

**Київський національний торговельно-економічний університет**  
**Кафедра готельно-ресторанного бізнесу**

**ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ**  
**на тему:**

**ПРОЕКТ КОНГРЕС-ГОТЕЛЮ 4\* НА 156 МІСЦЬ У**  
**М. ОДЕСА**

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

*підпис студента*

Шидловська Софія  
Анатоліївна

Науковий керівник  
к.е.н., доц

*підпис керівника*

Бовш Людмила  
Андріївна

Науковий консультант  
к. архітектури доцент

*підпис консультанта*

Мазур Лілія  
Миколаївна

Науковий консультант  
к.т.н., доц.

*підпис консультанта*

Ткаченко Любов  
Володимирівна

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

*підпис гаранта*

Босовська Мирослава  
Великсівна

**Київ 2018**

**Київський національний торговельно-економічний  
університет**

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

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

**Затверджую**

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

**Завдання**

на випускний кваліфікаційний проект студентіві

---

*(прізвище, ім'я, по батькові)*

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Затверджена наказом ректора від “26” грудня 2017 р. № 4388
2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 1 листопада 2018 р.
3. Цільова установка та вихідні дані до випускного кваліфікаційного проекту:  
*Мета випускного кваліфікаційного проекту* – проектування об'єкта готельного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.  
*Об'єкт дослідження* – процес проектування об'єкта готельного бізнесу  
*Предмет дослідження* – теоретичні, методичні та прикладні засади проектування об'єкта готельного бізнесу
4. Перелік графічного матеріалу, рис.: блок-схема приміщень 1 поверху та план приймально-вестибюльної групи, план житлового поверху.

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		28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн		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 проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускного кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів проекту	
		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>12.11.2018р. 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

*(прізвище, ініціали, підпис)*

10. Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

*(прізвище, ініціали, підпис)*

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

*(прізвище, ініціали, підпис)*

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту \_\_\_\_\_

*(підпис, дата)*

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента \_\_\_\_\_

*(прізвище, ініціали)*

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

*(підпис, прізвище, ініціали)*

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

*(підпис, прізвище, ініціали)*

“ \_\_\_\_\_ ”

2018 р

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	7
<b>РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС</b> .....	10
1.1. Концепція .....	10
1.2. Групи Приміщень. Фронт Офіс (Front Office) .....	17
1.2.2. Житлова.....	18
1.2.3. Побутова, торговельна, дозвіллево-анімаційна, спортивно-оздоровча.....	20
1.3. Групи Приміщень. Бек Офіс (Back Office).....	23
1.3.1. Адміністративна.....	23
1.3.2. Господарська та виробничо-побутова .....	24
1.4. Сервіс (Service).....	25
1.4.1. Бронювання. Дистрибуція.....	25
1.4.2. Реєстрація. Розміщення. Виселення.....	27
1.4.3. Гест-Релейшн. Рум-Сервіс .....	29
1.4.4. Хаускіпінг. Клінінг .....	30
1.4.5. Велес. Спа. Фітнес .....	33
1.4.6. Конференц-Сервіс.....	34
1.5. Ресторани. Бари.....	35
<b>РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН</b> .....	47
2.1 Об'ємно-планувальні рішення готелю .....	47
2.2 Архітектурні Рішення. Характеристика (організація) території.....	48
2.3 Характеристика будівлі .....	49
2.4 інженерні системи.....	50
2.5 Дизайн .....	57
2.6 Кошторис.....	58
2.7 Охорона навколишнього середовища .....	60
2.8 Порядок здачі в експлуатацію об'єкта .....	61
2.9 Охороно праці.....	63
2.10 Санітарно- гігієнічні заходи.....	65
2.11 Електробезпека. Пожежна Безпека. Цивільний Захист.....	70
<b>РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ</b> .....	73
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	73
3.2. Капітал.....	76
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду .....	76
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки .....	79
3.5. Ефективність інвестиційного проекту .....	93
<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ</b> .....	97
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	99
<b>ДОДАТКИ</b> .....	104
<b>ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ</b> .....	148



## ВСТУП

Готелі у структурі індустрії туризму виконують ключові функції, оскільки формують і пропонують споживачам комплексний готельний продукт, у створенні і просуванні якого беруть участь усі сектори й елементи індустрії туризму і гостинності.

Одеська область одним із найкращих туристичних центрів України, чому сприяє високий природно-ресурсний потенціал регіону. Як центр ринкової інфраструктури і ділових послуг Одеса формує ядро ділового туризму. Таким чином, в області є величезні перспективи для розвитку ділових готелів [1].

Дослідженню стану готельного господарства Одеської області присвячені наукові роботи таких вітчизняних учених, як С. С. Галасюк, В.Г. Герасименко, С.Г. Нездоймінова, О.В. Шикіної [2-7] та ін.

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

Для досягнення цієї мети у проекті вирішуються наступні завдання:

- провести маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства в м. Одеса і обґрунтувати місце розміщення готелю, здійснити ідентифікацію цільових груп споживачів;
- розробити загальну концепцію конгрес-готелю 4\*, концепцію дизайну, сервісу підприємства, визначити конкурентні переваги;
- розробити перелік основних і додаткових послуг готелю: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування;
- розробити експлікацію приміщень готелю;
- обґрунтувати вибір просторового рішення приміщень різного функціонального призначення при конгрес-готелі; організацію роботи структурних підрозділів, спроектувати процес обслуговування в готелі на основі структурно-технологічних схем;

- структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства при конгрес-готелі;
- розрахувати загальну площу об'єкта, вибрати форму будівлі та поверховість;
- визначити заходи забезпечення санітарно-гігієнічних норм у проєктованому об'єкті курортному готелі;
- визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта і розробити пропозиції щодо дизайну курортного готелю;
- розрахувати кошторис будівництва, експлуатаційні показники проєкту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води);
- визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта; оцінити результативність діяльності; розробити штатний розпис;
- розробити прогноз результатів фінансової діяльності закладу виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку.

Об'єкт дослідження – процес проєктування об'єкта готельного бізнесу.

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

**Методи дослідження.** В випускному кваліфікаційному проєкті використані різні способи і прийоми наукових досліджень: статистичні спостереження, аналіз – для проведення маркетингових досліджень регіонального ринку послуг, анкетування – з метою дослідження потреб споживачів готелю, математичні методи, безпосереднього обстеження підприємств готельного господарства, графічного (для візуалізації основних положень досліджень). Для систематизації отриманої інформації використані методи комп'ютерної обробки здійснені за допомогою пакетів прикладних програм.

**Інформаційна база.** Основними інформаційними джерелами, що були використані в процесі виконання випускного кваліфікаційного проєкту є матеріали наведені в вітчизняній та закордонній літературі, законодавчих та нормативних актах, наукових працях вітчизняних та зарубіжних вчених та мережі Інтернет, статистичні дані, інтернет-сайти готелів. Розрахунки проведені



на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і технік [8].

**Практичне значення** одержані результати виступають в ролі пропозицій щодо проектування підприємства готельного господарства відповідно до вимог індустрії гостинності, активізації розвитку готельного бізнесу, розширення готельних послуг і підвищення їх якості в умовах глобалізації і прискореного розвитку туристичного бізнесу.

**Публікації.** Основні положення випускного кваліфікаційного проекту опубліковано у збірнику наукових статей (Додаток А).

**Структура роботи.** Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить \_\_\_ с, на яких представлено \_\_\_ таблиць та \_\_\_ рисунків.

## РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

### 1.1. Концепція

Випусковий кваліфікаційний проект присвячений обґрунтуванню доцільності проектуванню конгрес-готелю 4\* на 156 місць у м. Одеса.

Одеса - місто на півдні України з населенням більше 1 млн. мешканців - адміністративний центр однойменної області, і з містами-супутниками, Іллічевськом і Южним, формує важливий промисловий і торговельний комплекс [9].

За своїм туристичним потенціалом місто Одеса є однією із найкращих туристичних дестанацій, виходячи із економіко-географічного розташування, розвинутої транспортної мережі, сприятливі природно-кліматичні умови, наявність пам'яток природи, архітектури, історії і культури, створюють сприятливі передумови для формування високорентабельної туристично-рекреаційної галузі [10].

За аналізу на сьогодні у місті Одеса на ринку готельного господарства нараховується 197 об'єктів табл. 1.1 [11].

*Таблиця 1.1*

#### Аналіз готельного господарства м. Одеса

№	Категорія об'єктів готельного господарства	Кількість готелів
1.	*****	14
2.	****	28
3.	***	15
4.	**	1
5.	Без категорії	139

Так, відповідно до проведеного аналізу, ринок налічує 44 конгрес-готеля загальною місткістю 5802, більшість закладів розміщені в центральній частині міста. Для організації ділових заходів бізнес-готелі оснащені мультимедійними проекторами, звукопідсилювальним обладнанням, можливістю проведенні відео-конференцій.

Згідно рейтингу на Booking.com, вищий за 9 балів, мають такі готелі, що надають конгрес послуги: «Лондон», «Фраполлі», «Панорама Делюкс», «Відрада», «Палас-Дель-Мар», «Олександрівський», заклади пропонують



клієнтам повний спектр послуг конференц-сервісу та додаткових видів обслуговування – спортивно-оздоровчі та розважальні послуги.

Згідно аналізу ринку готельного господарства та інфраструктурних характеристик, обрано ділянку для проектування закладу за адресою Французький бульвар 60, Приморський район. м. Одеса, згідно даних Держгеокадастру ділянка має право на розміщення громадських будівель та споруд.

Ділянка знаходиться на відстані 8,6 км, 21 хв. їзди на автомобілі від міжнародного аеропорту м. Одеса, 5,3 км до залізничного вокзалу.

Для конгрес-готелю 4\* на 156 місць у м. Одеса обрано назву «Primavera», розроблено фірмовий логотип конгрес-готелю рис. 1.1.



Рис. 1.1 Логотипи конгрес-готелю «Primavera»

Проаналізувавши ринок готельних послуг у обраному районі, прийнято рішення провести аналіз конкурентного середовища, у радіусі 2 км. Від проектування закладу.

У таблиці 1.2. проаналізовано дислокацію та функціональні характеристики підприємств готельного господарства [12,13].

Таблиця 1.2

### Функціональна характеристика готельних підприємств

Назва закладу розміщення, категорія (зірковість), адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
Готель «Fusion», пр. Санаторний 6	6	12	Автостоянка під охороною
Готель «Олімп - Конгрес», вул. Французький бульвар. 54/1	11	20	Автостоянка під охороною, ресторан, СПА



## Продовження таблиці 1.2

Назва закладу розміщення, категорія (зірковість), адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
Готель «Отрада», 5*, вул. Затишна, 11	28	55	Бар, Бізнес-центр, Конференц-зала, Салон краси, Автостоянка, Пральня, Ресторан, Спортивні розваги, Басейн, Сауна
Хостел «Smart», Французский бульвар, 22	5	28	Автостоянка
Готель «Гранд Отрада», Французський бульвар, 17а	45	60	Конференц-зала, Ресторан, Салон краси, Автостоянка, Басейн, Плаж, Косметичні послуги, Масаж, Дитячий басейн, Критий басейн, Парковка під охороною, Дитячий ігровий майданчик,
Санаторій «Одеса», Французський бульвар, 52	150	300	Конференц-зала, Оздоровлення, Салон краси, Автостоянка, Басейн, Сауна, Дитяча кімната, Ресторан
Готель «Vintage», Французський бульвар, 13а	23	32	Бар, Автостоянка, Пральня, Вулична парковка

Проаналізувавши дані таблиці 1.2, можемо зробити висновок, що в районі проектування підприємства готельного господарства, є 3 підприємства що надають послуги конгрес-сервісу: готель «Отрада», готель «Гранд Отрада» та санаторій «Одеса».

Для успішного просування послуг конгрес-готелю 4\* «Primavera» необхідно визначити потенційних споживачів. Заклад, що проектується буде орієнтуватися на туристів метою подорожей яких є діловий туризм

Діловий туризм (Business travel ) – один із напрямків сучасного туризму, що є найбільш поширеним та швидко розвивається останнім часом. Це один із найперспективніших напрямів сучасного туризму в Україні та світі. Він є найбільш прибутковим і має величезне значення для приймаючої країни з економічної та соціальної точок зору [14,15].

До основних цілей здійснення ділових подорожей відноситься:

- проведення зустрічей і переговорів з партнерами;
- проведення нарад з керівництвом і колегами, представників філій і дочірніх структур;
- інспекція роботи представництв і філій;
- встановлення і налагодження ділових контактів;
- відвідини професійних заходів (виставок, конференцій і т. ін.);
- навчання співробітників;
- повернення в державні структури різних країн із метою здобуття сертифікатів, ліцензій, дозволів і т. ін.[16].

За офіційними даними, в Одеському регіоні поїздки зі службовою та бізнесметою, організовані за посередництвом туристичних фірм, посідають друге місце за обсягом туристопотоку (6,1%-12,4% за 2013-2015 рр.) після дозвілльового туризму, частка якого становить понад 85%. Разом із тим, саме з діловою метою туристи стали подорожувати більш активно, а туристопотік виріс майже в 1,5 рази за три роки [17].

Конгрес-готелю «Primavera» відноситься до типу «готель ділового призначення». Відповідно національним та міжнародним стандартам (ДСТУ 42 68:2004, ДСТУ 42 69:2004; Міжнародної системи оцінки готелів та ресторанів; стандарту HOTELcert International) [8].

Місія конгрес-готелю «Primavera» – гарантувати кожному гостю найкраще обслуговування та сервіс під час проживання та проведення ділових заходів. Реалізація місії готелю базується на створенні системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

В конгрес-готелі 4\* «Primavera» буде розроблено пакет для бізнес-туристів:

- Проживання в номері вибраної категорії 1 ніч.
- Заїзд в обраний час.
- Сніданок .
- Трансфер до місця проведення заходу.
- Безкоштовний трансфер із/в аеропорт
- Автостоянка.

Цілі проєктованого конгрес-готелю «Primavera» наведені на рис. 1.3.

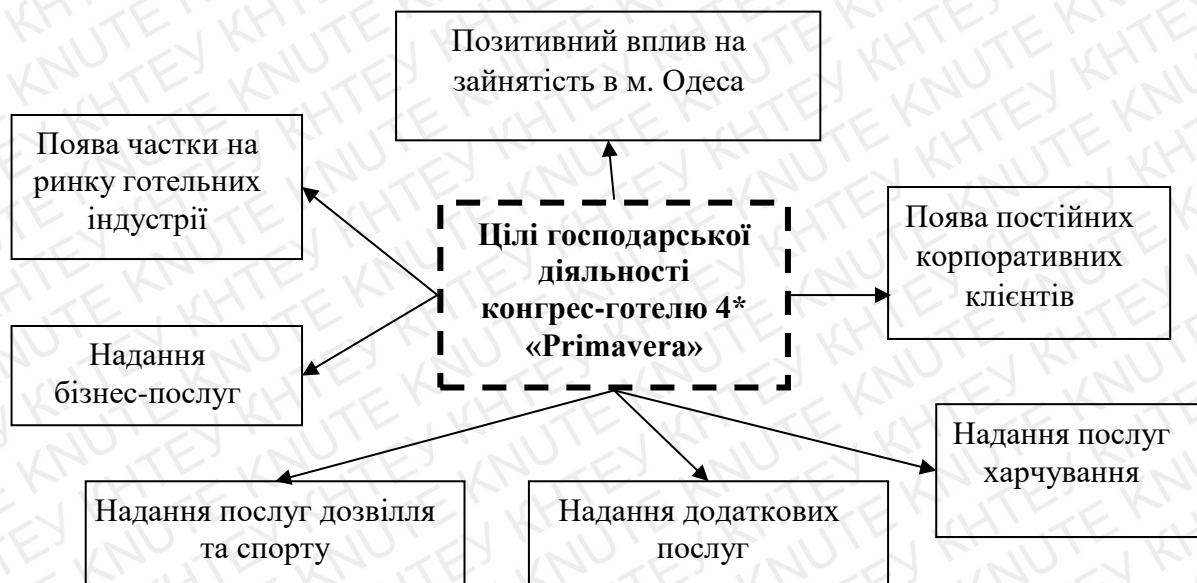


Рис. 1.2. Цілі господарської діяльності конгрес-готелю «Primavera»

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення конгрес-готелю 4\* «Primavera» (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

### Концептуальне рішення конгрес-готелю 4\* «Primavera»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
<b>Характеристика місця розташування</b>	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	м. Одеса
Адміністративний район населеного пункту (території)	Приморський район
Адреса розташування готелю	Французький бульвар 60
Система проживання і харчування	V&V (розміщення та сніданки)
Тип підприємства	Конгрес-готель
Категорія	4*
Кадровий склад	1. Директор готелю 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал
Система управління	Лінійно-функціональна
Стиль управління	Демократичний
Цільовий сегмент споживачів	Туристи віком від 30 до 50 років, ділові люди
Спосіб організації та взаємозв'язку приміщень	Основний корпус та відокремлені будиночки на території готелю
<b>Розміщення</b>	
Вид	Готель



Ознаки концепції		Характеристика ознак				
Рівень комфорту	4*					
Місткість	91 номерів, 156 місць					
Категорії номерів	Номер для інвалідів двомісний	Стандарт		Напів люкс	Люкс	Апартамент
		одномісний	двомісний			
Кількість номерів	2	24	60	2	2	1
Дизайнерський стиль	Скандинавський					
Харчування						
Тип закладів	Ресторан	Лобі-бар		Бар при конгрес-центрі	Їдальня для персоналу	
Організація харчування	Вільний вибір	Вільний вибір		Вільний вибір	Комплексне меню	
Кількість місць	140	10		30	20	
Режим роботи	07.00-10.00 - сніданки; 11.00-23.00 - меню вільного вибору страв (без вихідних)	цілодобово (без вихідних)		09.00 – 20.00 (без вихідних)	09.00 – 22.00 (без вихідних)	
Форма обслуговування	повне обслуговування офіціантами та барменом	часткове обслуговування барменом		повне обслуговування офіціантами та барменом	Самообслуговування	
Дизайнерський стиль	Скандинавський					
Побутове обслуговування та торгівля						
Тип					Режим роботи	
Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання, прасування)					09.00-20.00 (без вихідних)	
Сувенірна лавка						
Салон краси						
Культурно-дозвілєві послуги						
Тип					Режим роботи	
Конгрес-центр					08.00-22.00 (без вихідних)	
Кімнати для переговорів					Цілодобово	
Фізкультурно-оздоровчі послуги						
Тип					Режим роботи	
Тренажерний зал					06.00-22.00 (без вихідних)	
Зала для заняття фітнесом, танцями, йогою						
Плавальний басейн						
Сауна						

Для організації роботи всіх приміщень конгрес-готелю 4\* «Primavera» було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп, оскільки даний спосіб є економічним при будівництві та технічній експлуатації будівлі.

#### *Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту*

Розрахунковий час у конгрес-готелю 4\* «Primavera» – 12.00. Час заїзду до конгрес-готелю 4\* «Primavera» – 14.00 з можливістю уточнення часу поселення при бронюванні номера. Така форма була обрана для зручності подальшого надання готельних послуг.

#### *Послуги проживання*

До складу проектованого конгрес-готелю 4\* «Primavera» буде входити житлова частина, на 91 номер, із загальною місткістю – 156.

#### *Дизайнерське рішення приміщень готелю*

Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – скандинавський.

Стиль обрано за наступними критеріями [18]:

- економічність та практичність (довговічність та практичність матеріалів і обладнання; обладнання, що економить використання природних ресурсів та енергозатрати);
- функціональність та простота;
- екологічність матеріалів та обладнання (натуральні або близькі до натуральних матеріали, що не виділяють токсичних газів і часточок, шкідливих для здоров'я).

Секрет скандинавського стилю простий: затишок і функціональність. В якості головного кольору обраний білий і інші світлі відтінки, а лейтмотивом служать чіткі, графічні лінії. Органічні форми і натуральні матеріали відображають зв'язок з природою.

На рис. 1.3 наведено приклад дизайну конгрес-готелю 4\* «Primavera».





*Рис. 1.3 Приблизний дизайн приміщень конгрес-готелю*

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

Приміщення вестибюльної групи конгрес-готелю 4\* «Primavera» будуть спроектовані на першому поверсі й прилягатимуть безпосередньо до головного входу.

До приміщень вестибюльної групи належать: вестибюль, приміщення для збереження і транспортування багажу, туалетні кімнати, торговельні приміщення, приміщення охорони тощо, площу приміщень розраховано згідно ДБН В.2.2-20:2008, результати розрахунку представлено в табл. 1.3 [19,20].



Таблиця 1.3

**Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи  
конгрес-готелю 4\* «Primavera»**

<b>№ п/п</b>	<b>Назва приміщень</b>	<b>Площа, м<sup>2</sup></b>
1.	Вестибюль	150
2.	Бюро прийому і реєстрації	12
	Бюро бронювання	10
	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	8
3.	Кімната чергового персоналу	8
4.	Службовий санітарно-технічний блок	10
5.	Кімната чергового адміністратора	12
6.	Сейфова	8
7.	Швейцарська і приміщення носильників	10
8.	Камера схову	12
9.	Приміщення охорони	8*2
10.	Відділення зв'язку	12
11.	Медпункт	20
12.	Вбиральня	
13.	- жіноча	14
14.	- чоловіча	14
	<b>Корисна площа</b>	<b>316</b>
	<b>Робоча площа</b>	<b>379</b>
	<b>Загальна площа</b>	<b>398</b>

Отже, загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень проектного конгрес-готелю становить – 398 м<sup>2</sup>.

### 1.2.2. Житлова

При виборі форми плану житлової частини конгрес-готелю враховували містобудівні особливості ділянки будівництва, її розмір і форму, санітарно-гігієнічні і протипожежні вимоги, техніко-економічні міркування та творчий задум.

До приміщень житлової групи готелю належать: номери, коридори, вітальні, загальні горизонтальні комунікації, вітальні, ліфтові або сходово-ліфтові холи, приміщення побутового обслуговування на поверсі, приміщення для чергового обслуговуючого персоналу [20].

На основі нормативних документів (ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі») було визначено категорію, кількість та площу номерів, які будуть розташовані в конгрес-готелі категорії 4\* на 156 місць (табл. 1.4).

**Склад і площа приміщень житлової групи конгрес-готелю  
«Primavera»**

№ п/п	Категорія номеру	Характеристика номера						Кількість номерів даної категорії, шт.	Кількість місць в готелі, шт.	Загальна площа, м <sup>2</sup>
		Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м <sup>2</sup>	Площа сан. вузла, м <sup>2</sup>	Додатковий сан. вузил, м <sup>2</sup>	Загальна площа номеру (min), м <sup>2</sup>			
1	Апартамент	3	2	55	6,5	2,5	64	1	2	64
2	Люкс	2	2	40	4,5	2,5	47	2	4	94
3	Напівлюкс	1	1	20	4,0		24	2	2	48
4	Номер I категорії одномісний	1	1	13	3,5		16,5	24	24	396
5	Номер I категорії двомісний	1	2	17	3,5		20,5	60	120	1230
6	Номер I категорії для маломобільних груп населення	1	2	18	4		22	2	4	44
	<b>Корисна площа</b>							<b>91</b>	<b>156</b>	<b>1876</b>
	<b>Робоча площа</b>									<b>2251</b>
	<b>Загальна площа</b>									<b>2364</b>

Номери для маломобільних груп населення будуть розміщені на першому поверсі конгрес-готелю, житлова група буде спроектована на 4 поверхах.

Наступним етапом є підбір меблів та обладнання для приміщень житлової групи конгрес-готелю «Primavera» перелік наведено у дод. Б [21,22]. Всі номери мають Wi-Fi і робочу зону з письмовим столом і зручним для роботи кріслом. На вимогу гостя, номер може бути укомплектовано ноутбуком для роботи.

Приміщення для побутового обслуговування знаходяться окремо на поверсі та включають: приміщення для обслуговуючого персоналу; приміщення для чистої білизни; приміщення для брудної білизни, резервний склад білизни; приміщення для зберігання прибирального інвентарю, склад видаткових засобів, склад та площу приміщень наведено у табл.1.5 [8,19].

Таблиця 1.5

## Склад та площа службових приміщень на поверсі

№ п/п	Назва приміщень	Площа, м <sup>2</sup>	Примітка
1.	Хол	60	
2.	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12	
3.	Комора для брудної білизни	7	
4.	Комора для прибирального інвентаря	5	
5.	Площадка для розбирання брудної білизни при білизно проводі	5	на кожному житловому поверсі
6.	Кімната побутового обслуговування	7	
7.	Приміщення для зберігання візків покоївок	12	
8.	Приміщення чищення взуття	6	
9.	Санвузол персоналу	4	
	<b>Корисна площа</b>	<b>90</b>	
	<b>Робоча площа</b>	<b>108</b>	
	<b>Загальна площа</b>	<b>114</b>	
	<b>Площа на трьох поверхах всього</b>	<b>114*3=342</b>	

Відповідно до розрахунку таблиці 1.5, загальна площа приміщень поверхового обслуговування конгрес-готелю становитиме 342 м<sup>2</sup>.

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

В конгрес-готелі «Primavera» спроектовано приміщень побутового обслуговування і торгівлі табл. 1.6 [8,23]. Сувенірна лавка працюватиме з 9.00 до 21.00. Пункт прийому пральні та хімчистки працюватиме з 7.00 до 22.0 години. Салон краси працюватиме з 8.00 до 20.00 годин.

Таблиця 1.6

### Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі конгрес-готелю «Primavera»

№ п/п	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1.	Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання, прасування)	12
2.	Сувенірна лавка	8
3.	Салон краси	30
	<b>Корисна площа</b>	<b>50</b>
	<b>Робоча площа</b>	<b>60</b>
	<b>Загальна площа</b>	<b>63</b>

Згідно з розрахунками табл. 1.6 загальна площа приміщень даної групи складає 63 м<sup>2</sup>.



До складу приміщень культурно-дозвільного призначення конгрес-готелю 4\* на 156 місць входять:

Конференц-зали будуть розміщені на другому поверху конгрес-готелю:

- Конгрес-зала «Аркадія» на 25-60 осіб, зі столами і ергономічними кріслами.
- Конгрес-зала «Молдаванка» на 60-120 осіб для семінарів, тренінгів, круглих столів.
- Конгрес-зала «Приморський» на 150-200 осіб в залежності від способу розсадження.
- Конгрес-зала «Морський» на 250-350 осіб для проведення конференцій, гала-вечер та інших заходів.
- Переговорні кімнати для проведення різноманітних нарад, тренінгів на семінарів на невелику кількість гостей, кімнати будуть розміщені на другому поверсі.
- Тераса буде призначено для проведення фуршетів, кава-брейків.

Конгрес-зали та кімнати для переговорів будуть обладнані:

- професійним звуковим та відеообладнання;
- системою синхронного перекладу;
- LCD-екранами;
- ергономічними меблями;
- фліпчартом;
- сучасною системою кондиціонування і вентиляції;
- бездротовим доступом до Інтернету.

Площу та склад приміщень культурно-дозвільного призначення проєктованому конгрес-готелю «Primavera», оформлено у вигляді табл. 1.7 [8,24].

Таблиця 1.7

**Склад і площа приміщень культурно-дозвільного призначення**

№ п/п	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1.	Хол	50
2.	Конференц-зали:	

№ п/п	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
3.	«Аркадія»	110
4.	«Молдаванка»	230
5.	«Приморський»	280
6.	«Морський»	450
7.	Переговорна кімната №1	20
8.	Переговорна кімната №2	30
9.	Переговорна кімната №3	40
10.	Тераса	80
11.	Гардероб	12,5
12.	Вбиральня:	
13.	- жіноча	8
14.	- чоловіча	8
	<b>Корисна площа</b>	<b>1318,50</b>
	<b>Робоча площа</b>	<b>1582</b>
	<b>Загальна площа</b>	<b>1661</b>

Отже, площа приміщень культурно-дозвільного призначення при конгрес-готелі «Primavera» становить 1661 м<sup>2</sup>.

В конгрес-готелі буде спроектовано приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, тренажерна зала готелю, буде розташована на першому поверсі, в приміщенні буде встановлене професійне високотехнологічне кардіо-обладнання та силові тренажери марки Technogym: бігові доріжки, велотренажери та еліптичні тренажери, а також килимки для вправ з розтягування та пресу. Сауна охоплює блок приміщень, що складається з переодягальні, душової, парної, санвузла, кімнати відпочинку, басейна.

Зала для заняття фітнесом, танцями, йогою буде обладнана килимками, м'ячами для проведення фінес занять.

Площу приміщень розраховано згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», ДБН В.2.2-9 Громадські Будинки та Споруди, ДБН В.2.2-13 Спортивні та Фізкультурно-Оздоровчі Споруди (табл.1.8).

Таблиця 1.8

#### Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

№ п/п	Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1	Тренажерна зала	90
2	Кімната для зберігання та ремонту	10
3	Зала для заняття фітнесом, танцями, йогою	12

№ п/п	Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
4	Плавальний басейн	17×8
5	Сауна	20
6	Кімната тренерів	8
7	Роздягальня з душовими і санвузлами жіноча	18
8	Роздягальня з душовими і санвузлами чоловіча	18
9	Господарська комора	6
	<b>Корисна площа</b>	<b>150</b>
	<b>Робоча площа</b>	<b>180</b>
	<b>Загальна площа</b>	<b>189</b>

Площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення конгрес-готелі «Primavera» становить 189м<sup>2</sup>.

### 1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

#### 1.3.1. Адміністративна

Приміщення адміністрації слід, як правило, групувати на перших поверхах із природнім освітленням, поза основними потоками проживаючих.

Всі адміністративні приміщення поєднуються в групи за функціональними ознаками [8]:

- приміщення дирекції (кабінет директора, заст. директора, приймальня);
- приміщення інженерно-технічного персоналу (кабінет головного інженера і конторських приміщень інженерно-технічного персоналу);
- приміщення планово-економічного відділу (кабінет головного економіста і конторських приміщень);
- приміщення бухгалтерії і каси (кабінет головного бухгалтера, конторські приміщення бухгалтерії, приміщення каси, прийомне приміщення перед касою);
- приміщення відділу кадрів (кімнати начальника відділу та інспекторів).

Склад приміщень адміністрації та їх площі визначали завданням на проектування з урахуванням рекомендацій ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та СанПиН 42-123-5777-91, табл. 1.9.



Таблиця 1.9

## Склад і площа адміністративних приміщень

№ п/п	Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1	Кабінет директора	16
2	Кімната відпочинку	12
3	Приймальня	12
4	Кабінет заступника директора	12
5	Кабінет служби ресторанного господарства	18
6	Кімната головного інженера	12
7	Відділ кадрів	12
8	Архів	16
9	Бухгалтерія	28
10	Планово-виробничий відділ	20
11	Відділ матеріально-технічного постачання	8
12	Кабінет начальників служб експлуатації	8
13	Санвузли	8
	<b>Корисна площа</b>	<b>182</b>
	<b>Робоча площа</b>	<b>218</b>
	<b>Загальна площа</b>	<b>229</b>

Відповідно до розрахунків таблиці 1.10 площа адміністративних приміщень при конгрес-готелі «Primavera» - 229 м<sup>2</sup>.

