

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ на тему:

Проект туристичного комплексу у дестинації «Асканія Нова», Херсонська обл

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

Гуржиєнко Анастасія
Юріївна

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., доцент

Расулова Алла
Миколаївна

підпис керівника

Наукові консультанти:

Об'ємно-планувальне рішення.
Архітектура. Дизайн
канд. архітектури, доцент

Шаповал Світлана
Леонідівна

підпис консультанта

Ресторани. Бари
к.т.н., доцент

Кочерга
Валентина
Іванівна

підпис консультанта

Гарант освітньої програми
д.е.н., професор

Босовська
Мирослава
Веліксівна

підпис гаранта

Київ 2018

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	9
1.1. Концепція.....	9
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office).....	19
1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки.....	19
1.2.2. Житлова.....	22
1.2.3. Побутова, торговельна, дозвіллево-анімаційна, спортивно-оздоровча	27
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (BackOffice).....	30
1.3.1. Адміністративна.....	30
1.3.2. Господарська та виробничо-побутова.....	30
1.4. Сервіс	31
1.4.1. Бронювання. Дистрибуція	31
1.4.2. Реєстрація. Розміщення. Виселення.....	34
1.4.3. Гест-релейшн. Рум-сервіс.....	36
1.4.4. Хаускіпінг. Клінінг.....	36
1.4.5. Велнес. СПА. Фітнес.....	37
1.4.6. Івент-сервіс. Анімація. Конференц-сервіс.....	38
1.5. Ресторани. Бари.....	39
Розділ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	47
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	47
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території... ..	52
2.3. Характеристика будівлі.....	53
2.4. Інженерні системи.....	54
2.5. Дизайн	58
2.6. Кошторис.....	60
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	62
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	64
2.9. Охорона праці.....	65
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	69
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист	70
Розділ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ.....	75
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	75
3.2. Капітал	84
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду	85
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток.....	87
3.5. Ефективність інвестицій.....	99
ВИСНОВКИ	
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	
ДОДАТКИ.....	
ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ	

ВСТУП

Актуальність теми. Щорічно в світі реєструється більше 1 мільярда туристичних поїздок. Наразі Україна, порівняно з іншими країнами Європи, менш приваблива для відвідування з точки зору туристів, але має великий потенціал для розвитку у цьому напрямку і при використанні правильної інформаційної політики та організації належної інфраструктури може його реалізувати у повній мірі.

Одна із помилок Українських турагенцій – акцент на вже розрекламованих DESTINATIONАХ як-то: Львів, Одеса, Київ. Замість цього варто звертати увагу на менш відомі DESTINATIONІ для розширення пропозиції для іноземних та внутрішніх туристів. Однією із DESTINATIONІЩО мають великий потенціал є селище Асканія Нова, яке знаходиться поряд із однойменним біосферним заповідником. Дана територія була внесена ЮНЕСКО до списку еталонних територій планети. Вже зараз, при майже відсутності туристичної інфраструктури заповідник відвідують тисячі людей, за даними керівництва заповідника у 2017 році кількість відвідувачів склала більше 120 тисяч.

При організації належної інфраструктури у DESTINATIONІЩО потік туристів можна збільшити як мінімум у 2,5 рази. Саме з цією метою було розроблено проект туристичного комплексу «Лебедине озеро».

Метою випускного кваліфікаційного проекту є туристичного комплексу у селищі Асканія Нова Херсонської області за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

Завданнями даного дослідження є:

- вивчення основних факторів формування сегментів даної DESTINATIONІЩО і виділення основного цільового сегмента туристичного комплексу;
- виявлення особливостей планування в системі туристичного комплексу;
- виявлення особливостей надання послуг у туристичному комплексі обраної структури;
- розробка архітектурних рішень та дизайну будівель комплексу;

- оцінка ефективності рівенью-менеджменту готельного підприємства.

Об'єктом дослідження є процес обґрунтування концепції, організації сервісу, архітектури, дизайну, управління та економічних показників діяльності проєктованого туристичного комплексу.

Предметом дослідження є сукупність теоретичних, практичних та методичних засад проєктування туристичного комплексу у селищі Асканія Нова, до складу якого входитиме готель 3* на 80 місць та хостел на 136 місць.

Для написання даного проєкту були використані такі **методи дослідження**: діалектичний метод пізнання, абстрактно-логічний (теоретичні узагальнення і формулювання висновків), ситуаційний аналіз, метод середніх, абсолютних і відносних величин, порівняння, графічний, економіко-статистичний та ін. також під час обґрунтування концепції комплексу було проведено анкетування відвідувачів заповідника.

Інформаційну базу склали наукові публікації та монографічні видання вітчизняних і зарубіжних вчених, нормативно-правові акти України, матеріали наукових конференцій, Інтернет-ресурси, інформація Всесвітньої туристичної організації, статистичні збірники.

Публікації. За результатами проведеного наукового дослідження було опубліковано наукову статтю у збірнику наукових праць студентів КНТЕУ, 2018 р. (дод. А).

Структура проєкту та обсяг проєкту. Проєкт складається зі вступу, трьох розділів, висновків і додатків.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.

1.1. Концепція готелю

Згідно даних ООН, щороку у різні країни світу подорожує більше ніж 1 млрд. осіб. І туризм, як самостійний сектор економіки, забезпечує 10% ВВП світу та близько 6% глобального експорту.

Завдяки багатству історії, культури, розмаїттю кліматичних та ландшафтних зон, рекреаційним ресурсам та смачній національній кухні Україна привертає увагу іноземних туристів, особливо у контексті змін політичного курсу країни в останні роки та її орієнтації на відкритість до світу, прикладом чого може слугувати проведення у 2017 році Євробачення, а у 2018 – фіналу чемпіонату світу з футболу.

У сучасних умовах розвитку економіки в Україні можна побачити стрімке зростання ринку готельних послуг та загострення конкурентної боротьби серед підприємств. У туристичній галузі на сьогодні задіяно близько 10% населення. За даними Адміністрації Держприкордонслужби України за 2017 рік нашу країну відвідало 14 229 642 іноземних туристів[1].

Нажаль, порівняно з такими країнами як Іспанія, Чорногорія, Хорватія, Болгарія, Єгипет та Туреччина, Україна не в достатній мірі розкручена як туристична країна. Проблемаю вітчизняних туроператорів є неправильно побудована інформаційна політика. Зараз акцент більш робиться на сервісі, який зазвичай не дотягує до світових стандартів, ніж на привабливості дестинацій.

Однією з таких дестинацій, що мають дуже великий потенціал, однак не мають правильного інформаційного та маркетингового забезпечення, є Асканія Нова – унікальний куточок степу, якого досі не торкалась рука людини. Це не лише одне з семи чудес України, але і найстаріша степова цілина у світі. Повна ізоляція від сільськогосподарської, промислової та будівельної діяльності посприяла збереженню первозданної природи, що залишається такою ж, як і сотні років тому.

Сучасна площа заповідника – 33,3 тис. га, яка розділена на зоопарк, дендропарк і заповідний степ. Рішенням Бюро ЮНЕСКО заповідник «Асканія-Нова» було внесено до списку еталонних територій планети.

Територія у більш як три десятки тисяч гектарів є домом близько для 500 видів рослин та трохи менше 3 тисяч видів тварин. 69 видів тварин, що мешкають в Асканії, занесені в Червону книгу України, 295 – охороняються Бернською конвенцією, 104 – Боннською конвенцією, а 12 – занесено в Європейський червоний список. На просторах Асканії Нова живуть зебри, південно-американські верблюди, індійські і африканські антилопи, олені, лами, шотландські поні, коні Пржевальського, американські бізони, кафрські буйволи, сайгаки і багато інших тварин [2].

Дендропарк було штучно створено на місці солончаків та сильних вітрів, тобто там, де нічого не може рости. Завдяки тому, що заповідник знаходиться на схилах Чапельського поду, було розроблено унікальну систему поливу, за яку Фальц-Фейн отримав винагороду на Парижській виставці досягнень у XIX ст.

Заповідник було створено Фрідріхом Фальц-Фейном у 1898 році, ця природоохоронна структура майже на століття випередила свій час: у 1972 році ЮНЕСКО було опубліковано еталон біосферного заповідника, якому Асканія Нова повністю відповідає. На сьогодні DESTИНАЦІЯ є центром екологічного туризму Херсонської області та сусідніх регіонів.

З огляду на особливості DESTИНАЦІЇ було вирішено назвати туристичний комплекс «Лебедине озеро», оскільки на озерах в Асканії Нова проживає велика кількість пернатих, і на території комплексу буде власне озеро.

За даними адміністрації заповідника впродовж сезону з 1 квітня по 10 листопада 2017 р. територію відвідало більше 120 тис. туристів.

Одним із факторів, що не дозволяє DESTИНАЦІЇ розвиватися в повній мірі та обмежує потік туристів – відсутність належного місця розміщення та сервісу відповідного рівня, оскільки як показало опитування, більше 80% туристів бажали б залишитися на території заповідника принаймні на 2 дні, результати

опитування можна побачити на рис. 1.1. (було опитано 500 осіб, віком від 14 до 67 років, що відвідали заповідник 03-04.05.2018 р.).

Територія заповідника Асканія-Нова знаходиться в Чаплинському районі Херсонської обл., у 75 км від Нової Каховки. Щодня ходять рейсові автобуси Херсон–Асканія-Нова. Залізничного сполучення з заповідником немає. Найближчі залізничні станції: на північному заході – НоваКаховка; на сході – Новоолексіївка; на півдні - Армянськ; на південному заході – Каланчак. Відстань від Армянська до Асканії становить 60 км, а від Новоолексіївки– 74км.

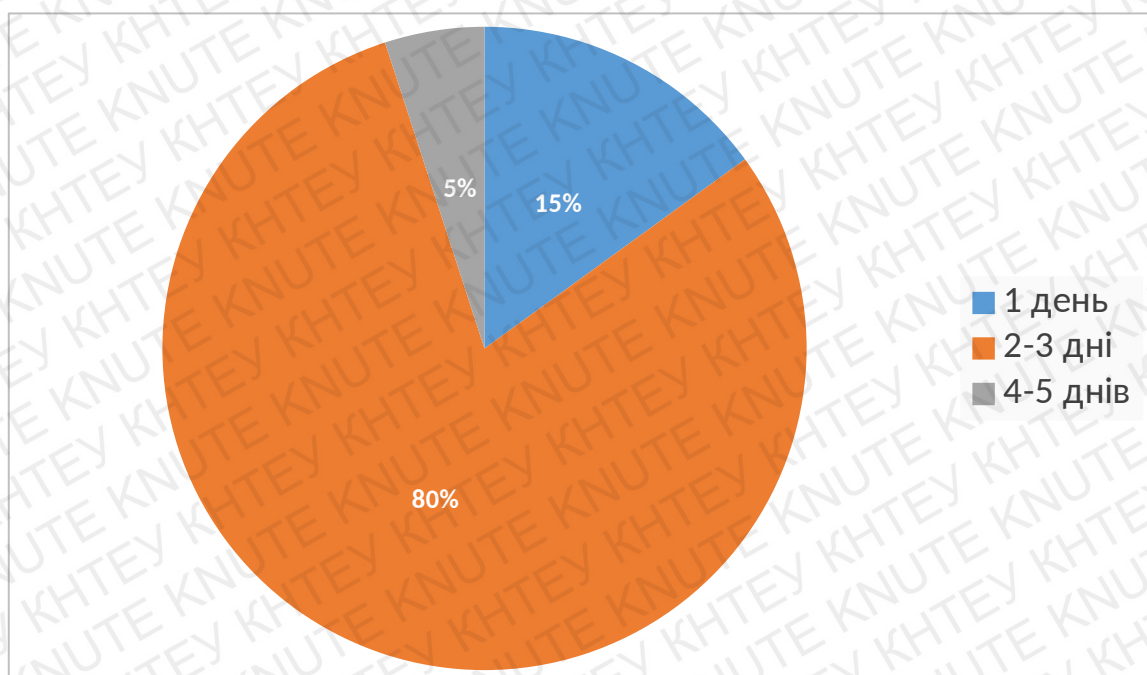


Рис. 1.1. Результати опитування туристів щодо бажаного строку перебування на території біосферного заповідника за наявності відповідного місця розміщення

На території селища Асканія Нова існує лише один готель – готель «Канна». Номерний фонд налічує 18 номерів: стандарт та люкс, за вартістю 630-710 та 690-780 грн відповідно. Однак, при огляді номерів обох категорій було встановлено наявність лише номінальної розбіжності між їх рівнем комфорту. Серед додаткових послуг готелю – наявність безкоштовного Wi-Fi, можливість розміщення з домашніми тваринами, послуги пральні та безкоштовний

паркувальний майданчик. У складі готелю є кафе, де за додаткову плату можна замовити сніданок.

З огляду на це, можна зазначити, що при достатньо великому туристичному потоці (у вихідні та святкові дні до 3 тис. туристів), конкурентне середовище у готельно-ресторанному господарстві у DESTINATION майже не існує.

Для успішного просування послуг готельного підприємства варто визначити цільовий сегмент споживачів у результаті сегментації їх за певними ознаками. Для проведення маркетингового аналізу було використано первинну інформацію, а саме – результати опитування туристів, що відвідали заповідник (загалом за 2 дні було опитано 500 осіб). Результати дослідження структури потенційних споживачів наведено у табл. 1.1.

Таблиця 1.1

**Сегментація потенційних споживачів туристичного комплексу
«Лебедине озеро»**

Сегментаційна ознака	Структура споживачів, %
за гендерною ознакою	
чоловіки	33,0
жінки	67,0
за віком	
до 16 років	15,0
від 16 до 21 року	18,0
від 21 до 35 років	45,0
від 35 до 50 років	15,0
від 50 років	7,0
за сімейним станом	
одружені	35,0
неодружені	65,0
за громадянством	
громадяни України	95,0
іноземні громадяни	5,0
за рівнем доходів	
Низький	25,0
Середній	48,0
Високий	27,0

У ході проведення дослідження було визначено, що основну частину туристичного потоку складають наступні три сегменти:

- школярі, що приїхали у рамках шкільної екскурсії;
- молодь;
- сім'ї.

Виходячи з цього було вирішено, що до складу комплексу входить хостел на 136 місць та готель 3* на 80 місць, щоб охопити найбільшу частку ринку. Цільовим сегментом хостела є школярі та молодь, що приїждять на екскурсії та зупинятимуться переважно на 1 добу, а цільовим сегментом готелю є чоловіки та жінки від 21 до 40 років з середнім рівнем доходів переважно з сім'ями.

Резюмуючи результати проведеного маркетингового аналізу щодо обґрунтування проектування підприємства готельного господарства у селищі Асканія Нова, можна говорити про доцільність проектування саме подібного туристичного комплексу. Реалізація концептуального рішення комплексу дасть можливість для:

- збільшення кількості робочих місць та податкових надходжень у місцевий бюджет;
- розвитку туристичної інфраструктури дестинації;
- збільшення потоку туристів за рахунок надання послуг, що відповідають світовим стандартам;
- формування конкурентоспроможних послуг розміщення;
- підвищення інвестиційної привабливості Херсонської обл.

Місія туристичного комплексу – комфорт і сервіс високої якості для споживачів.

Реалізація місії туристичного комплексу ґрунтується на забезпеченні відповідності наданих споживачам послуг усім світовим стандартам.

Мета господарської діяльності туристичного комплексу – надання українським та іноземним туристам комплексу послуг на найвищому рівні, дбайливе використання ресурсів та сприяння збереженню екологічної ситуації у регіоні.

Цілі підприємства можна побачити на рис. 1.2.



Рис. 1.2. Цілі господарської діяльності проєктованого готелю

У складі комплексу передбачена наявність:

- тренажерної зали;
- конференц-зали;
- дитячої кімнати та дитячого ігрового майданчика;
- волейбольної та тенісної площадок;
- басейну.

Спираючись на результати дослідження теоретичного та практичного матеріалу сформовано концептуальне рішення туристичного комплексу (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Концептуальне рішення туристичного комплексу «Лебедине озеро»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	селище Асканія Нова
Адреса розташування підприємства	вул. Фальц-Фейна, 35
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами

Продовження таблиці 1.2

Ознаки концепції		Характеристика ознак		
Тип підприємства		Туристичний комплекс		
Кадровий склад		1. Керівник підприємства 2. Заступник 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал		
Система управління		Лінійно-функціональна		
Стиль управління		Демократичний		
Цільовий сегмент споживачів		Туристи, що прибули на відпочинок		
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень		Блочний		
Розміщення				
Вид		Готельне підприємство		
Рівень комфорту		Готель ***		
Місткість		46 номерів (80 місць)		
Категорії номерів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	12	29	4	1
Дизайнерський стиль	Еко-стиль			
Вид		Готельне підприємство		
Ознаки концепції		Характеристика ознак		
Рівень комфорту		Хостел		
Місткість		28 номерів (136 місць)		
Категорії номерів	Номер I категорії (двомісний)	Номер II категорії (4 місця)	Номер III категорії (6 місць)	
Кількість номерів	1	14	13	
Дизайнерський стиль	Еко-стиль			
Харчування				
Тип закладів	Кафе	Ресторан	Лобі-бар	
Організація харчування	Організація сніданків за попереднім замовленням, вільний вибір	Організація сніданків у форматі «шведський стіл», вільний вибір	Вільний вибір страв і напоїв	
Кількість місць	60	60	20	
Режим роботи	7.00 – 20.00 (без вихідних)	6.00 – 8.00 (сніданки у форматі «шведський стіл», без вихідних) 11.00 – 22.00 (вільний вибір, без вихідних)	6.00 – 0.00 (без вихідних)	
Форма обслуговування	Повне обслуговування офіціантами	Повне обслуговування офіціантами	Часткове обслуговування (за участю бармена)	

Продовження таблиці 1.2

Ознаки концепції		Характеристика ознак	
Дизайнерський стиль		Еко-стиль	
Бізнес-послуги			
Тип		Конференц-зал	
Режим роботи		За бажанням замовника (без вихідних)	
Дизайнерський стиль		Європейський	
Побутове обслуговування			
Тип		Пральня, хімчистка	Оренда спортивного інвентарю
Режим роботи		9.00 – 19.00(понеділок, середа, п'ятниця)	8.00 – 20.00 (без вихідних)
Дозвілєво-анімаційні послуги			
Тип		Дитяча кімната	
Режим роботи		10.00 – 18.00 (без вихідних)	
Спортивно-оздоровчі послуги			
Тип		Басейн	Тренажерна зала
Режим роботи		9.00 – 21.00 (без вихідних)	7.00 – 21.00 (без вихідних)
Торгівля			
Тип		Кіоск	
Призначення		Реалізація сувенірів	
Режим роботи		11.00 – 19.00(без вихідних)	

Під час розробки концептуального рішення туристичного комплексу «Лебедине озеро» у селищі Асканія Нова було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень (корпусний), завдяки його економічності у будівництві та технічній експлуатації. Також у ході розробки концепції комплексу було вирішено, що адміністративна група приміщень буде єдина для хостелу та готелю.

Характеристики межі ділянки туристичного комплексу:

- площа озелененої території загального користування (із розрахунку на 1 місце у готелі – 110 м², та на 1 місце у хостелі – 60 м²) – 17 000 м²;
- відстань до автобусної станції – 1,4 км;
- відстань до входу у заповідник – 600 м.

Місце розташування туристичного комплексу можна побачити на рис. 1.3.

