomirskaja/jitomir/hotel/>
54. Автоматизация управления гостиницей [Электронный ресурс]. - Режим доступа : <http://www.sdmhotel.ru/bronirovanie.htm>

ДОДАТКИ