### 1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

Господарські та виробничі приміщення конгрес-готелю будуть спроектовані на цокольному поверсі.

Господарські приміщення – це приміщення обслуговуючого персоналу, різні побутові майстерні, склади, білизняні брудної і чистої білизни тощо. Приміщення господарського і складського призначення виконують функції матеріального забезпечення організації праці всіх приміщень і служб готельного господарства, а також необхідних ремонтних робіт. До приміщень господарського і складського призначення належать приміщення: побутового обслуговування, матеріального-технічного забезпечення, організації та проведення ремонтних робіт, інженерного устаткування, складські [8,20].

Склад та площа господарських та виробничих приміщень конгрес-готелю «Primavera» наведено в (табл. 1.10) відповідно вимогам ДБН В.2.2-11, СНиП 2.09.02, СНиП 2.09.04.

Таблиця 1.10

## Склад і площа господарських та виробничо-побутових приміщень

№ п/п	Найменування приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1.	Центральний диспетчерський пост	12
2.	Вузол зв'язку	72
3.	Центральна білизняна	52
4.	Служба дезінфекції	6
5.	Служба прибирання території	18
6.	Майстерні	90
7.	Складські приміщення	80
8.	Побутові приміщення виробничого персоналу - санвузли (чоловічі та жіночі) - душові (чоловічі та жіночі)	12 24
9.	Пральня	20
10.	Господарські	10
	<b>Корисна площа</b>	<b>396</b>
	<b>Робоча площа</b>	<b>475</b>
	<b>Загальна площа</b>	<b>499</b>

Площа, господарських та виробничо-побутових приміщень конгрес-готелі «Primavera» складатиме 499 м<sup>2</sup>.

## 1.4. Сервіс (Service)

## 1.4.1. Бронювання. Дистрибуція

До функцій служби бронювання конгрес-готелю «Primavera» належить: прийом заявок та їхнє оброблення; складання необхідної документації: графіків заїзду щоденно (тиждень, місяць, квартал, рік), карти руху номерного фонду.

Можливі варіанти бронювання номеру у конгрес-готелі «Primavera» представлені на рис. 1.4 [20,25,26].

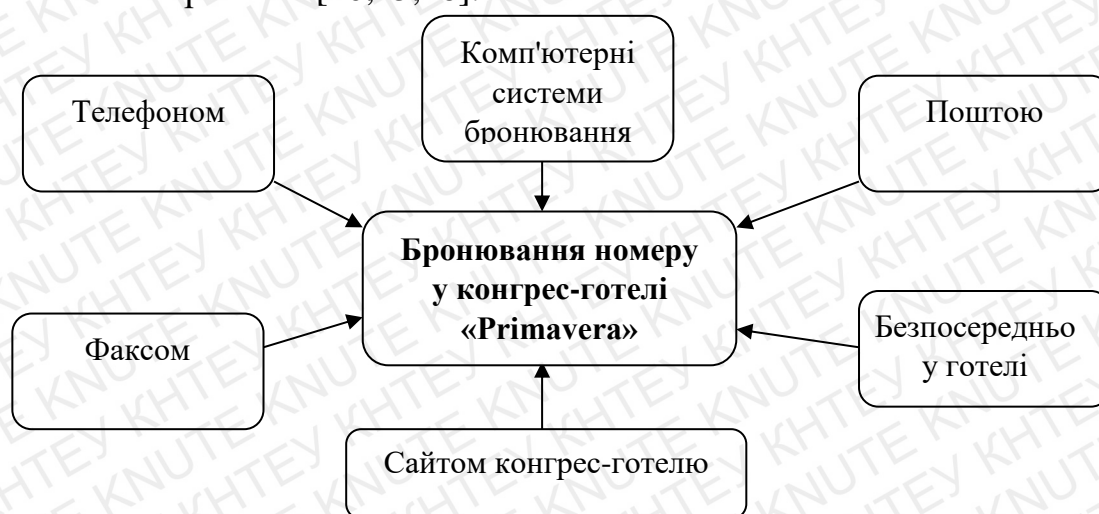


Рис. 1.4. Можливі варіанти бронювання номеру у конгрес-готелі «Primavera»

При бронюванні номеру у конгрес-готелі «Primavera», кожна заявка повинна містити наступну інформацію [25,26]:

- дату і час заїзду/від'їзду;
- кількість гостей;
- категорію номера;
- послуги в номері;
- ціну;
- прізвище того, хто буде оплачувати рахунок (або назва фірми);
- вид оплати;
- особливі побажання.

Після оброблення заявки співробітником служби бронювання гостю направляють підтвердження або відмовлення, яке необхідне для того щоб ще раз уточнити всі деталі розміщення, а також виключити виникнення спірних питань.

Для оформлення бронювання у конгрес-готелі «Primavera» необхідно внести передоплату у розмірі 50% від загальної вартості замовлення. Розрахункова година в готелі - 12:00. Броню можливо змінити або зняти за 3 дні до заїзду. У разі порушення даного правила стягується штраф у розмірі вартості однієї доби проживання. У разі неприбуття в заброньований номер сума гарантійної передоплати не повертається. Безкоштовна ануляція замовлення за добу до дати заїзду. У разі пізньої ануляції броні (пізніше 12:00 дня передусе дати заїзду) стягується штраф у розмірі добової вартості номера.

Оплата проживання при поселенні в конгрес-готелі «Primavera»: готівкою або кредитною картою, оплата за безготівковим розрахунком, передоплата кредитною картою. Готель залишає за собою право попередньо заблокувати кошти на кредитній карті до прибуття гостя. Послуги служби бронювання надаються безкоштовно.

В проєктованому конгрес-готелі «Primavera» буде встановлена глобальна система резервування AMADEUS [27].

Проєктування системи дистрибуції у готелі передбачає, щоб будь-який його гість ставав прямим клієнтом [28]. Щоб досягти цього, потрібно надати



клієнту можливість зручного бронювання. На це і спрямований сервіс он-лайн бронювання на сайті конгрес-готелю «Primavera». Для бронювання номеру на сайті готелю, гостю необхідно зареєструватись та отримати вхід у особистий кабінет, в якому він може самостійно управляти своїми бронями: вибрати оптимальний тариф з наданих підприємством гостинності, змінити дати заїзду (за умови наявності номерів).

У проєктованому конгрес-готелі «Primavera» для зручності персоналу буде встановлено систему автоматизації Eritome PMS побудована за модульним принципом. Базовий модуль забезпечує функції порт'є, бронювання, касира, управління номерним фондом, тарифами і звітністю. У систему інтегровані також модулі групових продажів, управління турагентствами, історії гостей і компаній модуль централізованого бронювання RezView NG, що відповідає за взаємодію з глобальними системами резервування [29,30].

#### 1.4.2. Реєстрація. Розміщення. Виселення.

Алгоритм поселення гостей готелю розпочинається з бронювання номера, після приїзду гостя здійснюється його реєстрація та поселення в номер, далі, за необхідності, надаються різноманітні додаткові послуги, наприкінці, службою прийому і розміщення здійснюється кінцевий розрахунок з гостем Алгоритм поселення гостей у конгрес-готелі «Primavera» наведено в таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

#### Алгоритм поселення гостей конгрес-готелю

Процес	Персонал	Документи	Оплата
1.Реєстація і розміщення гостя:			
Зустріч	Швейцар, гест релейшен		Чайові
Реєстрація, супровід до номеру	Адміністратор, служба прийому, порт'є, носильник багажу	Анкета, дозвіл на поселення, рахунок, візитна картка	За тарифом: тариф на місці

2. Надання основних та додаткових послуг	Служба прийому, харчування, спортивні інструктори, служба пральної, служба конгрес-центру		
3. Кінцевий розрахунок і оформлення виїзду	Адміністратор, портсь	Рахунок	За тарифом

Отже, найпершим під час розміщення гостя до конгрес-готелю «Primavera» є зустріч персоналом гостей під час їх прибуття. Далі проходить реєстрації відвідувачі, під час якої адміністратор з'ясовує реєстраційний статус клієнта. Під час чого заповнюються форми первинної технологічної документації (анкети проживаючого та реєстраційної картки для категорії гостей із заброньованими номерами), персонал рецепції попередньо визначає номер для поселення, тарифи, оформляє бухгалтерські бланки клієнта, а також відповідно до замовлення узгоджує умови надання додаткових послуг іншими службами готелю.

В анкеті та реєстраційній картці зазначається: прізвище, ім'я та по батькові; дата народження; місце народження; серія, номер паспорта, коли і ким виданий; адреса постійного місця проживання; мета приїзду; тривалість проживання. Адміністратор називає ідентифікаційний код і код за ДКУД, назву готелю, номер кімнати, дату прибуття та від'їзду. В реєстраційній картці інформацію заповнюють українською й англійською мовами. Після заповнення анкети проживаючого та реєстраційної картки гість обов'язково повинен їх підписати [20,25].

Після визначення тарифу гість передоплачує послуги, що узгоджує з адміністратором. Передоплату зараховують в оплату готельних послуг під час остаточного розрахунку, коли він вибуває з готелю.

Готельні послуги будуть оплачуватися відповідно до єдиного розрахункового часу - 12 год поточної доби за місцевим часом. Одночасно, з урахуванням місцевих особливостей готелі можуть змінювати єдиний

розрахунковий час. У випадку проживання у готелі менше доби, а також раннього заїзду або пізнього від'їзду готель самостійно визначає розмір оплати за надання послуг.

Оплату готельних послуг приймає касир служби прийому та розміщення. Він підпорядкований одночасно черговому адміністратору та головному бухгалтеру. Рахунок на оплату готельних послуг складають у двох примірниках: перший для гостей, другий для бухгалтерії готелю.

Видача ключів від номера завершує процес реєстрації гостей у конгрес-готелі «Primavera». Після цього носильник багажу при необхідності допомагає гостеві знайти свій номер та піднести його багаж.

За стадією перебування гостя у конгрес-готелі йде оформлення розрахунків по підприємству в залежності від використаних послуг. У день від'їзду гість одержує повний розрахунок, його просять оплатити заборгованість і повернути ключі від номера, перш ніж залишити готель.

Також під час виїзду проходить прийом номера від гостя, під час якого здійснюють контроль за збереженістю готельного майна та на предмет забутих речей. Після цього відбувається повний розрахунок за проживання та додаткові послуги. Гість здає ключі від номера на службу прийому та розміщення. Адміністратор після виписки гостя переводить номер у статус вільного і повідомляє службу хаускіпінг про від'їзд клієнта. При необхідності гостю допомагають з багажем та організовують трансфер до аеропорту чи вокзалу.

### **1.4.3. Гест-релейшн. Рум-сервіс**

У конгрес-готелі «Primavera» працюватиме гест-релейшн. Основними його функціями буде [31]:

- комунікація з гостями;
- робота із спеціальними побажаннями та пропозиціями, скаргами гостей; ведення бази даних клієнтів та їх побажань;
- ведення бази даних по VIP клієнтам;
- надання гостям повної інформації про готель і послуги;
- екскурсій по готелю;



- контроль над дотриманням стандартів обслуговування гостей
- складання гостьових листів;
- координація роботи служб прийому і розміщення гостей; перевірка гостьових номерів перед заїздом.

### **Рум-сервіс**

Обслуговування номерів (рум-сервіс) здійснюється згідно замовлення гостей, що надходить по телефону до адміністратора чи покоївок. Під час оформлення замовлення фіксується наступна інформація: номер кімнати, у яку необхідно подати замовлення; кількість гостей; детальне найменування і кількість замовлених страв, закусок, напоїв; час подачі замовлення [32,33].

Після отримання замовлення адміністратор передає - офіціанту, шеф-кухарю. При доставці страв у номер використовується посуд з кришками або страви накриваються лляними серветками.

Сервірування у номері здійснюється на обідньому столі. Якщо він відсутній у номері для сервірування використовують офіціантські візки з розкладним столиком [32,33]. Сервірування проводиться аналогічно залі ресторану, проте з використанням спеціального столового посуду і приборів, підноси, сервісні офіціантські візки різних конструкцій, легкі складані портативні столи. Після обслуговування номера офіціант прибирає посуд, прибори, скатертину [32,33].

#### **1.4.4. Хаускіпінг. Клінінг**

В конгрес-готелі «Primavera» передбачена адміністративно господарська служба – хаускіпінг. Основна задача служби хаускіпінг це забезпечення санітарно-гігієнічного стану у номерах, вестибюлі, холі, коридорах, сходах, ліфтовій зоні; надання послуг у номери; контроль за станом обладнання, постільною білизною [25,26].

Форма організації діяльності служби хаускіпінг у конгрес-готелі «Primavera» індивідуальна. Норма на одну покоївку складає 10-18 номерів за зміну залежно від класності готелю, розміру номерів і типу прибирання

Організаційну структуру служби хаскіпінг проектованого конгрес-готелі «Primavera» представимо у вигляді рисунку 1.5 [20].

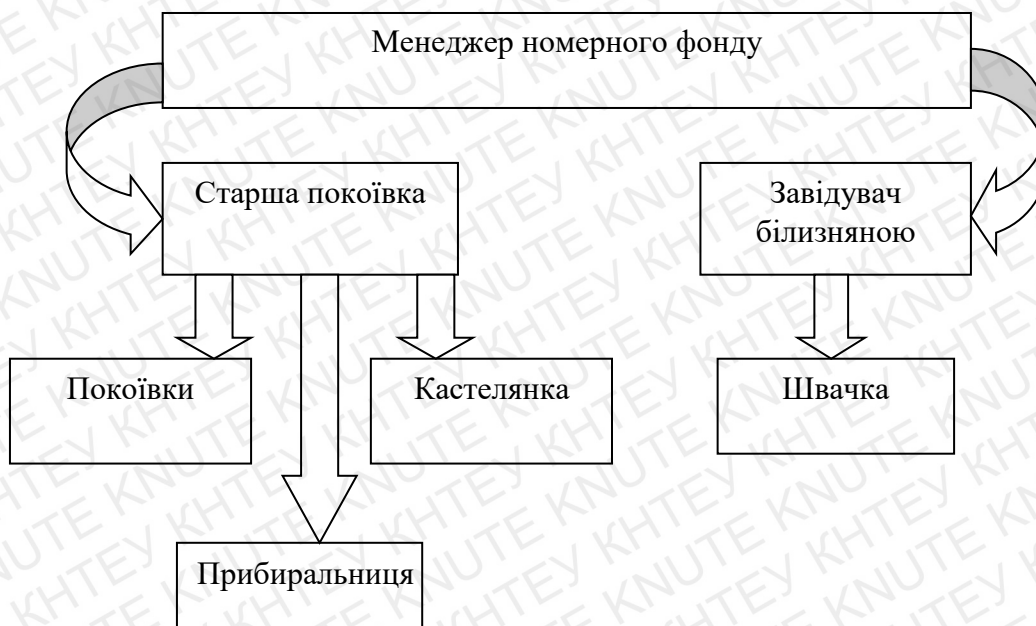


Рис. 1.5. Організаційна структура служби хаускіпінг конгрес-готелю

У конгрес-готелі співробітники клінінгової служби працюють у ранкову (7.00 до 15.00) й вечірню зміни (15.30 до 22.00). Ранкова зміна здійснює основну частину прибирання номерного фонду готелю. Вечірня зміна прибирає номери пізнього виїзду, робить вечірню підготовку номера.

### Клінінг

Клінінгові операції у конгрес-готелі «Primavera» забезпечуватиме служба хаускіпінг. На підприємстві гостинності будуть використані наступні види прибирання номерів [20]:

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

При поточному та проміжному прибиранні номерів здійснюються такі операції: перестилання білизни та заміна рушників у конгрес-готелі відбувається щодня (відповідно до категорії 4\*), сухе витиранням пилу та поповнення асортименту обов'язкового товару в номері.

Прибирання номера після виїзду гостя починається з перевірки забутих речей. Потім замінюється брудна білизна та рушники, прибирається санвузол, витирається пил, відбувається сухе та вологе прибирання підлоги.

Генеральне прибирання номерів проводиться один раз в 10-14 днів. Під час такого прибирання проводять наступні роботи: видаляють пил зі стін, прочищають вентиляційні ґрати, видаляють пил з карнизів і стелі, чистять пилососом матраци, протирають скло вікон і дверей, ретельно миють (з використанням парогенератора) кафельні стіни і підлогу санвузла, чистять стельові світильники, миють міні-холодильник.

Спочатку прибирання проходить у заброньованих номерах, потім у звільнених від проживаючих, в останню чергу - в зайнятих. Після закінчення прибирання в журналі робиться відповідна відмітка. Про готовність номера повідомляється в службу прийому та розміщення. При проведенні прибиральних робіт покоївка забезпечується різними збиральними матеріалами, перелік та характеристика яких, наведені у табл.1.12 [34].

Таблиця 1.12

### Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

№ з/п	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
<i>Клінінгове обладнання</i>			
1.	Karcher	Для сухого прибирання	9
2.	Karcher	Для волого прибирання	9
3.	SG 4/4	Пароочисник	2
4.	Edic	Машина для збирання сміття і пилу	2
5.	Numatic	Машина для миття підлоги і чистки килимів	2
6.	Mini Universal	Возик для покоївки	16
<i>Інвентар</i>			
1.	Klik Super	Швабра з mopом	15
2.	VDM 4040	Комплект для підмітання	15
3.	FRA-23325	Набір для миття вікон	8
4.	New Line	Відро з віджимом для mopів	15
<i>Миючі засоби</i>			
1.	D.N.P.1000 Ecochem	Засіб для мармуру	5л - 4 шт.
2.	Glass S01/005	Засіб для миття скла та дзеркал	5 л - 4 шт.
3.	Sirafan Perfekt	Дезінфікуючий засіб	10 л - 2 шт.
4.	Topfect Sanit	Засіб для чистки сантехнічних поверхонь	5 л - 4 шт.
5.	Topfect Normal	Концентрат для миття підлоги	5л - 4 шт.



#### 1.4.5. Велес. СПА. Фітнес

В конгрес-готелі «Primavera» передбачено приміщення для занять фітнесом (тренажерна зала, зала для заняття фітнесом, танцями, йогою) та СПА (плавальний басейн, сауна).

Для проживаючих в готелі тренажерний зал безкоштовний. Тренажерний зал містить зону кардіо тренажерів, зал вільних ваг, зал грузоблочних тренажерів, сайкл-студію. У залі працюють професійні інструктори, які допоможуть зробити тренування більш ефективними, розроблять індивідуальну програму тренувань, відповідно з фізичною підготовкою та загальним станом.

Групові заняття фітнесом проходять в залі обладнаній професійним паркетом, передовою системою кондиціонування та вентилявання. Гостям готелю представлено різноманітні фітнес-програми: силові, танцювальні, аеробні, функціональний тренінг, програми mind & body. Програми мають класи різних рівнів підготовки.

Для формування підтягнутих м'язів, хорошої гнучкості, зниження ваги і розвитку координації, гостям готелю пропонуються заняття йогою, які вважаються максимально безпечними, оскільки усі вправи виконуються без різких рухів у повільному темпі.

Для любителів танців у конгрес-готелю також будуть організовані тренування. Танцювальний фітнес тренує усе тіло, підвищує витривалість, розвиває пластичність, виробляє відчуття ритму, формує впевненість у собі.

Для врівноваження фізичного та душевного стану, очищення організму, поліпшення кровообігу і заряду енергією в конгрес-готелі працюватиме сауна, яка обладнана душовими та кімнатою відпочинку. При вході до сауни надаються тапочки та простирадла.

У критому басейні конгрес-готелю проходитимуть заняття з плавання для дорослих та дітей. Басейн конгрес-готелю використовує сучасні технології з очистки води методом озонування. У басейні передбачені такі програми: аква-аеробіка, плавання для немовлят, дайвінг, синхронне плавання, індивідуальні уроки і консультації у разі підготовки до змагань.

Необхідне обладнання для організації даного спектра послуг подано у таблиці 1.13 [35].

*Таблиця 1.13*

**Перелік обладнання для організації надання велнес, СПА, фітнес послуг**

<b>Комплекс</b>	<b>Обладнання</b>	<b>Кількість, од.</b>
Послуги фітнес-залу	Кардіо-обладнання фірми Precor Water Rower, силове обладнання Hoist Roc-it, Teca, Panatta, Impulse Foreman	всех по 2
Послуги йоги	Гамак для йоги с ручками Antigravity Yoga	3
	Йога мат Green Camp	10
	М'яч для йоги Tunturi Rondo Ball	5
	Гантели Thera-Band	10
Послуги сауни	Електрокам'янка Harvia Cilindro PC70VE	1
	Парогенератор Harvia HGX 60 Helix steam	1
Послуги басейну	Озонатор для басейну Faraday Ozone L	1

#### **1.4.6. Конференц-сервіс**

Конгрес-готель «Primavera» пропонує до послуг бізнесменів ультрасучасні event-локації для проведення ділових зустрічей, презентацій, освітніх заходів (тренінги, семінари) та корпоративних свят на найвищому рівні. Готельне підприємство спеціалізується на наданні комплексних рішень по організації business і lifestyle заходів.

Всі зали оснащені бездротовим інтернетом та стандартним технологічним забезпеченням, доступ до якого надається безкоштовно. При необхідності можлива оренда необхідної оргтехніки - проектор, екран, фліпчарт, ноутбук, мікрофон, веб-камера, навушники з мікрофоном, принтер і сканер. Телефонний зв'язок з факсом доступні в холі. Конгрес-готель також пропонує трансфер учасників ділових заходів, що дозволить почати зустріч в обумовлене заздалегідь час і створить максимально комфортні умови.

Для учасників конференц-сервісу конгрес-готель «Primavera» пропонує організацію та проведення кава-брейків, бізнес-ланчів, фуршетів, бенкетів, які формуються за індивідуальним меню замовника.

Конференц-сервіс конгрес-готелю «Primavera» складається з:

- оренда конференц-залу (систему звукопідсилення, фліпчарт, радіомікрофон, блокноти і ручки, доступ до швидкісного Wi -Fi Інтернету);
- тематичне оформлення залу;
- розробка сценарію заходу;
- організація інтерактивних ділових заходів (інтернет-конференції);
- організація кава-брейків, бізнес-ланчів, подача холодних та гарячих напоїв під час проведення заходу;
- оренда додаткового обладнання;
- допомога у підготовці до виступу на презентаціях, тим-білдігах, семінарах;
- трансфер, парковка автомобілів.

Конгрес-сервіс також надає послуги професійного перекладача, який може перевести монологи і діалоги на будь-яких заходах. Кваліфікований фахівець сприймає на слух будь-яку мову.

### **1.5. Ресторани. Бари**

Заклади ресторанного господарства при конгрес-готелі «Primavera» становлять важливу частину процесу обслуговування гостей засобу розміщення. У підприємстві гостинності представлені такі заклади харчування [8,19]:

- ресторан «Adriatica» на 140 місць (I-й поверх);
- лобі-бар на 10 місць (I-й поверх);
- бар при конгрес-центрі на 30 місць (II-й поверх).

У ресторані «Adriatica» при конгрес-готелі «Primavera» надаватиметься послуга сніданок за типом «шведського столу», меню наведено у додатку В.

Зважаючи на концептуальне спрямування конгрес-готелю, для ресторану обрана італійська кухня (додаток Г). Ресторан буде відноситись до вищого класу з повним циклом обслуговування. Режим роботи ресторану «Adriatica» з 07.00-10.00 - сніданки, з 11.00-23.00 - меню вільного вибору страв.

Лобі-бар знаходитиметься в приймально-вестибюльній групі та направлений на обслуговування гостей під час очікування, зустрічей або відпочинку відвідувачів. Для зручності вирішено організувати цілодобову



роботу закладу. У лобі-барі гостям пропонуватимуться холодні та гарячі закуски, солодкі страви та напої європейської кухні (додаток Д).

Бар при конгрес-центрі обслуговуватиме учасників ділових заходів та працюватиме з 09.00 – 20.00 години. У барі можна замовити страви європейської кухні, а також великий вибір безалкогольних та алкогольних напоїв (додаток Ж).

Виробничий процес закладу ресторанного господарства починається з моменту приймання сировини, далі відбувається її зберігання в охолоджувальних камерах та неохолоджувальних коморах. Далі сировина потрапляє до виробничих цехів, в яких відбувається приготування страв. Структурно-виробнича схема ресторану «Adriatica», лобі-бару та бару при конгрес-готелі «Primavera» наведена на рис.1.6 [8,36,37].

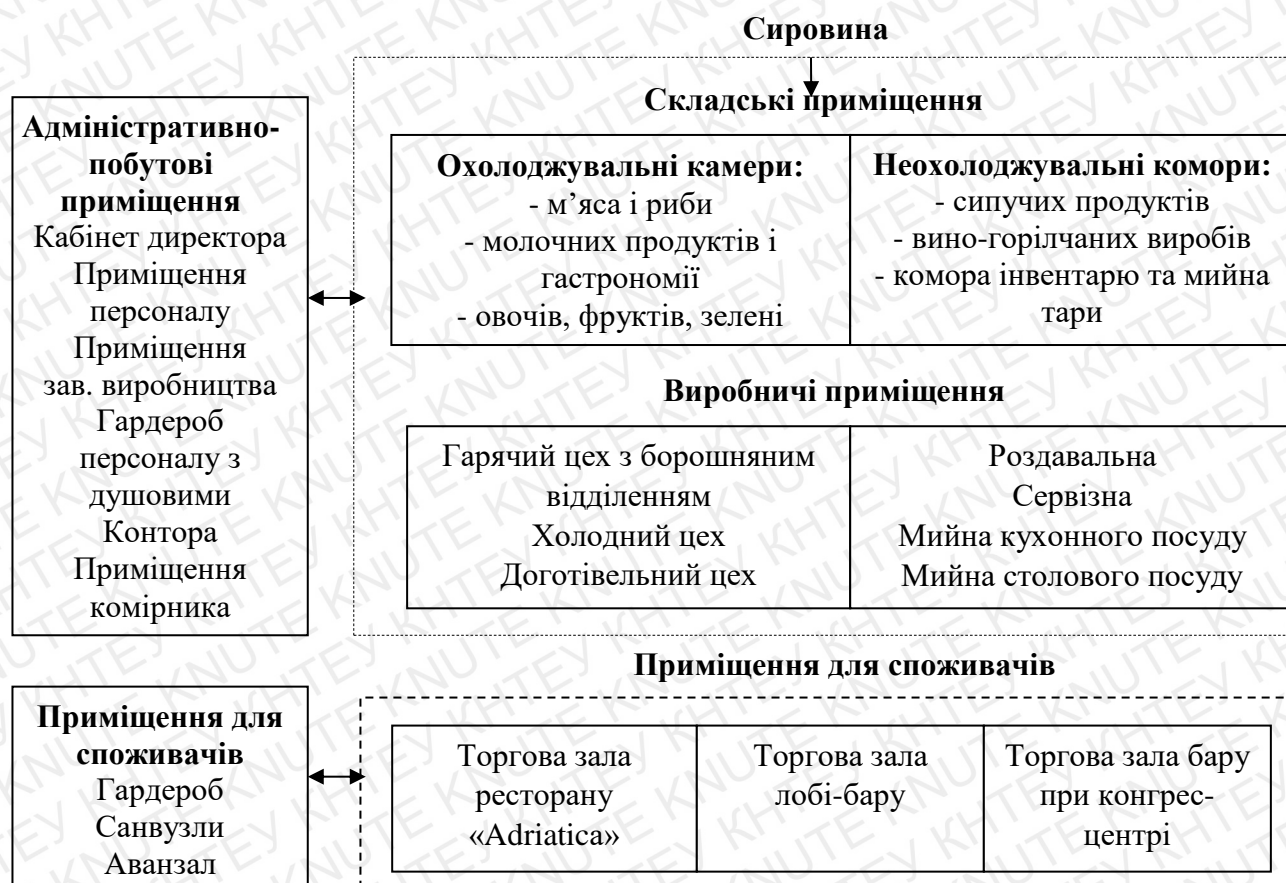


Рис.1.6. Структурно-виробнича схема ресторану «Adriatica», лобі-бару та бару при конгрес-готелі «Primavera»

Відвідувачі ресторану «Adriatica» при конгрес-готелі «Primavera» потрапляють до групи вестибюльних приміщень, а саме вестибюлю, гардеробної

та камери схову де вони можуть залишити речі, відвідати санвузли. Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «Adriatica» наведено на рис. 1.7 [36,38,39].