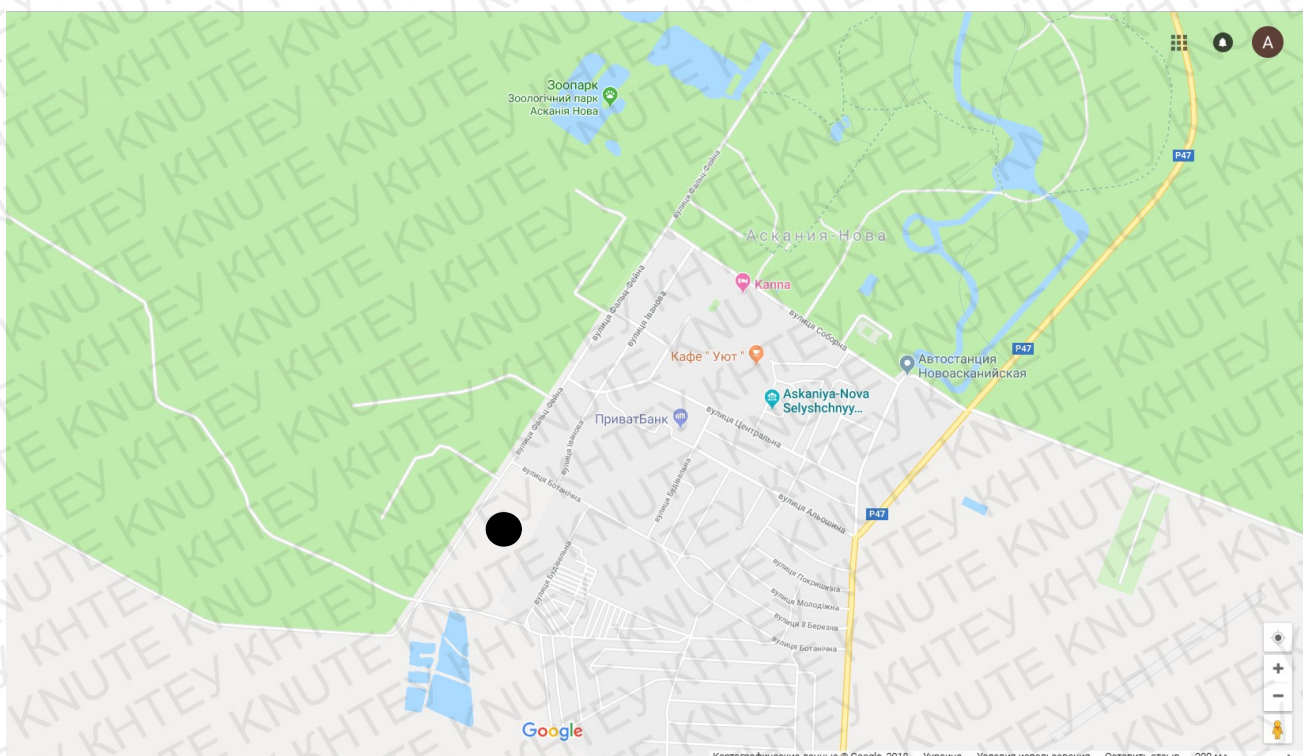


Рис. 1.3. Територіальне розташування туристичного комплексу «Лебедине озеро»

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкта

Час виїзду та розрахунковий час – 12.00. Час поселення – 13.00, що вказується при бронюванні. Ранній заїзд та пізній виїзд є додатковими послугами і надаються за попереднім замовленням Гостя/Замовника за умови наявності вільних номерів/місць. Вартість раннього поселення: до 6.00 – 100% від вартості номера/місця, з 6.00 до 10.00 – 50% від вартості номера/місця, з 10.00 – 30% від вартості номера/місця. Вартість пізнього виїзду: до 19.00 – 50% від вартості номера/місця, після 19.00 – 100% від вартості номера/місця. Вартість даних послуг розраховується на основі тарифу за 1 добу, що діяв на момент здійснення бронювання.

Послуги проживання

До складу проектного туристичного комплексу входить житлова частина:

- готелю *** на 46 номерів із загальною місткістю 80 місць;
- хостелу на 28 номерів із загальною місткістю 136 місць.

Додаткові послуги

Крім основних послуг туристичним комплексом надається низка додаткових послуг платних та безкоштовних.

До безкоштовних послуг відносяться:

- Wi-Фіна всій території комплексу;
- користування волейбольними та тенісними площадками;
- сніданок у форматі «шведський стіл» (для мешканців готелю);
- користування басейном (для мешканців готелю);
- цілодобова реєстрація;
- обслуговування номерів з 7.00 до 24.00 (для мешканців готелю);
- щоденне прибирання;
- надання окропу, ниток, голок;
- медична аптечка;
- дитячий майданчик;
- паркінг під охороною.

До платних додаткових послуг відносяться:

- користування дитячою кімнатою;
- користування послугами ресторану, кафе та лобі-бару;
- оренда спортивного інвентарю;
- користування тренажерною залом;
- користування конференц-залом;
- послуги пральні та хімчистки;
- трансфер до та із заповідника на кінному екіпажі.

Дизайнерське рішення приміщень туристичного комплексу

Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів – еко-стиль, оскільки комплекс розташований поблизу заповідної території і одна із основних цілей комплексу – разом зі збільшенням туристичного потоку зберегти екологію цього унікального місця.

В інтер'єрі використовуватимуться матеріали натурального походження: природний камінь, керамічна плитка, скло, але основний матеріал – дерево.

Переважатимуть кольори, присутні у природі – піщаний, зелений, коричневий, сірий. Мінімальна обробка матеріалів, прості, природні форми.

Персонал матиме чорну з салатовим форму (салатова сорочка, чорні штани/спідниця).

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

До вестибюльної групи приміщень готелю, що відноситься до складу проектового туристичного комплексу належать: вестибюль, санвузли, кімната охорони, приміщення для прийому та розміщення гостей і приміщення для транспортування та зберігання багажу. Вестибюльна група слугуватиме основною сполучною ланкою для всіх інших груп приміщень.

Приміщення приймально-вестибюльної групи за планувальним та функціональним рішенням розташовано на першому поверсі. Вони займають центральну частину поверху і безпосередньо прилягають до головного входу. Ці приміщення відіграють значну роль у створення враження про готельне підприємство, тому при проектуванні їх плануванню, естетично-художньому оформленню та розміщенню обладнання і організації служб приділяється велика увага.

Основні приміщення групи прилягають до вестибюля. Саме тут проходить здійснення основного технологічного процесу – прийому та реєстрації споживачів, відпочинку і очікування під час оформлення документів, переміщення споживачів і багажу, надання торгового і побутового обслуговування, банківських послуг та послуг зв'язку.

Багатофункціональність приміщень вестибюльної групи спричиняє необхідність організації різних функціональних зон: зона вестибюля; зона служби прийому та розміщення; зона торгівлі; зона обслуговування; зона відпочинку (очікування).

Для вестибюля готелю було обрано поздовжню схему розташування функціональних зон, що забезпечить мінімальний перетин людських потоків і спростить візуальну орієнтацію споживачів у просторі. Найбільшу частину

площі вестибюлю займає відкрита зона пересування і відпочинку. Найінтенсивніший рух відвідувачів здійснюватиметься між входом та вертикальними комунікаціями, зважаючи на це, доцільно використовувати їх кутове або протилежне розміщення.

Вертикальні комунікації (ліфти та сходові холи) розміщуватимуться суміщено.

Зону прийому та реєстрації буде розміщено безпосередньо біля входу. Поруч з рецепцією у окремому приміщенні проектуватиметься камера схову, якою може скористуватися будь-який споживач, переважно ті, хто вже розрахувався і звільнив номер, але ще не від'їжджає, або навпаки ті, хто очікує часу поселення за відсутності на момент прибуття вільних номерів.

Неподалік від зони відпочинку розташовуватиметься лобі-бар. Поруч зі входом знаходитимуться: гардероб, банківське відділення та торговельний кіоск.

Додатково у складі приміщень приймально-вестибюльної групи готелю не зважаючи на його місткість передбачена наявність сейфової та медичного пункту із розрахунку на весь туристичний комплекс.

Кімната охорони має бути прохідною, непомітною для споживачів і облаштованою сейфом для зберігання зброї.

Склад і площу приміщень приймально-вестибюльної групи приміщень готелю подано у табл. 1.3. Для хостела передбачено фронтальне планування розташування функціональних зон, що зменшить перехрещення людських потоків. Камера схову проектуватиметься поряд із зоною прийому та реєстрації для полегшення орієнтації. Наявність банківського відділення, сейфової та медпункту не передбачено – споживачі матимуть змогу користуватися їх послугами у приміщеннях готелю.

Вертикальні комунікації будуть представлені виключно сходами.

Таблиця 1.3

Склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи готелю *
на 80 місць у складі туристичного комплексу «Лебедине озеро»**

Найменування приміщення	Площа приміщення, м ²	Примітки щодо розміщення
Вестибюль	60	
Зона прийому та реєстрації	10	При вестибюлі
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6	
Кімната чергового персоналу	8	1 кімната
Службовий санітарно-технічний блок	6	Не прохідний
Кімната чергового адміністратора	6	
Сейфова	4	При кімнаті чергового персоналу
Камера схову	10	
Приміщення охорони	8	
Приміщення посильних	8	
Відділення банку, пункт обміну валют	4	
Гардероб	6	При вході
Комора прибирального інвентаря	3	
Медпункт	14	
Санвузли роздільні для чоловіків і жінок	16	
Площа приймально-вестибюльної групи	169	

Склад і площу приміщень приймально-вестибюльної групи приміщень хостела подано у табл. 1.4.

Таблиця 1.4

**Склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи хостела на
136 місць**

Найменування приміщення	Площа приміщення, м ²	Примітки щодо розміщення
Вестибюль	60	
Бюро прийому та реєстрації	8	При вестибюлі
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6	
Кімната чергового персоналу	8	1 кімната

Продовження таблиці 1.4

Службовий санітарно-технічний блок	3	Не прохідний
Кімната чергового адміністратора	8	
Камера схову	8	
Приміщення охорони	8	
Відділення зв'язку	12	

Комора прибирального інвентаря	3	
Санвузли роздільні для чоловіків і жінок	16	
Площа приймально-вестибюльної групи	140	

Обґрунтування складу та площ обох готельних підприємств, що входять до складу туристичного комплексу було виконано відповідно до встановлених стандартів та нормативних документів, що забезпечить надання послуг стабільно високої якості.

1.2.2. Житлова

У складі житлової групи приміщень готелю передбачена наявність: номерів, коридорів, приміщень поповерхового обслуговування, загальних вертикальних комунікацій та ліфтово-сходових холів.

Номерний фонд – найважливіша частина готелю, саме від правильного проектування як внутрішнього простору, так і просторової організації житлового поверху та естетичного оформлення приміщень залежить комфортність перебування споживачів та якість наданих послуг. Позитивне враження справляє стильова єдність приміщень загального користування (наприклад, приймально-вестибюльної групи) із внутрішнім оформленням номера.

Номерний фонд готелю у складі туристичного комплексу «Лебедине озеро» представлений номерами наступних категорій: апартамент, люкс, стандарт одномісний, стандарт двомісний.

Житлова частина номеру категорії «апартамент» буде складатися з трьох кімнат: спальні, вітальні та кабінету. В номері також передбачена наявність двох санвузлів і гардеробної. Кабінет за задумом буде прохідним і відокремлюватиметься від спальні та вітальні за допомогою розсувних перегородок.

Номер категорії «люкс» матиме два санвузли та житлову частину, до складу якої входитиме спальня та вітальня.

Номер категорії «стандарт одномісний» складатиметься з однієї житлової кімнати та санвузла, оснащений односпальним ліжком.

Номери категорії «стандарт двомісний» у своєму складі також матимуть одну житлову кімнату, 41% з них будуть оснащені двома односпальними ліжками, інші 59% - двоспальним ліжком.

Всі номери буде оздоблено у еко-стилі з великою кількістю світла та з використанням переважно матеріалів природнього походження і оснащено гарнітурними меблями.

У всіх номерах окрім номерів категорії «стандарт одномісний» передбачена можливість надання додаткового ліжка-місця за рахунок наявності дивана, що розкладається. Міні-бар передбачено у кожному номері, його буде поміщено у номерах категорій «стандарт одномісний», «стандарт двомісний» та «люкс» всередині секції письмового столу, а у номері категорії «апартамент» - у секції комоду, що буде розташовано у вітальні.

Склад та площу приміщень житлової групи готелю зазначено у табл. 1.5.

Таблиця 1.5

Склад і площа приміщень житлової групи готелю * на 80 місць**

№ пор.	Категорія номера	Характеристика номера					Кількість номерів даної категорії, шт.	Кількість місць у готелі, шт.	Загальна площа
		Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м ²	Площа санвузлів, м ²	Загальна площа номера (min), м ²			
1	Апартамент	3	2	40	10	50	1	2	50
2	Люкс	2	2	30	6	36	4	8	144
3	Стандарт двомісний	1	2	18	3	21	29	58	609

Продовження таблиці 1.5

4	Стандарт одномісний	1	1	12	3	15	12	12	180
Усього							46	80	983

У Дод. Б надано перелік меблів та оснащення, що заплановано розмістити у приміщеннях номерного фонду готелю з прорахунком площі, яку вони

займатимуть. З урахуванням передбаченої корисної площі було перераховано розміри номерів.

Склад службових та допоміжних приміщень подано у табл. 1.6, вони будуть розміщені на кожному житловому поверсі.

Холи на поверхах безпосередньо прилягатимуть до ліфтів та сходів і будуть обладнані гарнітуром м'яких меблів та журнальним столиком. Подібні приміщення слугують для:

- відпочинку прибулих гостей;
- зібрання прибулих гостей;
- зустрічей гостей з відвідувачами за відсутності бажання запрошувати їх до номера.

Кімната побутового обслуговування буде розташована поблизу холу для спрощення просторової орієнтації споживачів. Її буде обладнано столом, дошкою для прасування, стільцем, раковиною для миття рук, пристроєм для чищення взуття та стійками для розвішування одягу.

Службові приміщення буде розташовано одним блоком, що дозволить економити час та забезпечити належну ефективність роботи обслуговуючого персоналу. До блоку службових приміщень виходитиме власний ліфт та сходи. Білизнопровід для брудної білизни у будівлі не передбачено, до пральні вона буде доставлятися покоївками у візках після прибирання поверху, до цього її короткостроково зберігатимуть у спеціальному приміщенні.

Таблиця 1.6

Склад службових та допоміжних приміщень на поверсі готелю

***** (розрахунок на 1 поверх)**

Тип приміщення	Площа, м ²	Кількість приміщень	Загальна площа, м ²
Хол	20	1	20
Кімната чергового персоналу із вбудованими шафами	10	1	10

для чистої білизни			
Комора прибирального інвентарю	4	1	4
Приміщення для брудної білизни	1	1	1
Кімната побутового обслуговування (самообслуговування) на поверсі	6	1	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	8	1	8
Санвузол персоналу	4	1	4
Усього, м ²			53

Приміщення житлової групи хостелу, що входить до складу туристичного комплексу «Лебедине озеро», представлена номерами I-III категорій. Номер I категорії розраховано на проживання двох осіб, скрадатиметься із однієї житлової кімнати та санвузла. Номери II та III категорії розраховано на проживання 4 та 6 осіб відповідно, для економії простору номери буде оснащено двоповерховими ліжками.

Склад і площу приміщень житлової групи хостелу подано у табл. 1.7.

Таблиця 1.7

Склад і площа приміщень житлової групи хостелу на 136 місць

№ пор	Категорія номера	Характеристика номера					Кількість номерів даної категорії, шт.	Кількість місць у готелі, шт.	Загальна площа
		Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м ²	Площа санвузлів, м ²	Загальна площа номера (min), м ²			
1	Номер I категорії	1	2	10	4	14	1	2	14
2	Номер II категорії	1	4	17	3	20	14	56	280
3	Номер III категорії	1	6	24	3	27	13	78	351
Усього							24	136	645

У Дод. Б. надано перелік меблів та оснащення, що заплановано розмістити у приміщеннях номерного фонду хостелу з прорахунком площі, яку вони займатимуть. З урахуванням передбаченої корисної площі було перераховано розміри номерів аналогічно до перерахунку приміщень готелю.

Замість письмового столу номери II та III категорій було вирішено обладнати обідніми столами, які за необхідності можуть виконувати аналогічні

функції. Наявність у номерах II та III категорій телевізора та міні-бара не передбачено.

Поверхові холи безпосередньо прилягатимуть до сходів і будуть оснащені комплектом м'яких меблів, журнальним столиком та телевізором, оскільки у номерах його наявність не запланована.

До холу прилягатиме кімната побутового обслуговування. Кімната буде обладнана столом, стільцем, раковиною для миття рук, дошками для прасування та стійками для розвішування одягу.

Оскільки у санвузлах номерів II та III категорій наявність душових кабін не передбачена, душові розташовуватимуться на кожному поверсі, роздільно чоловічі та жіночі, розраховані на 6 осіб у кожному приміщенні одночасно.

Службові приміщення на поверсі буде розташовано єдиним блоком із власним виходом на сходи, для забезпечення ефективності роботи персоналу і відсутності перетину людських потоків.

Перелік службових та допоміжних приміщень на поверсі подано у табл. 1.9.

Таблиця 1.9

**Склад службових та допоміжних приміщень на поверсі хостелу
(розрахунок на 1 поверх)**

Тип приміщення	Площа, м ²	Кількість приміщень	Загальна площа, м ²
Хол	9	1	9
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10	1	10
Приміщення для брудної білизни	1	1	1
Комора прибирального інвентаря	4	1	4

Продовження таблиці 1.9

Кімната побутового обслуговування (самообслуговування) на поверсі	8	1	8
Санвузол персоналу	4	1	4
Душові роздільні для чоловіків і жінок	10	2	20
Усього			56

Обґрунтування складу та площ приміщень житлової групи було виконано відповідно до встановлених вимог стандартів та нормативної документації, що забезпечить надання основних та додаткових послуг належної якості.

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

Приміщення побутової і торговельної групи комплексу буде розташовано у будівлі готелю, вони будуть безпосередньо прилягати до вестибюлю. Користування послугами приміщень цієї групи буде доступне всім проживаючим у туристичному комплексі.

Гості комплексу матимуть можливість скористатися наступними послугами:

- послуги з дрібного ремонту речей;
- послуги пральні;
- послуги хімчистки;
- послуги з прокату спортивного інвентарю.

Склад та площу приміщень побутової і торговельної групи (табл. 1.10).

Таблиця 1.10

Склад і площа приміщень побутової і торговельної груп туристичного комплексу «Лебедине озеро»

Приміщення	Площа, м ²
Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання і прасування одягу тощо)	12
Торговельний кіоск (реалізація сувенірів)	4
Пункт прокату	6
Усього, м ²	22

Група приміщень дозвілєво-анімаційної групи представлена дитячою кімнатою, що буде розташована у будівлі готелю (табл. 1.11). У кімнаті передбачена наявність наступних зон:

- зона пасивного відпочинку;
- зона активного відпочинку;
- зона творчої роботи.

Таблиця 1.11

**Склад і площа приміщень дозвілєво-анімаційної групи туристичного
комплексу «Лебедине озеро»**

Приміщення	Площа, м ²
Дитяча кімната	12
Усього, м ²	12

Не в сезон будівля хостела експлуатуватися не буде, у період міжсезоння є можливість проведення різноманітних наукових зборів, конференцій та ін. на базі заповідника та дослідницького інституту, що при ньому функціонує, для привернення цього сегменту споживачів було прийнято рішення з проектування приміщень для надання бізнес-послуг.

Група приміщень для надання бізнес-послуг представлена конференц-залом на 50 місць і кімнатою для нарад при яких для комфорту гостей спроектовано окремі санвузли (табл. 1.12).

Організація приміщення для надання бізнес-послуг здійснена за принципом ESEF. За рахунок легких перегородок зал може трансформуватися залежно від потреб замовника, можливе розділення приміщення на 2 окремих зали.

Конференц-зал буде обладнано:

- моторизованим екраном;
- мультимедійним проектором;
- двосторонньою мобільною дошкою;
- звуковим обладнанням;
- доступом до швидкісного Wi-Fi та дротового Інтернету.

За бажанням замовника можуть надаватися за окрему плату бездротові мікрофони. У приміщенні за потреби можлива організація кави-брейк (обговорюється при замовленні).

Таблиця 1.12

**Склад і площа групи приміщень для надання бізнес-послуг
туристичного комплексу «Лебедине озеро»**

Приміщення	Площа, м ²
------------	-----------------------

Конференц-зал	40
Кімната для проведення нарад	16
Санвузли для відвідувачів	4
Усього, м ²	60

Група приміщень спортивно-оздоровчого призначення представлена тренажерним залом та рядом допоміжних приміщень. Тренажерний зал розрахований на одночасну присутність 8-10 осіб. Приміщення буде оснащено гантельним рядом, силовими та кардіо-тренажерами.

Таблиця 1.13

Склад і площа приміщень спортивно-оздоровчої групи туристичного комплексу «Лебедине озеро»

Приміщення	Площа, м ²
Тренажерний зал	32
Приміщення для зберігання і ремонту спортивного обладнання та оснащення	8
Чоловіча роздягальня з душовою	10
Жіноча роздягальня з душовою	10
Санвузол	6
Господарська комора	4

Обґрунтування складу та площ приміщень побутової і торговельної, дозвіллево-анімаційної, спортивно-оздоровчої та групи надання бізнес-послуг спроектовано з урахуванням вимог стандартів та відповідної нормативної документації для забезпечення надання послуг належної якості.

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (BackOffice)

1.3.1. Адміністративна

Адміністративні приміщення готелю та хостела будуть об'єднані у єдиний блок, що розташовуватиметься у будівлі ресторану. Просторова організація більшості приміщень здійснюватиметься з допомогою легких перегородок, що при необхідності достатньо легко демонтуються.

Наявність зала зборів не передбачається, за потреби буде можливість користуватися приміщеннями бізнес-центру.

Склад та площу приміщень адміністративної групи комплексу (табл. 1.14).

Таблиця 1.14

Склад і площа адміністративної групи приміщень туристичного комплексу «Лебедине озеро»

№ пор.	Приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Кабінет директора	14
2	Приймальня	8
3	Кабінет заступників директора	12
4	Кімната головного інженера (техніка)	8
5	Кімната завгоспа	12
6	Архів	12
7	Бухгалтерія, у тому числі:	22
	а) робочі приміщення	16
	б) каса	6
8	Планово-фінансовий відділ	12
9	Відділ матеріально-технічного постачання	8
10	Санвузли з умивальниками жіночі	6
11	Санвузли з умивальниками чоловічі	6
	Разом	120

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

Господарські та виробничо-побутові приміщення комплексу також об'єднані для хостела та готелю. Оскільки будівля хостела у зимовий час буде законсервована, приміщення даної групи розташовуватимуться у будівлі готелю.

Склад та площу приміщень господарської та виробничо-побутової груп подано у табл. 1.15.

Таблиця 1.15

Склад та площа господарської та виробничо-побутової груп приміщень туристичного комплексу «Лебедине озеро»

Найменування приміщення	Площа, м ²
Приміщення чергового технічного працівника	8
Центральна білизняна, у тому числі:	
а) відділення чистої білизни	18
б) відділення брудної білизни	10
в) приміщення розбирання брудної білизни	8
г) майстерня лагодження білизни	6
Служба прибирання території, у тому числі:	
а) побутові приміщення	8

б) склад садового інвентаря і техніки	20
Майстерні, у тому числі:	
а) електротехнічна	8
б) сантехнічна	8
в) слюсарна	8
г) столярна	14
д) малярна	12
Складські приміщення, у тому числі:	
а) резервний склад білизни	10
б) матеріально-технічні склади	30
в) склад видаткових матеріалів	18
г) склад меблів	40
д) склади технічних служб	10
е) склад лакофарбових матеріалів	6
ж) склад пиломатеріалів	15
Побутові приміщення виробничого персоналу:	
а) санвузли (чоловічі та жіночі)	14
б) душові (чоловічі та жіночі)	20
Пральня	50
Господарські приміщення	15
Разом	346

1.4. Сервіс

1.4.1. Бронювання. Дистрибуція

Бронювання основних та додаткових послуг туристичного комплексу «Лебедине озеро» можна буде здійснити наступними способами:

1. через централізовану систему бронювання;
2. на сайті комплексу;
3. через туроператора;
4. подзвонивши безпосередньо до служби бронювання готелю або хостела.

Оскільки комплекс не є частиною готельної мережі, або будь-якого іншого об'єднання, встановлення термінала і безпосереднє підключення до глобальної системи бронювання економічно не вигідне. Тому було вирішено укласти партнерський договір з підприємством ТОВ «Арктур» для підключення до основних глобальних систем бронювання, що дозволить іноземним туристам, що бронюють номери через турагенції з легкістю це робити. Одночасно з цим було прийнято рішення про укладання договору про співпрацю з компанією

Booking.com B.V. для охоплення сегменту індивідуальних та групових туристів, що надають перевагу самостійній організації туру.

Оскільки засоби розміщення, що входять до складу туристичного комплексу «Лебедине озеро» мають малу потужність (готель на 80 місць, хостел на 120 місць), відділ бронювання не передбачається і контроль за процесом бронювання здійснюватиметься безпосередньо черговими адміністраторами.

Реалізація та контроль дистрибуції здійснюватиметься за допомогою автоматизованої системи управління готелем, побудованої за модульним принципом:

1. *Модуль адміністративної служби.* На підприємстві буде встановлено систему Fidelio V8, що дозволить службі контролювати процеси бронювання, поселення та виселення гостей; відслідковувати зміни статусів номерів та додаткових послуг; вести облік історій гостей для формування постійних; вести звітність.
2. *Модуль відділу резервування* дозволяє виконувати наступні операції:
 - присвоювати номерам певні тарифні статуси, відслідковувати відповідність інформації про наявність номерів та додаткових послуг в Інтернеті;
 - передбачено спеціальний «швидкий» варіант оформлення для груп туристів;
 - резервувати номери та додаткові послуги;
 - перевіряти кредитоспроможність споживача перед заселенням;
 - передбачена можливість створення листу очікування;
 - надавати інформацію про наявність номерів, їх типи та проводити калькуляцію за запитом споживача.

Система онлайн-бронювання буде використана для модернізації власного сайту комплексу, як інтерактивного порталу бронювання послуг для індивідуальних і групових туристів (B2C), а також туристичних агенств та корпоративних споживачів (B2B).

3. *Модуль роботи покоївок* надає можливість:

- присвоювати номерам статуси «чистку не проведено», «чисто» і «готово для продажу»;
- отримувати повну інформацію про стан номерного фонду;
- записувати та зберігати інформацію по діям з кожним окремим номером;
- розподіляти функції покоївок (звичайні дні та дні від'їзду гостей) для кожного номера;
- створювати звіти по діям персоналу;
- розподіляти покоївок по змінах.

4. *Модуль маркетингу і продажу* дозволяє:

- збирати, систематизувати та аналізувати інформацію щодо стану ринку;
- формувати бази даних споживачів для проведення подальших маркетингових акцій;
- диференціювати ціни на номери та додаткові послуги.

Проектування дистрибуції готельного комплексу «Лебедине озеро» спрямоване для формування контингенту постійних споживачів.

Для забезпечення завантаженості хостела планується підписати договори про співпрацю з декількома турагенціями, що організовують тури для шкіл та інших освітніх установ.

При просуванні готелю акцент робитиметься на електронній або інтернет-дистрибуції, це пов'язано в першу чергу із віддаленістю дестинації та невеликій ефективності традиційних методів просування у даному випадку.

1.4.2. Реєстрація. Розміщення. Виселення

Для організації розміщення споживачів у хостелі та готелі, що входять до складу туристичного комплексу «Лебедине озеро» запроектовано службу прийому та розміщення основним елементом якої є стійка рецепції.

Reception-зона буде укомплектована стійкою порт'є висотою 1.15 м, необхідним технічним устаткуванням, файлами для реєстраційних карт, картками для виготовлення електронних ключів, рекламними матеріалами та касовим апаратом.

Реєстрація та розміщення здійснюватиметься черговим адміністратором. Працівник перевіряє достовірність даних споживача і чи було заброньовано номер, у разі відсутності попереднього бронювання надає споживачеві інформацію про наявність вільних номерів і можливість його поселення, допомагає обрати номер та надає споживачеві реєстраційну картку для заповнення. Далі адміністратор формує кредитний рахунок гостя, заносить дані споживача до автоматизованої системи і виготовляє електронний ключ (для готелю – чорного кольору, для хостелу – білого, подібна різниця необхідна, оскільки комплекс надає деякі додаткові послуги, що є безкоштовними для мешканців готелю на відміну від проживаючих у хостелі), який водночас слугуватиме візитною карткою гостя. Посильний відносить багаж споживача до номера.

У кожному номері розміщують пам'ятку проживання та прейскурант на додаткові послуги, а у готелі додається прайс на склад міні-бару. За потреби споживача готелю до номера його може супроводжувати адміністратор або менеджер.

Виселення відбувається у розрахунковий час – о 12:00. Споживач звільняє номер, покоївка перевіряє стан номера і повідомляє до служби прийому та розміщення. Адміністратор перевіряє стан кредитного рахунку споживача та готує розрахунковий документ – рахунок-фактуру. Гість біля стійки рецепції розраховується за спожиті послуги, існує варіант оплати проживання при поселенні, однак, якщо споживач користуватиметься додатковими послугами, він матиме розрахуватися за них при виселенні. Посильний допомагає споживачу винести його речі з готелю. Адміністратор бажає гостю щасливої дороги та запрошує завітати ще раз.

Обслуговування під час перебування.

Під час проживання у туристичному комплексі «Лебедине озеро» матиме змогу скористатися послугами, перелік яких надано у табл. 1.16.

Таблиця 1.16

Асортимент послуг туристичного комплексу «Лебедине озеро»

Безоплатні послуги	Платні послуги	
- користування волейбольними та тенісними площадками - користування медичною аптечкою - розбуджування до певного часу - надання окропу, голок, ниток - рум-сервіс (для мешканців готелю)	Транспортні послуги	- бронювання квитків на транспорт - трансфер до та із заповідника на кінному екіпажі
	Ресторанні послуги (окрім сніданку для проживаючих у готелі)	- лобі-бар(6.00 – 0.00) - ресторан(11.00 – 22.00) - кафе (7.00 – 20.00) - сніданок для проживаючих у готелі організовується у кафе за попереднім замовленням за додаткову плату
	Анімаційні послуги	- екскурсійне обслуговування - послуги дитячої кімнати
	СПА-послуги	- тренажерна зала - відкритий басейн (для проживаючих у готелі безкоштовно)
	Побутове обслуговування	- прання, хімчистка, прасування - оренда спортивного інвентарю - ремонт і чищення взуття - ремонт одягу - доставка багажу до номера (більше двох валіз) - зберігання речей та цінностей
	Бізнес-послуги	- оренда конференц-залу, кімнати для нарад - організація конференцій, ділових зустрічей

У межах маркетингових заходів деякі платні послуги можуть надаватися безкоштовно. Наприклад, при заїзді до готелю групи туристів від 6 осіб, одна поїздка на кінному екіпажі надається за рахунок підприємства, а при бронюванні номера готелю від 4 діб надається безоплатне прасування двох одиниць одягу.

1.4.3. Гест-релейшн. Рум-сервіс

У штатному розкладі туристичного комплексу «Лебедине озеро» передбачена наявність посади Guestrelation, працівника, що постійно перебуватиме у контакті з гостями. До посадових обов'язків даного працівника входить:

- робота зі скаргами та пропозиціями споживачів;
- ведення інформаційної бази споживачів та їх побажань;
- організація екскурсій по туристичному комплексу;
- формування бази постійних споживачів;

- надання споживачам вичерпної інформації про номери, ціни та перелік послуг, що надаються;
- комунікація з корпоративними споживачами та туристичними агенціями;
- контроль за дотриманням стандартів обслуговування у комплексі;
- перевірка номерів перед заїздом споживачів.

У готелі, що входить до складу туристичного комплексу передбачена організація рум-сервісу. Реалізацією даної послуги займатимуться офіціанти, що працюватимуть у ресторані комплексу і пройдуть спеціальний тренінг.

1.4.4. Хаускіпінг. Клінінг

Запроектована у комплексі служба хаускіпінгу виконуватиме функції підтримання порядку і чистоти. Для ефективної роботи служби передбачено наступні посади: покоївка (13 ставок), прибиральниця (4 ставки), двірник (1,5 ставки), садівник (1 ставка).

Покоївки несуть відповідальність за чистоту і порядок у номерах та на житлових поверхах. Поточне і проміжне прибирання має здійснюватися кожен день. Генеральне прибирання проводитиметься раз у 10 днів у звільнених після від'їзду гостей номерах. Прибиральниці відповідають за підтримку чистоти у вестибюлі, холах, коридорах, сходах, ліфтах та господарських приміщеннях.

Для періодичної чистки басейну заплановано підписати договір з клінінговою компанією «Чистый город», оскільки тримати у штаті окремого спеціаліста для догляду за басейном економічно не вигідно.

У обов'язки двірника входить підтримка чистоти на території туристичного комплексу. Садівник зобов'язаний доглядати зелені насадження на території, приділяючи особливу увагу газонам, оскільки клімат у дестинації доволі посушливий.

Під час прибирання використовуватимуться лише професійна техніка, якісний інвентар та сертифіковані миючі засоби, екологічно безпечні, які розкладаються на природні складові тим самим запобігаючи забрудненню заповідної зони.

Увесь прибиральний інвентар повинен мати кольорове маркування згідно з міжнародними нормами, у відповідності до характеру зон прибирання.

Вибрані обладнання, інвентар та мийні засоби для клінінгу подано у Дод. В.

1.4.5. Велнес. СПА. Фітнес

У туристичному комплексі запроектовано надання лише фітнес-послуг, що будуть надаватися у спеціально оснащєній тренажерній залі. Також у літній сезон функціонуватиме відкритий басейн.

Перелік необхідного обладнання для надання послуг подано у табл. 1.17.

Таблиця 1.17

Перелік обладнання для організації надання фітнес послуг

Комплекс послуг	Обладнання	Кількість, од.
Послуги кардіотренування	Бігова доріжка Fitex IMT7730	2
	Орбітрек Fitex ECE7	1
Послуги силового фітнесу	Жим горизонтальний NRG N113	1
	Верхня тяга NRG N101	1
	Тренажер для приводящих м'язів стегна NRG N109	1
	Лава для жиму під кутом вгору NRG N204	1
	Тренажер для пресу AB Coaster PS500	1
	Штанга для кросфіта Eleiko 3002375	1
	Набір гантелей Reebok RAWT-11156 – 1-3 кг	1
	Гантелі Eleiko Pro XF 6 кг 3002327	1
	Гантелі Eleiko Pro XF 12 кг 3002332	1
	Гантелі Eleiko Pro XF 20 кг 3002336	1

Організацією та наданням запроектованих послуг займатимуться спеціалісти, що мають спеціальну освіту та практичний досвід роботи.

1.4.6. Івент-сервіс. Анімація. Конференц-сервіс

Оскільки у туристичному комплексі передбачена дитяча кімната для дітей організовуватимуться різноманітні квести, активні ігри на території комплексу, а у дитячій кімнаті все обладнано для пасивного відпочинку.

Орієнтовний перелік івент-заходів та необхідне для них обладнання подано у табл. 1.18.

Таблиця 1.18

Перелік івент-заходів, необхідних приміщень та обладнання

№	Назва івент заходу	Перелік приміщень	Обладнання
---	--------------------	-------------------	------------

пор.			
1	Конференція (50 осіб)	Конференц зал, Хол	Демонстраційне обладнання (1 шт.) Стільці (50 шт.) Стіл (1 шт.)
2	Весілля (60 осіб)	Хол, Зал ресторану	Столи обідні круглі (6 шт.) Стіл для молодят (1 шт.) Стільці (60 шт.) Квіткові композиції(4 шт.) Арка підвінцева (1 шт.)
3	Корпоратив (60 осіб)	Хол, Зал ресторану	Столи обідні круглі (6 шт.) Стільці (60 шт.)
4	Виїздна церемонія (60 осіб)	Територія комплексу	Арка підвінцева (1 шт.) Стільці (60 шт.) Квітова композиція (8 шт.)

Організацією та наданням запроектованих послуг займатимуться спеціалісти, що мають спеціальну освіту та практичний досвід роботи.

1.5. Ресторани. Бари

У складі туристичного комплексу «Лебедине озеро» функціонуватиме три заклади ресторанного господарства: лобі-бар на 20 місць, кафе української кухні на 60 місць та ресторан європейської кухні на 60 місць.

При проектуванні було заплановано, що адміністративні приміщення закладів ресторанного господарства, які входять до складу туристичного комплексу, входитимуть до загального блоку для економії простору.

Лобі-бар

Лобі-бар буде розташовано на першому поверсі будівлі готелю, торговельна зала бару буде об'єднана з вестибюлем. Бар працюватиме з шостої ранку до півночі.

Переважно бар орієнтований на обслуговування мешканців комплексу, у теплу пору року на персонал лобі-бару покладатиметься і обслуговування споживачів, що відпочивають у басейна, для цього у сезон у штатному розкладі передбачено дві додаткові ставки офіціантів.

Продукція для реалізації буде представлена алкогольними та безалкогольними напоями, коктейлями власного приготування, також будуть

присутні декілька видів сендвічів, однак, їх приготуванням займатимуться у ресторані. Завдяки цьому мінімізується перелік необхідних для функціонування приміщень, перелік яких подано у табл. 1.19.

Таблиця 1.19

Склад і площа приміщень лобі-бару

№ пор.	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Торговельна зала	28
2	Складське приміщення	4

Наявність у барі гардеробу не передбачена, гостям буде запропоновано користуватись гардеробом при вестибюлі, також буде одна-дві вішалки для верхнього одягу безпосередньо у торговельному залі готелю.

Меню лоббі-бару подано у Дод. Г.

Кафе

Приміщення кафе «Білий барвінок» розташовуватимуться у будівлі хостела на першому поверсі. Кафе розраховано на 60 відвідувачів і спеціалізується на стравах української кухні. Режим роботи з 7:00 до 20:00, при поселенні до хостела гостям буде запропоновано замовити при поселенні сніданок, для сніданку шеф-кухар розробляє меню на тиждень у двох варіантах. Можлива співпраця з туристичними операторами щодо організації комплексних обідів для туристів, що прибуватимуть з одноденними екскурсіями.

Санітарні кімнати розташовуються поряд з торговельною залою. Наявність гардеробної у кафе не заплановано, замість неї у торговельній залі буде встановлено вішалки для верхнього одягу відвідувачів.

Перелік приміщень для здійснення обслуговування зазначено у табл. 1.20. Меню кафе «Білий барвінок» наведено у Дод. Г.

Таблиця 1.20

Площа приміщень для обслуговування у кафе «Білий барвінок» на 60 місць

Приміщення	Площа, м ²
Торговельна зала	96
Туалетні кімнати	8
Приміщення для офіціантів та адміністратора	8
Усього	112

Оскільки планується, що кафе буде орієнтовано на обслуговування разом з гостями комплексу і мешканців селища, і туристів, що не зупиняються у комплексі, прогнозована динаміка завантаження подана у табл. 1.21.

Таблиця 1.21

Прогнозована динаміка завантаженості кафе «Білий барвінок» на 60 місць

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, рази	Коефіцієнт заповнення зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів, осіб
7:00-8:00	40	1,5	0,1	9
8:00-9:00	40	1,5	0,1	9
9:00-10:00	40	1,5	0,3	27
10:00-11:00	40	1,5	0,3	27
11:00-12:00	60	1,0	0,1	6
12:00-13:00	60	1,0	0,4	24
13:00-14:00	60	1,0	0,4	24
14:00-15:00	60	1,0	0,3	18
15:00-16:00	40	1,5	0,2	18
16:00-17:00	90	0,7	0,3	12
17:00-18:00	90	0,7	0,4	17
18:00-19:00	90	0,7	0,5	21
19:00-20:00	60	1,0	0,3	18
Загальна кількість відвідувачів за день				230
Денна оборотність місця, рази				3,83

Прогнозовану кількість виробництва страв подано у табл. 1.22.

Таблиця 1.22

Кількість страв за групами ресторанної продукції

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Салати	0,9	207
Холодні закуски	1,0	230
Гарячі закуски	0,3	69
Супи	0,18	41
Основні страви	1,2	276
Гарніри	0,3	69
Десерти	0,4	92
Гарячі напої	0,5	115
Холодні напої	0,6	138

Денна виробнича програма кафе та кількість денної сировини, яка необхідна кафе, відображені у Дод. Г.

Загальний перелік приміщень кафе подано у табл. 1.23.

Таблиця 1.23

Склад і площа приміщень кафе «Білий барвінок»

№ пор .	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
Приміщення для відвідувачів		
1	Торговельна зала	96
2	Туалетні кімнати	8
3	Приміщення для офіціантів та адміністратора	8
Складські приміщення		
4	Завантажувальна	12
5	Комора сухих продуктів	10
6	Комора винно-горілчаних напоїв	6
7	Охолоджувальні камери	
7,1	М'ясо-рибних напівфабрикатів	8
7,2	Овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені, напоїв	10
7,3	Молочно-жирова та гастрономії	8
8	Комора зберігання інвентарю	4
Виробничі приміщення		
9	Холодний цех	15
10	Гарячий цех	26
11	Борошняно-кондитерський цех	10
12	Роздаткова	5

Продовження таблиці 1.24

13	Мийна столового посуду	4
14	Мийна кухонного посуду	4
Господарські приміщення		
15	Санвузол для персоналу	3
16	Роздягальня	10
	Корисна площа закладу	247
	Загальна площа закладу	271,7

Ресторан

Приміщення ресторану «Базилік» розташовується у окремій будівлі на першому поверсі. Ресторан розраховано на 60 відвідувачів і спеціалізується на європейській кухні. Графік роботи закладу з 11:00 до 22:00, з 6:00 до 8:00 у ресторані організовується сніданок у форматі «шведський стіл» для мешканців готелю. Торговельна зала ресторану матиме відкриту терасу, що виходитиме до невеликого штучного озера, влітку на ній знаходитимуться додаткові місця. У залі передбачена можливість встановлення звукового обладнання, під час проведення банкетів можлива організація живого музичного супроводу.