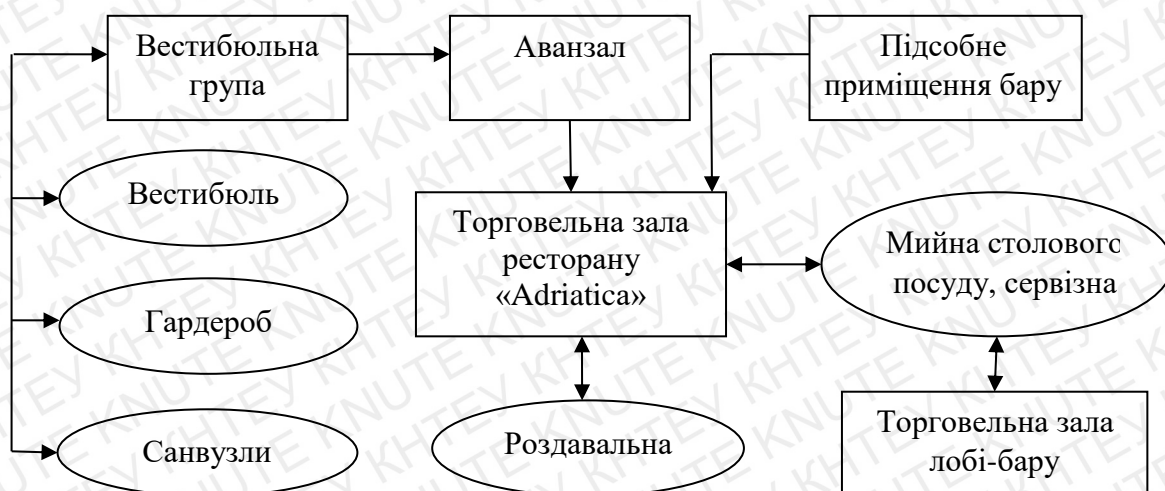


Рис. 1.7. Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «Adriatica» при конгрес-готелі «Primavera»

Розрахунок площ приміщень для відвідувачів ресторану «Adriatica», лобі-бару та бару при конгрес-готелі «Primavera» проводимо згідно з ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування», дані зводимо у таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

**Площі приміщень для відвідувачів ресторану «Adriatica», лобі-бару та бару при конгрес-готелі «Primavera»**

Тип приміщення	Характеристика	Площа, м <sup>2</sup>
Вестибюль	Слугує для входу відвідувачів до закладу. У вестибюлі передбачається розміщення гардероба, санвузлів для відвідувачів. Норматив 0,3 м <sup>2</sup> на 1 місце у закладі.	$S=0,3 \cdot 140=42 \text{ м}^2$
Гардероб	Приміщення у вхідній зоні, призначене для зберігання верхнього одягу та особистих речей відвідувачів.	$S=6 \text{ м}^2$
Санвузли	Призначені для надання відвідувачам первинних послуг, що забезпечують дотримання особистої гігієни, тому їх розташовуємо у вхідній частині зони обслуговування із виходом до вестибюлю.	$S=2 \cdot 6 \text{ м}^2$

Тип приміщення	Характеристика	Площа, м <sup>2</sup>
Аванзал	Призначений для збирання груп гостей, зустрічі відвідувачів адміністратором, прийняття замовлень на бенкети. Норматив 0,15 м <sup>2</sup> на 1 місце у закладі.	$S=0,15*140=21 \text{ м}^2$
Торговельна зала ресторану «Adriatica» на 140 місць	Приміщення для обслуговування споживачів. Зал є основним універсальним приміщенням, де безпосередньо здійснюється процес індивідуального та гуртового обслуговування відвідувачів. Норматив 1,8 м <sup>2</sup> на 1 місце в закладі.	$S_{рест}=1,8*140=252 \text{ м}^2$
Торговельна зала лобі-бару на 10 місць	Норматив для лобі-бару визначаємо на рівні 2,0 м <sup>2</sup> на 1 місце в закладі.	$S_{лобі}=2*10=20 \text{ м}^2$
Торговельна зала бару на 30 місць	Норматив для бару визначаємо на рівні 2,0 м <sup>2</sup> на 1 місце в закладі.	$S_{бару}=2*30=60 \text{ м}^2$
Торговельна зала їдальні для персоналу	Норматив для їдальні визначаємо на рівні 1,6 м <sup>2</sup> на 1 місце в закладі.	$S_{їдальні}=1,6*25=40 \text{ м}^2$

*Обслуговування сніданків.* Сніданок у ресторані «Adriatica» при конгрес-готелі «Primavera» організовано по типу «шведський стіл». Обслуговування відбувається частково офіціантами, які зайняті в прибиранні брудного посуду та допомагають готувати гарячі напої. Для організації шведського столу в торговельному залі ресторану спеціально виділено частину залу з необхідним обладнанням: охолоджуючі столи, марміти для подавання гарячих страв. Окремо передбачено стіл для подавання сухих сніданків, фруктів, десертів та напоїв [32,38].

*Обслуговування вільного вибору у ресторані «Adriatica» та барі при конгрес-центрі* складається з наступних етапів [32,37,38]:

- зустріч і супроводження гостей до столів (зустрічає адміністратор);
- допомога у розміщенні за столом (здійснюється офіціантом);
- подача меню (ознайомлення відвідувачів ресторану із стравами та напоями, які пропонуються у закладі);
- приймання замовлення (при необхідності офіціант допомагає у виборі страв і напоїв, інформує про їх склад та тривалість приготування);



- виконання замовлення (спершу подаються напої, а потім страви у відповідній послідовності);
- розрахунок із відвідувачем;
- прощання з гостем із запрошенням відвідати заклад наступного разу.

Моделювання процесу обслуговування ресторану «Adriatica», лобі-бару та бару при конгрес-готелі «Primavera» наведено у табл. 1.15 [36,32,37,38].

Таблиця 1.15

**Структурно-технологічна схема процесу обслуговування ресторану  
«Adriatica», лобі-бару та бару при конгрес-готелі «Primavera»**

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- вестибюль; - гардероб верхнього одягу; - санвузли; - аванзала;	- гардеробна стійка; - полиця для зберігання засобів гігієни; - обладнання для дрібного ремонту; - стійка адміністратора; - м'які меблі;	- гардеробник; - адміністратор; - гості
Послуг харчування та відпочинку	Надання послуг харчування, обслуговування та відпочинку	- торговельні зали ресторану, лобі-бару, бару при конгрес-центрі; - барна стійка;	- меблі та обладнання торговельної зали; - столовий посуд, набори; столова білизна; - елементи інтер'єру;	- адміністратор; - офіціант; - бармен; - кухар; - гості
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельні зали ресторану, лобі-бару, бару при конгрес-центрі; - сервізна; - мийна столового посуду; - приміщення офіціантів	- торговельно-технологічне устаткування;	- адміністратор; - офіціант; - гості
Дозвілля	Жива музика, шоу- програми, анімаційна програма	- естрада; - танцювальна площадка	- стійка; - музичні інструменти	- адміністратор; - музиканти; - аніматор; - гості

Детальний опис необхідного обладнання для безперебійного функціонування торгової зали ресторану «Adriatica», лобі-бару та бару при конгрес-готелі «Primavera» наведено в таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

**Меблі торгівельної зали ресторану «Adriatica», лобі-бару та бару при конгрес-готелі «Primavera»**

Назва устаткування	Габаритні розміри, мм			Заклад ресторанного господарства		
	Довжина	Ширина	Висота	Ресторан на 140 місць	Лобі-бар на 10 місць	Бар при конгрес-центрі на 30 місць
Стіл двохмісний квадратний	800	800	750	6	5	4
Стіл чотирьохмісний квадратний	900	900	750	20		6
Стіл шестимісний	900	1500	750	8		
Стілець ресторанний	400	500	420	140	10	30
Барна стійка	4000	800	1200	1	1	1
Барний стілець	400	400	900	8	3	5

У ресторані «Adriatica», лобі-барі та барі при конгрес-центрі передбачаємо обслуговування офіціантами індивідуальним способом, розрахунок кількості офіціантів здійснюємо за формулою 1.1 [36]:

$$N_{of} = \frac{P}{N_1} \quad (1.1)$$

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

$N_1$  – кількість місць, що припадає на 1 офіціанта (20 місць);

$P$  – місткість зали, місць.

Кількісний склад обслуговуючого персоналу ресторану «Adriatica», лобі-бару та бару конгрес-готелю «Primavera» наведено у табл. 1.17.

Таблиця 1.17

**Кількісний склад обслуговуючого персоналу**

Посада	Розряд	Кількість, осіб		
		Ресторан «Adriatica»	Лобі-бар	Бар при конгрес-центрі
Гардеробник		2		
Адміністратор залу		2	2	4
Офіціант	3-5	14	2	2
Бармен	4-5	2		
Мийник столового посуду		2		
Прибиральник залу		2		

Таким чином, для проектного ресторану «Adriatica» на 140 місць кількість офіціантів у зміну складає 7 осіб, при двозмінній роботі персоналу

загальна кількість офіціантів становить 14 осіб, за кожним із офіціантів чітко закріплені його обов'язки та столики, які він буде обслуговувати.

### *Організація виробничого процесу закладів ресторанного господарства*

Виробничий процес у закладах ресторанного господарства моделюють на підставі добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день. Враховуючи режим роботи підприємства, кількість відвідувачів за кожну годину роботи розраховують за формулою [36]:

$$N_{год} = P * j * X / 100 \quad (1.2)$$

де  $P$  - місткість залу, місць;

$j$  - оборотність місця в протягом однієї години;

$X$  - завантаження залу на дану годину, %.

Розраховану кількість відвідувачів за кожну годину роботи ресторану «Adriatica» на 140 місць проводимо у таблиці 1.18. Кількість відвідувачів під час сніданку за типом «шведський стіл», визначаємо за рахунок орієнтовної завантаженості конгрес-готелю, яка складає 70%, тобто  $156 * 70 / 100 = 109$  осіб.

*Таблиця 1.18*

### **Прогнозована динаміка завантаження зали ресторану «Adriatica»**

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів, осіб
7:00-10:00	Шведський стіл			109
11:00-12:00	60	1	0,1	14
12:00-13:00	60	1	0,2	28
13:00-14:00	90	0,7	0,5	49
14:00-15:00	90	0,7	0,3	29
15:00-16:00	90	0,7	0,1	10
16:00-17:00	60	1	0,2	28
17:00-18:00	90	0,7	0,3	29
18:00-19:00	90	0,7	0,5	49
19:00-20:00	90	0,7	0,8	78
20:00-21:00	120	0,5	0,6	42
21:00-22:00	90	0,7	0,4	39
22:00-23:00	90	0,7	0,1	10
<b>Загальна кількість</b>				<b>406</b>

Денна оборотність одного місця закладу визначається за формулою [36]:

$$\eta = n_{заг} / N \quad (1.3)$$



де  $n_{\text{заг}}$  – загальна денна кількість споживачів закладу, осіб.

Найбільша завантаженість залу ресторану «Adriatica» спостерігається з 12:00 до 15:00 та з 18:00 до 21:00 години. Денна оборотність місця – 2,9 рази.

Вихідними даними для визначення денної кількості кулінарної продукції для підприємства є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв. Для підприємств, які працюють за меню з вільним вибором страв розрахунок ведеться за формулою [36]:

$$n = N_{\text{день}} * m \quad (1.4)$$

де  $n$  – кількість страв, яка реалізується за день;

$m$  – коефіцієнт споживання страв.

Для визначення кількості страв та виробів, використовуємо орієнтовні коефіцієнти споживання різних груп страв відвідувачами за день. У табл. 1.19 проводимо розрахунок прогнозованої кількості страв ресторану «Adriatica».

Таблиця 1.19

### Прогнозована кількість страв у ресторані «Adriatica»

Групи страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв
Фірмові страви	0,1	41
Холодні закуски	1,6	650
Гарячі закуски	0,2	81
Супи	0,18	73
Основні страви	1	406
Гарніри	0,2	81
Солодкі страви	0,3	122
Хліб та хлібобулочні вироби	0,2	81
Піца	0,3	122
<b>Загальна кількість страв</b>		<b>1657</b>
<b>Гарячі напої:</b>	<b>0,4</b>	<b>162</b>
Чай	0,6	97
Кава	0,4	65
<b>Холодні напої:</b>	<b>0,6</b>	<b>244</b>
Соки-фреш	0,2	57
Соки пакетовані	0,2	57
Напої власного приготування	0,3	85
Вода солодка газована	0,15	43
Вода мінеральна	0,15	43

Продовження таблиці 1.19

Групи страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв
<b>Загальна кількість напоїв</b>		<b>406</b>
<b>Алкогільні напої</b>		
Пиво	0,1	41
Міцні напої (горілка, коньяк, віскі)	0,05	20
Вино, шампанське	0,1	41
<b>Загальна кількість алкогільних напоїв</b>		<b>102</b>

На основі меню «а-ля карт» та прогнозованої кількості страв складаємо виробничу програму ресторану «Adriatica», дані наводимо у додатку 3.

Виробничу програму для сніданку за типом «шведський стіл» визначаємо у таблиці 1.20.

Кількість порцій для сніданку за типом «шведського столу» визначали наступним чином:

- рибна тарілка – вихід порції на одного гостя становить 50 г кількість гостей під час шведського столу – 109 осіб, отже на всіх гостей необхідно –  $50 \cdot 109 = 5396$  г;
- вихід стандартної порції становить 150 г;
- отже, потрібно  $5396 / 150 = 36$  порцій.

Таблиця 1.20

### Виробничу програму для сніданку за типом «шведський стіл»

Найменування виробу	Вихід	Вихід порції на одного гостя	Кількість порцій, шт.
<b><u>Холодні закуски</u></b>			
Рибна тарілка (сьомга, масляна)	150г	50	36
Салат з телятиною та овочами	190г	57	33
Італійський овочевий салат з моцарелою	200г	50	27
М'ясна тарілка (прошутто, саламі, шинка)	150г	50	36
Сирна палітра (Брі, Камамбер, Пармезан)	200г	50	27
<b><u>Гарячі закуски</u></b>			
Тост Бенедикт (тост, яйце, лосось, шпинат, голандський соус)	150/50г	50	27
Ячня з перепелиних яєць з помідорами	100г	35	38
Омлет з грибами	250г	58	25
Омлет з баклажанами та помідорами	200г	50	27
Омлет з сиром	150г	50	36
Ячня з беконом та помідорами	150г	50	36

Продовження таблиці 1.20

Найменування виробу	Вихід	Вихід порції на одного гостя	Кількість порцій, шт.
Каша манна з яблуком та корицею	250г	58	25
Каша вівсяна з ягодами годжі	250г	58	25
<b><u>Солодкі страви</u></b>			
Сирники домашні зі сметаною	150/50г	50	27
Налисники з сиром	200/50г	58	25
Бельгійські вафлі з вершковим соусом	150/50 г	50	27
Фруктова тарілка (банан, яблуко, апельсин)	200г	50	27
<b><u>Сухі сніданки</u></b>			
Пластівці на вибір: кукурудзяні, низькокалорійні злакові пластівці, шоколадні кульки або мюслі	50г	18	38
Молоко на вибір: цільне молоко або молоко середньої жирності	150мл	50	36
Йогурт класичний	100мл	33	36
<b><u>Холодні напої</u></b>			
Сік на вибір (апельсиновий, яблучний, вишневий або персиковий)	200мл	50	27
Мінеральна вода «Моршинська»	330мл	66	22
<b><u>Гарячі напої</u></b>			
Еспресо	30мл	10	36
Капучіно	100мл	33	36
Американо	130мл	43	36
Чай чорний	200мл	66	36
Чай зелений	200мл	66	36
<b><u>Хліб та хлібобулочні вироби</u></b>			
Цільнозерновий хліб	50г	18	38
Тостовий хліб	50г	18	38
Круасани	75г	26	38
Даніши	55г	19	38

На основі денної виробничої програми ресторану, яка слугує підґрунтям для визначення потреби в сировині та напівфабрикатах, проводимо розрахунки сировинного забезпечення виробничої програми [36]:

$$Q = \frac{n \times g_p}{1000} \quad (1.5)$$

де  $Q$  – кількість сировини, кг.

$n$  – кількість порцій (виробів), шт.

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



Важливою складовою виробничого процесу є формування сировинних запасів. Для цього проводимо розрахунок необхідної кількості сировини на одну страву, та на кількість страв відповідно до денної виробничої програми.

У додатку К зведено добову потребу ресторану «Adriatica» у сировині, напівфабрикатах, купівельних товарах за товарними групами.

#### *Визначення площі закладу ресторанного господарства*

Склад приміщень закладів ресторанного господарства при конгрес-готелі 4\* «Primavera», що були підбрані відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Площі обраних приміщень зазначено у таблиці 1.21 [36,40].

*Таблиця 1.21*

#### **Склад і площі приміщень заклади ресторанного господарства при конгрес-готелі 4\* «Primavera»**

<b>Найменування приміщень</b>	<b>Площа, м<sup>2</sup></b>
<i>Приміщення для відвідувачів</i>	
Вестибюль	42
Аванзал	21
Санвузли	2*6
Гардероб для відвідувачів	6
Торгівельна зала ресторану (при вестибюлі готелю)	252
Торгівельна зала лобі-бару (при вестибюлі готелю)	20
Торгівельна зала бару (при конгрес-центрі)	60
<b>Разом</b>	<b>413</b>
<i>Приміщення виробничі</i>	
Доготівельний цех	27
Гарячий цех з борошняним відділенням	36
Холодний цех	22
Мийна кухонного посуду	9
Мийна столового посуду	13
Сервізна	8
Приміщення завідувача виробництвом	6
Роздавальня	12
<b>Разом</b>	<b>133</b>
<i>Приміщення складські</i>	
Охолоджувальні камери:	
М'яса та риби	6
Овочів, фруктів, зелені	6
Молочно-жирових продуктів та гастрономії	6
Комора сухих продуктів	9
Комора винно-горілчаних виробів	11
Комора інвентарю та мийна тари	6

<b>Найменування приміщень</b>	<b>Площа, м<sup>2</sup></b>
Приміщення комірника	6
Завантажувальна	10
<b>Разом</b>	<b>60</b>
<i>Приміщення адміністративно-побутові</i>	
Кабінет директора	6
Офісні приміщення	8
Гардероб для персоналу з душовими	2*12
Кімната для офіціантів та адміністратора	10
Їдальня для персоналу	40
Санвузли для персоналу	2*3
<b>Разом</b>	<b>94</b>
<b>Корисна площа</b>	<b>700</b>
<b>Робоча площа</b>	<b>840</b>
<b>Загальна площа</b>	<b>882</b>

Площа закладів ресторанного господарства при конгрес-готелі «Primavera» складає 882 м<sup>2</sup>.

## РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

### 2.1 Об'ємно-планувальні рішення готелю

Корисну площу конгрес-готелю 4\* на 156 місць у м. Одеса площ всіх приміщень розраховано у відповідності з ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та розробленої концепції закладу.

Загальна площа будівлі конгрес-готелю з урахуванням збільшення площі на коридори та сходи, розраховується за формулою [8]:

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1 \quad (2.1)$$

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

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа конгрес-готелю «Primavera» [8]:

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

де  $S_{роб}$  – робоча площа закладу, м<sup>2</sup>;

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

Таблиця 2.1

#### Площа приміщень конгрес-готелю «Primavera» 4\*

№	Приміщення	Корисна площа, м <sup>2</sup>	Робоча площа, м <sup>2</sup>	Загальна площа, м <sup>2</sup>
1.	Приймально-вестибюльна група	316	379	398
2.	Приміщення поверхового обслуговування номерів	90*3=270	108*3=324	114*3=342
3.	Житлова група	1876	2251	2364
4.	Приміщення побутового обслуговування споживачів і торгівлі	50	60	63
5.	Приміщення культурно-дозвіллевого призначення	1318,50	1582	1661
6.	Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	150	180	189
7.	Група адміністративних приміщень	182	218	229
8.	Група господарських приміщень	396	475	499
9.	Група приміщень закладів ресторанного господарства	700	840	882
	Разом площа готелю	5258,5	6309	6627

Отже, корисна площа конгрес-готелю «Primavera» 4\* на 156 місць у м. Одеса складає - 5258,5 м<sup>2</sup>, робоча – 6309 м<sup>2</sup>, загальна - 6627 м<sup>2</sup>.



Готель, що проектується налічуватиме п'ять поверхів, на першому поверсі буде спроектовано: приймально-вестибюльну групу приміщень, , номер для людей з обмеженими можливостями, група приміщень: фізкультурно-оздоровчого призначення, побутового обслуговування, адміністративна та заклади ресторанного господарства: ресторан, лобі-бар та їдальня для працівників при конгрес-готелі.

На другому поверсі буде спроектовано конгрес-центр на 4 зали та 3 переговорними кімнатами та баром на 30 місць, житлова група приміщень на 91 номер буде розміщено на третьому, четвертому та п'ятому поверхах.

Група господарських приміщень буде розташована на цокольному поверсі конгрес-готелю 4\* «Primavera».

## 2.2 Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Конгрес-готель 4\* на 156 місць планується розмістити по вул. Французький бульвар 60, в Приморському районі м. Одеса, ділянка знаходиться на відстані 8,6 км, 21 хв. їзди на автомобілі від міжнародного аеропорту м. Одеса, 5,3км до залізничного вокзалу.

Основними споживачами закладу готельного господарства будуть гості міста, метою подорожей яких є ділові заходи. Архітектурно-планувальні особливості забудови району та відповідність будівельним, санітарним, пожежним нормам обумовлюють розташування закладу готельного господарства в окремій одноповерховій будівлі.

Згідно з прийнятим рішенням загальна площа першого та другого поверху конгрес-готелю «Primavera складає 1737 м<sup>2</sup>, із третього по п'ятий поверх – 855 м<sup>2</sup>, цокольний – 499 м<sup>2</sup>.

Архітектурний стиль забудови мікрорайону – функціоналізм. Район здебільшого забудований 3-5 поверховими будівлями.

Площа ділянки під будівництво, визначається за формулою [8]:

$$S_d = n_3 * N, \quad (2.3)$$

де  $n_3$  – норматив площі земельної ділянки, м<sup>2</sup>;

$N$  – кількість місць у готелі,  $n_3 = 30$  м<sup>2</sup>,  $N = 156$  місць.

Площа ділянки під будівництво [8]:

$$S_d = 30 \cdot 156 = 4680,00 \text{ м}^2$$

Площа озеленення готелю визначається за формулою [8]:

$$S_{оз} = S_d \cdot 0,55 \quad (2.4)$$

$$S_{оз} = 4680,00 \cdot 0,55 = 2574,00 \text{ м}^2$$

Рельєф ділянки рівнинний, з невеликим ухилом в західному напрямку

Тип ґрунтів – глинястий.

Глибина промерзання ґрунту – до 0,95 м.

На ділянці будівництва виділяємо такі зони:

- під забудову площею  $S_{I-го поверху} = 1737 \text{ м}^2$ ;
- упоряджені майданчики перед входом у приміщення громадського та житлового призначення площею  $S_{ум} = 0,2 \cdot 156 = 31 \text{ м}^2$ ;

- зелена захисна смуга шириною 2 м;

- майданчик для легкових автомобілів розраховуємо за формулою [8]:

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

- де  $N$  – кількість місць у готелі, 156 місць;

- $n_{ac}$  – норматив площі автостоянки на 1 машино-місце, 25  $\text{м}^2$ ;

- $\rho$  – норматив кількості машино-місць на автостоянці для типу та категорії закладу, для готелю 4\* складає 25 %.

$$S_{ac} = 156 \cdot 25 \cdot 25 / 100 = 975 \text{ м}^2$$

Кількість машино місць на майданчику для легкових автомобілів =  $975 / 25 = 39$  шт.

- відстань від автостоянки до будівлі конгрес-готелю становить 150 м;
- розворотний майданчик площею  $S_{рм} = 24 \text{ м}^2$ ;
- організовано проїзди на територію шириною 6 м;
- господарські та технічні споруди (майданчик для сміття), загальною площею  $S_{змс} = 40 \text{ м}^2$ ;
- пішохідні доріжки шириною 4 м, вимощені тротуарною плиткою.

### 2.3 Характеристика будівлі

Заклад, що проектується це будівля, яка є [8,41]:

- за призначенням – громадською спорудою;
- за містобудівними вимогами – місцевого значення;
- за довговічністю – II ступеню с терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю – II ступеню;
- за поверховістю – п’яти поверхова;
- за конструктивною схемою – неповний каркас.

Під час виконання проекту було обрано всі конструктивні елементи будівлі конгрес-готелю «Primavera» із зазначення їх характеристик (додаток Л). Проектована відповідає усім вимогам, які висувають до громадських споруд за ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень», а також ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»

При вирішенні внутрішнього простору будівлі конгрес-готелю «Primavera» враховані наступні вимоги:

- Приміщення конгрес-готелю 4\* зблоковані згідно із призначенням. Група житлових приміщень ізольована від приміщень інших груп. Усі приміщення, що входять до складу однієї секції, розміщені на одному поверсі.
- Основні входи до конгрес-готелю «Primavera» мають зручні підходи та розміри, що враховують можливості всіх розрахункових категорій відвідувачів.
- В конгрес-готелі «Primavera» буде встановлено систему відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу. Ганки основних входів обладнані пандусами.

## **2.4 Інженерні системи**

### *Зовнішні інженерні мережі*

На основі визначеного місця будівництва проектуемого конгрес-готелі «Primavera» проаналізовано можливість підключення інженерних комунікацій. Характеристика зовнішніх інженерних мереж:

- Мережа енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №45 по вул. Французький бульвар;



- Мережа водопостачання – міський водогін  $\varnothing$  500 мм, що пролягає перпендикулярно на відстані 75 м від межі території забудови;
- Мережа каналізації – вздовж ділянки проходить районний каналізаційний колектор  $\varnothing$  1000 мм на відстані 62 м від межі території забудови. Дощова каналізація – приймач дощових вод на відстані 32 м від ділянки будівництва;
- Мережа теплофікації – міський теплопровід від котельні КП «ТГО» по вул. Балковська, 1Б  $\varnothing$  800 мм проходить на відстані 75 м від межі території забудови;

### *Інженерні характеристики закладу*

#### *Витрати електроенергії*

Загальні витрати електроенергії конгрес-готелю «Primavera»  $P$  визначаються за укрупненим показником  $P_{жН}$ . (ДБН В.2.5–23 – 2010) [8].

$$P_{жН} = (P_{ж} * N + P_{зрг} * N_1 + P_{р.т.} * S_{р.т.} + P_{фo} * S_{фo} + P_{в} * N_2 + P_{г} * N_{г}) * T \quad (2.5)$$

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

$N$  – кількість місць у готелі, місць;

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

$N_1$  – кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

$P_{р.т.}$  – питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібної торгівлі, кВт/м<sup>2</sup>;

$S_{р.т.}$  – площа підприємств роздрібної торгівлі, м<sup>2</sup>;

$P_{фo}$  – питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м<sup>2</sup>;

$S_{фo}$  – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м<sup>2</sup>;

$P_{г}$  – питоме навантаження від функціонування приміщень відкритої автостоянки, кВт/місце;

$N_{г}$  – кількість місць на стоянці;

$T$  – кількість робочих днів готелю на рік, діб;

$$P_{\text{жсN}} = ((0,5 \cdot 156) + (1,03 \cdot 200) + (0,15 \cdot 50) + (0,15 \cdot 150) + (0,05 \cdot 39)) \cdot 365 =$$

$$= 115321,75 \text{ кВт}$$

### Витрати тепла на опалення

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал, проведено за формулою [8]:

$$Q_0 = q_b \cdot V_b \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_1, \quad (2.6)$$

де  $q_b$  – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на  $1^\circ\text{C}$ , Гкал/( $\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$ ); ( $q_b = 3,5254 \cdot 10^{-7}$ );

$R_1 = 1,28$ ,  $T_0 = 4000$  год,  $t = 15,0^\circ\text{C}$ .

$$Q_0 = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot 25704,00 \cdot 4000 \cdot 15,0 \cdot 1,28 = 599,22 \text{ Гкал}$$

$V_b$  – будівельний об'єм будівлі,  $\text{м}^3$ , визначений за формулою 2,7 [8]:

$$V_b = S_b \cdot (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + h_3), \quad (2.7)$$

де  $S_b$  – площа  $i$ -го поверху будівлі готельного комплексу,  $\text{м}^2$ ;

$h_1$  – висота поверху будівлі,  $3,3 \text{ м}^2$ ;

$h_2$  – висота перекриття,  $0,3 \text{ м}^2$ ;

$h_3$  – висота покрівлі,  $0,8 \text{ м}^2$ ;

$n$  – кількість поверхів будівлі;

$$V_b(1737 \cdot (2 \cdot 3,3 + 3 \cdot 0,3 + 0,8)) + (855 \cdot (3 \cdot 3,3 + 4 \cdot 0,3)) + (499 \cdot (1 \cdot 3,3 + 1 \cdot 0,3)) =$$

$$25704,00 \text{ м}^3$$

Витрати теплоти на вентиляцію, Гкал:

$$Q_e = 6,9819 \cdot 10^{-7} \cdot 69412,20 \cdot 4000 \cdot 15,0 = 2907,77 \text{ Гкал.}$$

Забезпечення приміщень готельного комплексу припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в табл. 2.2.

Таблиця 2.2

### Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Приміщення	Площа $S_{\text{пр}}, \text{м}^2$	Висота $H_{\text{пр}}, \text{м}$	Об'єм $V, \text{м}^3$	Витрати повітря на вентиляцію, $\text{м}^3/\text{год}$	
			$V = S_{\text{пр}} \cdot H_{\text{пр}}$	припливну	витяжну
1	2	3	4	5	6
Приймально-вестибюльна група	316	3,3	1042,8	4171,2	2085,6
Приміщення поверхового обслуговування номерів	270	3,3	891	3564	7128

Продовження таблиці 2.2

1	2	3	4	5	6
Житлова група	1876	3,3	6190,8	24763,2	49526,4
Приміщення побутового обслуговування споживачів і торгівлі	50	3,3	165	660	1320
Приміщення культурно-дозвілєвого призначення	1318,5	3,3	4351,05	17404,2	34808,4
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	150	3,3	495	1980	3960
Група адміністративних приміщень	182	3,3	600,6	2402,4	4804,8
Група господарських приміщень	396	3,3	1306,8	5227,2	31363,2
Група приміщень закладів ресторанного господарства	700	3,3	2310	9240	55440
Разом площа готелю				69412,20	190436,40

## Витрат води

Загальні витрати води визначено за формулою [8]:

$$B_{\text{заг}} = \frac{q_u^{\text{tot}} \cdot U}{1000} \cdot T + B_n, \quad (2.8)$$

де  $q_u^{\text{tot}}$  – середньодобова норма витрати води на одне місце, л;

$U$  – кількість місць у готелі;

$T$  – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

$B_n$  – витрати води на поливання території.

$$B_{\text{заг}} = 156 \cdot 250 / 1000 \cdot 365 + 2196,53 = 16135,84 \text{ м}^3$$

У тому числі гарячої води [8]:

$$B_{\text{заг}}^h = \frac{q_u^h \cdot U}{1000} \cdot T, \quad (2.9)$$

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

$$B_{\text{заг}}^h = 156 \cdot 150 / 1000 \cdot 365 = 8541,00 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території,  $\text{м}^3$ , визначають за формулою [8]:

$$B_n = \frac{B_k \cdot S_n \cdot \tau \cdot T_n}{710}, \quad (2.10)$$

де  $B_k$  – норма витрат води одним поливним краном, за годину,  $\text{м}^3$

( $B_k = 1,08 \text{ м}^3/\text{год}$ );

$S_n$  – площа ділянки яку поливатимуть,  $\text{м}^2$ ;

$t$  – час роботи поливного крану за добу, год (2 – 3 год);



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

710 – площа, яка обслуговується одним краном, м<sup>2</sup>.

$$V_n = 1,08 * 2574,00 * 3 * 187 / 710 = 2196,53 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод  $V_{\text{стічн}}$ , м<sup>3</sup> [8].

$$V_{\text{стічн}} = p * V_{\text{зар}} \quad (2.11)$$

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

$$V_{\text{стічн}} = 0,85 * 16135,84 = 13715,46 \text{ м}^3$$

### *Інженерні системи проектованого закладу*

Система опалення в конгрес-готелі «Primavera», буде спроектовано системи опалення згідно зі ДБН В.2.5-67:2013.

Теплопостачання передбачено від зовнішнього джерела – котельні по вул. Балковській. Температура теплоносія на вході становить 85–90°C [42]. У конгрес-готелі «Primavera» буде передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП) ЕРК-7-150/Г-2326.

Резервна опалювальна система конгрес-готелі «Primavera» скрадатиметься з генератора тепла – електричного котла Bosch Tronic 5000 Н 60kW.