У ресторані передбачена наявність гардеробу, він знаходитиметься поряд з головним входом.

Працівники ресторану обслуговуватимуть і заходи, що будуть проходити у конференц-залі на другому поверсі будівлі.

Окрім основного меню буде розроблено спеціальне банкетне меню.

Перелік приміщень для здійснення обслуговування зазначено у табл. 1.24. Меню ресторану «Базилік» наведено у Дод. Г.

Таблиця 1.24

Площа приміщень для обслуговування у ресторані «Базилік» на 60 місць

Приміщення	Площа, м ²
Торговельна зала	120
Туалетні кімнати	8
Приміщення для офіціантів та адміністратора	8
Усього	136

Оскільки планується, що ресторан буде орієнтовано на обслуговування разом з гостями комплексу і мешканців селища, і туристів, що не зупиняються у комплексі, прогнозована динаміка завантаження подана у табл. 1.25.

Таблиця 1.25

Прогнозована динаміка завантаженості ресторану «Базилік» на 60 місць

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, рази	Коефіцієнт заповнення зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів, осіб
11:00-12:00	60	1,0	0,1	6
12:00-13:00	60	1,0	0,3	18
13:00-14:00	60	1,0	0,4	24
14:00-15:00	60	1,0	0,2	12
15:00-16:00	40	1,5	0,2	18
16:00-17:00	40	1,5	0,3	27
17:00-18:00	90	0,7	0,4	17
18:00-19:00	120	0,5	0,5	15
19:00-20:00	120	0,5	0,7	21
20:00-21:00	120	0,5	0,4	12
21:00-22:00	60	1,0	0,1	6
Загальна кількість відвідувачів за день				176
Денна оборотність місця, рази				2,93

Прогнозовану кількість виробництва страв подано у табл. 1.26.

Таблиця 1.26

Кількість страв за групами ресторанної продукції

Група став	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Салати	0,9	158
Закуси	1,0	176
Супи	0,18	31
Основні страви	1,2	211
Гарніри	0,3	53
Десерти	0,4	70
Гарячі напої	0,5	88
Холодні напої	0,6	106

Денна виробнича програма ресторану та кількість денної сировини, яка необхідна, відображені у Дод. Г.

Загальний перелік приміщень ресторану подано у табл. 1.27

Таблиця 1.27

Склад і площа приміщень ресторану «Базилік»

№ пор .	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
Приміщення для відвідувачів		
1	Торговельна зала	120
2	Туалетні кімнати	8
3	Приміщення для офіціантів та адміністратора	8
Складські приміщення		
4	Завантажувальна	12
5	Комора сухих продуктів	10
6	Комора винно-горілчаних напоїв	8
7	Охолоджувальні камери	
7,1	М'ясо-рибних напівфабрикатів	8
7,2	Овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені, напоїв	10
7,3	Молочно-жирова та гастрономії	8
8	Комора зберігання інвентарю	4
Виробничі приміщення		
9	Холодний цех	18
10	Гарячий цех	26
11	Борошняно-кондитерський цех	10
12	Роздаткова	5
13	Мийна столового посуду	8
14	Мийна кухонного посуду	4
Господарські приміщення		
15	Санвузол для персоналу	3
16	Роздягальня	10
	Корисна площа закладу	280
	Загальна площа закладу	350

Кількість обслуговуючого персоналу наведено у табл. 1.28. Обслуговуючий персонал працюватиме за графіком три через три.

Таблиця 1.28

Потреба ЗРГ туристичного комплексу «Лебедине озеро» у обслуговуючому персоналі

Посада	Розряд	Кількість		
		Ресторан – 60 місць	Кафе – 60 місць	Лобі-бар – 20 місць
Адміністратор залу		2	2	-
Офіціант	4	8	6	2

Продовження таблиці 1.28

Гардеробник		2	-	-
Бармен-касир	5	2	2	2
Мийник столового посуду		2	2	-
Прибиральник залу		2	2	2
Прибиральник приміщень загального користування		2	2	-
Разом		20	16	6

Таким чином, заклади ресторанного господарства, що входять до складу туристичного комплексу будуть у достатній мірі укомплектовані персоналом для обслуговування споживачів, що дозволить надавати гостям послуги високої якості.

Висновки до розділу 1

1. Досліджено характеристики локації, склад туристичного потоку та конкурентного середовища.
2. Встановлено загальний обсяг туристичного потоку у локації.
3. Вивчено особливості ведення господарської діяльності на даній території.
4. Обґрунтовано доцільність будівництва саме такого типу готельного підприємства для найширшого охоплення потенційних споживачів.
5. Визначено площі необхідної земельної ділянки та необхідні площі приміщень туристичного комплексу.
6. Розроблено концепцію туристичного комплексу «Лебедине озеро».

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

У складі туристичного комплексу «Лебедине озеро» буде три основні будівлі: у першій будівлі знаходитиметься хостел та кафе «Білий барвінок», у другій – готель, у третій – ресторан. Друга та третя будівлі будуть об'єднані криною галереєю на рівні першого поверху.

Загальний склад приміщень туристичного комплексу надано у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Склад і площа приміщень туристичного комплексу «Лебедине озеро»

№	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
І. ПРИМІЩЕННЯ ХОСТЕЛА		
І.І. ПРИМІЩЕННЯ ПРИЙМАЛЬНО-ВЕСТИБЮЛЬНОЇ ГРУПИ		
1	Вестибюль	60
2	Бюро прийому та реєстрації	8
3	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6
4	Кімната чергового персоналу	8
5	Службовий санітарно-технічний блок	3
6	Кімната чергового адміністратора	8
7	Камера схову	8
8	Приміщення охорони	8
9	Відділення зв'язку	12
10	Комора прибирального інвентаря	3
11	Санвузли роздільні для чоловіків і жінок	2*8
	Всього	140
І.ІІ. ПРИМІЩЕННЯ ЖИТЛОВОЇ ГРУПИ		
12	Номер І категорії (1 номер)	14
13	Номер ІІ категорії (14 номерів)	14*20
14	Номер ІІІ категорії (13 номерів)	13*27
	Всього	645
І.ІІІ. ПРИМІЩЕННЯ ПОПОВЕРХОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ		
15	Хол	9
16	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10
17	Приміщення для брудної білизни	1
18	Комора прибирального інвентаря	4
19	Кімната побутового обслуговування (самообслуговування) на поверсі	8

Продовження таблиці 2.1

20	Санвузол персоналу	4
21	Душові роздільні для чоловіків і жінок	2*10
	Всього (на 4 поверхи)	224
II. ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ		
II.I. ПРИМІЩЕННЯ ПРИЙМАЛЬНО-ВЕСТИБЮЛЬНОЇ ГРУПИ		
22	Вестибюль	60
23	Зона прийому та реєстрації	10
24	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6
25	Кімната чергового персоналу	8
26	Службовий санітарно-технічний блок	6
27	Кімната чергового адміністратора	6
28	Сейфова	4
29	Камера схову	10
30	Приміщення охорони	8
31	Приміщення посильних	8
32	Відділення банку, пункт обміну валют	4
33	Гардероб	6
34	Комора прибирального інвентаря	3
35	Медпункт	14
36	Санвузли роздільні для чоловіків і жінок	2*8
	Всього	169
II.II. ПРИМІЩЕННЯ ЖИТЛОВОЇ ГРУПИ		
37	Апартамент (1 номер)	50
38	Люкс (4 номера)	4*36
39	Стандарт двомісний (29 номерів)	29*21
40	Стандарт одномісний (12 номерів)	12*15
	Всього	983
II.III. ПРИМІЩЕННЯ ПОПОВЕРХОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ		
41	Хол	20
42	Кімната чергового персоналу із вбудованими шафами для чистої білизни	10
43	Комора прибирального інвентарю	4
44	Приміщення для брудної білизни	1
45	Кімната побутового обслуговування (самообслуговування) на поверсі	6
46	Приміщення для зберігання візків покоївок	8
47	Санвузол персоналу	4
	Всього (на 3 поверхи)	159
II.IV. ПРИМІЩЕННЯ ПОБУТОВОЇ І ТОРГОВЕЛЬНОЇ ГРУП		

Продовження таблиці 2.1

48	Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка,	12
----	---	----

	прання і прасування одягу тощо)	
49	Торговельний кіоск (реалізація сувенірів)	4
50	Пункт прокату	6
	Всього	22
II.V. ПРИМІЩЕННЯ ДОЗВІЛІСВО-Анімаційної групи		
51	Дитяча кімната	12
	Всього	12
II.VI. ПРИМІЩЕННЯ для надання бізнес-послуг		
52	Конференц-зал	40
53	Кімната для проведення нарад	16
54	Санвузли для відвідувачів	4
	Всього	60
II.VII. ПРИМІЩЕННЯ СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧОЇ групи		
55	Тренажерний зал	32
56	Приміщення для зберігання і ремонту спортивного обладнання та оснащення	8
57	Чоловіча роздягальня з душовою	10
58	Жіноча роздягальня з душовою	10
59	Санвузол	6
60	Господарська комора	4
	Всього	70
II.VIII. ПРИМІЩЕННЯ АДМІНІСТРАТИВНОЇ групи		
61	Кабінет директора	14
62	Приймальня	8
63	Кабінет заступників директора	12
64	Кімната головного інженера (техніка)	8
65	Кімната завгоспа	12
66	Архів	12
	Бухгалтерія, у тому числі:	22
67	а) робочі приміщення	16
68	б) каса	6
69	Планово-фінансовий відділ	12
70	Відділ матеріально-технічного постачання	8
71	Санвузли з умивальниками жіночі	6
72	Санвузли з умивальниками чоловічі	6
	Всього	142
II.IX. ПРИМІЩЕННЯ ГОСПОДАРСЬКОЇ ТА ВИРОБНИЧО-ПОБУТОВОЇ групи		
73	Приміщення чергового технічного працівника	8
	Центральна білизняна, у тому числі:	

Продовження таблиці 2.1

74	а) відділення чистої білизни	18
75	б) відділення брудної білизни	10

76	в) приміщення розбирання брудної білизни	8
77	г) майстерня лагодження білизни	6
	Служба прибирання території, у тому числі:	
78	а) побутові приміщення	8
79	б) склад садового інвентаря і техніки	20
	Майстерні, у тому числі:	
80	а) електротехнічна	8
81	б) сантехнічна	8
82	в) слюсарна	8
83	г) столярна	14
84	д) малярна	12
	Складські приміщення, у тому числі:	
85	а) резервний склад білизни	10
86	б) матеріально-технічні склади	30
87	в) склад видаткових матеріалів	18
88	г) склад меблів	40
89	д) склади технічних служб	10
90	е) склад лакофарбових матеріалів	6
91	ж) склад пиломатеріалів	15
	Побутові приміщення виробничого персоналу:	
92	а) санвузли (чоловічі та жіночі)	14
93	б) душові (чоловічі та жіночі)	20
94	Пральня	50
95	Господарські приміщення	15
	Всього	356
ІІІ. ПРИМІЩЕННЯ ЛОБІ-БАРУ		
96	Торговельна зала	28
97	Складське приміщення	4
	Всього	32
ІV. ПРИМІЩЕННЯ КАФЕ		
ІV.І. ПРИМІЩЕННЯ ДЛЯ ВІДВІДУВАЧІВ		
98	Торговельна зала	96
99	Туалетні кімнати	8
100	Приміщення для офіціантів та адміністратора	8
	Всього	112
ІV.ІІ. ПРИМІЩЕННЯ СКЛАДСЬКОЇ ГРУПИ		
101	Завантажувальна	12
102	Комора сухих продуктів	10
103	Комора винно-горілчаних напоїв	6

Продовження таблиці 2.1

	Охолоджувальні камери:	
104	М'ясо-рибних напівфабрикатів	8
105	Овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені, напоїв	10

106	Молочно-жирова та гастрономії	8
107	Комора зберігання інвентарю	4
	Всього	58
IV.III. ПРИМІЩЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ГРУПИ		
108	Холодний цех	15
109	Гарячий цех	26
110	Борошняно-кондитерський цех	10
111	Роздаткова	5
112	Мийна столового посуду	4
113	Мийна кухонного посуду	4
	Всього	64
IV.IV. ПРИМІЩЕННЯ ГОСПОДАРСЬКОЇ ГРУПИ		
114	Санвузол для персоналу	3
115	Роздягальня	10
	Всього	13
V. ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ		
V.I. ПРИМІЩЕННЯ ДЛЯ ВІДВІДУВАЧІВ		
116	Торговельна зала	120
117	Туалетні кімнати	8
118	Приміщення для офіціантів та адміністратора	8
	Всього	136
V.II. ПРИМІЩЕННЯ СКЛАДСЬКОЇ ГРУПИ		
119	Завантажувальна	12
120	Комора сухих продуктів	10
121	Комора винно-горілчаних напоїв	8
	Охолоджувальні камери	
122	М'ясо-рибних напівфабрикатів	8
123	Овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені, напоїв	10
124	Молочно-жирова та гастрономії	8
125	Комора зберігання інвентарю	4
	Всього	60
V.III. ПРИМІЩЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ГРУПИ		
126	Холодний цех	18
127	Гарячий цех	26
128	Борошняно-кондитерський цех	10
129	Роздаткова	5
130	Мийна столового посуду	8
131	Мийна кухонного посуду	4

Продовження таблиці 2.1

	Всього	71
V.IV. ПРИМІЩЕННЯ ГОСПОДАРСЬКОЇ ГРУПИ		
132	Санвузол для персоналу	3
133	Роздягальня	10

Всього	13
Загальна площа приміщень	3541
Загальна площа будівель	4603,3

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Туристичний комплекс «Лебедине озеро» запроектовано на території селища Асканія Нова по вулиці Фальц-Фейна на межі з територією однойменного біосферного заповідника. Відстань від туристичного комплексу до входу у заповідник – 600 метрів, а до автобусної станції – 1,4 кілометри.

Будівлі туристичного комплексу та внутрішній простір запроектовано у єдиному стилі – еко-стиль. Будівля хостела матиме п'ять поверхів, готелю – чотири поверхи, ресторану – два поверхи. Будівлі комплексу мають доволі прості конфігурації, фасади оздоблені червоною цеглою. Будівля хостела матиме особливість – частина стіни на першому поверсі, де знаходитиметься зала кафе, буде скляною. До будівлі ресторану прилягатиме дерев'яна тераса, що виходитиме до штучної водойми.

Внутрішній простір будівель спроектовано відповідно до його функціонального призначення.

Згідно з прийнятими рішеннями, площа першого поверху хостела становить 553 м², 2го-4го поверхів хостела – по 352 м², 5го поверху хостела – 288 м², 1го поверху готелю – 826 м², 2го-4го поверхів готелю – 500 м², 1го поверху будівлі ресторану – 350 м², 2го поверху – 262 м².

Загальна характеристика ділянки будівництва:

- Ділянка під будівництво проєктованого туристичного комплексу розташована за адресою: селище Асканія Нова, вул. Фальц-Фейна 35.
- Туристичний комплекс запроектовано у сільській місцевості із невираженим власним архітектурним стилем забудови.
- Район забудовано переважно одно- та двоповерховими будівлями.
- Площа ділянки під будівництво туристичного комплексу складає 17000м².
- Рельєф ділянки забудови спокійний, ухил 3% у бік вул. Фальц-Фейна.

- Типи ґрунтів – чорноземи та каштанові ґрунти.
- Глибина промерзання ґрунту – 0,6 м.

На ділянці будівництва відокремлені наступні зони:

- зона під забудову площею 1729 м²;
- упорядковані майданчики перед входами у приміщення громадського і житлового призначення площею 43,2 м²;
- зона басейну;
- ігрова зона;
- зона озеленення;
- майданчики для стоянки легкових автомобілів на 44 місця, площею 1100м²;
- внутрішні проїзди;
- розворотні майданчики;
- пішохідні комунікації;
- малі архітектурні форми.

2.3. Характеристика будівлі

Туристичний комплекс, що проектується, має у своєму складі три будівлі, що відповідають наступним вимогам:

- за призначенням – громадські.
- за містобудівними вимогами – unіc.
- за довговічністю – 2 ступінь.
- за вогнестійкістю – 1 ступінь.
- за поверховістю – малоповерхові.
- за конструктивною схемою – повний каркас.

У вирішенні внутрішнього простору будівель враховано наступні вимоги:

- Приміщення туристичного комплексу зблоковані згідно з призначенням. Група житлових приміщень ізольована від приміщень інших груп.
- Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення розташовані у житловому корпусі.
- Основні входи мають зручні підходи та розміри, у яких враховано можливості всіх розрахункових категорій відвідувачів.

- У будівлях забезпечено умови доступу інвалідів, що пересуваються на візках. У будівлі готелю передбачена наявність ліфту для безперешкодного доступу інвалідів на житлові поверхи.
- Система відчинення, фіксації та зачинення входних дверей центрального входу також забезпечує інвалідам на візках безперешкодний доступ до будівель.
- Ганки основних входів обладнані пандусами.
- Кількість пасажирських ліфтів 1 од.

2.4. Інженерні системи

Інженерні характеристики закладу

Для отримання технічних умов на приєднання туристичного комплексу до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками.

У готелі на 46 номерів та хостелі на 28 номерів передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг: харчування, організація дозвілля та ін.

1. Загальні витрати туристичним комплексом електроенергії

визначаються за наступною формулою:

$$P = (P_{жг} \cdot N + P_{жх} \cdot N_1 + P_k \cdot N_k + P_p \cdot N_p + P_{фо} \cdot S_{фо} + P_z \cdot N_z) \cdot T$$

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

N – кількість місць у готелі;

$P_{жх}$ – питоме навантаження електроенергії житловою частиною хостела, кВт/місце;

N_1 – кількість місць у хостелі;

P_k – питоме навантаження від функціонування кафе, кВт/місце;

N_k – кількість місць у кафе;

P_p – питоме навантаження від функціонування ресторану, кВт/місце;

N_p – кількість місць у ресторані;

$P_{\phi o}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м²;

$S_{\phi o}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м²;

P_z – питоме навантаження від функціонування відкритої автостоянки, кВт/місце;

S_z – кількість місць на відкритій автостоянці;

T – кількість робочих днів готелю на рік, днів.

$$P = (0,5 \cdot 80 + 0,35 \cdot 136 + 1,03 \cdot 60 + 1,03 \cdot 60 + 0,15 \cdot 10 + 0,05 \cdot 44) \cdot 365 = 78438,5 \text{ кВт}$$

Витрати електроенергії на підігрів води:

$$P = \frac{1815,4 \cdot 4,2 \cdot 19}{0,95} = 152493,6 \text{ кВт}$$

2. Витрати тепла на опалення.

$$Q_o = q_o \cdot V_o \cdot T_o \cdot \Delta t \cdot R_1$$

де: q_o – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1 Гкал/(м³);

V_o – будівельний об'єм будівлі, м³, визначений за формулою:

$$V_o = S_{\text{нов}} \cdot h_1 + \sum_{i=1}^n S_i \cdot h_i$$

де: S_i – площа і-го поверху будівлі готелю, м²;

$S_{\text{нов}}$ – площа під забудову, м²;

h_1 – висота покрівлі, м (для пласкої криші дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару);

h_i – висота і-го поверху будівлі, м;

n – кількість поверхів будівлі;

T_o – тривалість опалювального періоду за рік, год;

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища;

R_1 – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища.

$$V_o = 4712 \cdot 0,4 + 4712 \cdot 3 + 262 \cdot 2,7 + 500 \cdot 2,7 \cdot 3 + 352 \cdot 2,7 \cdot 3 = 23629,4 \text{ м}^3$$

$$Q_o = 3,3 \cdot 10^{-7} \cdot 23629,4 \cdot 4000 \cdot 15 \cdot 1,28 = 598,86 \text{ Гкал}$$

$$Q_o = \frac{598,86}{0,00086} = 696348,84 \text{ кВт}$$

$$L = \frac{Q_o}{qH \cdot 0,92}$$

$$L = \frac{696348,84}{10,175 \cdot 0,92} = 74388,3 \text{ м}^3$$

3. Витрати тепла на вентиляцію:

$$Q_g = q_g \cdot V \cdot T_o \cdot \Delta t$$

де: q_g – питомі теплові витрати на нагрівання 1 м^3 повітря для вентиляції на 1°C , Гкал/($\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$);

V – об'єм повітря для забезпечення припливної вентиляції, м^3 ;

T_o – тривалість опалювального періоду за рік, год;

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

Забезпечення приміщень будівель туристичного комплексу припливною та витяжною вентиляційними системами наведено у табл. 2.2.

$$Q_g = 6,4832 \cdot 10^{-7} \cdot 2352 \cdot 4000 \cdot 15 = 91,49$$

4. Розрахунок витрат води.

Загальні витрати води визначені за формулою:

$$B_{\text{заг}} = \sum \frac{q_u^{\text{tot}} \cdot N}{1000} \cdot T + B_n$$

Таблиця 2.2

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Приміщення	Площа, м^2	Висота, м	Об'єм, м^3	Витрати повітря на вентиляцію	
			$V = S \cdot H$	Припливну	Витяжну
Виробничі приміщення кафе	51	3	153	612	918
Торговельна зала кафе	96	3	288	1152	576
Виробничі приміщення ресторану	54	3	162	648	972
Торговельна зала ресторану	120	3	300	1200	600
Разом				3612	2186

де: $B_{\text{заг}}$ – загальні витрати води закладом, м^3 ;

q_u^{tot} – норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень комплексу за добу, $\frac{л}{доба \cdot місце}$;

N – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готелю на рік, дів;

B_n – витрати води на полив території.

У тому числі гарячої води:

$$B_{zap} = \sum \frac{q_u^h \cdot N}{1000} \cdot T$$

де: q_u^h – норма витрат гарячої води за добу будівлями комплексу, $\frac{л}{доба \cdot місце}$;

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

$$B_n = \frac{B_k \cdot S_{пол} \cdot \tau \cdot T_n}{710}$$

де: B_k – норма витрат води одним поливним краном, за годину, $м^3$;

$S_{пол}$ – площа ділянки, яку поливатимуть, $м^2$;

τ – час роботи поливного крана на добу, год;

T_n – період поливу території протягом року, дів;

710 – площа, яку обслуговує один кран, $м^2$.

$$S_{пол} = S_{д} - S_{нов}$$

$$B_n = \frac{1,08 \cdot 11500 \cdot 2 \cdot 187}{710} = 6542,36 \text{ } м^3$$

$$B_{zap} = \frac{100 \cdot 136 + 200 \cdot 80 + 16 \cdot 17 + 50 \cdot 10}{1000} \cdot 365 + 6542,36 = 17628,14 \text{ } м^3$$

$$B_{gar} = \frac{60 \cdot 136 + 100 \cdot 80 + 7 \cdot 17 + 30 \cdot 10}{1000} \cdot 365 = 6051,335 \text{ } м^3$$

$$S_{пол} = 17000 - 5500 = 11500 \text{ } м^2$$

Об'єм стічних вод, $м^3$:

$$B_{стичн} = p \cdot B_{zap}$$

де: p – коефіцієнт перерахунку на стік.

$$B_{стичн} = 0,85 \cdot 17628,14 = 14983,92 \text{ } м^3$$

Загальні дані щодо споживання ресурсів комплексом надано у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Річне споживання туристичним комплексом «Лебедине озеро» ресурсів

Ресурс	Річна потреба
Електроенергія	230932,1 кВт
Вода	17328,14 м ³
Тепло	690,35 Гкал

2.5. Дизайн

Основний стильовий напрямок дизайнерських рішень проектного туристичного комплексу «Лебедине озеро» за прийнятою концепцією є еко-стиль. Комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, технічного оснащення підпорядкований цьому стильовому напрямку.

Зовнішня архітектурна композиція

Дальній рекламний засіб – білборд розташований на в'їзді до селища Асканія Нова зі сторони Херсона, прямокутної форми, інформаційний зміст – логотип та місцезнаходження комплексу, кольорові та технічні рішення – текстова реклама на фоні фірмових кольорів з використанням фірмового логотипу, підсвічується у нічний час.

Ближній рекламний засіб – на перетині вул. Фальц-Фейна та вул. Соборної та біля автобусної станції, вид – білборд, форма – прямокутна, колористичне виконання – у фірмових кольорах, інформаційний зміст – перелік і вартість основних послуг, технічне виконання – без підсвічування у темну пору доби.

Рекламні засоби на фасадах будівель – логотипи, виконані згідно концепції комплексу.

Заходи з благоустрою реалізовано у таких елементах:

- огороження території – декоративне (цегляне з кованими елементами), деякі функціональні зони відгороджені зеленими насадженнями.
- вимощення під'їздів асфальтобетоном, доріжок – тротуарною плиткою.
- озеленення передбачено шляхом влаштування газонів, висадження дерев та кущів, квітів переважно багатолітніх у вигляді клумб або бордюрних насаджень.

- штучне освітлення території забезпечено наземні, розташовані на стовпах висотою 2,5 м ліхтарі розсіяного освітлення зі сферичними плафонами, що розташовані вздовж доріжок.
- передбачено влаштування штучної водойми площею 600 м² поряд з будівлею ресторану.

У зоні відпочинку розташовані: прогулянкові зони, тенісна та волейбольна площадки, басейн, штучна водойма.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Інтер'єр комплексу створено єдиною композицією з незначними відмінностями оформлення простору у різних будівлях, що спричинено специфікою підрозділів, які входять до складу комплексу.

Вхідна зона представлена вестибюлями, виконаними у стриманих тонах: переважно бежеві та коричневі відтінки з вкрапленнями зеленого у деяких елементах. Стелі багаторівневі з акцентуючим освітленням. Стеля, як і підлога, зонована і повторює контури зон вестибюлю. Загальне освітлення вхідної зони забезпечується через вікна.

Зона приймання та реєстрації виконана в єдиному об'ємі з вестибюлем та оздоблена у тому ж стилі. Увага на рецепції акцентована використанням спрямованого світла.

Житлові приміщення виконані у тому ж самому стилі, що й інші приміщення громадського користування. Номери хостела оздоблюватимуться переважно штучними матеріалами з імітацією натуральних. У оформленні номерів готелю використовуватимуться переважно натуральні матеріали та живі рослини. Інтер'єри номерів будуть витримані у пастельних тонах.

Меблі відзначатимуться простотою форм, подекуди з мінімальною обробкою матеріалів. Широко використовуватимуться плавні лінії та рослинні елементи.

Паспорт проекту. Основні показники проекту зведено у табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Паспорт проекту

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво	м ²	17000
2	Площа під забудову	м ²	1729
3	Коефіцієнт забудови	м ²	0,1
4	Площа озеленення	м ²	9000
5	Коефіцієнт озеленення	м ²	0,53
6	Загальна площа будівель	м ²	4603,3
7	Корисна площа будівель	м ²	3541
8	Будівельний об'єм готелю	м ³	23629,4
9	Капітальні витрати за проектом	тис. грн	508228,7
Питомі показники капітальних витрат			
10	Вартість 1 місця	тис. грн	2352,91
11	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн	110,4
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн	21,5

2.6. Кошторис

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення туристичного комплексу було розраховано за наступною формулою:

$$B_{ЗБР} = S_{заг} * Y * K_T * I_K$$

Було взято наступні значення показників:

- норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт - 1374 у.о. на м²;
- територіальний поправковий коефіцієнт для Херсонської області – 0,91;
- офіційний курс гривні (узято на 08.10.2018 за НБУ) – 28,08 грн/дол. США.

Зведений кошторис будівництва туристичного комплексу подано табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Зведений кошторис

№	Стаття витрат	Обсяг витрат, тис.грн
Розділ А. Базисна вартість будівництва		
1	Підготування території будівництва	2786
2	Основні об'єкти будівництва, у тому числі	
2.1	загальнобудівельні роботи	161618
2.2	електротехнічні	16716
2.3	сантехнічні	13930
2.4	зв'язок і сигналізація	8358
2.5	устаткування, меблі та інвентар	78008
Разом за підрозділом 2		278630
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	5572,6
4	Об'єкти енергетичного господарства	835,9
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	557,2

6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	16717,8
7	Благоустрій і озеленення території	13931,5
Разом за підрозділами 1-7		319031
8	Тимчасові будівлі та споруди	1595,2
9	Інші роботи та витрати	12761,2
Разом за підрозділами 1-9		333387,4
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується та авторський нагляд	6380,6
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	1333,5
12	Проектні та вишукувальні роботи	9570,9
Усього за розділом А:		350672,4
Розділ Б. кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами будівництва		
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	140022,7
2	Резервний компенсаційний фонд замовлення	17533,6
Усього за розділом Б:		157556,3
Капітальні витрати за проектом		508228,7

Капітальні витрати за проектом складають п'ятсот вісім мільйонів двісті двадцять вісім тисяч сімсот гривень.

2.7. Охорона навколишнього середовища

Згідно статті 10 ЗУ «Про охорону навколишнього природного середовища» проект готелю має відповідати екологічним вимогам. Відповідність проекту забезпечується шляхом розроблення і погодження у складі проектної документації матеріалів оцінки впливу на навколишнє середовище.

Задля виконання ОВНС нами було створено Заяву про наміри, текст заяви подано нижче.

ЗАЯВА ПРО НАМІРИ

1. Інвестор (замовник)

ТОВ «Лебедине озеро»

Юридична адреса інвестора – 73000, м. Херсон, вул. Театральна 9, оф. 12

Тел.: 066-2638345

Електронна адреса: lybidozero_hotel@gmail.com

2. Місце розташування майданчика будівництва

Селище Асканія-Нова, вул. Фальц-Фейна 35.

3. Характеристика діяльності (об'єкта)

Надання послуг харчування та розміщення.

4. Соціально-економічна необхідність планової діяльності

Планована діяльність сприятиме розвитку туристичної інфраструктури біосферного заповідника «Асканія-Нова».

5. Потреба в ресурсах під час будівництва та експлуатації:

- Земельних: земельна ділянка площею 1.7 га.
- Сировинних: матеріали будуть визначені за результатами розрахунків у проекті.
- Енергетичних: при будівництві та експлуатації – від існуючих систем.
- Водних: при будівництві та експлуатації – від власної свердловини.
- Трудових: при будівництві – персонал підрядних організацій, визначених по результатам конкурсних торгів, під час експлуатації – буде задіяний новий персонал, частина якого працюватиме вахтовим методом.

6. Транспортне забезпечення (під час будівництва та експлуатації)

Транспортне забезпечення від існуючих мереж автодоріг. Нове будівництво або реконструкція існуючих зовнішніх автомобільних доріг не передбачене.

7. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності

Екологічні та інші обмеження планованої діяльності встановлені завданням на проектування.

8. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території

Майданчик еколого-інженерної підготовки і захисту території не потребує. Підземні води до глибини 10 м від поверхні не зустрінуті. Сучасні ерозійні процеси відсутні. Категорія складності інженерно-геологічних умов (по БНіП 1.02.07-87) по всіх чинниках - I (проста).

9. Можливі впливи планованої діяльності (під час будівництва та експлуатації) на навколишнє середовище:

- Клімат і мікроклімат: при будівництві та експлуатації не впливає.

- *Повітряне: при будівництві – викиди вихлопних газів від техніки, забруднюючих речовин при зварювальних роботах, нанесенні лакофарбових матеріалів; при експлуатації – викиди вихлопних газів від автомобілів відвідувачів.*
- *Водне: передача на утилізацію стічних вод.*
- *Ґрунт: при будівництві та експлуатації – додатковий вплив відсутній.*
- *Рослинний і тваринний світ, заповідні об'єкти: на території підприємства планується велика кількість зелених насаджень, на екосистему заповідника впливу не буде.*
- *Навколишнє соціальне середовище: створення нових робочих місць.*
- *Навколишнє техногенне середовище: не впливає.*

10. Відходи виробництва і можливість їх повторного використання, утилізації, знешкодження або безпечного захоронення
Поводження з відходами згідно природоохоронних вимог діючого законодавства України.

11. Обсяг виконання ОВНС

У відповідності до вимог ДБН А.2.2-1-2003 «Склад та зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд».

12. Участь громадськості

З метою інформування громадськості відносно планованої діяльності передбачено опублікування Заяви про наміри на офіційному сайті підприємства.

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Оскільки за типом наслідків проєктований туристичний комплекс відноситься до СС1, то прийняття його в експлуатацію відбуватиметься шляхом реєстрації Державною архітектурно-будівельною інспекцією поданої нами декларації про готовність об'єкта до експлуатації.

Прийняття об'єкта в експлуатацію планується на початок II кварталу 2022 року.

Згідно з будівельним паспортом у складі комплексу планується будівництво трьох будівель, однак попри можливість, було прийнято рішення про одночасне прийняття їх в експлуатацію.

На підставі зареєстрованої Декларації буде укладено договори про постачання наступних ресурсів: електроенергії та газу. Договір на постачання води укласти не буде необхідності, оскільки у туристичного комплексу буде власна свердловина.

Підключення туристичного комплексу до місцевих інженерних мереж здійснюватиметься відповідно до ЗУ «Про регулювання містобудівної діяльності» протягом десяти днів з дати звернення до відповідних організацій, що є їх власниками.

Реєстрація декларації

Реєстрація декларації здійснюватиметься з дотриманням вимог ЗУ «Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності».

Якщо у складі місцевої ради селища Асканія Нова є дозвільний центр, декларація буде подана туди, якщо ні – до дозвільного центру у Херсоні.

Реєстрацію декларації здійснюватиме інспекція за місцезнаходженням комплексу на безоплатній основі.

Два примірники декларації будуть надіслані до інспекції рекомендованим листом з описом вкладення.

Протягом десяти робочих днів інспекція проведе перевірку достовірності поданих у декларації даних та зареєструє її.

2.9. Охорона праці

Згідно із ЗУ «Про охорону праці» на підприємстві не залежно від форми власності має бути створена система управління охороною праці.

Оскільки у штатному розписі підприємства 128 осіб, на підприємстві буде створено і забезпечено функціонування служби охорони праці.

Перелік документації при організації системи управління охороною праці туристичного комплексу міститиме наступні документи (табл. 2.6).

Таблиця 2.6

Перелік організаційної документації системи охорони праці туристичного комплексу

Мета розроблення	Регламентуючий документ
Створення і забезпечення функціонування служби охорони праці	Наказ гендиректора про створення служби охорони праці № ... від ...
	Положення про службу охорони праці підприємства, затверджене наказом гендиректора №... від... (типове положення НПАОП 0.00-4.21-04)
	Посадові інструкції керівника та спеціаліста служби охорони праці, затверджені наказом гендиректора №... від...
Організація навчання працівників підприємства з питань охорони праці	Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом гендиректора №... від... (типове положення НПАОП 0.00-4.12-05)
Регулювання виробничих, трудових та соціально-економічних відносин і узгодження інтересів працівників та роботодавців	Колективний договір між адміністрацією та уповноваженим представником трудового колективу від...
	Трудовий договір або контракт, де зазначено права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
Інформування працівників про основні вимоги законів, інших нормативно-правових актів та актів з охорони праці, чинних у межах підприємства	Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці №... від...
	Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом гендиректора №... від...
	Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом гендиректора №... від...
	Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджені наказом гендиректора №... від...
Подання до робочих органів виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань передбачених законом звітів і відомостей	Звітна документація: Форма №1-УБ (відомча) «Звіт про стан умов та безпеки праці за рік». Надсилається організації, у підпорядкуванні якої знаходиться туристичний комплекс, територіальним управлінням Держнаглядохоронпраці (за його вказівкою), обласним (міським, районним) санітарно-епідеміологічним службам (за вказівкою). Форма № 7-тнб надсилається органу державної статистики за місцем розташування
Планування і облік роботи комісії з питань охорони праці туристичного комплексу	Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи, плани, схеми)

У туристичному комплексі постійно опрацьовуватимуть нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові

положення, методичні рекомендації і т.д.), копії яких зберігатимуться у керівника служби охорони праці.

Структурну схему управління охороною праці туристичного комплексу подано на рис. 2.1.

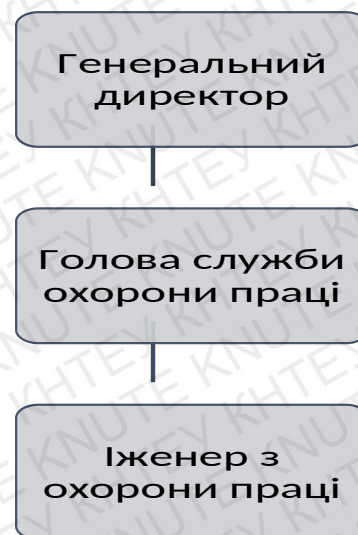


Рис. 2.1. Структурна схема управління охороною праці туристичного комплексу «Лебедине озеро»

План заходів з охорони праці у туристичному комплексі подано у табл. 2.7.

Таблиця 2.7

План заходів з охорони праці туристичного комплексу

Найменування заходу	Способи виконання заходу	Відповідальні за виконання	Строк виконання
Створення системи управління охороною праці на підприємстві, системи навчання працівників, запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту	Створення служби охорони праці. Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки. Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві. Розроблення графіка навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт.	Гендиректор, голова служби охорони праці	2021
Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та	Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальних осіб	Гендиректор, керівник кадрової служби	2021

охорони праці			
Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті	Аналіз сервісно-виробничого процесу комплексу. Аналіз конструкційних особливостей та обладнання	Керівник служби охорони праці, керівники структурних підрозділів	2021
Моніторинг умов праці на робочих місцях	Організація треступеневого контролю за станом охорони праці. Використання комп'ютерних технологій для підвищення ефективності контролю за санітарно-гігієнічними умовами праці	Гендиректор, керівники структурних підрозділів	Постійно
Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту	Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці і відпочинку персоналу. Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв. Складання графіка відпусток, плану оздоровлення персоналу	Гендиректор, керівник відділу кадрів	Щорічно

Продовження таблиці 2.7

Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту	Введення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом	Гендиректор, керівники підрозділів, на яких це необхідно	Постійно
Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці	Запровадження професійного психофізіологічного добору працівників. Упровадження засобів автоматизації виробничих процесів. Упровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю. Упровадження засобів автоматизованого управління мікрокліматом та освітленням виробничих приміщень. Забезпечення працівників харчуванням з урахуванням їхнього здоров'я. контроль за проходженням періодичних медоглядів.	Гендиректор, керівник відділу кадрів, керівник служби охорони праці, керівники структурних підрозділів	Постійно

Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки та охорони праці	Здійснення системного нагляду за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до законодавства	Керівник служби охорони праці	Постійно
---	---	-------------------------------	----------

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту розташоване на першому поверсі будівлі готелю у зоні доступу відвідувачів комплексу. Кафе розташовано на першому поверсі будівлі хостела, ресторан розташований у окремій будівлі на першому поверсі. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення розташовані на першому поверсі будівлі готелю і повністю відмежовані від житлових приміщень, доступ до них здійснюється через вестибюль. Адміністративні приміщення розташовані разом з конференц-залом на другому поверсі будівлі ресторану, що додатково відмежовує житлову частину готелю та хостела від технологічних та інших шумів.

Складські, технічні та підсобні приміщення розташовані на першому поверсі готелю, мають окремий вхід до будівлі, що розмежовує потоки обслуговуючого персоналу, споживачів та зон громадського призначення. У будівлях готелю та хостела передбачена наявність санвузлів поряд із вестибюлем.

Матеріали для внутрішнього оздоблення приміщень комплексу добиратимуться з чиста тих, що дозволені для використання у житлових будинках.

Для обладнання сейфової передбачена наявність металевих дверей, обладнаних автоматичним механізмом.

Обслуговуючий персонал готелю буде забезпечений спецодягом та дотримуватиметься правил особистої гігієни, що буде передбачено трудовим договором. Заплановано проведення гігієнічного навчання персоналу до початку роботи та періодичне навчання раз у півроку. Працівників, що не пройшли навчання до роботи не допускати.

Усі працівники туристичного комплексу проходитимуть медогляд кожні півроку.