У конгрес-готелі «Primavera» передбачене використання центрального опалення з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску марки HOFMANN 22 ТИП 500X800 з нижнім розведенням трубопроводів.

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

Система вентиляції (згідно із ДБН В.2.5-67:2013). Повітря з житлових приміщень конгрес-готелі «Primavera» видалятиметься через санітарні вузли.

У кожному приміщенні санітарного вузла конгрес-готелю передбачено індивідуальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в атмосферу [42].

Індивідуальні витяжні канали та збірні вентиляційні шахти передбачені в будівельних конструкціях конгрес-готелю «Primavera». Проектом передбачено приплив повітря до житлових кімнат; витяжку – із санітарних вузлів та ван. Повітроводи центральної вертикальної системи припливної вентиляції конгрес-готелю «Primavera» запроектовано із сталевих труб [42].

У приміщеннях закладу ресторанного господарства, що передбачено при конгрес-готелі», встановлені місцеві вентиляційні відсмоктувачі.

Система водопостачання. Водозабезпечення конгрес-готелю «Primavera» здійснюється від «Інфоксводоканал» в м. Одеса.

В motelі влаштований водомірний вузол із встановленням комбінованих лічильників на холодну та гарячу воду марки DN 20 3/4" JS 4.0 POWOGAZ [43].

У конгрес-готелі організовано об'єднану тупикову, просту систему водопостачання з верхнім розведенням, що відповідає вимогам ДБН В.2.5-64:2012.

Система поділяється на: протипожежну (ДБН В.1.1-7-2002, ДБН В.2.5-64:2012) – з оцинкованих труб Ø 100 мм з встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з оцинкованих труб Ø 20 мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу – з оцинкованих труб Ø 20 мм з підключенням до технологічного устаткування [44].

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

Система каналізації. У конгрес-готелі «Primavera» організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову, виробничу системи каналізації відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012.

Внутрішня каналізація будівлі складається з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб Ø 50 мм; стояків, які виконуються з чавунних труб Ø 100 мм [44].

У закладі передбачено систему сміттєвидалення, що передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів motelю спеціалізованим автотранспортом підприємства ТОВ «Союз» з частотою 1 раз на день.

Система електропостачання. У конгрес-готелі «Primavera» здійснюватиметься від трансформаторної підстанції потужністю 350 кВт, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту [45].

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита конгрес-готелю який буде розміщено в електрощитовій на цокольному поверсі конгрес-готелю, в закладі прокладається чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В. В

Блискавкозахист будівлі виконано відповідно до ДСТУ Б В.2.5-38:2008 шляхом заземлення блискавкоприймачів, функцію яких виконують металеві покрівлі будинків. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будинків та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій. У конгрес-готелі «Primavera» планується встановити комбіновану систему сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах та дверях, сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони мотелю. Датчики пожежної сигналізації встановлені у разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться також на центральний пост районної пожежної частини [46].

*Радіотрансляція мережі.* Системою міської радіотрансляційної мережі планується забезпечити такі приміщення закладу: вестибюль, робочі кабінети адміністрації та персоналу, складські приміщення, холи, торговельна зала ЗРГ.

До ліній міського телефонного зв'язку будуть підключені наступні приміщення в закладі: житлові номери, вестибюль, робочі кабінети адміністрації та персоналу, торговельних залах ЗРГ.

У всіх приміщеннях конгрес-готелі «Primavera» передбачається встановлення роутерів Wi-Fi для бездротового підключення до всесвітньої мережі Інтернет.

Вертикальний транспорт. Для ефективного використання будівлі конгрес-готелю «Primavera» передбачаємо вертикальний транспорт: пасажирський ліфт у кількості 2 штуки, зовнішні розміри кабіни 1800x1200x2100, вантажопідйомність 400 кг.



## 2.5 Дизайн

### *Зовнішня архітектурна композиція*

Фасад будівлі конгрес-готелю «Primavera» буде виконано із штукатурки білого кольору, вікна будуть виражними що до дасть шарму будівлі, вхідні двері до готелю будуть суцільно скляними із механізмом автоматичного відчинення.

Заходи з благоустрою території реалізовані у наступних елементах: підходи до готелю викладені тротуарною плиткою, озеленення території вирішили шляхом влаштування, клумби, низькорослих газонів, посадки лип, яблунь та туй.

### *Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів*

Вестибюль конгрес-готелю буде виконаний у білих та пастельних кольорах, стійка реєстрації буде виконана із білого та жовтого каменю, підлога буде виконана із кафеля пастельного кольору, в зоні відпочинку вестибюля стоятимуть дивани білого кольору.

Конгрес-центр буде виконано в одному дизайнерському стилі із готелем, меблі будуть сучасними легкими в обслуговуванні.

Заклади ресторанного господарства будуть виконані в сірих кольорах, крісла будуть виконані в яскравих тонах, столи будуть дерев'яні круглі.

Дизайн житлової групи приміщень буде виконано в світлій кольоровій гамі. Передпокій номеру буде невеликого розміру, мебльований вбудованою шафою та дзеркалом. Номер буде обладнано мінімальною кількістю меблів, лише дерев'яне ліжко, комод, стіл, крісло та невеличкі тумбочки при ліжку. На стіні над ліжком будуть розміщуватись картини одеських художників. Санітарний вузол буде виконано із кахлю блакитного та білого кольору.

### **Паспорт проекту**

Будівельно – технічні показники проекту конгрес-готелю «Primavera» заведено до табл. 2.3.

## Будівельно-технічні показники проекту

№ пор.	Показник	Од. вимір-ня	Значення
1	2	3	4
1	Площа ділянки під будівництво Sд	м <sup>2</sup>	4680,00
2	Площа будівлі готельного комплексу Sпов	м <sup>2</sup>	1737
3	Коефіцієнт забудови Kз		0,37
4	Площа озеленення Sоз	м <sup>2</sup>	2574,00
5	Коефіцієнт озеленення Kоз		0,55
6	Загальна площа готельного комплексу Sзаг	м <sup>2</sup>	6627
7	Корисна площа готельного комплексу Sk	м <sup>2</sup>	5258,50
8	Будівельний об'єм готельного комплексу Vб	м <sup>3</sup>	24008,40
9	Вартість будівництва(капітальні вкладення) В <sub>A+B</sub>	тис. грн	1130187,21
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість одного місця	тис. грн	7244,79
11	Вартість 1 м <sup>2</sup> загальної площі	тис. грн	170,54
12	Вартість 1 м <sup>3</sup> об'єму будівлі	тис. грн	43,97

## 2.6 Кошторис

Попередню вартість будівництва конгрес-готелю «Primavera» на 156 місць розраховано за укрупненими показниками вартості загально будівельних робіт [8]:

$$V_{збр} = S_{заг} * Y * K_T * I_k * I_p \quad (2.12)$$

де  $V_{збр}$  – вартість загальнобудівельних робіт, тис. грн.;

$S_{заг}$  – загальна площа готельного комплексу, м<sup>2</sup>;

$Y$  – норматив питомої вартості загально будівельних робіт на одиницю потужності, у.о.

$K_T$  – територіальний поправочний коефіцієнт

$I_k$  – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./\$;

$$V_{збр} = (6627 * 2500 * 0,91 * 28,2) / 1000 = 340124,15 \text{ тис. грн.}$$

Вартість загально будівельних робіт з будівництва готелю розраховано за укрупненим показником, який приймають за середньо ринковою вартістю робіт внесено до табл. 2.4.

Таблиця 2.4

## Зведений кошторис конгрес-готелю «Primavera»

№ глави	Стаття витрат	Співвідношення вартості	Витрати, тис. грн.
1	2	3	4
<b>Розд. А. Базисна вартість будівництва</b>			
1	Підготування території будівництва	1,5% вартості будівництва	8950,64
2	Основні об'єкти будівництва у тому числі:		
2.1	Загально будівельні роботи	57%	340124,15
2.2	Електротехнічні роботи	6%	35802,54
2.3	Сантехнічні роботи	5%	29835,45
2.4	Зв'язок і сигналізація	3%	17901,27
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	29%	173045,62
<b>Разом за гл. 2</b>		<b>100%</b>	<b>596709,03</b>
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	3%, гл. 2	17901,27
4	Об'єкти енергетичного господарства	0,8%, гл. 2	4773,67
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3 %, гл 2	1790,13
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепло- та газопостачання	6%, гл.2	35802,54
7	Благоустрій і озеленення території	3%, гл.2	17901,27
Разом за гл. 1-7			683828,55
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,5%, сума за гл.1-7	3419,14
9	Інші роботи та витрати	6%, сума за гл.1-7	41029,71
<b>Разом за гл. 1-9</b>			<b>728277,41</b>
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що базується, та авторський нагляд	2%, сума за гл.1-7	13676,57
11	Підготування експлуатаційних кадрів	0,5%, сума за гл.1-9	3641,39
12	Проектні та вишукувальні роботи	8%, сума за гл.1-7	54706,28
<b>Сумарна базисна вартість будівництва</b>			<b>800301,65</b>
<b>Розд. Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами будівництва</b>			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	42% , сума за гл.1-9	305876,51
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	3% базисної вартості	24009,05
<b>Разом за розд. Б</b>			<b>329885,56</b>
<b>Капітальні витрати за проектом</b>		<b>В<sub>A+B</sub></b>	<b>1130187,21</b>

Отже, капітальні витрати за проектом становитимуть 1130187,21 тис. грн.



## 2.7 Охорона навколишнього середовища

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект конгрес-готелю «Primavera» повинен відповідати екологічним вимогам. Відповідність проекту забезпечується шляхом розроблення і погодження у складі проектної документації матеріалів оцінювання впливу на навколишнє середовище (ОВНС) [8,47].

Виконують ОВНС та готують відповідні матеріали організації, які мають належну ліцензію на основі заяви про наміри (згідно з вимогами ДБН А.2.2-1-2003). Таку заяву складають замовник і виконавець ОВНС.

Оцінюють екологічність проектних рішень будівель готелів за двома напрямками [8,47]:

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

До складових розділу ОВНС належать такі [8,47]:

- підстави для виконання ОВНС;
- фізико-географічні особливості району та майданчика (траси) будівництва об'єкта проектування;
- загальна характеристика об'єкта проектування;
- оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє природне середовище;
- оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє соціальне середовище;
- оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє техногенне середовище;
- комплексні заходи забезпечення нормативного стану навколишнього середовища і його безпеки.

Номери конгрес-готелю «Primavera» буде обладнано пристроями енергозбереження, які зазвичай встановлюються при вході в номер і управляються картами електронного карткового замка.

У системах холод постачання застосовуються озонобезпечні холодоагенти. Передавальні антени готелю встановлено згідно з вимогами ДСПІН 239.

Потужність поглинутої в повітрі дози (ППД) гамма-випромінювання у приміщеннях готелів, які здаються в експлуатацію, не повинна перевищує 73 пГр/с (30 мкР/год), у тих, що експлуатуються, – 122 пГр/с (50 мкР/год).

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

Заяву про наміри для будівництва конгрес-готелю наведено у дод. М.

## **2.8 Порядок здачі в експлуатацію об'єкта**

Конгрес-готель «Primavera» є підприємством з приватною формою власності, здача в експлуатацію готелю відбувається відповідно 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, № 757 від 15.08.2012, № 918 від 30.10.2013, № 512 від 01.10.2014.).

Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів здійснюється на підставі свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил, що видається інспекціями державного архітектурно-будівельного контролю. Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву [48].

До заяви додаються: проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку; акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генпроектувальною та генпідрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією (у разі, коли об'єкт застрахований).

Акт готовності об'єкта до експлуатації підлягає за письмовим зверненням замовника погодженню протягом 10 робочих днів в місцевій державній адміністрації. У разі наявності зауважень уповноважений орган подає їх у письмовій формі у десятиденний строк замовникові та інспекції державного архітектурно-будівельного контролю [48].

Замовник зобов'язаний забезпечити усунення недоліків, зазначених у зауваженнях. Заява разом з документами, що додаються до неї, реєструється у журналі реєстрації виданих свідоцтв і відмов у їх видачі.

У разі коли подана замовником заява з документами, що додаються до неї, відповідає вимогам цього Порядку, інспекція проводить підсумкову перевірку відповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам стандартів, будівельних норм і правил та готовності його до експлуатації, яка розпочинається не пізніше ніж на третій робочій день після реєстрації заяви.

Підсумкова перевірка проводиться на об'єкті будівництва і не може тривати більш як чотири робочих дні. Інспекція під час проведення підсумкової перевірки має право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати пояснення, довідки, документи, матеріали, відомості з питань, що виникають, та у разі необхідності залучати заінтересовані органи.

На закінченому будівництвом об'єкті повинні бути виконані всі роботи передбачені проектною документацією, державними стандартами, нормами і правилами роботи, змонтоване і випробуване обладнання.

За результатами розгляду заяви з документами, що додаються до неї, та підсумкової перевірки інспекція протягом двох робочих днів приймає рішення про видачу свідоцтва або відмову. Виявлена невідповідність будівництвом об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил повинна бути усунена у строк, визначений інспекцією.

Для одержання свідоцтва замовник може відповідно до вимог цього Порядку повторно звернутися до інспекції лише після усунення невідповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил.



Інспекція надсилає протягом трьох робочих днів після оформлення свідоцтва його копію в місцеву державну адміністрацію, на території якої розташований об'єкт будівництва, для присвоєння йому поштової адреси.

Виконавчий комітет місцевої державної адміністрації протягом трьох робочих днів після присвоєння об'єкту будівництва поштової адреси письмово повідомляє про це заявникові, інспекції та органів статистики.

Датою прийняття в експлуатацію закінченого будівництвом об'єкта є дата видачі зареєстрованого інспекцією свідоцтва.

## 2.9 Охороно праці

Згідно з Законом України “Про охорону праці” власником в закладах незалежно від форми власності та від виду діяльності розробляється система управління охороною праці.

Виходячи із того, що в конгрес-готелі «Primavera» працюватиме 110 працівники, відповідно створюємо службу охорони праці, керівником якої буде призначено за сумісництвом заступника директора: служба охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04), профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07) (комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07) [49].

Перелік документації при організації служби управління охороною праці конгрес-готелю «Primavera» наведено в таблиці 2.5 [49].

Таблиця 2.5

### Перелік документації при організації системи управління охороною праці в готельних комплексах

Служба охорони праці	1. Наказ власника чи керівника про створення служби охорони праці № 12 від 05.11.2018
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника чи керівника №14 від 05.11.18 (типове положення НПАОП 0.00-4.21-04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника чи керівника № 15 від 06.11.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.12-05)

Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці пр. № 16 від 05.11.2018
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №16 від 06.11.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	Розпорядницька:
	Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 17 від 05.11.2018
	Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника чи керівника № 17 від 06.11.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.11-07)
	Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № 18 від 06.11.2018
	Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника чи керівника № 19 від 08.11.2018
	Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника чи керівника №19 від 10.11.2018
	Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 10.11.2018
	Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
	Звітна документація форми офіційної статистичної звітності
	Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи плани, схеми)

В конгрес-готелі «Primavera» будуть постійно опрацьовуватися нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові положення, методичні рекомендації та ін.) копії яких зберігатимуться у керівника служби охорони праці. Умови праці в конгрес-готелю затверджені згідно наказу директора готелю, відповідають усім вимогам з охорони праці, у додатку Н наведено структурну схему управління охороною праці конгрес-готелю «Primavera» та план заходів з охорони праці (дод. П) [50,51].

### Вимоги до ділянки та території готелю

Територія конгрес-готелю «Primavera» прибиратиметься 2 рази протягом дня, у теплу пору року поливатиметься водою для запобігання пилоутворення, а у холодну пору року планується прибирання снігу або листя та посипання доріжок для боротьби з ожеледдю. У південно-східній частині ділянки конгрес-готелю «Primavera» облаштовано площадку із асфальтним покриттям для сміттєзбірників обмежена по периметру бордюром і зеленими насадженнями,

площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту. Від сміттєзбірників до будівлі конгрес-готелю та місць відпочинку відвідувачів становить не менше 10 метрів.

### 2.10 Санітарно- гігієнічні заходи

Приміщення приймально-вестибюльної групи, медпункт, заклад ресторанного господарства, приміщення побутового обслуговування і торгівлі, адміністративні на першому поверсі, культурно-дозвілеві приміщення розміщено на другому поверсі та максимально ізольовані від житлових приміщень: звукоізолюючими перегородками та перекриттями. Господарські та виробничо-побутові приміщення розташовані на цокольному поверсі, мають відокремлений зв'язок із будівлею конгрес-готелю через службові сходи, що забезпечує розмежування потоків персоналу і гостей.

Матеріали для внутрішнього оздоблення приміщень готелю вибиратимуть з таких, що мають гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи, для застосування в будівництві житлових будинків.

Номери конгрес-готелю «Primavera» будуть розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту та інженерного обладнання готелю, ізольовані від шумів і запахів із приміщень закладу ресторанного господарства. У жилих приміщеннях готелю дотримуються гігієнічних нормативів та чинників, що створюються джерелами, розміщеними у громадських приміщеннях. У таблиці 2.6 наведено площу та обсяг виробничих, приміщень поповерхового обслуговування та адміністративних приміщень на одне робоче місце, відповідно до НПАОП 0.00-1.31-10 .

Таблиця 2.6

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

Назва приміщень	Кількість працюючих у зміну	На одного працюючого	
		площа, м <sup>2</sup>	обсяг, м <sup>3</sup>
Кабінет директора	1	16,0	52,8
Приймальня	2	6,0	19,8
Кабінет заступника директора	2	6,0	19,8



Назва приміщень	Кількість працюючих у змін	На одного працюючого	
		площа, м <sup>2</sup>	обсяг, м <sup>3</sup>
Кабінет служби ресторанного господарства	1	18,0	59,4
Кімната головного інженера	1	12,0	39,6
Відділ кадрів	2	6,0	19,8
Архів	2	8,0	26,4
Бухгалтерія	3	9,3	30,8
Планово-виробничий відділ	2	10,0	33,0
Відділ матеріально-технічного постачання	1	8,0	26,4
Кабінет начальників служб експлуатації	1	8,0	26,4
Роздаткова	1	8,0	26,4
Доготівельний цех	3	9,0	29,7
Гарячий цех з борошніним відділенням	3	12,0	39,6
Холодний цех	2	11,0	36,3
Мийна кухонного посуду	2	4,5	14,9
Мийна столового посуду	2	6,5	21,5

Обслуговуючий персонал конгрес-готелю «Primavera» буде забезпечений спецодягом і дотримуватиме правил особистої гігієни, що передбачено трудовим договором. Планується проведення гігієнічного навчання персоналу при вступі до роботи і періодичне навчання з частотою один раз в пів року. Особи, що не пройшли навчання, до роботи не допускаються. У приміщеннях конгрес-готелю «Primavera» можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та жилих приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у табл.2.7 [50,51].

Таблиця 2.7

### Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки шкідливих речовин

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м <sup>3</sup>	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Житлові приміщення, приміщення громадського призначення, виробничі	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів, пари дезінфекційних	3	Верхні дихальні шляхи, слизова	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей, виявляють помірні	Захист органів дихання, шкіри і очей – в захисному одязі, захисних окулярах типу ПО-2, ПО-3 або моноблок,

Продовження таблиці 2.7

приміщення	Засобів		оболонка		кумулятивні властивості	у респіраторі типу "пелюстка".
Житлові приміщення	Пил бавовняний вовняний, пуховий (з домішкою диоксиду кремнію понад 10%)	4	Таке саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	Вентиляція приміщень, сухе та вологе прибирання
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Інтенсивна місцева вентиляція робочої зони та загальна вентиляція приміщення
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Окис вуглецю	4	-	20	Може мати загальну токсичну дію	Природна механічна припливно-витяжна вентиляція, біла куртка та шапочка б/п, рукавиці комбіновані, рукавиці гумові, фартух прогумований з нагрудником
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	-	6	Алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла куртка та шапочка б/п, рукавиці комбіновані
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	-	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла та шапочка куртка б/п, рукавиці комбіновані
Мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Позрадноють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Інтенсивна місцева вентиляція, засоби індивідуального захисту

В усіх приміщеннях конгрес-готелю «Primavera» щоденно здійснюватиметься вологе прибирання. У адміністративних та виробничих приміщеннях готелю розташовані медичні аптечки першої допомоги. У процесі роботи готелю укладатимуться угоди про здійснення профілактичного

оброблення приміщень проти комах і гризунів з періодичністю раз на рік, а за необхідності у час виявлення проблеми.

Загальне оцінювання умов праці в конгрес-готелю «Primavera» здійснено на підставі аналізу окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу (СанПиН 42-121-4719-88).

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях конгрес-готелю визначено параметри метеорологічних умов, які забезпечено на робочих місцях відповідно до ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, табл. 2.8 [53].

Таблиця 2.8

### Норми мікроклімату виробничих приміщень

Приміщення	Холодний період року			Теплий період року		
	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
Господарсько-виробничі приміщення	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Адміністративні приміщення конгрес-готелю	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Побутові приміщення виробничого персоналу	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Торгівельні зали ЗРГ	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Виробничі приміщення ЗРГ	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Адміністративні приміщення ЗРГ	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

Характеристику системи освітлення для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт (ДБН В.2.5-28-2006). Природне і штучне освітлення у конгрес-готелю «Primavera» наводять у табл. 2.9 [8,53].



### Норми та якісні показники освітлення

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		штучного, лк	природного (коефіцієнт природного освітлення), %
1	2	3	4
Жилі приміщення	комбіноване	200	3
Вестибюль	загальне	150	1
Загальні вітальні, холи, ЗРГ	загальне	200	2
Бюро обслуговування, адміністративні приміщення, приміщення обслуговування проживаючих	комбіноване	300	3
Основні сходи, загальні коридори, білизняна, майстерні, кімнати чищення і прасування	загальне	100	0,1
Загальні санітарні вузли, санітарні вузли в номерах	загальне	75	-
Загальні душові	загальне	50	-
Приміщення обслуговуючого персоналу	загальне	150	1
Складські приміщення	загальне	20	-
Доготівельний, гарячий та холодний цехи	локалізоване	200	3
Приміщення для миття кухонного та столового посуду та сервізна	загальне	200	2
Технічні приміщення	загальне	30	-

При проектуванні конгрес-готелю «Primavera» передбачено встановлення у виробничій будівлі інших видів освітлення (аварійного, евакуаційного тощо). Для охоронного освітлення площадок готельного комплексу застосовується освітленість 2 лк, для робочого освітлення – 5 лк. Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщеннях 4 лк, на відкритих площадках – 3 лк [8,53].

Допустимий рівень шуму, що створюється в жилих приміщеннях системами вентиляції та іншим інженерно-технічним обладнанням (ліфти, насоси, електродвигуни, трансформатори тощо), становитиме 25-37 дБ.

Допустимий рівень шуму у виробничих та інших підсобних приміщеннях з робочими місцями з постійним перебуванням людей не перевищуватиме 50 дБ.

## 2.11 Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Приміщення конгрес-готелю «Primavera» належать до таких категорій небезпеки ураження електричним струмом:

- приміщення особливо небезпечні, електрощитова, тепловий пункт, вентиляційна, виробничі приміщення закладів ресторанного господарства;
- приміщення з підвищеною небезпекою адміністративні та фізкультурно оздоровчі;
- приміщення без підвищеної небезпеки житлові кімнати, дитячий клуб, більярдна, вестибюль.

Згідно з НПАОП 40.1-1.21-98 «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів») в конгрес-готелі «Primavera» розроблені заходи із електробезпеки.

Захисне заземлення виконано відповідно до ГОСТ 12.1.009-76, захисному заземленню підлягають:

- електроустановки напругою 380 В і більше змінного струму і 440 В і більше постійного струму незалежно від категорії приміщень (умов) щодо небезпеки електротравм;
- електроустановки напругою більше 42 В змінного струму і більше 110В постійного струму в приміщеннях з підвищеною і особливою небезпекою електротравм, а також електроустановки поза приміщеннями.

Відповідно до зазначеного заземлюються:

- неструмовідні частини електричних машин, апаратів, трансформаторів;
- каркаси розподільчих щитів, шаф, щитів управління, а також їх знімні частини і частини, що відкриваються, якщо на них встановлено електрообладнання напругою більше 42 В змінного і більше 110 В постійного струму.
- металоконструкції виробничого обладнання, на якому є споживачі електроенергії.

## Пожежна безпека

Будівлю конгрес-готелю «Primavera» пропонується оснастити адресною системою автоматичної пожежної сигналізації у всіх приміщеннях готелю планується забезпечити переносними вогнегасниками.

Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводяться на пульті централізованого пожежного спостереження, що знаходиться у кабінеті директора та заступників конгрес-готелю «Primavera» та супроводжується звуковим попередженням через систему внутрішнього радіомовлення, на пульті ДСНС № 3 м. Одеса.

Необхідну кількість вогнегасників та їх тип визначено залежно від вогнегасної спроможності та гранично захищеної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, а також з урахуванням класу пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні [54].

Перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників, їх тип та кількість наведено у табл. 2.10.

Таблиця 2.10

### Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Адміністративні	А,В,Е	ВП – 5	4
Приймально-вестибюльна група	А	ВП – 5	6
Приміщення культурно-дозвіллевого та фізкультурно-оздоровчого призначення	А, Е	ВП – 5	4
Виробничі	В,Е	ВВК – 5	3
Гарячий і холодний цехи	Г	ВВК – 5	2
Доготівельний цех	Д	ВВК – 5	1
Мийна столового посуду і сервізна	Д	ВВК – 5	1
Мийна кухонного посуду	Д	ВВК – 5	1
Складські	В	ВВК – 5	3
Господарські та технічні приміщення	В,Е	ВВК – 5	4
Житлові поверхи	А,В	ВП – 5	20



### **Евакуація людей**

У проєктованому конгрес-готелі «Primavera» на випадок пожежі передбачена і буде забезпечена евакуація людей з приміщень, що горять, через так звані евакуаційні виходи. Кількість евакуаційних виходів з будівлі конгрес-готелю «Primavera» – 5 (вхід до готелю, вхід для персоналу, вхід до ресторану, завантажувальна ресторану, технічні приміщення). Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні 15,5 метрів.

Евакуаційні шляхи конгрес-готелю матимуть забезпечувати у випадку виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться в приміщеннях будівлі протягом 1.25 хвилини. План евакуації наведений у дод. Р.

### **Цивільний захист**

На виконання Закону України “Про правові засади цивільного захисту в Україні” у проєктованому готелі за типовою структурою створюється система цивільного захисту. Керівником цивільного захисту буде заступник директора конгрес-готелю «Primavera» який несе повну відповідальність за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також проведенням рятувальних і інших невідкладних робіт [8].

Керівництво конгрес-готелю «Primavera» забезпечуватиме своїх працівників засобами індивідуального і колективного захисту за рахунок підприємства, організовує проведення евакуаційних заходів, створює сили для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій; забезпечує їх готовність до практичних дій; виконує інші заходи щодо цивільного захисту і несе пов'язані з ними матеріальні і фінансові витрати в об'ємах, передбачених законодавством.

Наказом начальника цивільного захисту конгрес-готелю «Primavera» № 1 від 05.11.2018 р. призначаються заступники з евакуації, з інженерно-технічної частини, з матеріально-технічного постачання, заступник з оперативних питань.

У випускному кваліфікаційному проєкті розроблено план заходів з цивільного захисту (дод. С).

## РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

### 3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

#### Організаційно-правовий статус

Для підприємства готельного господарства – конгрес-готелю 4\* «Primavera» у м. Одеса обрано організаційно-правову форму товариство із обмеженою відповідальністю (ТОВ). Юридична назва підприємства ТОВ «Primavera».

Товариство з обмеженою відповідальністю - це таке господарське товариство, статутний фонд якого поділений на частки визначених установчими документами розмірів, і яке несе відповідальність за своїми зобов'язаннями усім своїм майном; учасники, які повністю сплатили свої внески, несуть ризик збитків, пов'язаних із діяльністю товариства, у межах вартості своїх внесків. [55].

Основним нормативним документом для ТОВ є Закон України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» від 06.02.2018 № 2275-VIII. Для створення підприємства засновникам треба розробити установчі документи. Для ТОВ ним є статут, затверджений засновниками (ч. 3 ст. 62 ГК, ч. 1 ст. 11 Закону про ТОВ). Статут ТОВ «Primavera» наведено у додатку Р.

Відповідно до зазначеної організаційно-правової форми далі наведено підготовлений пакет документації (табл. 3.1) для створення та реєстрації суб'єкта господарювання.

Таблиця 3.1

#### Пакет документації для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

№ з/п	Назва документів	Змістове наповнення документів
1.	Протоколи загальних зборів учасників	Закріплення рішень про створення товариства, розміри визначеного статутного капіталу, склад учасників товариства та розміри їх внесків, відкриття рахунків в банку. Введення в дію статуту, установчого договору. Призначення складу комітетів та виконавчої Дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками товариства.

Продовження таблиці 3.1

№ з/п	Назва документів	Змістове наповнення документів
2.	Акт оцінювання майнових внесків учасників	Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків учасників.
3.	Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві.
4.	Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства.
5.	Реєстраційна картка	Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності.
6.	Квитанції про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію.
7.	Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.
8.	Рахунки про сплату внеску до статутного капіталу	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного капіталу товариства.

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «Primavera», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

### Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «Primavera»

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в державній адміністрації	Оболонська державна адміністрація м. Одеса
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна фіскальна служба в м. Одеса
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності	Одеська відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у м. Одеса
Взяття на облік в Пенсійному фонді	Управління Пенсійного фонду України у м. Одеса
Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Одеська виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності
Взяття на облік в Центрі зайнятості	Центр зайнятості м. Одеса
Реєстрація в органах статистики	Управління статистикою м. Одеса



Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД	55.10.0 Діяльність готелів 55.30.1 Діяльність ресторанів 55.40.0 Діяльність барів
Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення	Управління МВС України у м. Одеса
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	«UKRSIBBANK»

### Організаційна структура

Наступним етапом створення підприємства є формування внутрішніх документів суб'єкта господарювання, наявність яких забезпечує ефективну організацію роботи конгрес-готелю «Primavera».

Систему регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу конгрес-готелю «Primavera», наведено на рис. 3.1 [8].