Кожного дня в усіх приміщеннях комплексу проводитиметься вологе прибирання. З періодичністю 1 раз на рік проводитимуться роботи по дезинсекції та дератизації, спеціалізованими службами, з якими будуть підписані договори. За запитом роботи можуть проводитися частіше.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Електробезпека

Усі приміщення будівель туристичного комплексу за небезпекою ураження електричним струмом відносяться до категорії приміщень без підвищеної небезпеки. Проектом передбачено наступні заходи електробезпеки:

- на житлових поверхах буде обладнано щиток із запобіжниками та вимикачами подачі електроенергії у кожен номер у разі позаштатної ситуації, також буде розміщено вимикач для всього поверху загалом;
- у будівлі ресторану буде обладнано подібні щитки на обох поверхах; на перших поверхах готелю та хостела буде обладнано по два щитка, один з яких відповідатиме за приміщення для обслуговування споживачів, інший – за виробничі приміщення, таким чином зменшуючи ризик вимкнення усієї електромережі будівлі у разі виникнення позаштатної ситуації.

Розетки для фена та електробритви у готелі та хостелі, що встановлюватимуться у санвузлах, вмикатимуться через пристрій захисного відімкнення 10 мА.

Пожежна безпека

У проекті пропонується оснастити датчиками пожежної сигналізації усі приміщення комплексу окрім санвузлів та душових (у будівлі хостела). Коридори, вестибюлі, холи на житлових поверхах, конференц-залу, зали кафе та ресторану та їх цехи планується обладнати переносними вогнегасниками.

Сигнали про спрацювання систем пожежної сигналізації передаються на пульт централізованого спостереження, що буде розташовано у приміщеннях

охоронної фірми, з якою укладено контракт, та до 1 державного пожежно-рятувального посту 22 державної пожежно-рятувальної частини Територіального управління МНС у Херсонській області.

Висота будівлі хостела становить 15,8 м, готелю – 12,8 м, ресторану – 6,8 м, тому у будівлях передбачено прокладення окремого стояка для пожежного гідранта і забезпечення приміщень переносними вогнегасниками.

Біля сходових клітин буде облаштовано пристрої ручного сповіщення про пожежу.

Необхідну кількість вогнегасників та їх тип, а також перелік приміщень, де вони встановлюватимуться подано у таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Зала кафе	Громадські будівлі	Вуглекислотний	3
Зала ресторану	Громадські будівлі	Вуглекислотний	3
Цехи кафе	Д	Вуглекислотний	3
Цехи ресторану	Д	Вуглекислотний	3
Вестибюль хостела	Громадські будівлі	Вуглекислотний	2
Вестибюль готелю	Громадські будівлі	Вуглекислотний	2
Поверхові холи на житлових поверхах хостела та готелю	Громадські будівлі	Вуглекислотний	1
Коридори на житлових поверхах хостела та готелю	Громадські будівлі	Вуглекислотний	3
Виробничі коридори хостела	Громадські будівлі	Вуглекислотний	2
Виробничі коридори готелю	Громадські будівлі	Вуглекислотний	5
Конференц-зала	Громадські будівлі	Вуглекислотний	2
Коридори офісної частини будівлі ресторану	Громадські будівлі	Вуглекислотний	2

Для кожного поверху будівель планується розробка планів евакуації, що буде розташовано у доступних місцях.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі хостела становить 4, з будівлі готелю – 4, з будівлі ресторану – 2.

Будівлі хостела та ресторану планується обладнати системою оповіщення про пожежу та керування евакуацією людей. Будівля готелю буде додатково обладнано системою світлових показників (напрямку руху та табло з написом «Вихід»).

Цивільних захист

На виконання ЗУ «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у проектованому туристичному комплексі створюється система цивільного захисту.

Начальником цивільного захисту є гендиректор комплексу, який несе повну відповідальність за організацію та стан цивільного захисту, керує його силами та засобами, а також проведенням рятувальних та інших невідкладних робіт. Заступником начальника цивільного захисту призначено керівника системи охорони праці.

Для організації та проведення спеціальних заходів цивільного захисту у комплексі планується створити наступні служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів:

1. Служба зв'язку, сповіщення та інформації – на базі вузла зв'язку. Начальник служби – начальник цього вузла. На неї покладено: організацію своєчасного оповіщення про загрозу надзвичайних ситуацій, організацію зв'язку і підтримування його у постійній готовності, постійне інформування працівників і мешканців комплексу про ситуацію, що склалася.
2. Служба охорони громадського порядку - на базі підрозділів відомчої охорони. Начальником є начальник служби охорони туристичного комплексу. Служба забезпечує надійну охорону комплексу, громадського порядку при загрозі надзвичайних ситуацій і під час проведення рятувальних робіт.
3. Протипожежна служба – на базі служби охорони праці. Вона розробляє протипожежні профілактичні заходи та контролює їх проведення, забезпечує

постійну готовність сил і засобів служби, організовує локалізацію і гасіння пожеж.

4. Аварійно-технічна служба – на базі відділу головного інженера. Начальником служби є головний інженер. Служба розробляє та вживає запобіжні заходи, які підвищують стійкість основних споруд, розбирає завали та рятує людей.
5. Служба матеріально-технічного постачання – на базі відділення матеріально-технічного забезпечення туристичного комплексу. Вона розробляє плани матеріально-технічного постачання. Своєчасно забезпечує формування всіма видами матеріально-технічних засобів, організовує ремонт техніки і майна. Забезпечує продовольством і предметами першої необхідності працівників у готелі та у місцях розосередження.

Посади керівників служб вказано згідно з розробленим штатним розписом.

План заходів з цивільного захисту подано у табл. 2.9.

Таблиця 2.9

План заходів з цивільного захисту туристичного комплексу

№. пор	Захід	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1	Призначення заступника начальника цивільного захисту (по сумісництву начальника штабу цивільного захисту)	Начальник цивільного захисту	2021
2	Призначення керівників навчальних груп з цивільного захисту, постійного складу служб цивільного захисту	Начальник, заступник начальника цивільного захисту	2021
3	Проведення навчань з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми	Заступник начальника цивільного захисту	2021
4	Розроблення і затвердження заходів щодо техногенного та протипожежного захисту будівель туристичного комплексу	Заступник начальника цивільного захисту, головний інженер	2021
5	Підготовка керівного складу та працівників готелю в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та на міських курсах	Заступник начальника цивільного захисту	За окремим планом
6	Розроблення розміщення інформаційних куточків та стендів з питань цивільного захисту	Заступник начальника цивільного захисту	2021

7	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою Типової програми та виконання нормативів цивільного захисту	Керівники навчальних груп	2021
8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд туристичного комплексу	Начальник, заступник начальника цивільного захисту	2021
9	Організація оповіщення та зборів керівного складу туристичного комплексу	Начальник, заступник начальника цивільного захисту	Двічі на рік
10	Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту	Начальник, заступник начальника цивільного захисту	2021

Висновки до розділу 2

1. Розроблено плани заходів з охорони праці та заходів з цивільного захисту туристичного комплексу «Лебедине озеро». Також розроблено схему управління охороною праці, а також перелік необхідної документації з охорони праці на підприємстві.
2. Обчислено загальну площу будівель туристичного комплексу та кількість споживаних ресурсів системами туристичного комплексу.
3. Розраховано вартість будівництва та зведено його кошторис.
4. Підготовлено заяву про наміри задля погодження із природоохоронними органами.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

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

Проектований туристичний комплекс «Лебедине озеро» - підприємство з колективною власністю. Організаційно-правова форма – товариство з обмеженою відповідальністю (надалі – ТОВ).

ТОВ несе відповідальність за своїми зобов'язаннями і несе ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, лише у межах вкладів учасників. Учасниками ТОВ можуть бути юридичні та фізичні особи. Установчим документом ТОВ є статут.

Форму власності туристичного комплексу охарактеризовано у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Характеристика форми власності туристичного комплексу «Лебедине озеро»

Організаційно-правова форма підприємства	Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ)
Установчі документи	Установчий договір, статут
Виконавчі органи	Колегіальний (дирекція), або одноосібний (директор)
Назва капіталу	Статутний капітал
Порядок формування капіталу	Сума часток учасників, яка повинна становити не менше суми, еквівалентної 200 мінімальним заробітним платам

Дані про склад необхідної для створення суб'єкта господарювання пакетної документації, що відповідатиме чинному законодавству України, подано у табл. 3.2.

Реєстр погоджувальних процедур діяльності туристичного комплексу «Лебедине озеро», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства надано у табл. 3.3.

Таблиця 3.2

Пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

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

Оскільки туристичний комплекс тільки планується будувати, зареєструвати ТОВ за його адресою немає можливості, тому товариство буде зареєстровано за адресою одного із засновників, для спрощення процедур юридична адреса ТОВ знаходитиметься у м. Херсон.

Таблиця 3.3

Реєстр погоджувальних процедур діяльності туристичного комплексу

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в районній державній адміністрації	Державний реєстратор, Херсонська районна адміністрація
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна фіскальна служба м. Херсон
Взяття на облік в Пенсійному фонді	Управління Пенсійного фонду України у м. Херсон
Взяття на облік у Фонді соціального захисту інвалідів	Херсонське міське відділення Фонду соціального захисту інвалідів
Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення	Управління МВС України у м. Херсон
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	«Ощадбанк»

Розмір статутного капіталу визначається за домовленістю між засновниками, фіксується в установчих документах як сукупність внесків засновників підприємства та реєструється у відповідних органах, він може бути у подальшому збільшений за рахунок додаткових внесків учасників, дивідендів, які належать учасникам, а також нерозподіленого прибутку. Вклади до статутного капіталу можуть вноситися протягом шести місяців з дати державної реєстрації ТОВ.

Розмір статутного капіталу даного ТОВ повинен становити не менше суми, еквівалентної 200 мінімальним заробітним платам виходячи з мінімальної заробітної плати, що діє на момент створення товариства з обмеженою відповідальністю, з них до реєстрації слід внести 50%. Станом на 08.10.2018 року розмір статутного капіталу ТОВ повинен становити не менше 744600 грн., з яких не менше 372300 грн. мають бути внесені до реєстрації ТОВ.

Документи, які регламентують роботу персоналу туристичного комплексу «Лебедине озеро» поділяються на внутрішні та зовнішні. До зовнішніх документів відносять:

- Національний класифікатор професій;
- Накази Міністерства охорони здоров'я;
- ДСТУ 4269-2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів»;
- ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»
- інструкції та правила провадження підприємницької діяльності.

Внутрішніми документами на підприємстві є:

1. Статут;
2. Організаційна структура;
3. Штатний розпис;
4. Колективний договір;
5. Положення про оплату праці;
6. Правила внутрішнього розпорядку;
7. Посадові інструкції;
8. Накази;

9. Службові записки;
10. Розпорядження;
11. Рішення та вказівки директора.

Для туристичного комплексу «Лебедине озеро» було обрано лінійно-функціональну організаційну структуру, оскільки це дозволить найбільш ефективно керувати комплексом, забезпечуючи належний рівень якості послуг. Згідно даної структури управління лінійний керівник, що очолює колектив, має усю повноту влади. Розробляти конкретні питання і готувати відповідні рішення, програми та плани йому допомагає спеціальний апарат, що складається з функціональних підрозділів.

Схему організаційної структури туристичного комплексу «Лебедине озеро» подано на рис. 3.1.

Високий рівень обслуговування у закладі готельного господарства, його імідж суттєво залежать від якісного складу та культури обслуговування персоналу закладу. У свою чергу мистецтво менеджменту полягає у розбудові такої кадрової політики закладу, яка б забезпечувала реалізацію поставлених цілей з формування фахового персоналу та створення умов щодо його стабільності та професійного зростання.

Планування чисельності персоналу проектованого готелю здійснюється за такими категоріями:

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

При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування, використовують наступну формулу:

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

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

Q_p - об'ємні параметри об'єкта обслуговування;

$H_{обс}$ - норма обслуговування;

$K_{зам}$ - коефіцієнт заміщення.

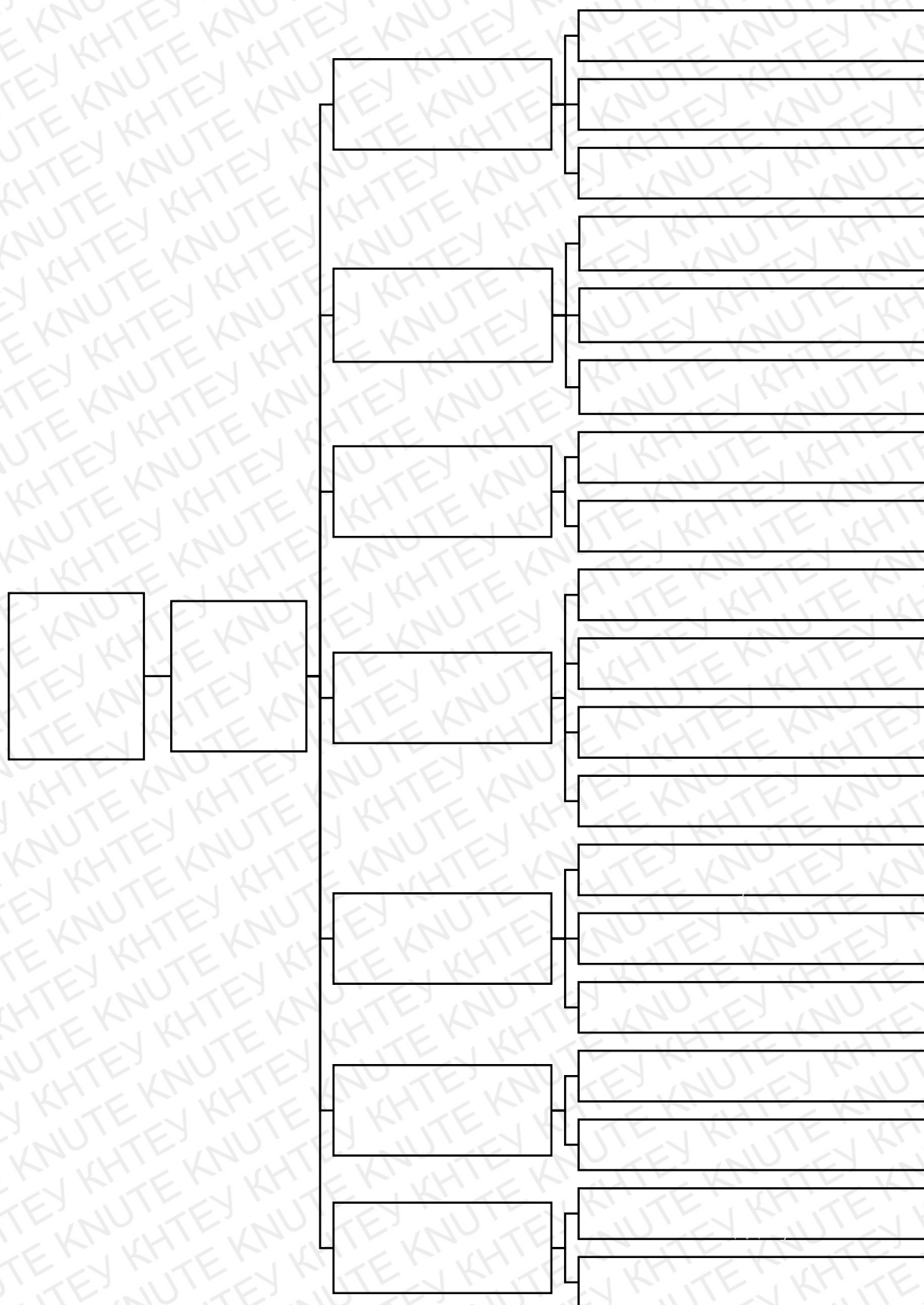


Рис. 3.1. Організаційна структура ТОВ «Туристичний комплекс «Лебедине озеро»

Заробітна плата

Розрахунок чисельності покоевок туристичного комплексу «Лебедине озеро» надано у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Розрахунок чисельності покоевок туристичного комплексу «Лебедине озеро»

Категорія і місткість номерів	Одноразова місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоевок			Середньооблікова чисельність покоевок
			у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
A	1	2	3 = 1:2	4	5 = 3+4	6 = 5* K_{зам}
Готель						
Апартамент	1	3	0,3		0,3	1
Люкс	4	4,5	0,8		0,8	1
Стандартні одномісні номери	12	7	1,7		1,7	1
Стандартні двомісні номери	29	6,5	4,4		4,4	5
Хостел						
Номер I категорії	1	7	0,1		0,1	1
Номер II категорії	14	7,5	1,8		1,8	2
Номер III категорії	13	7	1,8		1,8	2
Разом	74					13

Планування фонду заробітної плати працівників туристичного комплексу «Лебедине озеро» на плановий рік наведено у табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Планування фонду заробітної плати працівників туристичного комплексу «Лебедине озеро» на плановий рік

Посада	Кількість штатних одиниць	Плановий оклад, грн.	Доплати та надбавки, грн.			Заробітна плата, грн.	Місячний ФЗП без доплат, грн.	Місячний ФЗП з доплатами, грн.
			категорія	звання	інше			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Адміністративно-управлінська служба								
Генеральний директор	1	15000	1000	500		16500	15000	16500
Директор з розміщення	1	8000	500	500		9000	8000	9000

Продовження таблиці 3.5

Директор служби управління номерним фондом	1	8000	500	500		9000	8000	9000
Директор ЗРГ	1	10000	500	500		11000	10000	11000
Голова служби охорони праці	1	8000	500	500		9000	8000	9000
Фінансовий директор	1	10000	500	500		11000	10000	11000
Працівник відділу кадрів	1	4000			500	4500	4000	4500
Інженер з охорони праці	1	3800				3800	3800	3800
Секретар-референт	1	3800				3800	3800	3800
РАЗОМ	9	70600	3500	3000	500	77600	70600	77600
Бухгалтерія								
Головний бухгалтер	1	7000	500			7500	7000	7500
Бухгалтер	2	6000				6000	12000	12000
Касир	1	4000				4000	4000	4000
РАЗОМ	4	17000	500			17500	23000	23500
Маркетинговий відділ								
Маркетолог	1	5500				5500	5500	5500
СММ-менеджер	1	4500				4500	4500	4500
РАЗОМ	2	10000				10000	10000	10000
Відділ закупівель								
Товарознавець	1	4300				4300	4300	4300
Працівник відділу закупівель	1	3800				3800	3800	3800
РАЗОМ	2	8100				8100	8100	8100
Служба прийому та розміщення								
Адміністратор	6	4700				4700	28200	28200
Івент-менеджер	1	4700				4700	4700	4700
Працівник служби бронювання	2	4200				4200	8400	8400
Гест-релейшн	1	4700				4700	4700	4700
Гардеробник	2	3800				3800	7600	7600
РАЗОМ	12	22100				22100	53600	53600
Служба управління номерним фондом								
Старша покоївка	2	4200				4200	8400	8400
Покоївка	13	3800				3800	49400	49400
Кастелянка	1	3800				3800	3800	3800
Швачка-штопальниця	1	3800				3800	3800	3800
Прибиральник приміщень	4	3800				3800	15200	15200
РАЗОМ	21	19400				19400	80600	80600
Служба ресторанного сервісу								

Організаційно-обслуговуючий підрозділ

Продовження таблиці 3.5

Адміністратор	4	5000				5000	20000	20000
Банкетний менеджер	1	4500				4500	4500	4500
Офіціант	16	3800				3800	60800	60800
Бармен	6	3800				3800	22800	22800
Прибиральник	4	3800				3800	15200	15200
Гардеробник	2	3800				3800	7600	7600
РАЗОМ	33	24700				24700	130900	130900
Виробничий підрозділ								
Шеф-кухар	1	8000				8000	8000	8000
Кухар (4 розряд)	20	5000				5000	100000	100000
Мийник посуду	4	3800				3800	15200	15200
РАЗОМ	25	16800				16800	123200	123200
РАЗОМ по ЗРГ	58	41500				41500	254100	254100
Відділ івент-сервісу								
Керівник відділу	1	4500				4500	4500	4500
Адміністратор спортивного залу	1	3800				3800	3800	3800
Тренер	1	3800				3800	3800	3800
Адміністратор конференц-залу	1	3800				3800	3800	3800
Працівник прокату	1	3800				3800	3800	3800
РАЗОМ	5	19700				19700	19700	19700
Інженерно-технічна служба								
Головний інженер	1	4500				4500	4500	4500
Інженер з ремонту устаткування	1	3800				3800	3800	3800
Електрик	1	3800				3800	3800	3800
Сантехнік	1	3800				3800	3800	3800
РАЗОМ	4	15900				15900	15900	15900
Служба охорони								
Начальник служби охорони	1	4500				4500	4500	4500
Охоронець	4	3800				3800	15200	15200
РАЗОМ	5	8300				8300	19700	19700
Господарська служба								
Працівник пральні	2	3800				3800	7600	7600
Двірник	1,5	3800				3800	5700	5700
Садівник	1	3800				3800	3800	3800
Завідувач господарства	1	4000				4000	4000	4000
Завідувач складу	1	4000				4000	4000	4000
РАЗОМ	6,5	19400				19400	25100	25100
РАЗОМ ПЕРСОНАЛ	128,5	252000	4000	3000	500	260000	580400	587900

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Преміальну частину фонду оплати праці туристичного комплексу «Лебедине озеро» розраховуємо у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Преміальна частина фонду оплати праці готелю на плановий рік

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	77600	20	15520
Основний персонал	388300	20	77660
Допоміжний персонал	122000	10	12200
Разом	587900		102380

Плановий фонд оплати праці туристичного комплексу «Лебедине озеро» розраховано у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Розрахунок фонду оплати праці у туристичному комплексі «Лебедине озеро» на плановий рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	587,9
Місячний фонд додаткової заробітної плати	102,4
Разом місячний фонд оплати праці	690,3
Річний фонд основної заробітної плати	7054,8
Річний фонд додаткової заробітної плати	1228,8
Разом річний фонд оплати праці	8283,6

У таблиці 3.8 зведено дані по плановій чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу.

3.2. Капітал

На баланс підприємства основні засоби зараховуються за первісною вартістю (вартістю придбання основних засобів). Джерелом інформації слугують показники питомих капітальних вкладень у будівництво і «прайс-листи»

підприємств, що спеціалізуються на продажу обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства. Нарахування амортизації нематеріальних активів здійснюється із застосуванням методів, визначених у статті 145 Податкового Кодексу України.

Таблиця 3.8

План з праці туристичного комплексу «Лебедине озеро» на плановий рік

Показники	У розрахунку на плановий рік
Планова чисельність працівників, усього	128,5
у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	9
основний операційний персонал, осіб	91
допоміжний персонал, осіб	28,5
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	7054,8
у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	931,2
основний операційний персонал, тис.грн.	4659,6
допоміжний персонал, тис.грн.	1464
Фонд додаткової заробітної плати	1228,8
у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	186
основний операційний персонал, тис.грн.	932,4
допоміжний персонал, тис.грн.	146,4
Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.	8283,6
у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	1117,2
основний операційний персонал, тис.грн.	5592
допоміжний персонал, тис.грн.	1610,4
Структура фонду оплати праці:	
- основна заробітна плата, %	85
- додаткова заробітна плата, %	15

Для виконання розрахунків узагальнено та використано дані з архітектурно-будівельного розділу та здійснено оцінювання вартості необоротних активів, об'єднавши їх за такими видами основних засобів:

- будівлі, споруди визначено як загальні капітальні витрати на будівництво;
- машини, обладнання, транспортні засоби, меблі визначено у розрахунку 28% від вартості капітальних витрат на будівництво;
- інші – визначено у розрахунку 5% від вартості капітальних витрат на будівництво.

У таблиці 3.9 проведено розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по закладу в цілому.

Таблиця 3.9

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів туристичного комплексу «Лебедине озеро» на плановий рік

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Будівлі	430220,7	35	12292,02
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	78008	7	11144
3. Інші	13930	5	2786
Разом	522158,7		26222,02

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основними видами діяльності проектного готелю є:

- надання послуг з тимчасового розміщення (проживання);
- надання та організація послуг харчування;
- надання додаткових послуг.

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

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

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

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

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

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

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення у туристичному комплексі «Лебедине озеро» розраховано у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення туристичного комплексу «Лебедине озеро» на плановий рік (людино-днів)

Категорії і місткість номерів	Кіль-кість номерів	Кіль-кість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-діб			
			між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
Готель												
Апартамент	1	2	141	122	102	0,4	0,7	0,6	113	171	123	407
Люкс	4	8	141	122	102	0,6	0,9	0,8	677	879	653	2209
Стандартні одномісні номери	12	12	141	122	102	0,6	0,9	0,8	1016	1318	980	3314
Стандартні двомісні номери	29	58	141	122	102	0,6	0,9	0,8	4907	6369	4733	16009
Хостел												
Номер I категорії	1	2	141	122	102	0,5	0,9	0,8	141	220	164	525
Номер II категорії	14	56	141	122	102	0,5	0,9	0,8	3948	6149	4570	14666
Номер III категорії	13	78	141	122	102	0,5	0,9	0,8	5499	8565	6365	20429
Разом	74	216	141	122	102				16300	23670	17587	57557

Пропускна спроможність ЗРГ у складі туристичного комплексу (обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду засобу розміщення, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ЗРГ в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення та туристів в регіоні його функціонування).

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

- обов'язковість організації сніданків для гостей готелю за типом шведського столу;
- 90% проживаючих у хостелі замовляють проживання зі сніданком;
- обсяг виробництва страв за вільним вибором;
- обслуговування святкових заходів.

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ при готелі на плановий рік розраховуємо у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ на плановий рік

Показники	Ресторан			Разом за рік	Кафе			Р а
	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон		Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	6713	8737	6489	21939	9588	14934	11099	35620
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %								
2.1. Сніданки	100	100	100		90	90	90	
2.2. Меню вільного вибору	70	90	80		70	90	80	
2.3. Обслуговування святкових заходів	30	40	30		20	40	30	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ ($3=1*2$)								
3.1. Сніданки	6713	8737	6489	21939	8629	13441	9989	32059
3.2. Меню вільного вибору	4699	7863	5191	17753	6712	13441	8879	29032
3.3. Обслуговування святкових заходів	2014	3495	1947	7456	1918	5974	3330	11222

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

Доходи

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

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

- дохід від продажу номерів/місць ($D_{иф}$);
- дохід закладів ресторанного господарства/товарооборот ($D_{зрг}$);
- інші операційні доходи ($D_{інд}$).

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

$$D_{o,d} = D_{nf} + D_{zpg} + D_{ind} \quad (3.5)$$

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

$$\sum_{i=0}^n H_i M_i D K_{zi} C_i = \sum_{i=0}^n n * H_i * M_i * D * K_{zi} * C_i \quad (3.6)$$

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;

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

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

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

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії по сезонах року. Оскільки у даній DESTINATION конкурент лише один, при визначенні цін на номери/місця враховувались його ціни.

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у туристичному комплексі розраховано у табл. 3.12.

Товарообіг ЗРГ у складі туристичного комплексу як планується буде складається з двох основних складових:

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

Таблиця 3.12

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (Q _{пл}), людино/дів				Ціна за місце (номер) за добу, грн.			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн.			
	міжсезоння	високий сезон	сезон	Разом	міжсезоння	високий сезон	Сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11=8+9+10
Готель											
Апартамент	113	171	123	407	2500	3000	2700	282,5	513	332,1	1127,6
Люкс	677	879	653	2209	1500	1700	1600	1015,5	1494,3	1044,8	3554,6
Стандарт одномісний	1016	1318	980	3314	700	850	800	711,2	1120,3	784	2615,5
Стандарт двомісний	4907	6369	4733	16009	900	1100	1000	4416,3	7005,9	4733	16155,2
Хостел											
Номер категорії I	141	220	164	525	500	600	550	70,5	132	90,2	292,7
Номер категорії II	3948	6149	4570	14666	320	450	350	1263,36	2767,05	1599,5	5629,91
Номер категорії III	5499	8565	6365	20429	280	350	300	1539,72	2997,75	1909,5	6446,97
Разом	16300	23670	17587	57557				9299,08	16030,3	10493,1	35822,48

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на плановий рік здійснюється виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей готелю залежно від рівня завантаженості номерного фонду (табл. 3.13).

Таблиця 3.13

Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ туристичного комплексу на плановий рік

Показники	Ресторан			Разом за рік	Кафе			Разом
	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон		Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:								
1.1. Сніданки	6713	8737	6489	21939	8629	13441	9989	32059

1.2. Меню вільного вибору	4699	7863	5191	17753	6712	13441	8879	29032
1.3. Обслуговування святкових заходів	2014	3495	1947	7456	1918	5974	3330	11222

Продовження таблиці 3.13

2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн.:								
2.1. Сніданки	120	140	130		100	120	110	
2.2. Меню вільного вибору	380	450	410		350	400	380	
2.3. Обслуговування святкових заходів	420	500	480		400	470	450	
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн.:								
3.1. Сніданки	805,56	1223,18	843,57	2872,31	862,9	1612,92	1098,79	3574,61
3.2. Меню вільного вибору	1785,62	3538,35	2128,31	7452,28	2349,2	5376,4	3374,02	11099,62
3.3. Обслуговування святкових заходів	845,88	1747,5	934,56	3527,94	767,2	2807,78	1498,5	5073,48
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	3437,06	6509,03	3906,44	13852,53	3979,3	9797,1	5971,31	19747,71

У проектованому туристичному комплексі «Лебедине озеро» надаватимуться послуги: оренди конференц-залу, знаходження дитини в дитячій кімнаті, послуги прокату спортивного інвентаря, послуги пральні. Проживаючі готелю зможуть користуватись послугами басейну безкоштовно.

Планування операційних доходів від надання додаткових послуг здійснюється за плановою чисельністю проживаючих, кількості послуг та їх планової ціни (табл. 3.14).

Таблиця 3.14

Планування обсягу доходів від реалізації додаткових послуг готелю

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість додаткових послуг	16300	23670	17587	57557
2. Структура додаткових платних послуг, %				
2.1. Оренда конференц-залу	26	31	29	
2.2. Послуги дитячої кімнати	23	32	27	
2.3. Послуги пральні	20	28	24	
2.4. Відвідування спортивного залу	26	35	31	
2.5. Оренда спортивного інвентарю	20	25	23	
3. Кількість додаткових платних послуг, од.				
2.1. Оренда конференц-залу	4238	7338	5100	16676
2.2. Послуги дитячої кімнати	3749	7574	4748	16071
2.3. Послуги пральні	3260	6628	4221	14109

2.4. Відвідування спортивного залу	4238	8285	5452	17975

Продовження таблиці 3.14

2.5. Оренда спортивного інвентарю	3260	5918	4045	13223
4. Середньозважена ціна додаткових послуг, грн.				
2.1. Оренда конференц-залу	180	200	190	
2.2. Послуги дитячої кімнати	50	60	50	
2.3. Послуги пральні	160	170	170	
2.4. Відвідування спортивного залу	100	110	100	
2.5. Оренда спортивного інвентарю	50	90	80	
5. Доходи від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн.				
2.1. Оренда конференц-залу	762,84	1467,6	969	3199,44
2.2. Послуги дитячої кімнати	187,45	454,44	237,4	879,29
2.3. Послуги пральні	521,6	1126,76	717,57	2365,93
2.4. Відвідування спортивного залу	423,8	911,35	545,2	1880,35
2.5. Оренда спортивного інвентарю	163	532,62	323,6	1019,22
6. Разом: доходи від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн.	2058,69	4492,77	2792,77	9344,23

Обсяг операційних доходів туристичного комплексу «Лебедине озеро» зводимо в таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

**Планування обсягу операційних доходів туристичного комплексу
«Лебедине озеро» на плановий рік**

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн.	9299,08	16030,3	10493,1	35822,48
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	7416,36	16306,13	9877,75	33600,24
3. Дохід від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн.	2058,69	4492,77	2792,77	9344,23
Разом: операційні доходи туристичного комплексу, тис. грн.	18774,13	36829,2	23163,62	78766,95

Витрати

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями. В план операційних витрат готельного підприємства включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та надання їм усіх складових основних і додаткових послуг. Зведений план

операційних витрат готелю та його структурних підрозділів розраховується за наступними операційними статтями витрат:

Стаття 1: Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів закладу ресторанного господарства готелю. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при готелі на плановий рік проводиться у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

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

Сировина та продукти	Потреба продуктів для виготовлення власної продукції (на рік)	Покупні товари	Всього	Роздрібна ціна за 1 кг, грн.	Вартість, тис. грн.
М'ясо	6164,0		6164,0	160	986,24
Птиця	4090,1		4090,1	90	368,11
Субпродукти	883,8		883,8	55	48,61
Риба	2835,3		2835,3	180	510,35
Морепродукти	848,7		848,7	220	186,70
М'ясна та рибна гастрономія	938,5		938,5	160	150,16
Молочні продукти	4278,9		4278,9	20	85,58
Кисломолочні продукти	6016,5		6016,5	50	300,82
Яйця	49598,0		49598,0	2,5	123,99
Овочі, зелень	22865,6		22865,6	16	365,85
Фрукти, ягоди	1418,2		1418,2	30	42,55
Бакалійні товари	2720,0		2720,0	30	81,60
Сипучі продукти	1790,8		1790,8	34	60,89
Безалкогольні напої		9819,5	9819,5	12	117,83
Алкогільні напої		3273,2	3273,2	80	261,85
Хліб		2724,7	2724,7	8	21,80
Разом					3712,93

Стаття 2. Витрати на оплату праці: основна та додаткова заробітна плата, інші заохочувальні та компенсаційні виплати – 8283,6 тис. грн.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування. Для готельних підприємств встановлено ставку єдиного соціального внеску (22,0 % від фонду оплати праці). Відрахування складають – 1822,39 тис. грн. Однак

оскільки у перший рік всі робочі місця будуть новоствореними, є можливість скористатись програмою центру зайнятості по компенсації ЄСВ, таким чином у перший рік роботи комплексу ця стаття витрат буде відсутня.

Стаття 4. Амортизаційні відрахування розраховуються відповідно до положень Податкового Кодексу України, 26222,02тис.грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів. (на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію) плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Витрати на ресурсне забезпечення визначаємо в таблиці 3.17.

Під час розрахунку витрат на ресурсне забезпечення приймалися до уваги наступні фактори:

- туристичний комплекс має власну свердловину;
- опалення комплексу здійснюється за допомогою гасу;
- 70% гарячої води нагрівається за допомогою сонячних колекторів, а 30% - за допомогою електроенергії. (1815,4 л)

Таблиця 3.17

Витрати на ресурсне забезпечення готелю

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергія	230932,1	2,04	471,1
Опалення (газ)	74,3883	13438,80	999,69
Разом			1470,79

Крім того у цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які плануються у обсязі 0,8% доходу від реалізації послуг готелю – 630,1тис. грн. Разом по статті витрати складають: 2100,89 тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. За

чинним законодавством на ЗРГ покладено обов'язки по забезпеченню робітників санітарним та спеціальним одягом.

Норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для оперативно-виробничого персоналу складають 2 комплекти у розрахунку на рік (табл. 3.18).

Таблиця 3.18

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у готелі
на плановий рік**

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.
Виробничий персонал	91	2	1000	182
Допоміжний персонал	28	2	1000	56
Разом				238

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на плановий рік проводиться у табл.3.19.

Таблиця 3.19

**Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на
плановий рік**

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	216	3	648	40	25,92
Столові набори	216	3	648	30	19,44
Скляний посуд	216	3	648	38	24,62
Металеві набори	216	2	432	30	12,96
Столова білизна	60	2	432	250	108
Постільна білизна	216	2	432	1000	432
Рушники	80(136)	3 (2)	512	150	76,8
Іграшки в дитячу кімнату	6	2	12	300	3,6
Разом					703,34

Загальні витрати за статтею складають: 941,34 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів: земельна ділянка для будівництва береться у довгострокову оренду. Вартість оренди землі в Херсонській області складає 843,3 дол./га на рік. Вартість оренди нашої ділянки складає $843,3 \cdot 28,08 \cdot 1,7 = 40,25$ тис. грн.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі не враховуватимуться у калькуляції витрат оскільки:

- у зв'язку з оборотами підприємство буде платником ПДВ, однак завдяки будівництву кредит підприємства по ПДВ перекриє податок, що нараховуватиметься у найближчі 5-7 років
- податок на прибуток складає 18% від чистого прибутку, а отже нараховуватиметься він лише після проходження точки окупності.

Стаття 9. Витрати на транспортування не розраховуватимуться, оскільки дана стаття витрат не планується.

Стаття 10. Витрати на охорону визначаємо в обсязі 0,06% доходу комплексу: 47,3 тис. грн.

Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення, приймають 200 грн. на кожного гостя, тобто $200 \cdot 216 / 1000 = 43,2$ тис. грн.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати: не планується.

Стаття 13. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного збитку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 2% від собівартості реалізованих послуг готелю: 4232,5 тис. грн.

Стаття 14. Фінансові витрати розраховувати не будемо, оскільки витрати цієї статті не плануються.

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності готелю та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати (табл. 3.20).

Таблиця 3.20

Зведений кошторис операційних витрат туристичного комплексу «Лебедине озеро» на плановий рік

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1.	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	3712,93	ЗВ
2.	Витрати на оплату праці	8283,6	ЗВ
3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1822,39 (крім 1 року)	ЗВ
4.	Амортизаційні відрахування	26222,02	ПВ
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	2100,89	ЗВ
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	941,34	ПВ
7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	40,25	ПВ
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	-	ПВ
9.	Витрати на транспортування	-	ЗВ
10.	Витрати на охорону	47,3	ПВ
11.	Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	43,2	ЗВ
12.	Інші адміністративно-управлінські витрати	-	ЗВ
13.	Інші поточні витрати діяльності	4232,5	ПВ
14.	Фінансові витрати	-	ПВ
	Разом поточні витрати, у т.ч.	47446,42	
	- умовно-змінні	15963,01	
	- умовно-постійні	31483,41	

Прибуток

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

Якщо маржинальний прибуток дорівнює сумі постійних витрат, то це свідчить про досягнення закладом точки беззбитковості діяльності, якщо менше, – про наявність збитків діяльності. Розрахунки планового маржинального прибутку туристичного комплексу проводимо у табл. 3.21.

Таблиця 3.21

Планування маржинального прибутку туристичного комплексу

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн.
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	табл. 3.15	78766,95
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	табл. 3.15	35822,48
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	табл. 3.15	33600,24
1.3. Дохід від реалізації додаткових послуг	табл. 3.15	9344,23
2. Податок на додану вартість	20%	15753,39
3. Чистий дохід	рядок 1 – рядок 2	63013,56
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	3.20	15963,01
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	3.20	3712,93
4.2. Інші змінні витрати	3.20	12250,08
5. Маржинальний прибуток	рядок 3 – рядок 4	47050,55
6. Постійні витрати	3.20	31483,41
7. Прибуток (збиток)	рядок 5 – рядок 6	15567,14

Для туристичного комплексу єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку.

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

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

Для спрощення розрахунків як цільовий визначають прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (табл. 3.22).

Таблиця 3.22

Планування цільового прибутку туристичного комплексу «Лебедине озеро» на плановий рік

№ пор	Показник	Алгоритм розрахунку	Значення	Розрахунок
1	Операційні доходи готелю, тис. грн.	табл. 3.21		78766,95
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %		15	
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	п.1*п.2/100		11815,04

Планові показники доходу готелю від реалізації основних і додаткових послуг зменшуються на суму податку на додану вартість, що розраховується як 20% у складі доходу від реалізації послуг.

Планування основних результатів діяльності туристичного комплексу «Лебедине озеро» на плановий рік проводимо у табл. 3.23.

Таблиця 3.23

**Планування основних результатів діяльності туристичного комплексу
«Лебедине озеро» на плановий рік, тис. грн.**

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Розрахунок, тис. грн.
1	Доходи від операційної діяльності	табл. 3.20	78766,95
	Податок на додану вартість	табл. 3.21	15753,39
	Чистий дохід	табл. 3.21	63013,56
2	Умовно-змінні витрати	табл. 3.20	15963,01
3	Умовно-постійні витрати	табл. 3.20	27250,91
4	Фінансові результати відзвичайної діяльності до оподаткування	табл. 3.20	15567,14
5	Податок на прибуток	18%	2802,08 (лише після походження точки окупності)
6	<i>Чистий прибуток можливий</i>	п. 4 – п. 5	12765,06
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6/рядок 1)*100	16,2
8	<i>Чистий прибуток цільовий</i>	табл. 3.22	11815,04
9	<i>Чистий прибуток плановий</i>	Обирають між необхідним та можливим за системою діагностики	12765,06

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

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

Для визначення ефективності операційної діяльності необхідно розрахувати відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів готелю та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік, оцінити достатність

обсягів отриманих доходів та прибутків. Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю робимо у табл. 3.24.