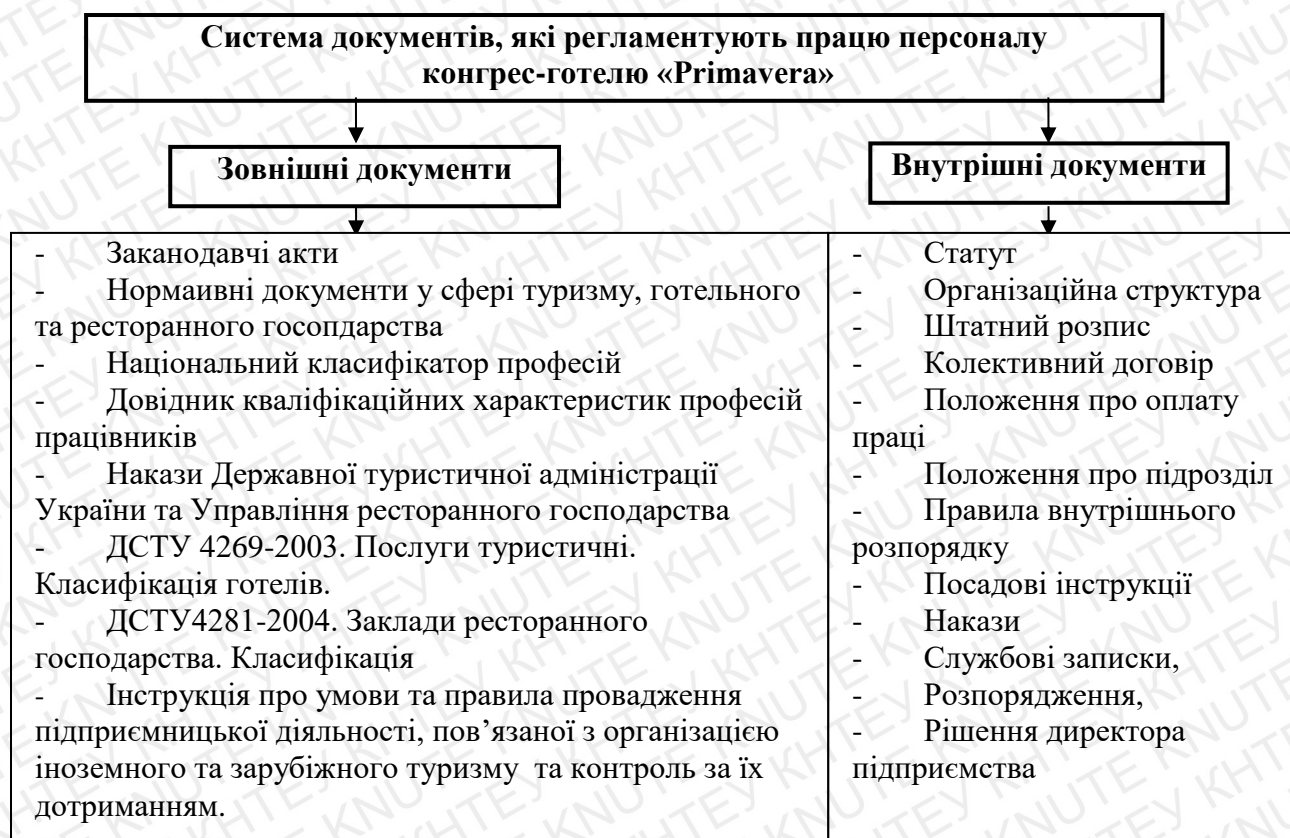


Рис. 3.1. Перелік документів, які регламентують працю персоналу конгрес-готелю «Primavera»

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом проєктованого конгрес-готелю «Primavera» є Положення про структурний підрозділ.

Для ефективної роботи конгрес-готелю необхідна функціональна організаційна структура. Загальний метод подання структури конгрес-готелю - це організаційна схема, тобто схема взаємин підрозділів. Вона показує розташування кожної служби і посади в загальній організації готелю та ілюструє розподіл повноважень і обов'язків [56].

Для конгрес-готелю було обрано лінійно-функціональну структуру управління підприємство дод. Т. Переваги та недоліки лінійно-функціональної організаційної структури управління конгрес-готелем 4\*«Primavera» [56]:

#### 1. Переваги:

- Вивільнення головного лінійного керівника від детального вивчення виробничих завдань і управлінських проблем;
- Професіональне опрацювання, дослідження і аналіз управлінських рішень у готелі завдяки використанню досвіду висококваліфікованих спеціалістів;
- Можливість залучення для вивчення і вдосконалення технологічного процесу послуг експертів, консультантів, науковців, спеціалістів-практиків.

#### 2. Недоліки:

- Тенденції до надмірної централізації прийняття управлінських рішень;
- Відсутність тісного взаємозв'язку і взаємодії на горизонтальному рівні між структурними підрозділами готелю;
- Ускладнена реалізація технологічних нововведень без залучення керівників вищої ланки.

### 3.2. Капітал

Статутний капітал є складовою власного капіталу та відображається у [57]:

- ряд. 1400 “Зареєстрований (пайовий) капітал” (форма № 1 та форма № 1-м за НП(С)БО 1, П(С)БО 25);
- ряд. 1400 “Капітал”(форма 1-мс за П(С)БО 25).

Також підприємства, які складають Звіт про власний капітал відображають зміни в статутному капіталі в графі 3 (форма № 3 НП(С)БО 1).

Статутний капітал ТОВ «Primavera» сформовано відповідно до глави 3 капітал та вклади учасників становить, Закону України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою".

Статутний капітал ТОВ «Primavera» має складатись із грошових внесків засновників, розмір статутного капіталу дорівнюватиме капітальним витратам на будівництво конгрес-готелю.

### 3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Для визначення обсягів діяльності конгрес-готелю обґрунтовано планові обсяги послуг з тимчасового розміщення (проживання).

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

У процесі розроблення експлуатаційної програми конгрес-готелю визначають планову кількість номерів певного типу і категорії в експлуатації (відповідно до розділу 1); планову пропускну спроможність; плановий коефіцієнт завантаження номерного фонду [58].

Пропускную спроможність конгрес-готелю 4\*«Primavera», людино-днів, розраховують за формулою [8]:

$$PC_{nl} = \sum_{i=1}^n H_i \cdot M_i \cdot D \cdot K_{3,i}, \quad (3.2)$$

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

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

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



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

Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) у конгрес-готелю 4\*«Primavera» представлено у табл.3.3.

Таблиця 3.4

**Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення конгрес-готелю 4\*«Primavera» плановий рік**

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ( $Q_{пл}$ ), людино-днів			
			між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
Апартамент	1	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	144	200	168	512
Люкс	2	4	120	125	120	0,6	0,8	0,7	288	400	336	1024
Напівлюкс	2	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	144	200	168	512
Номер I категорії одномісний	24	24	120	125	120	0,6	0,8	0,7	1728	2400	2016	6144
Номер I категорії двомісний	60	120	120	125	120	0,6	0,8	0,7	8640	12000	10080	30720
Номер I категорії для маломобільних груп населення	2	4	115	125	120	0,6	0,8	0,7	276	400	336	1012
<b>Разом</b>	<b>91</b>	<b>156</b>	<b>595</b>	<b>625</b>	<b>600</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>3,5</b>	<b>11076</b>	<b>15400</b>	<b>12936</b>	<b>39924</b>

Планування обсягу послуг з харчування у ЗРГ при конгрес-готелі 4\*«Primavera». Планова пропускна спроможність ЗРГ значною мірою обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду конгрес-готелю 4\*, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ресторану в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення та гостей регіону.

Плановий обсяг реалізації послуг за меню вільного вибору та банкетів із кейтеринговим обслуговуванням закладів ресторанного господарства представлено у таблиці 3.5, вартість сніданку за типом шведський стіл буде включена в вартість номеру конгрес-готелю.

**Планування кількості замовлення послуг ЗРГ при  
конгрес-готелі 4\*«Primavera»**

<b>Показники</b>	<b>Міжсезоння</b>	<b>Високий сезон</b>	<b>Сезон</b>	<b>Разом за рік</b>
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-днів	11076	15400	12936	39412
2. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ, у тому числі				
2.1. Сніданки	-	-	-	-
2.2. За вільним вибором («A la cart»)	6645,6	13860	10348,8	30854,4
2.3 Кейтерінг (кава-брек, банкети при конгрес-центрі)	3322,8	7700	5174,4	16197,2

Кількісні параметри обсягів діяльності конгрес-готелю 4\* використовуються для планування доходів та витрат, визначення потреби закладу у персоналі, основних засобах та інших матеріальних ресурсах для забезпечення якісного обслуговування гостей.

### 3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Доходи конгрес-готелю 4\*«Primavera» – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку заклад отримує у результаті надання комплексу послуг для гостей у різних структурних господарських підрозділах підприємства [58].

Основну частину доходів конгрес-готелю забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності засобу розміщення та від організації та проведення конгрес-заходів.

У процесі планування доходів конгрес-готелю необхідно визначити ціну реалізації:

- послуг з розміщення та проживання у готелі;
- послуг закладу ресторанного господарства;
- бізнес-послуг.

Ціни на послуги з тимчасового розміщення (проживання) визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у конгрес-готелях відповідного типу та категорії (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

**Ціни номерного фонду конгрес-готелю 4\*«Primavera» на 2019 р.**

Категорія і місткість номерів	ціна за місце у номері (за добу), грн.		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Апартамент			
Люкс	6000	8000	7000
Напівлюкс	3500	5000	4000
Номер I категорії одномісний	2000	3500	2500
Номер I категорії двомісний	1000	1500	1300
Номер I категорії для маломобільних груп населення	1500	2000	1800

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

Торговельна націнка ресторану та її рівень визначається як результат маркетингових досліджень. Її встановлено відповідно до типу і класу, конкурентної позиції, попиту на продукцію, асортиментної політики ЗРГ. Для розрахунку роздрібною ціни реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів обрано рівень націнки для ресторану при готелі 4\* - 200%.

Розрахунок роздрібною ціни на продукцію та послуги закладу ресторанного господарства при конгрес-готелі 4\* на 2019 рік наведено в таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

**Розрахунок роздрібною ціни на продукцію та послуги ЗРГ на 2019 р.**

№	Показники	Плановий рік
1	Собівартість річного продуктового набору на сніданок, тис. грн.	9600,97
2	Річна кількість послуг харчування	39924
3	Середньоденна собівартість продуктового набору, грн.	240,48
4	Рівень націнки ЗРГ середній, %	200
5	Націнка середня, грн.	480,96
6	Середня ціна продукції та послуг ЗРГ	721,44



Основним джерелом отримання доходів конгрес-готелю 4\*«Primavera» на 156 місць є доходи (виручка) від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) (додаток Ф).

Планування доходів від реалізації послуг закладу ресторанного господарства у розрахунку на рік здійснено, виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей конгрес-готелю залежно від рівня завантаженості номерного фонду. Розрахунки узагальнено у вигляді табл. 3.8.

Таблиця 3.8

**Доходи від реалізації продукції та послуг закладів ресторанного господарства конгрес-готелю 4\*«Primavera» на 2019 р.**

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
<b>1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:</b>				
1.1. Сніданок				
1.2. За вільним вибором	6645,6	13860	10349	30854
1.3. Кейтерінг (кава-брек, банкети при конгрес-центрі)	1050	2352	1985	5387
<b>2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:</b>				
2.1 Сніданок.	-	-	-	
2.2. За вільним вибором	500,00	850,00	750,00	
2.3. Кейтерінг (кава-брек, банкети при конгрес-центрі)	170,00	330,00	240,00	
<b>3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:</b>				
3.1. Сніданок	-	-	-	
3.2. За вільним вибором	3322,80	11781,00	7761,60	22865,40
3.3. Кейтерінг (кава-брек, банкети при конгрес-центрі)	178,50	776,16	476,28	1430,94
<b>Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн</b>	<b>3322,80</b>	<b>11781,00</b>	<b>7761,60</b>	<b>22865,40</b>

Планування операційних доходів від надання інших платних додаткових послуг здійснюється за умови, що їх доля в доході від операційної діяльності 10% для 4\* конгрес-готелю, табл. 3.9.

**Планування обсягу операційних доходів конгрес-готелю 4\*  
«Primavera» на 2019 р.**

<b>Види доходів</b>	<b>Міжсезоння</b>	<b>Високий сезон</b>	<b>Сезон</b>	<b>Разом</b>
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	17124,00	32300,00	24040,80	73464,80
Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	3322,80	11781,00	7761,60	22865,40
<b>Разом: основні операційні доходи, тис. грн.</b>	<b>20446,80</b>	<b>44081,00</b>	<b>31802,40</b>	<b>96330,20</b>
Операційні доходи від інших господарських підрозділів, тис. грн.	204,47	440,81	318,02	963,30
<b>Разом: операційні доходи конгрес-готелю, тис. грн.</b>	<b>20651,27</b>	<b>44521,81</b>	<b>32120,42</b>	<b>97293,50</b>

Операційні доходи конгрес-готелю 4\* в м.Одеса становлять 97293,50 тис. грн. на 2019 рік.

**Основні засоби**

Далі розраховуємо обсяги та структуру основних засобів конгрес-готелю 4\* «Primavera». Нарахування амортизації нематеріальних активів здійснюється із застосуванням методів, визначених у статті 145 Податкового Кодексу України.

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

Розрахунки складу та первісної вартості основних засобів конгрес-готелю 4\* «Primavera» на 156 місць узагальнені в таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

**Обґрунтування складу та вартості основних засобів**

<b>Вид основних засобів розміщення та інших необоротних активів</b>	<b>Первісна вартість основних засобів та інших необоротних активів, тис.грн</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
1.Будівлі і споруди	1130187,21
2. Передавальні пристрої	2373,39
3. Машини та обладнання, у т.ч:	1281,07
3.5. Вимірювальні прилади	99,46

Продовження таблиці 3.10

1	2
3.6. Комп'ютери, електронно-обчислювальні прилади	259,94
3.7. Телефони	39,56
4.Транспортні засоби	4746,79
5. Інструменти, прилади, інвентар	15,03
6.Меблі	610,30
7.Інші	31,65
<b>Разом</b>	<b>1139644,39</b>

З метою визначення суми амортизаційних відрахувань відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI (зі змінами та доповненнями) основні засоби та інші необоротні активи розподіляють на групи. Розрахунки складу, первісної вартості та суми амортизації основних засобів конгрес-готелю узагальнені в таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

### Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів на 2019 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	1130187,208	30	37672,91
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	9410,50	5	1882,10
3. Інші	46,68	4	11,67
<b>Амортизація основних засобів</b>	<b>1139644,39</b>		<b>39566,68</b>

Сума амортизації становитиме 16663,32 тис. грн./рік і буде враховуватись при розрахунку собівартості готельних послуг і продукції ресторанного господарства, поточних витрат та визначенні ефективності капітальних вкладень підприємства.

### Оплата праці

Наступним етапом економічного обґрунтування створення конгрес-готелю є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їх праці. Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання



трудових ресурсів забезпечуються необхідною кількістю і структурою персоналу конгрес-готелю 4\* «Primavera».

Поставлені завдання реалізують при розробленні плану з праці на підприємстві, який складається з планування:

- чисельності персоналу та складання штатного розпису;
- фонду оплати праці.

При плануванні чисельності персоналу повинен бути визначений його якісний склад (рівень кваліфікації, освіти). При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування ( $Ч_{сн}$ ), використовують формулу 3.3 [8]:

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

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

$Н_{обс}$  - норма обслуговування;

$K_{зам}$  - коефіцієнт заміщення.

Чисельність покоївок конгрес-готелю на 156 місць розраховуємо у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

**Розрахунок чисельності покоївок конгрес-готелю 4\* «Primavera»**

Категорія і місткість номера	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
			у I зміну	у II зміну	на добу	
1	2	3	4	5	6	7
Апартамент	2	4,5	0,44			
Люкс	4	4,5	0,89			
Напівлюкс	2	4,5	0,44			
Номер I категорії одномісний	24	6,5	3,69			
Номер I категорії двомісний	120	6,5	18,46			
Номер I категорії для маломобільних груп населення	4	6,5	0,62			
<b>Разом</b>	<b>156</b>		<b>21</b>	<b>4</b>	<b>25</b>	<b>27</b>

За даними таблиці 3.12 видно, що для якісної роботи конгрес-готелю 4\*, розташованому у місті Одеса необхідно включити до штатного розпису готелю 27 покоївок. Із них 21 покоївка повинні працювати в першу зміну коли максимальна кількість роботи з прибирання (щоденне поточне прибирання).

Систему матеріального стимулювання праці персоналу готелю встановлюють за таким алгоритмом [57]:

- вибір форм та систем оплати праці для кожної категорії працівників;
- обґрунтування планового фонду основної заробітної плати;
- формування системи додаткового стимулювання праці.

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства розроблено плановий фонд оплати праці працівників (див. дод. X)

Розрахунок проводили з урахуванням, що мінімальна зарплата станом на 19.11.2018 складає 3730 грн.

У проекті плану з праці для новостворюваного підприємства передбачено преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою для нарахування премій є отримання підприємством прибутків. У табл. 3.13 наведено визначений обсяг преміального фонду мотелю на 2019 рік.

Таблиця 3.13

**Преміальна частина фонду оплати праці конгрес-готелю 4\* «Primavera»**

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	58,50	20	11,70
основний операційний персонал	419,32	30	125,80
Допоміжний персонал	32,55	10	3,26
Разом за місяць, грн./міс.	510,37	-	140,75
Разом за плановий рік, тис.грн./рік	6,12	-	1689,01

Розрахунок планового фонду оплати праці готелю передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, який формується за рахунок поточних витрат і за рахунок прибутку(табл. 3.14).

Таблиця 3.14

**Фонд оплати праці у конгрес-готелю 4\* «Primavera» на 2019 рік**

<b>Показники</b>	<b>Фонд заробітної плати, тис.грн.</b>
Місячний фонд основної заробітної плати	510,4
Місячний фонд додаткової заробітної плати	140,75
Разом місячний фонд оплати праці	651,1
Річний фонд основної заробітної плати	6124,4
Річний фонд додаткової заробітної плати	1689,0
<b>Разом річний фонд оплати праці</b>	<b>7813,5</b>

Кінцевим етапом є узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для конгрес-готелю (табл. 3.15).

Таблиця 3.15

**План з праці конгрес-готелю 4\* «Primavera»**

<b>Показники</b>	<b>У розрахунку на 2019 рік</b>
<b>Планова чисельність працівників, усього, осіб</b>	<b>110</b>
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	11
основний (операційний) персонал, осіб	91
допоміжний персонал, осіб	8
<b>Фонд основної заробітної плати, тис. грн.</b>	<b>6124,4</b>
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	702,00
основний (операційний) персонал, осіб	5031,84
допоміжний персонал, осіб	390,60
<b>Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн.</b>	<b>1689,0</b>
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	140,40
основний (операційний) персонал, осіб	1509,55
допоміжний персонал, осіб	39,06
<b>Фонд оплати праці, усього, тис. грн.</b>	<b>7813,5</b>
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	842,40
основний (операційний) персонал, осіб	6541,39
допоміжний персонал, осіб	429,66
<b>Структура фонду оплати праці:</b>	
основна заробітна плата, %	78
додаткова заробітна плата, %	22

Отже, загальний фонд оплати праці конгрес-готелю 4\* «Primavera» на 2019 рік склав 7813,5 тис. грн.

**Витрати**

Поточні витрати – це якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінювання техніко-



економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом [8,58].

Витрати діяльності становлять вихідну базу при формуванні ціни продукції (товарів, послуг), безпосередньо впливають на прибуток підприємства, рентабельність, формування фондів фінансових ресурсів.

Для планування поточних витрат конгрес-готелю 4\* «Primavera» на 2019 рік було розглянуто наступні статті витрат готелю:

**Стаття 1.** Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при конгрес-готелю 4\* «Primavera» на плановий рік – 9600,97 тис.грн (дод. Ц).

**Стаття 2.** Витрати на оплату праці розраховано у таблиці 3.15 – 7813,45 тис. грн.

**Стаття 3.** Включає відрахування на соціальні заходи у розмірі єдиного соціального внеску і складає 22% та 1,5% військовий збір від планового фонду оплати праці: 1836,16 тис. грн.

**Стаття 4.** Амортизаційні відрахування розраховані у таблиці 3.10 – 39566,68 тис.грн.

**Стаття 5.** Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення (табл. 3.16).

*Таблиця 3.16*

**Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення конгрес-готелю**

Витрат	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1. Електроенергія	115321,75	1,68	193,74
2. На опалення	599,22	1229,2	736,56
3. Вода, у тому числі:			
холодна	16135,84	11,12	179,43
гаряча	8541	85,5	730,26
<b>Разом</b>			1839,99

Також плануються відрахування до ремонтного фонду – 0,8 % доходу, загальна сума витрат за статтею = 2618,34 тис. грн.

**Стаття 6.** Вартість використаних малоцінних швидкозношуваних предметів. До швидкозношуваних малоцінних предметів у готелі та інших його підрозділах належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року та (або) вартість яких менше 2500 грн (з 01.01.2012). Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати закладу. Розрахунок вартості спеціального одягу для працівників мотелю наведено у табл. 3.17.

Таблиця 3.17

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу**

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	11	1	2500	27,50
Оперативно-виробничий персонал	91	2	1350	245,70
<b>Разом</b>				<b>273,2</b>

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на плановий рік проводимо у таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

**Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів конгрес-готелю на плановий рік**

Назва	К-ть місць у закладі	Норма оснащення у розрахунок у на одне місце	Об'ємний показник, од.	В-ть одиниці, грн	Вартість інвентарю, тис.грн
<b>Постільна білизна</b>	156	3	468	1050	491,4
<b>Рушники, у тому числі</b>					
Розмір 80x160	156	3	468	95	44,5
Розмір 80x80	156	3	468	64,5	30,2
Розмір 40x40	156	3	468	40	18,7
<b>Халати</b>	156	2	312	350	109,2

<b>Капці</b>	156	2	312	60	18,7
Порцеляновий посуд	200	3	600	70	42,0
Столові набори	200	2	400	95	38,0
Скляний посуд	200	4	800	40	32,0
Інший посуд	200	2	400	55	22,0
Серветки для закладів ресторанного господарства	200	3	600	28	16,8
Скатертини для столів	200	3	600	110	66,0
<b>Разом</b>					<b>929,5</b>

Загальна сума витрат за статтею = 1202,69 тис. грн.

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

**Стаття 8.** Податки, збори та інші обов'язкові платежі на місяць: ліцензія на продаж алкогольних напоїв – 11 тис. грн. (одноразово), фіскальні апарати та їх обслуговування – 6,5 тис.грн., патент на здійснення торговельної діяльності – 2,5 тис.грн., медична ліцензія на Spa-послуги – 8,0 тис.грн. (одноразово), збір за місяць для паркування – 1,8 тис.грн., збір за першу реєстрацію транспортного засобу – 0,9 тис.грн. (одноразово), дозвіл на розміщення об'єкта зовнішньої реклами – 3,8 тис.грн. Витрати за статтею склали – 20,8 тис.грн [55].

**Стаття 9.** Розраховується, виходячи із кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажопазарський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу.

Витрати на паливо:  $(2*150*280*0,12*35)/1000=352,8$  тис. грн.

**Стаття 10.** Витрати на охорону визначаємо в обсязі 0,06% доходу готелю: 57,80 тис. грн.

**Стаття 11.** Матеріали об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення приймаємо за розрахунком на рівні 21,00 тис. грн. на рік.

**Стаття 12.** Інші поточні витрати – на рекламу та маркетингові дослідження; тару; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних



збитків); поштово-телефонні; на тару – умовно слід прийняти 10% постійних витрат закладу.

Таблиця 3.19

### Зведений кошторис операційних витрат конгрес-готелю 4\* «Primavera»

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів закладу ресторанного господарства готелю	9600,97	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	7813,45	ЗВ
3	Відрахування на соціальні заходи	1836,16	ЗВ
4	Амортизація	39566,68	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	2618,34	ЗВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1202,69	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0,00	ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	20,80	ПВ
9	Витрати на транспортування	352,8	ЗВ
10	Витрати на охорону	57,80	ПВ
11	Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення	14,00	ЗВ
12	Інші поточні витрати діяльності	4084,80	ЗВ
	<b>Разом поточні витрати</b>	<b>67168,48</b>	
	<b>У тому числі:</b>		
	<b>умовно-змінні</b>	<b>26320,51</b>	
	<b>умовно-постійні</b>	<b>40847,96</b>	

Отже, поточні витрати конгрес-готелю, складають 67168,48 тис. грн.

### Прибуток

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

Маржинальний прибуток готелю – це різниця між доходами закладу (без урахування ПДВ) та сумою змінних витрат [8,56].

Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку. Розрахунки планового маржинального прибутку узагальнені в таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

**Планування маржинального прибутку конгрес-готелю 4\*  
«Primavera» на 2019 рік**

<b>Показник</b>	<b>Алгоритм розрахунку</b>	<b>Значення, тис. грн</b>
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	табл. 3.8	97293,5
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	табл. 3.8	73464,8
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	табл. 3.8	22865,4
1.3. Інші операційні доходи	табл. 3.8	963,3
2. Податок на додану вартість	20%	19458,7
3. Чистий дохід	рядок 1 – рядок 2	77834,8
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	3.18	26327,5
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	3.18	9601,0
4.2. Інші змінні витрати	3.18	16726,5
5. Маржинальний прибуток	рядок 3 – рядок 4	51507,3
6. Постійні витрати	3.18	40848,0
7. Прибуток (збиток)	рядок 5 – рядок 6	10659,3

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

Цільовий чистий прибуток характеризує розмір чистого прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності закладу готельного господарства [8,58]. Цільовий прибуток конгрес-готелю 4\* «Primavera» на плановий рік розраховуємо у таблиці 3.21.

Таблиця 3.21

**Цільовий прибуток конгрес-готелю 4\* «Primavera»**

<b>Показник</b>	<b>Розрахунок</b>
Операційні доходи готелю, тис. грн	97293,5
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	13,0
<b>Цільовий необхідний прибуток, тис. грн</b>	<b>12648,2</b>

Можливий прибуток розраховується виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат. Планування основних результатів діяльності конгрес-готелю 4\* «Primavera» наведено у таблиці 3.22.

Таблиця 3.22

## Основні результати діяльності конгрес-готелю 4\* «Primavera» на 2019 рік

№ пор.	Стаття	Алгоритм Розрахунку	Розрахунок, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	табл. 3.19	97293,5
2	Умовно-змінні витрати	табл. 3.19	26327,5
3	Умовно-постійні витрати	табл. 3.19	40848,0
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	табл. 3.19	10659,3
5	Податок на прибуток	18%	1918,7
6	Чистий прибуток можливий	п. 4 – п. 5	8740,6
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6/рядок 1) *100	9,0
8	Чистий прибуток цільовий	табл. 3.20	12648,2
9	Чистий прибуток плановий	Обирають між необхідним та можливим за системою діагностики	8740,6

Аналізуючи таблиці 3.18 бачимо, що можливий прибуток менший за необхідний, в перший рік функціонування закладу.

Діагностика отриманих результатів у перший рік створення підприємства передбачає оцінювання можливого прибутку та його порівняння з необхідним обсягом. Можливий прибуток знаходиться майже на рівні з цільовим, і це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отримати цільові установки. Але як остаточний плановий показник приймається цільовий прибуток [8,56,58].

Було визначено такі показники рентабельності діяльності: операційної, поточних та операційних витрат. Алгоритми розрахунку основних показників рентабельності конгрес-готелю 4\* «Primavera» наведено в табл. 3.23.

Таблиця 3.23

## Розрахунок основних показників рентабельності

Назва показника	
Рентабельність операційної діяльності (РПД, %)	8,98
Рентабельність поточних витрат (РПВ, %)	13,01
Рентабельність операційних витрат (РОВ, %)	22,31



### 3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Оцінка ефективності інвестиційного проекту та окупності капітальних витрат потребує розрахунку основних показників діяльності готельного комплексу упродовж наступних одинадцяти років [8,56].

Для проєктованого конгрес-готелю 4\* «Primavera» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж 14 років планується в обсязі 8 % річних. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності приймаємо на весь плановий період рівень змінних – 25%. Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину - 40847,96 тис. грн. Для проєктованого готельного комплексу розмір амортизаційних відрахувань – 39566,68 тис. грн.

Планування чистого прибутку здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток (табл. 3.24).

Таблиця 3.24

#### Основні результати діяльності конгрес-готелю 4\* «Primavera»

Рік	Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування	Чистий прибуток, тис. грн
	тис.грн	середньмісячні терміни зростання, %	тис.грн	рівень змінних витрат, %			
1-й	77834,80		26327,51		40847,96	10659,33	8740,65
2-й	84061,59	8	21015,40	25	40847,96	22198,23	18202,55
3-й	90786,51	8	22696,63	25	40847,96	27241,92	22338,38
4-й	98049,43	8	24512,36	25	40847,96	32689,11	26805,07
5-й	105893,39	8	26473,35	25	40847,96	38572,08	31629,11
6-й	114364,86	8	28591,21	25	40847,96	44925,68	36839,06
7-й	123514,05	8	30878,51	25	40847,96	51787,58	42465,81
8-й	133395,17	8	33348,79	25	40847,96	59198,42	48542,70
9-й	144066,79	8	36016,70	25	40847,96	67202,13	55105,75
10-й	155592,13	8	38898,03	25	40847,96	75846,14	62193,83
11-й	168039,50	8	42009,87	25	40847,96	85181,66	69848,96
12-й	181482,66	8	45370,66	25	40847,96	95264,03	78116,51
13-й	196001,27	8	49000,32	25	40847,96	106152,99	87045,45
14-й	211681,37	8	52920,34	25	40847,96	117913,07	96688,72

<b>Разом</b>	<b>1884763,52</b>	<b>478059,69</b>	<b>571871,45</b>	<b>834832,37</b>	<b>684562,54</b>
--------------	-------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів: чистий приведений дохід; індекс дохідності; індекс рентабельності; період окупності. Чистий приведений дохід дозволяє отримати найбільш узагальнену характеристику результату інвестування, його кількісний ефект в абсолютній сумі [8,58].

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 8,58

Розрахунок чистого приведенного доходу за реальним інвестиційним проектом наведено у таблиці 3.25.

Таблиця 3.25

**Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом  
конгрес-готелю 4\* «Primavera»**

<b>Рік</b>	<b>Капітальні витрати за проектом по роках, ІВ</b>	<b>Чистий прибуток за проектом по роках та амортизаційні відрахування, Ч ПП</b>	<b>Кумулятивний грошовий потік за проектом</b>	<b>Дисконтований грошовий потік за проектом</b>	<b>Чистий приведений дохід, Ч ПД</b>
1-й	1139644,39	48307,32	48307,32	47829,03	
2-й		57769,22	106076,55	57197,25	
3-й		61905,05	167981,60	61292,13	
4-й		66371,75	234353,35	65714,60	
5-й		71195,78	305549,14	70490,87	
6-й		76405,74	381954,87	75649,24	
7-й		82032,49	463987,36	81220,29	
8-й		88109,38	552096,74	87237,01	
9-й		94672,42	646769,16	93735,07	
10-й		101760,51	748529,67	100752,98	
11-й		109415,64	857945,31	108332,32	
12-й		117683,18	975628,50	116518,00	
13-й		126612,13	1102240,63	125358,55	
14-й		96688,72	1198929,34	95731,40	
<b>Разом</b>	<b>1139644,39</b>	<b>1198929,34</b>		<b>1187058,76</b>	<b>47414,37</b>

Дисконтний грошовий потік за чотирнадцять років експлуатації конгрес-готелю становить 1187058,76 тис. грн, капітальні витрати на будівництво та

оснащення готелю становлять 1139644,39 тис. грн, що не перевищує кумулятивний грошовий потік.

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом [8]:

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

де,

- ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;
- KGP – кумулятивний грошовий потік.

Якщо значення індексу дохідності менше чи дорівнює одиниці, незалежний інвестиційний проект не повинен реалізовуватися, у зв'язку з тим, що не може принести додаткових інвестиційних доходів. Тобто для реалізації може бути прийнятим лише той інвестиційний проект, який має індекс дохідності якомога більший за одиницю. Індекс дохідності дорівнює [8]:

$$ID = 1187058,76 / 1139644,39 = 1,04$$

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає можливість повною мірою оцінити увесь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту (формула 3.8) [8]:

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

де,

- IP - індекс рентабельності інвестиційного проекту;
- ЧП - середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;
- IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом.

Середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 684562,54 / 14 = 48897,32 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:



$$IP = 48897,32/1139644,39 * 100 = 4,3 \%$$

Рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 4,3%.

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

$$ПО = 1139644,39 / (1187058,76 / 142) = 13,4 \text{ років}$$

Показник періоду окупності для конгрес-готелю 4\* «Primavera» визначено дисконтованим методом і становить 13,4 років.

Підбиваючи підсумки, можна сказати, що у розробленому проекті підприємства закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Результатом випускного кваліфікаційного проекту є обґрунтування теоретичних положень та розроблення практичних рекомендацій щодо проектування конгрес-готелю 4\* на 156 місць у м. Одеса, за результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Проведено маркетингове дослідження території м. Одеса, місто є однією із найкращих туристичних дестанацій, виходячи із економіко-географічного розташування.

2. Проаналізовано ринок готельних послуг м. Одеса, на ринку готельного господарства нараховується 197 об'єктів з них 44 конгрес-готеля загальною місткістю 5802. Згідно рейтингу на Booking.com, вищий за 9 балів, мають такі готелі, що надають конгрес послуги: «Лондон», «Фраполлі», «Панорама Делюкс», «Відрада», «Палас-Дель-Мар», «Олександрівський».

3. Згідно аналізу ринку готельного господарства та інфраструктурних характеристик, обрано ділянку для проектування закладу за адресою Французький бульвар 60, Приморський район. м. Одеса, ділянка знаходиться на відстані 8,6 км, 21 хв. їзди на автомобілі від міжнародного аеропорту м. Одеса, 5,3км до залізничного вокзалу.

4. Для конгрес-готелю 4\* на 156 місць у м. Одеса обрано назву «Primavera», розроблено фірмовий логотипи конгрес-готелю.

5. Досліджено забезпеченість готелями в обраній геолокації, та визначено прямих конкурентів: «President Hotel», «Aloft Kiev» проектованого бізнес-готелю 4\* на 110 місць.

6. Розроблено концептуальне рішення конгрес-готелю 4\* «Primavera» було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки він є економічним при будівництві та технічній експлуатації. Житлова частина конгрес-готелю 4\* складається із 91 номерів, із загальною місткістю – 156. Для надання послуг харчування у передбачається: ресторан «Adriatica» на 140 місць, лобі-бар на 10 місць, бар при конгрес-центрі на 30 місць. При готелі буде спроектовано конгрес-центр площею 1661м<sup>2</sup>.

7. Охарактеризовано систему бронювання, реєстрації, розміщення в проектованому конгрес-готелі буде встановлена глобальна система резервування AMADEUS. У конгрес-готелі «Primavera» працюватиме гест-релейшн.

8. Розраховано площу всіх приміщень: корисна площа конгрес-готелю «Primavera» 4\* на 156 місць у м. Одеса складає - 5258,5 м<sup>2</sup>, робоча – 6309 м<sup>2</sup>, загальна - 6627 м<sup>2</sup>., площа першого та другого поверху конгрес-готелю складає 1737 м<sup>2</sup>, із третього по п'ятий поверх – 855 м<sup>2</sup>, цокольний – 499 м<sup>2</sup>.

9. Вартість загально будівельних робіт конгрес-готелю «Primavera» на 156 місць складає 1130187,21 тис. грн. Розроблено заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього природного середовища.

10. Для проектованого конгрес-готелю 4\* обрано форму власності ТОВ (Товариства з обмеженою відповідальністю. Юридична назва підприємства ТОВ «Primavera».

11. Розроблено організаційну структуру закладу, створено модель управління поточним функціонуванням операційної системи закладу.

12. Розраховано операційні доходи конгрес-готелю - 97293,50 тис. грн., амортизаційних відрахувань за основними фондами проектованого закладу готельного господарства складають 39566,68 тис. грн. на рік.

13. Складено штатний розпис працівників конгрес-готелю «Primavera» у складі 110 працівників та розраховано фонд оплати праці на плановий рік 7813,5 тис. грн.

14. Поточні витрати конгрес-готелю на 2019 рік дорівнюють 67168,48 тис. грн, чистий дохід за перший рік експлуатації закладу становить 8740,6 тис. грн. Капітальні інвестиційні витрати за проектом складають 1139644,39 тис. грн. Період окупності проекту становить 13,4 роки.



## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Шикіна О. В. Сучасний стан розвитку готельного бізнесу Одеської області / О. В. Шикіна // Глобальні та національні проблеми економіки. – Миколаїв, 2016. – Вип. № 13. – С. 413-420.
2. Галасюк К. А. Сучасний стан та діяльність готельних підприємств Одеського регіону / К. А. Галасюк // Економіка. Управління. Інновації. – Житомир : ЖДУ ім. І. Франка, 2014. – № 2 (12).
3. Герасименко В. Г. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: монографія / В. Г. Герасименко, Г. К. Бедрадіна, С. С. Галасюк та інші / за заг. ред. В. Г. Герасименко. – Одеса : ОНЕУ, 2016. – 262 с.
4. Гусєва О. В. Ціни як індикатор ділової активності на ринку готельних послуг крупного міста / О. В. Гусєва // Вісник соціально-економічних досліджень: зб. наук. пр. / голов. ред. М. І. Зверяков; Одеський держ. екон. ун-т. – Одеса, 2010 – № 39.- С. 44–51.
5. Милашко О. Г. Статистичне оцінювання засобів розміщування Одеської області / О. Г. Милашко // Вісник соціально-економічних досліджень : зб. наук. пр. / голов. ред. М. І. Зверяков; Одеський нац. екон. ун-т. – Одеса, 2013. – Вип. 1(48). – С. 264-270.
6. Шикіна О. В. Динаміка розвитку малих готелів м. Одеси/ О. В. Шикіна // Актуальні проблеми економіки. – 2017. – №1 (187). – С. 313-325.
7. Ринки туристичних послуг: стан і тенденції розвитку: монографія / за заг. ред. проф. В. Г. Герасименка; авт. кол.: В. Г. Герасименко, С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов [та ін.]. – Одеса: Астропринт, 2013. – 304 с.
8. НоReСа: навч. посіб.: у 3 т. Т.1 Готелі/ А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.; за ред. А. А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412с.
9. Офіційний сайт міста Одеса / Про місто / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://omr.gov.ua/ua/history>
10. Готелі та інші місця для короткотермінового проживання. 2017. Статистичний бюлетень – К.: Державний комітет статистики України, 2017.

11. Діяльність колективних засобів розміщування в Одеській області у 2017 році [відповід. за випуск Шевченко І. Г.]: статистичний бюлетень / Головне управління статистики в Одеській області. – Одеса.: ГУС, 2018. – 90 с.
12. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Booking.com B.V. [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://www.booking.com>
13. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Hotels24.UA [Електронний ресурс] - Режим доступу: <https://hotels24.ua/>
14. Деловой туризм и индустрия МІСЕ в России и за рубежом. Ассоциация делового туризма (РВТА). - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2005.
15. Титова Н.В. Діловий туризм в Україні: основні проблеми розвитку та шляхи їхнього вирішення [Електронний ресурс ] / Н.В. Титова – Режим доступу : [http://tourlib.net/тенденції\\_і\\_statti\\_ukr/titova.htm](http://tourlib.net/тенденції_і_statti_ukr/titova.htm)
16. Пуцентайло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навч. посіб. – К. : Центр навч. л-ри, 2007. – 234 с.
17. Галасюк С. С. Структура туристопотоку Одеського регіону за цілями відвідування / С. С. Галасюк // Міжнародне науково-технічне співробітництво: механізми та стратегії: міжнар. наук-практ. конф., 31.03.2017 р. – Львів: Львівська економічна фундація, 2017.
18. Софиева Н.В. Дизайн інтер'єра. Стили, тенденции, материалы / Н.В. Софиева. - М.: Эксмо, 2012. - 656 с.
19. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.:Держбуд України, 1999. – 46 с.
20. Бойко Н.Г., Гопкало Л.М. Организация гостиничного хозяйства: Учебник. - К.: Киев, нац. торг.-экон. ун-т, 2006. - 448 с.
21. Офіційний сайт меблевого магазину Мальви меблі [Режим доступу <http://www.mebli-malvy.com.ua/mebli-dlya-goteliv/>]



22. Офіційний сайт меблевого магазину «MebelShop» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://mebelshop.ua/catalog/mebel-dlya-ofisa/mebel-dlya-gostinits/>
23. Державні будівельні норми України ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування.
24. Державні будівельні норми України ДБН В.2.2-16-2005 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллієві заклади».
25. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика: підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К. : ЦУЛ, 2010. – 472 с.
26. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посіб. : для студентів ВНЗ / Г. Я. Круль ; М-во освіти і науки України, Чернів. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича. – Київ, 2011. – 368 с.
27. Глобальні системи бронювання в туризмі: проблеми і перспективи розвитку в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://infotour.in.ua/babko.htm>
28. Дистрибуція готелів. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.hostels.su>
29. Еpitome PMS: система управління гостиницею [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://knaipa-soft.com.ua/index.php?/topic/92-epitome-pms-sistema-upravleniia-gostinitcej/>
30. Гостиничные системы: функции и возможности [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://www.sib.com.ua/arhiv\\_2011/2011\\_2/statia\\_2\\_1\\_2011/statia\\_2\\_1\\_2011.htm](http://www.sib.com.ua/arhiv_2011/2011_2/statia_2_1_2011/statia_2_1_2011.htm)
31. Гест-релейшн [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.frontdesk.ru/hr/guest-relation-manager>
32. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – Навч. посіб. 2-ге вид. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 342 с



33. Організація готельного господарства : навч. посіб. / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко ; за ред. О. М. Головка [Електронний ресурс]. – К. : Кондор – Видавництво, 2012. – 338 с.
34. Інтернет-магазин санітарно-гігієнічного обладнання «Солярис» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://solaris.com.ua/ru/>
35. Спортивне обладнання [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://housefit.ua/>
36. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т.2 Ресторани / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ.нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
37. Малюк Л.П., Кононенко Т.П. Організація виробництва на підприємствах – Навчальний посібник. - Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
38. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
39. Віннікова В.В. Технології гостинності: навч. посібник / В.В. Віннікова, А.В. Віннікова. – Х. : ХДУХТ, 2016 – 147 с.
40. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
41. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 360 с.
42. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування , Київ-2013. – 149с.
43. ДБН В.2.5-64:2012 Внутрішній водопровід та каналізація /Київ-2012. – 49с.
44. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
45. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.

46. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення.
47. Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів : постанова Кабінету Міністрів України від 08.10.2008 № 923 (зі змінами і допов. від 20.05.2009 постановою Кабінету Міністрів України № 534).
48. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
49. Законодавство України про охорону праці : зб. норм. док. : у 3 т. – К. : Основа, 2006.
50. Гандзюк М.П. Основи охорони праці : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / М.П. Гандзюк, Є.П. Желібо, М.О. Халімовський / за ред. М.П. Гандзюка. – 2-ге вид. – К. : Каравела, 2005. – 390 с.
51. Гогіташвілі Г.Г. Основи охорони праці / Г.Г. Гогіташвілі, В.М. Лапін, – Л. : Новий світ-2000, 2005. – 232 с
52. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.
53. ДБН В.2.5-28-2006. Природне і штучне освітлення.
54. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва
55. Господарське право України : підручник : у 2 ч. / [Андреева О. Б., Жорнокуй Ю. М., Гетманець О. П. та ін.]. – Х. : Харк. нац. ун-т внутр. справ, 2014.
56. Ткаченко Т. І. Економіка готельного господарства і туризму : навч. посіб. / Т. І. Ткаченко, С. П. Гаврилюк. – К., 2005. – 178 с.
57. Офіційний сайт Главбух [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.golovbukh.ua/article/7256-statutniy-kaptal-pdprimstva>
58. Король, С.Я. Бухгалтерський облік у готельному господарстві [Текст]: навч. посіб/ С.Я. Король. – К. : КНТЕУ, 2012. – 354с.

# ДОДАТКИ



ДОДАТОК А СТАТТЯ

## Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Найменування обладнання	Кіл-ть одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м <sup>2</sup>
1	3	4	5
<b>Апартамент</b>			
<b>Житлова кімната</b>			
<b>Кабінет</b>			
Телевізор	1	7454x4422x690	-
Диван	1	2300x900x760	2,07
Крісло	1	800x900x760	0,72
Письмовий стіл	1	1000x600x800	0,6
Ноутбук	1	454x500x690	-
<b>Всього</b>			<b>S<sub>кор</sub>=3,39</b>
Ліжка	1	1400x1900x2220	2,66
Туалетний столик	1	1200x365x1610	0,43
Тумбочка	2	508x 558x 428	0,55
Шафа	1	1000x 2400x 600	2,4
Телевізор	1	7454 x 4422 x 690	-
Стілець	2	380x390x960	0,29
<b>Всього</b>			<b>S<sub>кор</sub>=6,33</b>
<b>Житлова кімната</b>			
Диван	1	2100x2500x1100	4,4
Стілець	2	1000x1050x1150	2
Кавовий столик	1	650x450x450	0,29
<b>Всього</b>			<b>S<sub>кор</sub>= 6,69</b>
<b>Санітарний вузол</b>			
Унітаз	2	860x375x698	0,62
Біде	1	335x365x535	0,12
Умивальник	2	800x450x165	0,72
Душова кабіна	1	890x890x1850	0,79
Вана гідромасажна	1	1900x900x50	1,71
Сушка для рушників	1	<a href="#">800x500</a>	-
Дзеркало	2	950 x450	-
<b>Всього</b>			<b>S<sub>кор</sub>=3,92</b>
<b>Передпокій</b>			
Тримач для сумок	1	600x 420x 520	0,24
Вішалка для одягу	1	800x330x1900	0,26
Шафа	1	1200x900x2400	1,08
Дзеркало	1	100*75	-
<b>Всього</b>			<b>S<sub>кор</sub>=1,58</b>
<b>Люк</b>			
<b>Житлова кімната</b>			
Ліжка	1	1400x1900x2220	2,66
Туалетний столик	1	1200x365x1610	0,43
Тумбочка	2	508x 558x 428	0,55
Шафа	1	1000x 2400x 600	2,4
Телевізор	1	7454 x 4422 x 690	-



Продовження додатку Б

1	3	4	5
Стілець	2	380x390x960	0,29
<b>Всього</b>			<b>S<sub>кор</sub>=6,33</b>
<b>Житлова кімната</b>			
Диван	1	2100x2500x1100	4,4
Стілець	2	1000x1050x1150	2
Кавовий столик	1	650x450x450	0,29
<b>Всього</b>			<b>S<sub>кор</sub> = 6,69</b>
<b>Санітарний вузол</b>			
Унітаз	2	860x375x698	0,62
Біде	1	335x365x535	0,12
Умивальник	2	800x450x165	0,72
Душова кабіна	1	890x890x1850	0,79
Вана гідромасажна	1	1900x900x50	1,71
Сушка для рушників	1	800x500	-
Дзеркало	2	950 x450	-
<b>Всього</b>			<b>S<sub>кор</sub>=3,92</b>
<b>Передпокій</b>			
Тримач для сумок	1	600x 420x 520	0,24
Вішалка для одягу	1	800x330x1900	0,26
Шафа	1	1200x900x2400	1,08
Дзеркало	1	100*75	-
<b>Всього</b>			<b>S<sub>кор</sub>=1,58</b>
<b>Номер Напівлюкс</b>			
<b>Житлова кімната</b>			
Ліжко	1	1400x1900x2220	2,66
Туалетний столик	1	1200x365x1610	0,43
Тумбочка	1	508x 558x 428	0,28
Телевізор	1	7454 x 4422 x 690	-
Шафа	1	1000x 2400x 600	2,4
Стілець	1	380x390x960	0,14
Стінка	1	2400x1900x435	4,6
Диван	1	2350x1600x960	4,5
<b>Всього</b>			<b>S<sub>кор</sub> = 15,01</b>
<b>Санітарний вузол</b>			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Біде	1	335x365x535	0,12
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Вана гідромасажна	1	1900x900x50	1,71
Сушка для рушників	1	800x500	-
Дзеркало	1	950 x450	-
<b>Всього</b>			<b>S<sub>кор</sub> = 2,5</b>
<b>Номер I категорії одномісний</b>			
<b>Житлова кімната</b>			
Ліжко	1	1400x1900x2220	2,66
Тумбочка	1	508x 558x 428	0,28
Телевізор	1	7454 x 4422 x 690	-
Шафа	1	1000x 2400x 600	2,4



Продовження додатку Б

<b>1</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Стілець	1	380x390x960	0,14
<b>Всього</b>			<b>S<sub>кор</sub> = 5,48</b>
<b>Санітарний вузол</b>			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна		890x890x1850	0,79
Сушка для рушників	1	<u>800x500</u>	-
Дзеркало	1	950 x450	-
<b>Всього</b>			<b>S<sub>кор</sub> = 1,46</b>
<b>Номер I категорії двомісний</b>			
<b>Житлова кімната</b>			
Ліжко	2	750x2050x970	2,66
Туалетний столик	1	1200x365x1610	0,43
Тумбочка	2	508x 558x 428	0,28
Телевізор	1	7454 x 4422 x 690	-
Шафа	1	1000x 2400x 600	2,4
Стілець	2	380x390x960	0,29
<b>Всього</b>			<b>S<sub>кор</sub> = 6,06</b>
<b>Санітарний вузол</b>			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна	1	890x890x1850	0,79
Сушка для рушників	1	<u>800x500</u>	-
Дзеркало	1	950 x450	-
<b>Всього</b>			<b>S<sub>кор</sub> = 1,46</b>
<b>Номер I категорії для людей з обмеженими властивостями</b>			
<b>Житлова кімната</b>			
Ліжко багатofункціональне	1	1030x2140x900	1,93
Ліжко	1	1400x1900x2220	2,66
Тумбочка	2	508x 558x 428	0,28
Телевізор	1	7454 x 4422 x 690	-
Шафа	1	1000x 2400x 600	2,4
Стілець	2	380x390x960	0,29
Комп'ютерний стіл	1	1150x 400x 750	0,44
<b>Всього</b>			<b>S<sub>кор</sub> = 8,00</b>
<b>Санітарний вузол</b>			
Унітаз підвісний	1	356x350x525	0,18
Поручень		400x400	-
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна		890x890x1850	0,79
<b>Всього</b>			<b>S<sub>кор</sub> = 1,33</b>
			<b>23 м<sup>2</sup></b>

**Меню сніданку за типом «шведського столу» при конгрес-готелі  
«Primavera»**

<b>Найменування виробу</b>	<b>Вихід</b>
<b><u>Холодні закуски</u></b>	
Рибна тарілка ( <i>сьомга, масляна</i> )	150г
Салат з телятиною та овочами	190г
Італійський овочевий салат з моцарелою	200г
М'ясна тарілка ( <i>прошутто, селямі, шинка</i> )	150г
Сирна палітра ( <i>Брі, Камамбер, Пармезан</i> )	200г
<b><u>Гарячі закуски</u></b>	
Тост Бенедикт ( <i>тост, яйце, лосось, шпинат, голандський соус</i> )	150/50г
Яечня з перепелиних яєць з помідорами	100г
Омлет з грибами	250г
Омлет з баклажанами та помідорами	200г
Омлет з сиром	150г
Яечня з беконом та помідорами	150г
Каша манна з яблуком та корицею	250г
Каша вівсяна з ягодами годжі	250г
<b><u>Солодкі страви</u></b>	
Сирники домашні зі сметаною	150/50г
Налисники з сиром	200/50г
Бельгійські вафлі з вершковим соусом	150/50 г
Фруктова тарілка ( <i>банан, яблуко, апельсин</i> )	200г
<b><u>Сухі сніданки</u></b>	
Пластівці на вибір: кукурудзяні, низькокалорійні злакові пластівці, шоколадні кульки або мюслі	50г
Молоко на вибір: цільне молоко або молоко середньої жирності	150мл
Йогурт класичний	100мл
<b><u>Холодні напої</u></b>	
Сік на вибір ( <i>апельсиновий, яблучний, вишневий або персиковий</i> )	200мл
Мінеральна вода «Моршинська»	330мл
<b><u>Гарячі напої</u></b>	
Еспreso	30мл
Капучіно	100мл
Американо	130мл
Чай чорний	200мл
Чай зелений	200мл
<b><u>Хліб та хлібобулочні вироби</u></b>	
Цільнозерновий хліб	50г
Тостовий хліб	50г
Круасани	75г
Даніши	55г

**Меню ресторану італійської кухні «Adriatica» при конгрес-готелі  
«Primavera»**

<b>Найменування виробу</b>	<b>Вихід</b>
<b><u>Фірмові страви</u></b>	
Салат з грильованим тунцем ( <i>спаржева квасоля, маслини, яйце, салат-мікс, чері та солодка цибуля</i> )	250г
Суп Лігурійський ( <i>густий томатний суп з рибою та морепродуктами</i> )	300г
Медальйони зі свинячої вирізки з картопляними пелюстками та грибним соусом	140/150г
Лазанья з лососем та шпинатом	300/50г
Равіолі з качкою та каштановим пюре	220г
Біскотті з фісташками	100г
<b><u>Холодні закуски</u></b>	
Брускета з лососем та каперсами	150г
Брускета з томатами та базиліком	150г
Карпачо з лосося	125г
Асорті в'ялених оливок, маслин та бебі перців	150г
Салат с лососем ( <i>з огірковими пелюстками та кнелем з крем сиру</i> )	200г
Салат з креветками та рапанами ( <i>з томатами чері, фетою під пікантним апельсиново-імбирним соусом</i> )	220г
Салат с тигровими креветками ( <i>з томатами чері, руколою, авокадо та пармезаном</i> )	190г
Теплий салат з грильованою телятиною ( <i>томатами чері, свіжою зеленню під гірчично-медовою заправкою</i> )	225г
Салат з маринованою яловичиною ( <i>салат-мікс з м'ятою та кінзою, чері та солодкою цибулею</i> )	200г
«Цезар» ( <i>листя салату айсберг, чері, рум'яне куряче філе та бекон</i> )	230г
Теплий салат з курячою печінкою ( <i>мікс салатів, томати чері, яйце пашот та Пармезан</i> )	230г
Салат «Грецький» зі свіжих овочів з руколою та сиром Фета	220г
Салат з лічі та виноградом	200г
Італійський овочевий мікс ( <i>салат-мікс зі свіжими овочами під запашною італійською заправкою</i> )	230г
Капрезе ( <i>помідори чері з моцарелою та соусом Песто</i> )	230г
Карпачо з телятини	140г
Плато італійських м'ясних делікатесів ( <i>парма, асорті італійських ковбас</i> )	210г
Пармська шинка з грушею	140г
Антипасті на двох ( <i>брускети з томатами, асорті оливок, мікс італійських сирів та саямі</i> )	400г
Плато італійських сирів ( <i>Горгонзола, Пармезан, Брі, козячий сир Шевр, горіхи, виноград та мед</i> )	260г
<b><u>Гарячі закуски</u></b>	
Креветки на грилі з манго та ананасовим соусом	100/50/50г
Аргентинські креветки на грилі	200г
Французькі рапани, запечені з зеленим маслом	180/40г
Хрумкі курячі крильця з соусом BBQ	300/50г

Продовження додатку Г



<b>Найменування виробу</b>	<b>Вихід</b>
Баклажани «Парміджано» запечені з томатами, моцарелою та пармезаном	200г
Оладки з цукіні	250/30г
<b><u>Супи</u></b>	
Бульйон з курячими фрикадельками	300г
Солянка по Пьемонтські (томатний суп з яловичиною та корніціонами)	350г
Сирний суп з крутонами	300г
Цибулевий французький суп (запечений під сирною скоринкою з зрінками)	300г
Кокосовий суп з креветками	300г
Крем-суп з шампінйонів з трюфельним маслом	300г
<b><u>Основні страви</u></b>	
<b><u>Страви з риби</u></b>	
Стейк лосося з грибним соусом	200г
Дорадо запечена з овочами	300/100г
Судак запечений з томатами та базиліком	200г
Філе палтуса на подушці з кускусу під вершково-креветковим соусом	160/100/75г
Філе окуня запечене з овочами	160/150г
Мікс морепродуктів на грилі креветки королівські, креветки тигрові, щупальця восьминога, кальмар, мідії новозеландські та чорноморські	300/80г
Мідії у винному соусі	200г
<b><u>Страви з м'яса, птиці</u></b>	
Стейк Мінйон з овочами гриль	140/100г
Стейк Нью Йорк	200/50г
Стейк з яловичої вирізки	200г
Стейк Рібай з соусом Барбекю	300/50г
Яловичина з гострим перцевим соусом та овочами (подається с кускусом)	200/100/50г
Філе телятини з грушею	160/30г
Каре телятини з припущеними кабачками та соусом із журавлини	270/50 г
Свиний ошийок на грилі з вершковим соусом з п'яти перців	300/50г
Баранина з кускусом та оливками	300г
Асорті гриль (куряча грудка, вирізка свинини та яловичини)	330/50г
Фермерське курча з картопляними скибочками та соусом	300/100/50г
Грудка фермерської качки з яблуком під апельсиново-імбирним соусом	140/150/30г
Куряча грудка, запечена зі шпинатом (подається з кускусом та пармезановим соусом)	170/110/50г
Тальятеле «Карбонара»	280г
Паста с телятиною, шампінйонами та томатним соусом	280г
Паста з білими грибами	300г
Паста з цукіні та креветками	300г
Лазанья «Болоньезе»	300/50г
Равіолі з телятиною томатним соусом та пармезаном	280г
<b><u>Гарніри</u></b>	
Цвітна капуста запечена з моцарелою	250г
Овочі гриль	200г
Картопля по-селянські з беконом та опеньками	200г

<b>Найменування виробу</b>	<b>Вихід</b>
Картопляні скибочки	150г
Пюре зі шпинатом	200г
Кускус	150г
<b><u>Солодкі страви</u></b>	
Італійський грушевий пиріг з карамеллю та морозивом	200/50г
Чізкейк під соусом із чорниці	140/50г
Шоколадний фондан з кулькою морозива	120/50/30г
Профітролі з гарячим шоколадом та морозивом	250г
Десерт з манго у кокосі	150г
Кокосовий чіа пудинг з манго	120г
Морозиво Семіфредо в асортименті ( <i>горіхове, ванільне, шоколадне, фісташкове</i> )	100г
Сорбети ( <i>лимон, апельсин, маракуйя</i> )	100г
<b><u>Холодні напої</u></b>	
<b><u>Фреші/соки</u></b>	
Апельсин	200мл
Грейпфрут	200мл
Яблуко	200мл
Морква	200мл
Сік «Сандора» ( <i>апельсин, грейпфрут, яблуко, виноград-яблуко, мультівітамін, банан-полуниця, томат</i> )	250мл
<b><u>Напої власного приготування</u></b>	
Лимонад	300мл
Мілкшейк	300мл
Айс Ті	300мл
Мохіто	300мл
<b><u>Мінеральна вода</u></b>	
Боржомі ( <i>газована</i> )	500мл
Моршинська ( <i>з газом та без газу</i> )	500мл
<b><u>Солодка вода</u></b>	
Кока-кола, Спрайт, Фанта	250мл
Швепс Тонік	250мл
<b><u>Гарячі напої</u></b>	
<b><u>Кава</u></b>	
Еспресо	30мл
Рістретто	15мл
Американо	120мл
Капучіно	150мл
Латте	220мл
Латте Кенді з карамеллю	220мл
Кава «Гаряча вишня» з гранатовим сиропом	220мл
Кава мокка з шоколадом	220мл
Амаретто Латте	220мл
Амаретто класик	120мл
Фруктовий американо	120мл
<b><u>Чай</u></b>	
Чай чорний «Гордість цейлону»	400мл
Чай чорний «Іскри шампанського»	400мл

<b>Найменування виробу</b>	<b>Вихід</b>
Чай зелений «Храм неба»	400мл
Чай зелений з жасмином	400мл
Чай трав'яний «М'ятна фантазія»	400мл
Чай трав'яний «Досконалість»	400мл
Мате «Лимон»	400мл
Обліпиховий чай	400мл
<b><u>Хліб та хлібобулочні вироби</u></b>	
Фокача з розмарином	150г
Фокача з пармезаном	180г
Гріссіні	50г
Чіабатта	60г
<b><u>Піца</u></b>	
Маргарита (Моцарелла, базилік)	320г
Карбонара (бекон, пармезан, вершковий соус, Моцарела)	430г
З білими грибами та Горгонзолою (білі гриби, вершковий соус, Моцарела, трюфельна олія)	480г
Цезар (шинка, куряче філе, Пармезан, помідори, айсберг, яйце, Моцарела, соус Цезар)	700г
Пармська (прошито ді парма, чері, рукола, томатний соус, Моцарела)	450г
Диявола (саламі, перець чілі, томатний соус, Моцарела)	400г
Кватро формаджи (Моцарела, Горгонзола, Ементаль, Пармезан, томатний соус)	450г
Фруті ді маре (лосось, мідії, восьминіг, томатний соус, Моцарела)	420г
Венеція з в'яленою качиною грудкою, руколою, Пармезаном та чері	480г
Гавайська з шинкою та ананасом	420г

*Алкогольна карта ресторану «Adriatico»*

<b>Найменування напою</b>	<b>Вихід</b>
<b><u>Вермут</u></b>	
Мартіні Бьянко	50/500мл
Мартіні Екстра Драй	50/500мл
Мартіні Росо	50/500мл
Чінзано Росо	50/500мл
<b><u>Горілка</u></b>	
Граппа Сінгл	50/500мл
Граппа Іль Просекко	50/500мл
Абсолют класична	50/500мл
Фінляндія клюква	50/500мл
Воздух	50/500мл
Немірофф	50/500мл
<b><u>Настоянки</u></b>	
Бейхервка	50/500мл
Лимончелло (власного приготування)	50/500мл
Журавлина з розмарином (власного приготування)	50/500мл
<b><u>Ром</u></b>	
Плантейшн Оріджінал Дарк	50/500мл
Сантьяго де Куба	50/500мл



<b>Найменування виробу</b>	<b>Вихід</b>
Бакарді Охо Анос	50/500мл
<b><u>Віскі</u></b>	
Дж. Уокер Ред Лейбл VS	50/500мл
Дж. Уокер Блек Лейбл VSOP	50/500мл
Чівас Рігал VSOP	50/500мл
Балантайс VSOP	50/500мл
<b><u>Коньяк</u></b>	
Хеннесі VSOP	50/500мл
Хеннесі VS	50/500мл
Круазе VS	50/500мл
Круазе XO	50/500мл
Закарпатський 3*	50/500мл
АрАрАт 5*	50/500мл
<b><u>Текіла</u></b>	
Ольмека Голд	50/500мл
Ольмеко Бланко	50/500мл
Еспалон Бланко	50/500мл
<b><u>Лікери</u></b>	
Лімончелло	50/500мл
Амаретто	50/500мл
Блю Курасао	50/500мл
Саузен Комфорт	50/500мл
<b><u>Ігристі вина</u></b>	
Просеко Док Тосо сухе	750мл
Артемівське брют, н/солодке	750мл
Золота Балка брют, н/солодке	750мл
Артемівське в асортименті	750мл
<b><u>Вино біле</u></b>	
Совіньон Санта Катарина сухе, Італія	150/750мл
Шансель Гренаш Русан сухе, Франція	150/750мл
Золота амфора «Шардоне» сухе, Україна	150/750мл
Цинандалі сухе, Грузія	150/750мл
Шардоне сухе, Чилі	150/750мл
Алазанська долина н/солодке, Грузія	150/750мл
Луї Галю н/солодке, Франція	150/750мл
Фрескелло Бьянко н/солодке, Італія	150/750мл
Кото дю Лайон Шом солодке, Франція	150/750мл
Терре Кьяре солодке, Італія	150/750мл
Інкерман «Старий нектар» солодке, Україна	150/750мл
<b><u>Вино червоне</u></b>	
Амароне Дела Аполічело сухе, Італія	150/750мл
Бургонь Піно Нуар сухе, Франція	150/750мл
Золота амфора «Сапераві» сухе, Україна	150/750мл
Сапераві сухе, Грузія	150/750мл
Капомастро н/сухе, Італія	150/750мл
Кінзмараулі н/солодке, Грузія	150/750мл
Летр де Франс н/солодке, Франція	150/750мл

<b>Найменування виробу</b>	<b>Вихід</b>
Карнівале ді Венеція н/солодке, Італія	150/750мл
Шато Куте Сотерн солодке, Франція	150/750мл
Вінья Сенца Номе Москато д'Асті солодке, Італія	150/750мл
Інкерман «Тасмниця Херсонесу» солодке, Україна	150/750мл
<b><u>Пиво</u></b>	
Чернігівське розливне світле	300/500мл
Ноegaarden розливне пшеничне	300/500мл
Stella Artois розливне світле	300/500мл
Stella Artois безалкогольне	500мл
Corona світле	355мл
Leffe темне	330мл

### Меню лобі-бару при конгрес-готелі «Primavera»

Найменування виробу	Вихід
<b><u>Холодні закуски</u></b>	
Карпаччо з лосося	150/50г
Севиче з лосося	190г
Зелений салат з лососем та апельсином	190г
Салат з копченим вугром і грибами шиїтакі	170г
«Цезар» з куркою та чіпсами з бекону	200г
Салат з курячої печінки, авокадо та помідорами	210г
Салат «Грецький»	220г
Тартар з яловичини	200г
Карпаччо з яловичини	130г
М'ясний сет ( <i>гострі чіпси з яловичини, конини, суджук в'ялений</i> )	180г
Сирний сет ( <i>Брі, Камамбер, Пармезан</i> )	200г
<b><u>Гарячі закуски</u></b>	
Морські гребінці смажені на грилі	150г
Тигрові креветки гриль	130г
Курячі нагетси з соусом	120/30г
Курячі крила з цибулевим соусом	130/40г
Кіш з копченою грудинкою, сиром і грибами	150г
<b><u>Солодкі страви</u></b>	
Штрудель з яблуками та корицею	130г
Брауні з вишнею та морозивом	110/30г
Шоколадний фондант	100г
Панакота з полуничним соусом	120г
Фруктовий сет ( <i>банан, ківі, виноград, яблуко</i> )	150г
Морозиво в асортименті ( <i>пломбір, шоколадне, полуничне, горіхове</i> )	130г
<b><u>Холодні напої</u></b>	
<b><u>Фреші/соки</u></b>	
Апельсин	200мл
Грейпфрут	200мл
Яблуко	200мл
Морква	200мл
Сік «Сандора» ( <i>апельсин, грейпфрут, яблуко, виноград-яблуко, мультівітамін, банан-полуниця, томат</i> )	250мл
<b><u>Напої власного приготування</u></b>	
Лимонад	300мл
Мілкшейк	300мл
Айс Ті	300мл
Мохіто	300мл
<b><u>Мінеральна вода</u></b>	
Боржомі ( <i>газована</i> )	500мл
Моршинська ( <i>з газом та без газу</i> )	500мл
<b><u>Солодка вода</u></b>	
Кока-кола, Спрайт, Фанта	250мл
Швепс Тонік	250мл



<b>Найменування виробу</b>	<b>Вихід</b>
<b><u>Гарячі напої</u></b>	
<b><u>Кава</u></b>	
Еспресо	30мл
Рістретто	15мл
Американо	120мл
Капучіно	150мл
Латте	220мл
Латте Кенді з карамеллю	220мл
Кава «Гаряча вишня» з гранатовим сиропом	220мл
Кава мокка з шоколадом	220мл
Амаретто Латте	220мл
Амаретто класик	120мл
Фруктовий американо	120мл
<b><u>Чай</u></b>	
Чай чорний «Гордість цейлону»	400мл
Чай чорний «Іскри шампанського»	400мл
Чай зелений «Храм неба»	400мл
Чай зелений з жасмином	400мл
Чай трав'яний «М'ятна фантазія»	400мл
Чай трав'яний «Досконалість»	400мл
Мате «Лимон»	400мл
Обліпиховий чай	400мл
<b><u>Алкогільні напої</u></b>	
<b><u>Вермут</u></b>	
Мартіні Бьянко	50/500мл
Мартіні Екстра Драй	50/500мл
Мартіні Росо	50/500мл
Чінзано Росо	50/500мл
<b><u>Горілка</u></b>	
Граппа Сінгл	50/500мл
Граппа Ль Просекко	50/500мл
Абсолют класична	50/500мл
Фінляндія клюква	50/500мл
Воздух	50/500мл
Немірофф	50/500мл
<b><u>Настоянки</u></b>	
Бейхеровка	50/500мл
Лимончелло (власного приготування)	50/500мл
Журавлина з розмарином (власного приготування)	50/500мл
<b><u>Ром</u></b>	
Плантейшн Оріджінал Дарк	50/500мл
Сантьяго де Куба	50/500мл
Бакарді Охо Анос	50/500мл
<b><u>Віскі</u></b>	
Дж. Уокер Ред Лейбл VS	50/500мл
Дж.Уокер Блек Лейбл VSOP	50/500мл

<b>Найменування виробу</b>	<b>Вихід</b>
Чівас Рігал VSOP	50/500мл
Балантайс VSOP	50/500мл
<b><u>Коньяк</u></b>	
Хеннесі VSOP	50/500мл
Хеннесі VS	50/500мл
Круазе VS	50/500мл
Круазе XO	50/500мл
Закарпатський 3*	50/500мл
АрАрАт 5*	50/500мл
<b><u>Текіла</u></b>	
Ольмека Голд	50/500мл
Ольмеко Бланко	50/500мл
Еспалон Бланко	50/500мл
<b><u>Лікери</u></b>	
Лімончелло	50/500мл
Амаретто	50/500мл
Блю Курасао	50/500мл
Саузен Комфорт	50/500мл
<b><u>Ігристі вина</u></b>	
Просеко Док Тосо сухе	750мл
Артемівське брют, н/солодке	750мл
Золота Балка брют, н/солодке	750мл
Артемівське в асортименті	750мл
<b><u>Вино біле</u></b>	
Совіньон Санта Катарина сухе, Італія	150/750мл
Шансель Гренаш Русан сухе, Франція	150/750мл
Золота амфора «Шардоне» сухе, Україна	150/750мл
Цинандалі сухе, Грузія	150/750мл
Шардоне сухе, Чилі	150/750мл
Алазанська долина н/солодке, Грузія	150/750мл
Луї Галю н/солодке, Франція	150/750мл
Фрескелло Бьянко н/солодке, Італія	150/750мл
Кото дю Лайон Шом солодке, Франція	150/750мл
Терре Кьяре солодке, Італія	150/750мл
Інкерман «Старий нектар» солодке, Україна	150/750мл
<b><u>Вино червоне</u></b>	
Амароне Дела Аполічело сухе, Італія	150/750мл
Бургонь Піно Нуар сухе, Франція	150/750мл
Золота амфора «Сапераві» сухе, Україна	150/750мл
Сапераві сухе, Грузія	150/750мл
Капомастро н/сухе, Італія	150/750мл
Кінзмараулі н/солодке, Грузія	150/750мл
Летр де Франс н/солодке, Франція	150/750мл
Карнівале ді Венеція н/солодке, Італія	150/750мл
Шато Куте Сотерн солодке, Франція	150/750мл
Вінья Сенца Номе Москато д'Асті солодке, Італія	150/750мл

<b>Найменування виробу</b>	<b>Вихід</b>
Інкерман «Тасмнися Херсонесу» солодке ,Україна	150/750мл
<b>Пиво</b>	
Чернігівське розливне світле	300/500мл
Hoegaarden розливне пшеничне	300/500мл
Stella Artois розливне світле	300/500мл
Stella Artois безалкогольне	500мл
Corona світле	355мл
Leffe темне	330мл



### Меню бару при конгрес-центрі конгрес-готелю «Primavera»

Найменування виробу	Вихід
<b><u>Холодні закуски</u></b>	
Карпаччо з лосося	140г
Сьомга слабосолона	120г
Салат з лососем та авокадо	210г
Салат з морепродуктів та свіжих овочів	200г
Обсмажена телятина з руколою селерою і соусом з вина	190г
Салат з куркою, помідорами чері та лаймом	200г
Асорті м'ясних делікатесів (балик, бастурма, бекон, ковбаса с/к)	200г
Тар-тар з яловичиною (подається з міксом салатів)	150г
Паштет з курячої печінки	100г
Сирне асорті (Дор Блю, Камамбер, Рокфор, Ементаль)	200г
<b><u>Гарячі закуски</u></b>	
Біф бургер з яловичиною та подвійним копченим Чеддером	340г
Бургер з сиром, беконом та овочами	330г
Бургер з куркою, Моцареллою та овочами	330г
Курячі нагетси з Пармезаном	180г
Відкритий пиріг з Пармезаном та яйцем	150г
Сирні палички дів-фрай з соусом Дорблю	130/40г
<b><u>Солодкі страви</u></b>	
Яблучний штрудель з морозивом	130/30г
Фондан з бельгійського чорного шоколаду	110г
Мільфей з лісовими ягодами	140г
Пана Кота з ягідним соусом	100/30г
Суфле з журавлиною та яблуком	110г
Шоколадний крем з фісташками	100г
<b><u>Холодні напої</u></b>	
<b><u>Фреші/соки</u></b>	
Апельсин	200мл
Грейпфрут	200мл
Яблуко	200мл
Морква	200мл
Сік «Сандора» (апельсин, грейпфрут, яблуко, виноград-яблуко, мультівітамін, банан-полуниця, томат)	250мл
<b><u>Напої власного приготування</u></b>	
Лимонад	300мл
Мілкшейк	300мл
Айс Ті	300мл
Мохіто	300мл
<b><u>Мінеральна вода</u></b>	
Боржомі (газована)	500мл
Моршинська (з газом та без газу)	500мл
<b><u>Солодка вода</u></b>	
Кока-кола, Спрайт, Фанта	250мл
Швепс Тонік	250мл

<b><u>Гарячі напої</u></b>	
<b><u>Кава</u></b>	
Еспресо	30мл
Рістретто	15мл
Американо	120мл
Капучіно	150мл
Латте	220мл
Латте Кенді з карамеллю	220мл
Кава «Гаряча вишня» з гранатовим сиропом	220мл
Кава мокка з шоколадом	220мл
Амаретто Латте	220мл
Амаретто класик	120мл
Фруктовий американо	120мл
<b><u>Чай</u></b>	
Чай чорний «Гордість цейлону»	400мл
Чай чорний «Іскри шампанського»	400мл
Чай зелений «Храм неба»	400мл
Чай зелений з жасмином	400мл
Чай трав'яний «М'ятна фантазія»	400мл
Чай трав'яний «Досконалість»	400мл
Мате «Лимон»	400мл
Обліпиховий чай	400мл
<b><u>Алкогільні напої</u></b>	
<b><u>Вермут</u></b>	
Мартіні Бьянко	50/500мл
Мартіні Екстра Драй	50/500мл
Мартіні Росо	50/500мл
Чінзано Росо	50/500мл
<b><u>Горілка</u></b>	
Граппа Сінгл	50/500мл
Граппа Іль Просекко	50/500мл
Абсолют класична	50/500мл
Фінляндія клюква	50/500мл
Воздух	50/500мл
Немірофф	50/500мл
<b><u>Настоянки</u></b>	
Бейхеровка	50/500мл
Лимончелло (власного приготування)	50/500мл
Журавлина з розмарином (власного приготування)	50/500мл
<b><u>Ром</u></b>	
Плантейшн Оріджінал Дарк	50/500мл
Сантьяго де Куба	50/500мл
Бакарді Охо Анос	50/500мл
<b><u>Віскі</u></b>	
Дж. Уокер Ред Лейбл VS	50/500мл
Дж. Уокер Блек Лейбл VSOP	50/500мл
Чівас Рігал VSOP	50/500мл

Балантайс VSOP	50/500мл
<b><u>Коньяк</u></b>	
Хеннесі VSOP	50/500мл
Хеннесі VS	50/500мл
Крузе VS	50/500мл
Крузе ХО	50/500мл
Закарпатський 3*	50/500мл
АрАрАт 5*	50/500мл
<b><u>Текіла</u></b>	
Ольмека Голд	50/500мл
Ольмеко Бланко	50/500мл
Еспалон Бланко	50/500мл
<b><u>Лікери</u></b>	
Лімончелло	50/500мл
Амаретто	50/500мл
Блю Курасо	50/500мл
Саузен Комфорт	50/500мл
<b><u>Ігрисі вина</u></b>	
Просеко Док Тосо сухе	750мл
Артемівське брют, н/солодке	750мл
Золота Балка брют, н/солодке	750мл
Артемівське в асортименті	750мл
<b><u>Вино біле</u></b>	
Совіньон Санта Катарина сухе, Італія	150/750мл
Шансель Гренаш Русан сухе, Франція	150/750мл
Золота амфора «Шардоне» сухе, Україна	150/750мл
Цинандалі сухе, Грузія	150/750мл
Шардоне сухе, Чилі	150/750мл
Алазанська долина н/солодке, Грузія	150/750мл
Луї Галю н/солодке, Франція	150/750мл
Фрескелло Бьянко н/солодке, Італія	150/750мл
Кото дю Лайон Шом солодке, Франція	150/750мл
Терре Кьяре солодке, Італія	150/750мл
Інкерман «Старий нектар» солодке, Україна	150/750мл
<b><u>Вино червоне</u></b>	
Амароне Дела Аполічело сухе, Італія	150/750мл
Бургонь Піно Нуар сухе, Франція	150/750мл
Золота амфора «Сапераві» сухе, Україна	150/750мл
Сапераві сухе, Грузія	150/750мл
Капомастро н/сухе, Італія	150/750мл
Кінзмараулі н/солодке, Грузія	150/750мл
Летр де Франс н/солодке, Франція	150/750мл
Карнівале ді Венеція н/солодке, Італія	150/750мл
Шато Куте Сотерн солодке, Франція	150/750мл
Вінья Сенца Номе Москато д'Асті солодке, Італія	150/750мл
Інкерман «Таємниця Херсонесу» солодке, Україна	150/750мл
<b><u>Пиво</u></b>	
Чернігівське розливне світле	300/500мл



Hoegaarden розливне пшеничне	300/500мл
Stella Artois розливне світле	300/500мл
Stella Artois безалкогольне	500мл
Corona світле	355мл
Leffe темне	330мл
<b>Коктейлі</b>	
<b>Лонги</b>	
Бетон	200мл
Джин тонік	200мл
Віскі кола	200мл
Кровава Мері	200мл
Лонг айленд айс ті	350мл
Мохіто	350мл
Піна Колада	200мл
Маргарита	200мл
Глінтвейн	150мл
<b>Шоги</b>	
Б-52	50мл
Зелений мексиканець	50мл
Іспанський прапор	50мл
Цунамі	50мл

### Виробнича програма ресторану «Adriatica»

Найменування виробу	Вихід	Кількість порцій, шт.
<b><u>Фірмові страви</u></b>		
Салат з грильованим тунцем ( <i>спаржева квасоля, маслини, яйце, салат-мікс, чері та солодка цибуля</i> )	250г	5
Суп Лігурійський ( <i>густиий томатний суп з рибою та морепродуктами</i> )	300г	4
Медальйони зі свинячої вирізки з картопляними пелюстками та грибним соусом	140/150г	10
Лазанья з лососем та шпинатом	300/50г	6
Равіолі з качкою та каштановим пюре	220г	9
Біскотті з фісташками	100г	7
<b><u>Холодні закуски</u></b>		
Брускета з лососем та каперсами	150г	30
Брускета з томатами та базиліком	150г	32
Карпачо з лосося	125г	44
Асорті в'ялених оливок, маслин та бебі перців	150г	31
Салат с лососем ( <i>з огірковими пелюстками та кнелем з крем сиру</i> )	200г	35
Салат з креветками та рапанами ( <i>з томатами чері, фетою під пікантним апельсиново-імбирним соусом</i> )	220г	28
Салат с тигровими креветками ( <i>з томатами чері, руколою, авокадо та пармезаном</i> )	190г	34
Теплий салат з грильованою телятиною ( <i>томатами чері, свіжою зеленню під гірчично-медовою заправкою</i> )	225г	45
Салат з маринованою яловичиною ( <i>салат-мікс з м'ятою та кінзою, чері та солодкою цибулею</i> )	200г	32
«Цезар» ( <i>листя салату айсберг, чері, рум'яне куряче філе та бекон</i> )	230г	24
Теплий салат з курячою печінкою ( <i>мікс салатів, томати чері, яйце пашот та Пармезан</i> )	230г	47
Салат «Грецький» зі свіжих овочів з руколою та сиром Фета	220г	30
Салат з лічі та виноградом	200г	28
Італійський овочевий мікс ( <i>салат-мікс зі свіжими овочами під заправкою італійською заправкою</i> )	230г	31
Капрезе ( <i>помідори чері з моцарелою та соусом Песто</i> )	230г	19
Карпачо з телятини	140г	36
Плато італійських м'ясних делікатесів ( <i>парма, асорті італійських ковбас</i> )	210г	24
Пармська шинка з грушею	140г	33
Антипасті на двох ( <i>брускети з томатами, асорті оливок, мікс італійських сирів та саямі</i> )	400г	45
Плато італійських сирів ( <i>Горгонзола, Пармезан, Брі, козячий сир Шевр, горіхи, виноград та мед</i> )	260г	22
<b><u>Гарячі закуски</u></b>		
Креветки на грилі з манго та ананасовим соусом	100/50/50г	11
Аргентинські креветки на грилі	200г	10

Найменування виробу	Вихід	Кількість порцій, шт.
Французькі рапани, запечені з зеленим маслом	180/40г	14
Хрумкі курячі крильця з соусом BBQ	300/50г	12
Баклажани «Парміджано» запечені з томатами, моцарелою та пармезаном	200г	16
Оладки з цукіні	250/30г	18
<b>Супи</b>		
Бульйон з курячими фрикадельками	300г	12
Солянка по Пьемонтські (томатний суп з яловичиною та корнішонами)	350г	13
Сирний суп з крутонами	300г	10
Цибулевий французький суп (запечений під сирною скоринкою з грінками)	300г	13
Кокосовий суп з креветками	300г	11
Крем-суп з шампіньйонів з трюфельним маслом	300г	14
<b>Основні страви</b>		
<b>Страви з риби</b>		
Стейк лосося з грибним соусом	200г	16
Дорадо запечена з овочами	300/100г	12
Судак запечений з томатами та базиліком	200г	17
Філе палтуса на подушці з кускусу під вершково-креветковим соусом	160/100/75г	13
Філе окуня запечене з овочами	160/150г	21
Мікс морепродуктів на грилі креветки королівські, креветки тигрові, щупальця восьминога, кальмар, мідії новозеландські та чорноморські	300/80г	19
Мідії у винному соусі	200г	13
<b>Страви з м'яса, птиці</b>		
Стейк Міньйон з овочами гриль	140/100г	20
Стейк Нью Йорк	200/50г	14
Стейк з яловичої вирізки	200г	17
Стейк Рібай з соусом Барбекю	300/50г	21
Яловичина з гострим перцевим соусом та овочами (подається с кускусом)	200/100/50г	15
Філе телятини з грушею	160/30г	12
Каре телятини з припущеними кабачками та соусом із журавлини	270/50 г	20
Свиний ошийок на грилі з вершковим соусом з п'яти перців	300/50г	18
Баранина з кускусом та оливками	300г	16
Асорті гриль (куряча грудка, вирізка свинини та яловичини)	330/50г	13
Фермерське курча з картопляними скибочками та соусом	300/100/50г	9
Грудка фермерської качки з яблуком під апельсиново-імбирним соусом	140/150/30г	15
Куряча грудка, запечена зі шпинатом (подається з кускусом та пармезановим соусом)	170/110/50г	11
Тальятеле «Карбонара»	280г	18
Паста с телятиною, шампіньйонами та томатним соусом	280г	14



<b>Найменування виробу</b>	<b>Вихід</b>	<b>Кількість порцій, шт.</b>
Паста з білими грибами	300г	10
Паста з пукіні та креветками	300г	13
Лазанья «Болоньезе»	300/50г	19
Равіолі з телятиною томатним соусом та пармезаном	280г	20
<b><u>Гарніри</u></b>		
Цвітна капуста запечена з моцарелою	250г	14
Овочі гриль	200г	13
Картопля по-селянськи з беконом та опеньками	200г	16
Картопляні скибочки	150г	11
Пюре зі шпинатом	200г	15
Кускус	150г	12
<b><u>Солодкі страви</u></b>		
Італійський грушевий пиріг з карамеллю та морозивом	200/50г	10
Чізкейк під соусом із чорниці	140/50г	15
Шоколадний фондан з кулькою морозива	120/50/30г	19
Профітролі з гарячим шоколадом та морозивом	250г	14
Десерт з манго у кокосі	150г	16
Кокосовий чіа пудинг з манго	120г	18
Морозиво Семіфредо в асортименті (горіхове, ванільне, шоколадне, фісташкове)	100г	13
Сорбети (лимон, апельсин, маракуйя)	100г	17
<b><u>Холодні напої</u></b>		
<b><u>Фреші/соки</u></b>		
Апельсин	200мл	25
Грейпфрут	200мл	9
Яблуко	200мл	13
Морква	200мл	10
Сік «Сандора» (апельсин, грейпфрут, яблуко, виноград-яблуко, мультивітамін, банан-полуниця, томат)	250мл	57
<b><u>Напої власного приготування</u></b>		
Лимонад	300мл	21
Мілкшейк	300мл	23
Айс Ті	300мл	15
Мохіто	300мл	26
<b><u>Мінеральна вода</u></b>		
Боржомі (газована)	500мл	13
Моршинська (з газом та без газу)	500мл	30
<b><u>Солодка вода</u></b>		
Кока-кола, Спрайт, Фанта	250мл	27
Швепс Тонік	250мл	16
<b><u>Гарячі напої</u></b>		
<b><u>Кава</u></b>		
Еспрессо	30мл	7
Рістретто	15мл	5
Американо	120мл	6
Капучіно	150мл	4

<b>Найменування виробу</b>	<b>Вихід</b>	<b>Кількість порцій, шт.</b>
Латте	220мл	6
Латте Кенді з карамеллю	220мл	4
Кава «Гаряча вишня» з гранатовим сиропом	220мл	5
Кава мокка з шоколадом	220мл	9
Амаретто Латте	220мл	6
Амаретто класик	120мл	8
Фруктовий американо	120мл	5
<b><u>Чай</u></b>		
Чай чорний «Гордість цейлону»	400мл	15
Чай чорний «Іскри шампанського»	400мл	11
Чай зелений «Храм неба»	400мл	13
Чай зелений з жасмином	400мл	14
Чай трав'яний «М'ятна фантазія»	400мл	10
Чай трав'яний «Досконалість»	400мл	12
Мате «Лимон»	400мл	9
Обліпиховий чай	400мл	13
<b><u>Хліб та хлібобулочні вироби</u></b>		
Фокача з розмарином	150г	18
Фокача з пармезаном	180г	22
Гріссіні	50г	16
Чабатта	60г	25
<b><u>Піца</u></b>		
Маргарита (Моцарелла, базилік)	320г	9
Карбонара (бекон, пармезан, вершковий соус, Моцарела)	430г	12
З білими грибами та Горгонзолою (білі гриби, вершковий соус, Моцарела, трюфельна олія)	480г	10
Цезар (шинка, куряче філе, Пармезан, помідори, айсберг, яйце, Моцарела, соус Цезар)	700г	8
Пармська (прошито ді парма, чері, рукола, томатний соус, Моцарела)	450г	14
Диявола (салямі, перець чілі, томатний соус, Моцарела)	400г	13
Кватро формаджи (Моцарела, Горгонзола, Ементаль, Пармезан, томатний соус)	450г	15
Фруті ді маре (лосось, мідії, восьминіг, томатний соус, Моцарела)	420г	18
Венеція з в'яленою качиною грудкою, руколою, Пармезаном та чері	480г	11
Гавайська з шинкою та ананасом	420г	12

**Добова потреба ресторану «Adriatica» у сировині, напівфабрикатах за  
товарними групами**

<b>Товарна група</b>	<b>Вид напівфабрикату</b>	<b>Термічний стан</b>	<b>Кількість, кг</b>
Напівфабрикати з м'яса, птиці, субпродуктів	Яловичина вирізка	Охолоджена	6,4
	Телятина вирізка	Охолоджена	9,6
	Баранина	Охолоджена	3,6
	Качина грудка	Охолоджена	4,1
	Свинина	Охолоджена	8,3
	Куряче філе	Охолоджене	6,4
	Куряча печінка	Охолоджена	4,3
Напівфабрикати з риби та нерибних продуктів моря	Тунець філе	Охолоджений	5,1
	Сьомга філе	Охолоджене	6,3
	Мідії	Заморожені	4,3
	Судак філе	Охолоджений	0,5
	Морський окунь	Охолоджене	4,8
	Сібас філе	Охолоджений	4,1
	Тигрові креветки	Охолоджені	8,9
	Восьминіг	Заморожений	1,9
	Кальмари	Охолоджені	1,9
	Морські гребінці	Заморожені	1,9
	Лосось філе	Охолоджене	10,3
М'ясна та рибна гастрономія	Масляна	Слабо солена	3,9
	Палтус	Слабо солена	3,9
	Капітан	Слабо солена	3,9
	Брезаола	Копчений	3,2
	Салями	Сирокопчена	3,2
	Прошутто	Засолена	3,9
	Шинка	Запечена	0,3
	Салями гостра	Копчена	3,2
Заморозка	Вишня	Заморожена	1,2
	Морозиво	Заморожене	3,0
Молочно-жирові продукти	Яйце куряче	Охолоджене	36 шт.
	Майонез 67%	Охолоджений	0,9
	Сметана 15%	Охолоджена	1,4
	Молоко 2,6%	Охолоджене	6,8
	Горгонзола	Охолоджена	2,1
	Брі	Охолоджене	2,0
	Моцарелла	Охолоджена	7,3
	Пармезан	Охолоджений	6,2
	Сир Скаморція	Охолоджений	1,0
	Сир Маскарпоне	Охолоджений	0,6
	Сир Фета	Охолоджений	3,4
	Сир кисломолочний	Охолоджений	1,8
	Масло вершкове 82,6%	Охолоджене	2,5
Вершки 33%	Охолоджені	2,8	



Товарна група	Вид напівфабрикату	Термічний стан	Кількість, кг
Бакалійна група товарів	Анчоуси консервовані	Ж/б банка	2
	Горошок зелений	Ж/б банка	1
	Лінгвіні	-	1,5
	Кедрові горішки	Сухі	1,5
	Бальзамічний оцет	Скляна бутылка	1
	Сухарі панірувальні	Фасована	0,7
	Цукор	Сухий	5,7
	Печиво Савоярді	-	1,7
	Томатна паста	Скляна банка	1
	Спеції	Сухі	1,2
	Мед	Скляна банка	2
	Гірчиця	Упаковка	0,7
	Прованські трави	Сушені	0,1
	Корнішони	Консервовані	0,2
	Шоколад чорний	Фасований	1,7
	Крохмаль	Сухий	0,5
	Какао	Сухе	0,7
	Шоколад білий	Фасований	0,2
	Борошно пшеничне	Сухе	14,7
	Дріжджі	Пресовані	0,15
	Кукурудзяна крупа	Суха	2,3
	Трюфельна паста	Скляна банка	2
	Оливкова олія	Холодного віджиму	4,5
	Олія соняшникова	Рафінована	0,6
	Маслини	Ж/б банка	4
	Оливки	Ж/б банка	3
	Полуничний джем	Скляна банка	1
	Волоські горіхи	Очищені	2,1
	Кунжут	Сухий	0,8
	Спагетті	-	4,6
	Рис	-	1,6
	Сіль	-	0,8
	Чай чорний	Сухий	0,9
	Чай зелений	Сухий	0,8
Кава	Суха	1,1	
Овочі, зелень	Помідори	Свіжі	9,0
	Базилік	Свіжий	1,2
	Цибуля ріпчаста	Свіжа	5,0
	Морква	Свіжа	8,3
	Селера	Свіжа	1,3
	Синя цибуля	Свіжа	1,1
	Цукіні	Свіжий	4,1
	Печець болгарський	Свіжий	6,6
	Часник	Свіжий	0,9
	Імбир	Свіжий	0,4
	Салат Руккола	Свіжий	2,6

Товарна група	Вид напівфабрикату	Термічний стан	Кількість, кг
	Шпинат	Свіжий	3,9
	Гарбуз	Свіжий	4,9
	Салат Айсберг	Свіжий	2,5
	Авокадо	Свіже	3,3
	Огірки	Свіжі	5,9
	Баклажан	Свіжі	6,5
	Помідори черрі	Свіжі	5,6
	Спаржа	Свіжа	3,8
	Печериці	Свіжі	1,7
	Цибуля зелена	Свіжа	0,1
	Картопля	Свіжа	9,7
	Білі гриби	Свіжі	2,4
	Артишоки	Свіжі	4,1
	Кріп	Свіжий	0,7
	М'ята	Свіжа	0,6
Фрукти, ягоди	Лимон	Свіжий	3,0
	Лайм	Свіжий	0,4
	Полуниця	Свіжа	1,2
	Груша	Свіжа	0,6
	Банан	Свжий	0,4
	Яблуко	Свіже	7,0
	Апельсин	Свіжий	7,2
	Грейпфрут	Свіжий	4,4
	Ананас	Свіжий	4,8

**Характеристика конструктивних елементів будівлі конгрес-готелю  
«Primavera»**

№ з/п	Найменування конструктивного елемента	Характеристика конструктивного елемента
1	2	3
<b>I. Підземна частина будівлі</b>		
1.	Фундамент	Стіни зовнішні – стрічкові збірні; Глибина закладання - 2,5 м; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція–тришарова на бітумній мастиці; Стіни внутрішні – стрічкові монолітні; Глибина закладання – 2,5 м; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – тришарова на бітумній мастиці; Колони – стрічкові стаканного типу; Глибина закладання - 2,5 м; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – тришарова на бітумній мастиці.
<b>II. Наземна частина будівлі</b>		
2.	Стіни	Стіни зовнішні – несучі; Матеріал – цегла, будівельний розчин; Товщина стіни - 510 мм; Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції; Матеріал – цегла, будівельний розчин; Товщина - 250 мм.
3.	Колони	Матеріал – залізобетон; Розміри перерізу - 300 мм × 300 мм; Крок сітки колон – 6 м (3 м).
4.	Балки	Матеріал – залізобетон; Форма перерізу – прямокутний
5.	Перекриття	Тип – збірні пустотілі плити; Матеріал – залізобетон; Висота - 220 мм.
6.	Покрівля	Тип – горища; Структура: настил: бутумна черепиця; гідроізоляція, пароізоляція: Rockwool 20 мм, утеплювач Rockmin 100 мм; захисний прошарок 40 мм; тришарова поліетиленова пароізоляція (100мм); збірні залізобетонні плити перекриття.
7	Сходи, ліфтові шахти	Тип – одномаршеві; Призначення – пасажирські; Ширина сходового маршу 2000 мм. Тип шахти – цегляна; Розмір ліфтового холу – 3х6 м.
8	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні; Матеріал віконного блоку – ламінований металопластик; Засклення – склопакет двукамерний; Розміри - 2000 мм х 3300 мм, кількість 120 шт



9	Двері	<p>Призначення – внутрішні;          Тип дверного блоку – одностулкові;          Тип дверних полотен – глухі, засклені;          Матеріал дверного блоку – дерево, металопластик;          Розміри - 900мм x 2100мм;          Кількість – 110;          Розміри - 600мм x 2100мм;          Кількість – 10;          Розміри - 900мм x 2100мм;          Кількість – 12;          Розміри – 1200мм x 2100 мм;          Кількість – 2.          Призначення – зовнішні;          Розміри – 2700мм x 2400 мм;          Кількість – 2.          Розміри – 2100мм x 1500 мм          Кількість – 2</p>
---	-------	--

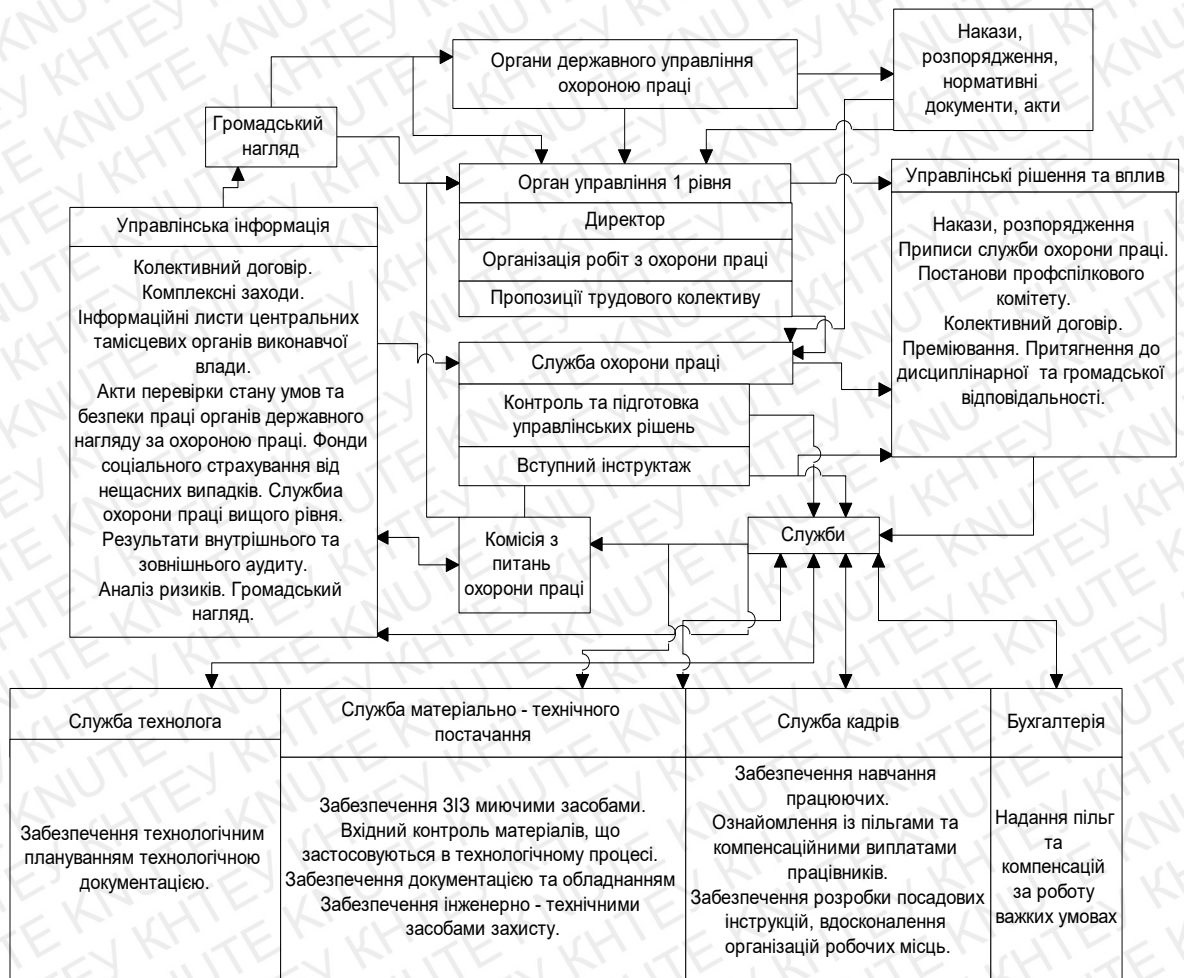
М.П. \_\_\_\_\_

*(орган місцевого самоврядування, посада,  
ініціали, прізвище керівника, дата)***ЗАЯВА ПРО НАМІРИ**

- 1. Інвестор (замовник) ТОВ «Primavera»**
- 2. Місце розташування майданчиків конгрес-готелю «Primavera» м. Одеса вул. Французький бульвар 60.**
- 3. Характеристика діяльності (об'єкта) Надання послуг ресторанного готельного та ресторанного господарства.**  
**Технічні і технологічні дані: конгрес-готелю \* «Primavera» на 156 місць, заклади ресторанного господарства на 200 місць.**
- 4. Соціально-економічна необхідність планованої діяльності - Організація послуг ресторанного господарства та відпочинку**
- 5. Потреба в ресурсах при будівництві і експлуатації:**
  - земельних 4680,00м<sup>2</sup>,
  - енергетичних – 115321,75 кВт/рік,
  - витрати тепла – 553,15 Гкал/рік,
  - водних – 16135,84 м<sup>3</sup>/рік,
  - трудових -110працівника.
- 6. Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації) прокладання під'їздів.**
- 7. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за варіантами – відсутнє централізоване відведення стічних вод**
- 8. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами - підтоплення**
- 9. Можливі впливи планованої діяльності (при будівництві й експлуатації) на навколишнє середовище: клімат і мікроклімат, тепло, повітряне дим і пил, водне каналізація і стоки ґрунт тверді побутові відходи, рослинний і тваринний світ, заповідні об'єкти відсутні, навколишнє соціальне середовище (населення) створення 110 робочих місць навколишнє техногенне середовище - відсутні.**
- 10. Відходи виробництва і можливість їх повторного використання, утилізації, знешкодження або безпечного захоронення утилізація ТБВ та рідких станів**
- 11. Обсяг виконання ОВНС розрахунок величини впливу за вказаними напрямками**
- 12. Участь громадськості м. Одеса.**

Замовник \_\_\_\_\_

Генеральний проектувальник \_\_\_\_\_



**Схема управління охороною праці конгрес-готелю «Primavera»**



*Додаток П*  
**ЗАТВЕРДЖЕНО**

*Виконавчий директор ТОВ «Primavera»*

*(підпис, ПІБ роботодавця)*

**05.11.2018**

**План заходів з охорони праці конгрес-готелю «Primavera»**

<b>Найменування заходу</b>	<b>Способи виконання заходу</b>	<b>Відповідальні за виконання</b>	<b>Строк виконання</b>
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	Виконавчий директор	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	Керівник кадрової служби	2018
3. Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті	1. Аналіз сервісно-виробничого процесу комплексу. 2. Аналіз конструкційних особливостей та обладнання	Виконавчий директор	2018
4. Моніторинг умов праці на робочих місцях	1. Організація треступеневого контролю за станом охорони праці. 2. Використання комп'ютерних технологій з метою підвищення ефективності контролю за санітарно-гігієнічними умовами праці	Заступники директора	Постійно

Найменування заходу	Способи виконання заходу	Відповідальні за виконання	Строк виконання
5. Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці і відпочинку персоналу.</li> <li>2. Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв.</li> <li>2. Складання графіка відпусток, плану оздоровлення персоналу</li> </ol>	Виконавчий директор	Щорічно
6. Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту	Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом	Заступники директора	Постійно
7. Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Запровадження професійного психофізіологічного добору працівників.</li> <li>2. Упровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів;</li> <li>3. Упровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю;</li> <li>4. Упровадження засобів автоматизованого управління мікрокліматом та освітленням виробничих приміщень;</li> </ol>	Виконавчий директор	Постійно
	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Забезпечення працівників гарячим і дієтичним харчуванням з урахуванням стану їх здоров'я;</li> <li>6. Контроль за проходженням періодичних медоглядів</li> </ol>		

<p>8. Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки та охорони праці</p>	<p>Здійснення системного нагляду за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до законодавства</p>	<p>Виконавчий директор</p>	<p>Постійно</p>
---	--	----------------------------	-----------------

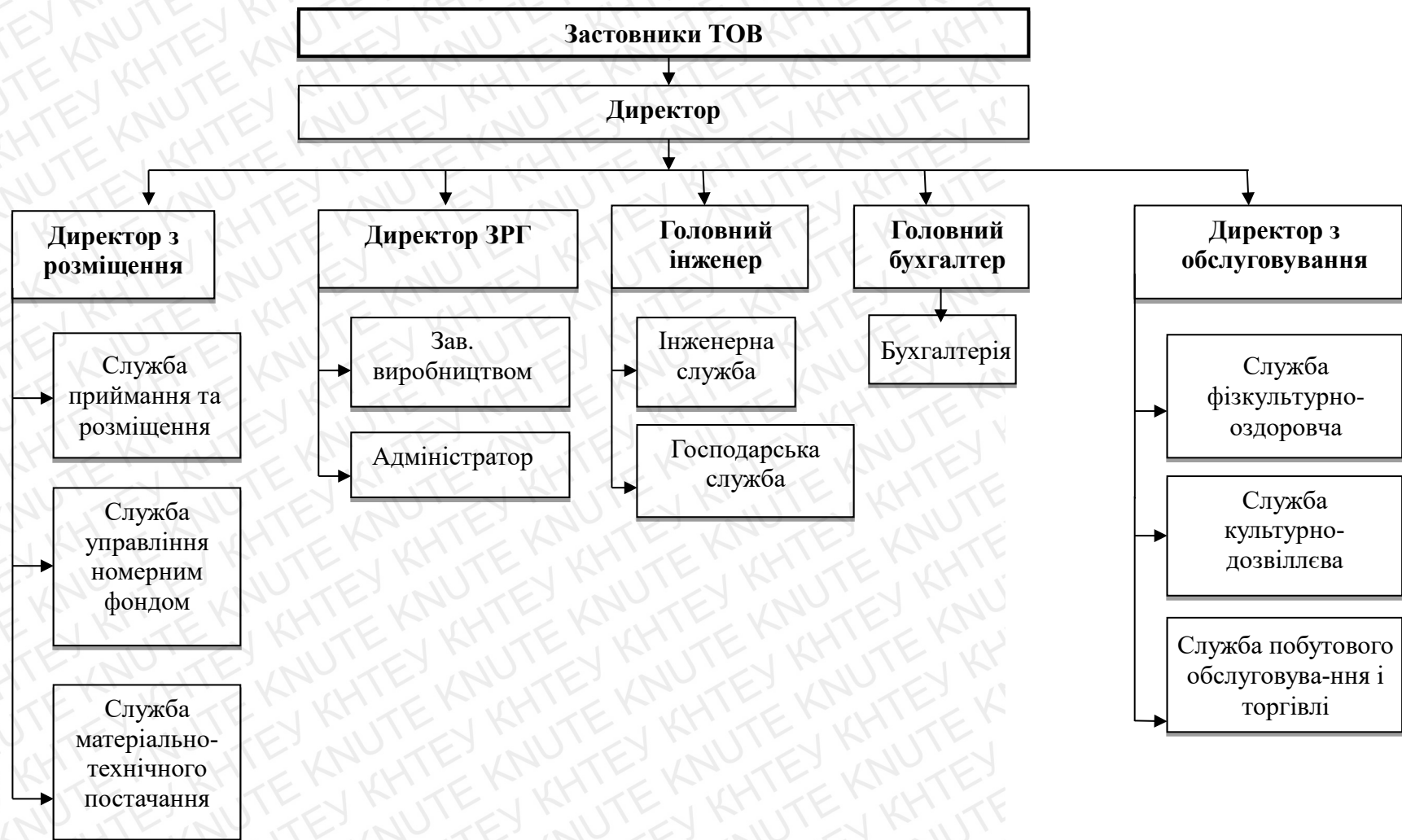


Додаток С

**ЗАТВЕРДЖЕНО****Виконавчий директор ТОВ «Primavera»***(підпис, ПІБ роботодавця)***05.11.2018****План заходів з цивільного захисту**

<b>№ пор.</b>	<b>Захід</b>	<b>Відповідальні за виконання</b>	<b>Строк виконання</b>
1	Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	2018
2	Призначення керівників навчальних груп з цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту	Начальник, заступники начальника цивільного захисту	2018
3	Проведення навчань з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	2018
4	Розробка і затвердження заходів щодо техногенного та протипожежного захисту будівель готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018
5	Підготування керівного складу та працівників готелю в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та міських курсах	Начальник штабу цивільного захисту	За окремим планом

6	Розробка розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту	Заступники начальника цивільного захисту	2018
7	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою Типової програми та виконання нормативів цивільного захисту	Керівники навчальних груп	2018
8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018
9	Організація оповіщення та зборів керівного складу готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	Не рідше як двічі на рік
10	Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018



*Структура управління конгрес-готелем «Primavera»*



Додаток Ф

**Розрахунок обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення у конгрес-готелі «Primavera», м. Одеса  
на 2018 рік (людино-днів)**

Категорії і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг, людино-днів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід від реалізації послуг, тис. грн.			
	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Апартамент	144	200	168	512	6000	8000	7000	864	1600	1176,0	3640,0
Люкс	288	400	336	1024	3500	5000	4000	1008	2000	1344,0	4352,0
Напівлюкс	144	200	168	512	2000	3500	2500	288	700	420,0	1408,0
Номер І категорії одномісний	1728	2400	2016	6144	1000	1500	1300	1728	3600	2620,8	7948,8
Номер І категорії двомісний	8640	12000	10080	30720	1500	2000	1800	12960	24000,0	18144,0	55104,0
Номер І категорії для маломобільних груп населення	276	400	336	1012	1000	1000	1000	276	400,0	336,0	1012,0
<b>Разом</b>	<b>11076</b>	<b>15400</b>	<b>12936</b>	<b>39924</b>				<b>17124,0</b>	<b>32300,0</b>	<b>24040,8</b>	<b>73464,8</b>

Додаток X

## Планування фонду заробітної плати працівників конгрес-готелю «Primavera», м. Одеса на 2018 р.

№ п/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн./міс.	Фонд оплати праці, грн.			
				Фонд основної заробітної плати (тарифної частини), грн./міс.	Доплата за категорію, грн./міс.	Надбавки, грн./міс.	Фонд заробітної плати, грн./міс.
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>							
<i>Генеральна адміністрація</i>							
1	Директор	1	13000	13000	500	1500	15,00
2	Зступник директора	3	1000	3000		900	3,90
3	Секретар	1	4200	4200		250	4,45
4	Головний інженер	1	5900	5900		400	6,30
<i>Відділ роботи з персоналом (відділ кадрів)</i>							
5	Начальник відділу	1	6100	6100		450	6,55
6	Інженер з охорони праці	1	5300	5300			5,30
<i>Бухгалтерія</i>							
7	Головний бухгалтер	1	6500	6500		500	7,00
8	Бухгалтер	1	5350	5350			5,35
9	Касир	1	4650	4650			4,65
	Разом персонал адміністрації	11		54000	500	4000	58,50
<b>Операційний персонал</b>							
<i>Служба організації приймання та розміщення</i>							
10	Начальник служби організації прийому та розміщення	1	6900	6900	300	600	7,80

Продовження додатку X

1	2	3	4	5	6	7	8
11	Черговий адміністратор/ Ресепшюніст	3	6500	19500		960	20,46
12	Швейцар	2	4600	9200		380	9,58
13	Гардеробник	1	4320	4320			4,32
14	Покоївка	27	4300	116100			116,10
15	Прибиральник службових приміщень	1	4200	4200			4,20
16	Агент з бронювання	1	4900	4900			4,90
<b>Служба ремонтно-енергетичного обслуговування</b>							
17	Начальник відділу	1	5900	5900		300	6,20
18	Майстер	2	4150	8300			8,30
<b>Відділ матеріально-технічного постачання</b>							
19	Товарознавець	1	4800	4800		400	5,20
20	Комірник	1	4600	4600			4,60
<b>Ресторанне господарство</b>							
<b>Виробничий персонал</b>							
21	Завідувач виробництвом	1	6900	6900		400	7,30
22	Кухар 5-го розряду	2	5900	11800			11,80
23	Кухар 4-го розряду	2	5300	10600			10,60
24	Помічник кухара	2	4600	9200			9,20
25	Мийник посуду	3	4400	13200			13,20
<b>Обслуговуючий персонал</b>							
26	Адміністратор	2	5900	11800		600	12,40
27	Офіціант	12	4150	49800			49,80
28	Бармен	3	4320	12960			12,96
<b>Служба організації додаткових послуг</b>							
29	Менеджер-івет служби	2	5800	11600			11,60
30	Конференц-менеджер	2	4400	8800			8,80
31	Перекладач	2	4400	8800			8,80
32	Тренер-інструктор	2	4300	8600			8,60



Продовження додатку X

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
33	Перукар	2	4200	8400			8,40
34	Майстер манікюру	2	4150	8300			8,30
35	Косметолог	4	4300	17200			17,20
36	Продавець	3	4100	12300			12,30
37	Працівник пункту прийому хімчистки	4	4100	16400			16,40
	Разом операційний персонал	91		415380	0	3640	419,32
<i>Допоміжний персонал</i>							
38	Прибиральник території	2	3950	7900			7,90
39	Водій	2	4100	8200			8,20
40	Медсестра	1	4100	4100			4,10
41	Кастелянша	1	3950	3950			3,95
42	Охоронець	2	4200	8400			8,40
	<b>Разом допоміжний персонал</b>	<b>8</b>		<b>32550</b>		<b>0</b>	<b>32,55</b>
	<b>Разом місячний фонд заробітної плати, тис. грн/міс</b>	<b>110</b>		<b>501930</b>	<b>500</b>	<b>7640</b>	<b>510,37</b>
	<b>Разом річний фонд заробітної плати, тис.грн./рік</b>	<b>110</b>		<b>6023160</b>			<b>6124,44</b>

## Додаток Ц

**Планування витрат на сировину, продукти, закупівельні товари закладу  
ресторанного господарства конгрес-готелю «Primavera»**

<b>Сировина та продукти</b>	<b>Потреба продуктів (на день)</b>	<b>Потреба продуктів (на рік)</b>	<b>Роздрібна ціна за 1 гр. кг.</b>	<b>Вартість, тис. грн.</b>
Яловичина вирізка	6,4	2304,0	110,20	253,9
Баранина	3,6	1296,0	130,20	168,7
Качина грудка	4,1	1476,0	120,00	177,1
Свинина	8,3	2988,0	105,50	315,2
Куряче філе	6,4	2304,0	98,50	226,9
Куряча печінка	4,3	1548,0	30,50	47,2
Тунець філе	5,1	1836,0	190,00	348,8
Мідії	4,3	1548,0	108,50	168,0
Судак філе	0,5	180,0	42,50	7,7
Морський окунь	4,8	1728,0	115,20	199,1
Сібас філе	4,1	1476,0	152,00	224,4
Тигрові креветки	8,9	3204,0	162,20	519,7
Восьминіг	1,9	684,0	145,50	99,5
Кальмари	1,9	684,0	89,50	61,2
Морські гребінці	1,9	684,0	154,20	105,5
Лосось філе	10,3	3708,0	320,00	1186,6
Масляна	3,9	1404,0	250,00	351,0
Палтус	3,9	1404,0	60,00	84,2
Капітан	3,9	1404,0	90,00	126,4
Брезаола	3,2	1152,0	220,00	253,4
Салямї	3,2	1152,0	160,00	184,3
Прошутто	3,9	1404,0	180,00	252,7
Шинка	0,3	108,0	150,00	16,2
Салямї гостра	3,2	1152,0	170,00	195,8
Вишня	1,2	432,0	52,00	22,5
Морозиво	3	1080,0	65,50	70,7
Яйце куряче	36 шт.	12960,0	2,90 1 шт.	37,6
Майонез 67%	0,9	324,0	32,20	10,4
Сметана 15%	1,4	504,0	45,50	22,9
Молоко 2,6%	6,8	2448,0	21,00	51,4
Горгонзола	2,1	756,0	245,50	185,6
Брі	2	720,0	350,50	252,4
Моцарелла	7,3	2628,0	275,20	723,2
Пармезан	6,2	2232,0	280,20	625,4
Сир Скаморція	1	360,0	180,50	65,0
Сир Маскарпоне	0,6	216,0	160,00	34,6
Сир кисломолочний	1,8	648,0	80,20	52,0
Масло вершкове 82,6%	2,5	900,0	110,10	99,1
Анчоуси консервовані	2	720,0	25,50	18,4
Горошок зелений	1	360,0	22,00	7,9

Сировина та продукти	Потреба продуктів (на день)	Потреба продуктів (на рік)	Роздрібна ціна за 1 гр. кг.	Вартість, тис. грн.
Лінгвіні	1,5	540,0	35,50	19,2
Кедрові горішки	1,5	540,0	62,00	33,5
Бальзамічний оцет	1	360,0	25,00	9,0
Сухарі панірувальні	0,7	252,0	12,20	3,1
Цукор	5,7	2052,0	15,50	31,8
Печиво Савоярді	1,7	612,0	50,00	30,6
Томатна паста	1	360,0	18,50	6,7
Спеції	1,2	432,0	12,00	5,2
Мед	2	720,0	30,20	21,7
Гірчиця	0,7	252,0	6,50	1,6
Прованські трави	0,1	36,0	20,20	0,7
Корнішони	0,2	72,0	25,00	1,8
Шоколад чорний	1,7	612,0	55,20	33,8
Крохмаль	0,5	180,0	8,00	1,4
Какао	0,7	252,0	25,50	6,4
Шоколад білий	0,2	72,0	75,50	5,4
Борошно пшеничне	14,7	5292,0	12,00	63,5
Дріжджі	0,15	54,0	25,20	1,4
Кукурудзяна крупа	2,3	828,0	6,50	5,4
Трюфельна паста	2	720,0	85,50	61,6
Оливкова олія	4,5	1620,0	60,20	97,5
Олія соняшникова	0,6	216,0	27,50	5,9
Маслини	4	1440,0	39,50	56,9
Оливки	3	1080,0	40,20	43,4
Полуничний джем	1	360,0	14,50	5,2
Волоські горіхи	2,1	756,0	32,20	24,3
Кунжут	0,8	288,0	55,50	16,0
Спагетті	4,6	1656,0	25,00	41,4
Рис	1,6	576,0	18,00	10,4
Сіль	0,8	288,0	5,50	1,6
Чай чорний	0,9	324,0	15,20	4,9
Чай зелений	0,8	288,0	17,20	5,0
Кава	1,1	396,0	30,00	11,9
Помідори	9	3240,0	15,00	48,6
Базилік	1,2	432,0	18,00	7,8
Цибуля ріпчаста	5	1800,0	8,50	15,3
Морква	8,3	2988,0	6,50	19,4
Селера	1,3	468,0	9,20	4,3
Синя цибуля	1,1	396,0	6,50	2,6
Цукіні	4,1	1476,0	11,20	16,5
Печень болгарський	6,6	2376,0	19,00	45,1
Часник	0,9	324,0	35,52	11,5
Імбир	0,4	144,0	35,50	5,1
Салат Руккола	2,6	936,0	29,50	27,6
Шпинат	3,9	1404,0	18,50	26,0



Сировина та продукти	Потреба продуктів (на день)	Потреба продуктів (на рік)	Роздрібна ціна за 1 гр. кг.	Вартість, тис. грн.
Гарбуз	4,9	1764,0	5,60	9,9
Салат Айсберг	2,5	900,0	25,50	23,0
Авокадо	3,3	1188,0	65,50	77,8
Огірки	5,9	2124,0	7,80	16,6
Баклажан	6,5	2340,0	11,20	26,2
Помідори черрі	5,6	2016,0	19,20	38,7
Спаржа	3,8	1368,0	35,50	48,6
Печериці	1,7	612,0	27,50	16,8
Цибуля зелена	0,1	36,0	6,50	0,2
Картопля	9,7	3492,0	4,50	15,7
Білі гриби	2,4	864,0	120,20	103,9
Артишоки	4,1	1476,0	130,22	192,2
Кріп	0,7	252,0	11,20	2,8
М'ята	0,6	216,0	25,50	5,5
Лимон	3	1080,0	31,20	33,7
Лайм	0,4	144,0	45,50	6,6
Полуниця	1,2	432,0	22,20	9,6
Груша	0,6	216,0	11,20	2,4
Банан	0,4	144,0	32,20	4,6
Яблуко	7	2520,0	6,00	15,1
Апельсин	7,2	2592,0	25,50	66,1
Грейпфрут	4,4	1584,0	35,00	55,4
Ананас	4,8	1728,0	45,65	78,9
<b>Всього</b>				<b>9601,0</b>

# ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

План первого поверху ±0.000  
М 1:400



ЕКСПЛІКАЦІЯ		
№	Найменування приміщень	Площа, м2
1	Вестиболь	150,0
2	Бюро прийому і реєстрації	12,0
3	Бюро бронювання	10,0
4	Пункт оперативного та факсимального зв'язку	8,0
5	Кімната чергового персоналу	8,0
6	Службовий санітарно-технічний блок	10,0
7	Кімната чергового адміністратора	12,0
8	Сейфова	8,0
9	Швейцарська і приміщення носильників	10,0
10	Камера звуку	12,0
11	Приміщення охорони	8,0
12	Відділення зв'язку	12,0
13	Медпункт	20,0
14	Вбиральня жіноча та чоловіча	28,0
15	Пункт оперативного та факсимального зв'язку	8,0
16	Салон краси	30,0
17	Комплексний приймальний пункт	12,0
18	Лоббі-бар	20,0
19	Заклад ресторанного господарства при конгрес-отелі	781,0
20	Адміністративна група приміщень	229,0
21	Факультивно-оздоровча група приміщень	189,0
22	Номер для маломобільної групи населення	22,0

№	Марка	Найменування	Кіл.
1	Віпло	Диван	1
2	Віпло-V-0.5	Крісло	5
3	Толіо 40	Стіл журнальний	1
4	GRS FT	Стіл канцелярський	11
5	Фенікс	Стиль	9
6	Европа Д-4724	Тумба	2
7	Barsky Homework Universal	Стелаж	5
8	Smart 3	Шафа для документів	10
9	PANASONIC KX-TG2511UAТ	Телефон	4
10	ПРАКТИК АМВ-140/10	Сейф	8
11	SERSANIT MITO 57	Унітаз	9
12	FRANKE MARIS MRG 651-78	Раковина 3-х секційна	2
13	PANASONIC KX-TE6088UAТ	Факс	2
14	АРМАДИО	Стелаж	2
15	ЮБЕНТА МОНИКА М4-87	Раковина	3
16	ХРАСТ «Вандиксон»	Шафа для ліків	1
17	ZD-807	Кухетка	1
18	HANSA FM 106.4	Холодильна шафа	1

Умовні позначення

- Для приміщень: фінансово-адміністративна, туристична
- Місце для інсталяційних мереж: кабельна
- Для приміщень: медична, оздоровча
- Деталь розробки: санітарно-технічний блок
- Лоббі-бар
- Інформаційна мережа приміщень

КНТЕУ 241.18 06-28 з.ф.н. ВКП ГЧ				
Проект конгрес-отелю 4* на 156 місць у м. Одеса				
Зав. каф.	Бабко М.Г.	Лист	№	Дата
Керівник	Васи Л.А.	Лист	№	Дата
Консульт	Мезур Л.М.	Лист	№	Дата
Розробив	Шабалова С.І.	Лист	№	Дата

Готельний комплекс

Блок-схема приміщень 1 поверху та план приймально-вестибюльної групи

Старий Лист Листів

2 0 10

Активация W

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 88 кв. з.ф.н.