Таблиця 3.24

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування туристичного комплексу «Лебедине озеро»

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Значення
Рентабельність операційної діяльності (P_{on}), %	$P_{pn} = \frac{\Pi}{D} * 100$	Π – чистий прибуток, тис. грн.; D – дохід від операційної діяльності, тис. грн.	16,2
Рентабельність поточних витрат ($P_{пв}$), %	$P_{пв} = \frac{\Pi}{ПВ} * 100$	$ПВ$ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	26,9
Рентабельність операційних витрат ($P_{ов}$), %	$P_{ов} = \frac{\Pi}{ОВ} * 100$	$ОВ$ – операційні витрати, тис. грн.;	26,9

3.5. Ефективність інвестицій

Для проектного туристичного комплексу «Лебедине озеро» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років пропонується в обсязі 8% річних.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для проектного готелю приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 25,3%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу.

Планування чистого прибутку закладу здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток. Планові показники діяльності туристичного комплексу «Лебедине озеро» на перші десять років подано у таблиці 3.25.

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів наступні:

- чистий приведений дохід;

- індекс дохідності;
- індекс рентабельності;
- період окупності.

Таблиця 3.25

**Основні результати діяльності туристичного комплексу «Лебедине озеро»
на перші десять років**

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн.	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн.	Чистий прибуток, тис. грн.	Чистий прибуток та амортизаційні відрахування, тис.грн.
	Тис. грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис. грн.	Рівень змінних витрат, %				
1-й	63013,56	8,0	15963,01	25,3	31483,4	19799,6	16235,74	42457,8
2-й	68054,64	8,0	17217,83	25,3	31483,4	19353,41	15869,80	42091,8
3-й	73499,02	8,0	18595,25	25,3	31483,4	23420,36	19204,69	45426,7
4-й	79378,94	8,0	20082,87	25,3	31483,4	27812,66	22806,38	49028,4
5-й	85729,25	8,0	21689,50	25,3	31483,4	32556,34	26696,20	52918,2
6-й	92587,59	8,0	23424,66	25,3	31483,4	37679,52	30897,21	57119,2
7-й	99994,60	8,0	25298,63	25,3	31483,4	43212,56	35434,30	61656,3
8-й	107994,17	8,0	27322,52	25,3	31483,4	49188,23	40334,35	66556,4
9-й	116633,70	8,0	29508,33	25,3	31483,4	55641,97	45626,41	71848,4
10-й	125964,40	8,0	31868,99	25,3	31483,4	62612,00	51341,84	77563,9
Разом	912849,87		230971,60		314834	371277	304446,91	566667

Чистий приведений дохід розраховують за формулою:

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

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

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

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розробленому інвестиційному проекту наведено в табл. 3.26.

Таблиця 3.26

**Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом
туристичного комплексу «Лебедине озеро», тис. грн.**

Роки	Капітальні інвестиційні витрати за проектом, <i>ІВ</i>	Чистий прибуток по проекту по роках та амортизаційні відрахування, <i>ЧГП</i>	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, <i>ЧПД</i>
1	2	3	4=3.1+3.2	5 = гр.3/(1+i)	6 = 5-2
1-й	508228,7	42457,8	42457,8		
2-й		42091,8	84549,62		
3-й		45426,7	129976,3		
4-й		49028,4	179004,7		
5-й		52918,2	231922,9		
6-й		57119,2	289042,2		
7-й		61656,3	350698,5		
8-й		66556,4	417254,9		
9-й		71848,4	489103,3		
10-й		77563,9	566667,1		
Разом	508228,7	566667,1		539683	31454,3

Дисконтований грошовий потік за 11 років експлуатації проекту становитиме 619432,1 тис. грн.

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

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

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 (*ID*) дорівнює:

$$ID = \frac{566667,1}{508228,7} = 1,11$$

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

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

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} \times 100\%,$$

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

ЧП -середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

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

$$ЧП = 304446,91 / 10 = 30444,69 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = \frac{30444,69}{508228,7} \times 100\% = 5,99 (\%)$$

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту дорівнює 10,5%.

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

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧП \text{ } p.}$$

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

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

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою 3.10:

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

Показник періоду окупності проекту складає:

$$\sum_{t=1}^n \frac{ЧГП}{(1+i)^n \times t} = \text{тис. грн.}$$

$$ПО = \frac{508228,7}{53968,29} = 9,41 \text{ років}$$

Період окупності інвестиційного проекту становить 9,4 роки. У розробленому проекті туристичного комплексу «Лебедине озеро» закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку.

Соціальний ефект проекту полягає у:

- створенні нових робочих місць;
- створенні належної інфраструктури для збільшення потоку туристів у дестинацію, що сприятиме загальному розвитку регіону;
- використанні екологічно чистих технологій;
- пропагандуванні екологічно та соціально відповідального бізнесу.

Висновки до розділу 3

1. Визначено організаційно-правову форму проєктованого підприємства, список необхідних документів для його реєстрації та складено реєстр погоджувальних процедур для запуску.
2. Розроблено організаційну структуру підприємства та його штатний розпис.
3. Розписано та прораховано планову завантаженість готелю, хостела та ЗРГ, що входять до складу комплексу. Прораховано можливі доходи, витрати, прораховано можливі прибутки. Визначено економічну ефективність та інвестиційну привабливість проекту.

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. В'їзд іноземних громадян в Україну за країнами, з яких вони прибули, у 2017 році// - [Електронний ресурс] / URL:http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2013/tyr/tyr_u/vig2017_u.htm
2. Асканія Нова цікаві факти // - [Електронний ресурс] / URL:<http://dovidka.biz.ua/askaniya-nova-tsikavi-fakti/>

ДОДАТКИ

Копія статті

Додаток Б

Перелік оснащення і меблів та площа, яку вони займають у готелі *
на 80 місць у складі туристичного комплексу «Лебедине озеро»**

Найменування обладнання	Необхідне устаткування		Площа обладнання, м ²
	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Апартамент			
Спальня			
Ліжко двоспальне	1	2200x1800x500	3,96
Тумбочка приліжкова	2	500x400x450	0,4
Столик туалетний	1	400x1000x750	0,4
Стілець м'який	1	440x540x980	0,23
Крісло	2	780x700x820	1,08
Стіл журнальний	1	450x450x480	0,2
Усього			6,27
Кабінет			
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Стілець м'який	1	440x540x980	0,23
Усього			0,83
Вітальня			
Диван	1	1060x890x700	0,94
Крісло	2	780x700x820	1,08
Стіл журнальний	1	1190x680x420	0,8
Телевізор	1	728x474x180	-
Тумба під телевізор	1	380x1170x310	0,44
Комод	1	1010x440x1060	0,44
Усього			3,7
Санітарний вузол 1			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Ванна	1	1600x700x600	1,12
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Усього			2,37
Санітарний вузол 2			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Усього			0,61
Люкс			
Спальня			
Ліжко двоспальне	1	2200x1800x500	3,96
Тумбочка приліжкова	2	500x400x450	0,4
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Стілець м'який	1	440x540x980	0,23
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Усього			5,64
Вітальня			
Диван	1	1060x890x700	0,94
Крісло	2	780x700x820	1,08
Стіл журнальний	1	1190x680x420	0,8

Телевізор	1	728x474x180	-
Тумба під телевізор	1	380x1170x310	0,44
Усього			3,26
Санітарний вузол 1			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Ванна	1	1600x700x600	1,12
Усього			1,53
Санітарний вузол 2			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Усього			0,61
Стандарт двомісний (1 варіант)			
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200x1800x500	3,96
Телевізор	1	728x474x180	-
Тумбочка приліжкова	2	500x400x450	0,4
Стіл журнальний	1	450x450x480	0,2
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Диван	1	1060x890x700	0,94
Стілець м'який	1	440x540x980	0,23
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Усього			6,88
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Усього			1,25
Стандарт двомісний (2 варіант)			
Житлова кімната			
Ліжко односпальне	2	1900x1150x720	4,37
Телевізор	1	728x474x180	-
Тумбочка приліжкова	2	500x400x450	0,4
Стіл журнальний	1	450x450x480	0,2
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Диван	1	1060x890x700	0,94
Стілець м'який	1	440x540x980	0,23
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Усього			7,19
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Усього			1,25
Стандарт одномісний			
Житлова кімната			
Ліжко односпальне	1	1900x1150x720	2,18
Телевізор	1	728x474x180	-
Тумбочка приліжкова	1	500x400x450	0,2
Стіл журнальний	1	450x450x480	0,2

Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Крісло	1	780x700x820	0,54
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Стілець м'який	1	440x540x980	0,23
Усього			4,4
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Усього			1,25

**Перелік оснащення і меблів та площа, яку вони займають у хостелі на
120 місць**

Найменування обладнання	Необхідне устаткування		Площа обладнання, м ²
	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Номер I категорії			
Житлова кімната			
Ліжко односпальне	2	1900x800x720	3,04
Телевізор	1	728x474x180	-
Тумбочка приліжкова	2	500x400x450	0,4
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Стілець м'який	1	440x540x980	0,23
Усього			4,32
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Усього			1,25
Номер II категорії			
Житлова кімната			
Ліжко односпальне двоповерхове	2	1980x960x1790	3,8
Тумбочка приліжкова	4	500x400x450	0,8
Стіл столовий	1	1200x600x750	0,72
Стілець м'який	4	440x540x980	0,92
Шафа гардеробна	1	1700x450x2400	0,76
Усього			7
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Усього			0,61
Номер III категорії			
Житлова кімната			
Ліжко односпальне двоповерхове	3	1980x960x1790	5,7
Тумбочка приліжкова	6	500x400x450	1,2

Стіл столовий	1	1200x600x750	0,72
Стілець м'який	6	440x540x980	1,38
Шафа гардеробна	1	1700x450x2400	0,76
Усього			9,76
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Усього			0,61

Додаток В

Обладнання, інвентар та мийні засоби для клінінгу

№ пор	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
Клінінгове обладнання			
1	STIGA VILLA 520 HST, RIDER	Мінітрактор-газонокосарка	1
2	AL-KO GT 36 Li	Триммер	1
3	PROFI 1	Пилосос для сухого прибирання	5
4	KA402FB	Візок для покоївки	5
5	Profi 50.1 S	Порохотяг для прання килимів, м'яких меблів тощо	1
6	SG 4/4	Парогенератор	1
7	CK759	Візок для прибирання	2
8	Forte WB6414T	Тачка садова	2
Інвентар			
1	FRA-23202	Стяжка для скла	5
2	VermopV-017306	Тримач для шубки	5
3	Lock Strip 35 см	Шубка	5
4	FRA-11516	Штанга телескопічна 1,5 м	2
5	NP191	Тримач для мопу	8
6	NY021	Моп 40 см	19
7	ALS285	Рукоятка для тримача мопу	8
8	FRA-30028	Щітка для пилу	5
9	AF202	Набір віник-совок	2
10	Fiskars PB-8	Секатор	1
11	(L) L77 PowerGear™	Сучкорез	1
12	Fiskars QuikFit	Сапка	1
13	Fiskars Solid	Граблі садові	1
14	Fiskars Ergonomic	Граблі для листя	1
15	Fiskars QuikFit	Розпушувач	1
16	Fieldmann FZNR 1101	Комплект міні садового інвентаря	1
17	Лемира	Лійка садова 8 л	1
18	STIHL MS 170 шина 35 см	Бензопила	1
19	Fiskars GS53 PowerLevel™	Ножиці для трави та живої огорожі	1
20	FiskarsGS42	Ножиці для трави	1
21	Forte LFD131TB	Драбина на 4 сходинки	6
22	Itoss Hobby 3917	Драбина на 7 сходинок	2
23	Арех	Совок металевий	1
24	Платинум груп	Мітла пластикова	1
25	CEM	Мітла березова	1
26	Luxor Natural	Мітла з сорго	1
27	Fiskars Solid	Лопата штикова	1
28	Fiskars SnowXpert	Лопата для снігу	1
29	AustriAlpin Simple 1 PS60S	Льодоруб	1

Витратні матеріали			
1	PROserviceProfessional	Мікрофібра універсальна	32
2	PROserviceStandard	Фібра для скла	60
3	PROserviceStandard	Серветки целюлозні	20
4	PROserviceStandard	Губки	480
5	Фрекен Бок	Рукавички гумові	120
6	PROserviceStandard 100 шт	Пакети да сміття 20 л	30
7	PROserviceStandard 20 шт	Пакет для сміття 120 л	22
8	CEM	Рукавиці господарчі	4
Мийні засоби			
1	PRIMA SOFT Dez-1	Лужний миючий та дезинфікуючий засіб	2(5 л)
2	PRIMA SOFT Uni-1	Універсальний нейтральний миючий засіб	2 (5 л)
3	PRIMA SOFT Industry-3	Лужний миючий засіб для скла та дзеркальних поверхонь	2 (5 л)
4	Pledge Classic 5 в 1	Полироль для дерева	2
5	FIVE	Порошок для чищення	6 (200г)

Додаток Г

Меню лоббі-бару готельного комплексу «Лебедине озеро»

Назви страв, напоїв	Вихід, г
Сендвічі	
Сендвіч з яечнею, беконом та сиром	230
Клаб-сендвіч з сиром та рибою	150
Клаб-сендвіч з куркою	160
Кава	
Еспресо	30
Еспресо допію	60
Американо	120
Капучино	200
Лате	250
Кава по-ірландськи	120
Чай	
Молочний улун	
Жасмін дрім	
Англійський брекфаст	
Імперіал ерл грей	
Альпійський луг	
Ройбуш полуниця з вершками	
Безалкогольні напої	
Моршинська (г, н/г)	500
Соки «Сандра» (апельсиновий, грейпфрутовий, яблучний, томатний, вишневий)	200
Кока-кола	200/500
Фанта	200/500
Швепс	500
Безалкогольні коктейлі	
Молочний з топінгом полуниці або карамелі	300
Мохіто безалкогольний	250
Лимонад: класичний, вишневий, цитрусовий	250
Алкогольні напої	
Вино	
Ігристе	
Prosecco Spumante Santero Twist, Італія, екстра сухе	150/750
Cava Jaume Serra Brut, Іспанія, сухе	750
Cava Jaume Serra Semi Seco, Іспанія, напівсухе	750
ChiarliLambrusco dell 'Emilia Bianco, Італія, солодке	150/750
ChiarliLambrusco dell 'Emilia Rosato, Італія, солодке	150/750
Біле	
Reserve De L'aube Pere Anselme white, Франція, сухе	150/750
Domaine Du ColombierChablis, Франція, сухе	750
Sant'OrsolaSoave, Італія, сухе	150/750
Sant'OrsolaPinot Grigio del Veneto, Італія, сухе	750
Dr. LRiesling Trocken, Німеччина, сухе	750
MontesSauvignon Blanc Reserva, Чилі, сухе	750

Gazela Vinho Verde, Португалія, напівсухе	750
Villa WolfGewurztraminer, Німеччина, напівсолодке	750
Рожеве	
Saint TropezC'Est Trop, Франція, сухе	150/750
Chatelain DesjacquesChatelain Desjacques, Франція, напівсолодке	750
Червоне	
Reserve de l'Aube Pere Anselme Syrah-Merlot, Франція, сухе	150/750
Sant'Orsola Bardolino, Італія, сухе	750
Illuminati DinoRiparosso, Італія, сухе	750
FirriatoRoccaperciata Nero d'Avola-Syrah, Італія, сухе	750
Bodegas AttecaHonoro Vera, Іспанія, сухе	150/750
Tempranillo Paso A Paso, Іспанія, сухе	750
Gourmet Pere & FilsEntrecote, Франція, напівсухе	750
Горілка	
Finlandia	50
Skyu	50
Absolut	50
Віскі	
Highland Queen	50
Glenfiddich 12 yo	50
Monkey Shoulder blend	50
Laphroaig 10yo	50
Bushmills 10 yo	50
Bushmills Original	50
Jameson	50
Jack Daniel's	50
Jack Daniel's Tennessee Honey	50
Wild Turkey 81 Proof	50
Bulleit 95 RYE	50
Коньяк	
Courvoisier VS	50
Remy Martin VS	
Remy Martin VSOP	50
Chateau de Montifaud VSOP Ariana	50
Martell XO	
Ром	
Captain Morgan Spiced Gold	50
Captain Morgan Jamaica	50
Wray and Nephew	50
Kraken Black Spiced	50
Текіла	
Espolon Blanco	50
Espolon Reposado	50
Джин	
Hendricks	50
London Hill Dry Gin	50
Gordon's	50
Настоянки	
Абсент ксента	50

Бехеровка	50
Лікери	
Самбука	50
Куантро	50
Бейліс	50
Егермайстер	50
Алкогольні коктейлі	
Шот дрінкс	
Б-52	
Хіросіма	
Чівава	
Шутер дрінкс	
Космополітен	
Негроні	
Лонг дрінкс	
Мохіто	
Апероль шприц	
Лонг Айленд айс-ті	
Май Тай	

Меню кафе «Білий барвінок»

Назви страв, напоїв	Вихід, г
Салати	
Грибна поляна	300
Буковина	200
Дністер	200
Салат з печінкою, селерою та морквою	250
Буряковий салат з хрінном	150
Салат з цвітної капусти, овочів та яблук	230
Холодні закуски	
Одеський форшмак	185/70
Шинка	165
Сало мокрого посолу	200
Курячий закат	250
Квасоля з овочами у томатному соусі	175
Гарячі закуски	
Меживо з перця	270
Потапці з помідорами	160
Цибульники	230
Деруни з квашеною капустою	170
Картопляні зрази з грибами	170
Оладки з кабачків	190
Супи	
Борщ український	250
Курячий бульйон з манными кльоцками	250

Свекольник холодний	200
Основні страви	
Смажений карась	300
Котлети із мінтая	265
Голубці гарніри	330
Гречаники з м'ясом	260
Крученики зі свинини з грибами	275
Мазурчики	265
Вареники з капустою	265/20
Вареники з картоплею	280/20
Морквяно-сирні котлети	200/20
Гарніри	
Картопля по-селянськи	170
Картопляне пюре	190
Гречка	120
Десерти	
Вареники з вишнею	110/25
Сирні пончики	130/25
Манна запіканка з вишнями по-полтавськи	200
Пінник з абрикосів	160
Кава	
Еспресо	30
Американо	150
Капучино	200
Лате	250
Чай	
Молочний улун	250
Англійський брекфаст	250
Ерл грей	250
Альпійський луг	250
Безалкогольні напої	
Моршинська (г, н/г)	200/500
Соки «Сандора» (апельсиновий, томатний, вишневий, яблучно-виноградний)	200
Кока-кола	200
Алкогольні напої	
Вино	
Шардоне Класика, сухе біле, Україна	100/750
Рислінг, напівсухе біле, Україна	100/750
Сіра, сухе рожеве, Україна	100/750
Каберне, сухе червоне, Україна	100/750
Оksamит України Марочне, сухе червоне, Україна	100/750
Горілка	
Козацька рада	50
Перша гільдія	50
Віскі	
Джек Деніелс	50
Джемісон	50
Коньяк	
Закарпатський 4 зірки	50

Метакса 5*	50
Ром	
Капітан Морган золотий	50
Джин	
Бомбей сапфір	50
Пиво	
Хайнекен	500
Оболонь (безалкогольне)	500

Виробнича програма кафе

Назви страв, напоїв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Салати		207
Грибна поляна	300	34
Буковина	200	35
Дністер	200	34
Салат з печінкою, селерою та морквою	250	35
Буряковий салат з хрінном	150	34
Салат з цвітної капусти, овочів та яблук	230	35
Холодні закуски		230
Одеський форшмак	185/70	46
Шинка	165	46
Сало мокрого посолу	200	46
Курячий заколот	250	46
Квасоля з овочами у томатному соусі	175	46
Гарячі закуски		69
Меживо з перця	270	11
Потапці з помідорами	160	11
Цибульники	230	10
Деруни з квашеною капустою	170	11
Картопляні зрази з грибами	170	13
Оладки з кабачків	190	13
Супи		41
Борщ український	250	14
Курячий бульйон з манными кльоцками	250	14
Свекольник холодний	200	13
Основні страви		276
Смажений карась	300	30
Котлети із мінтая	265	30
Голубці	330	32
Гречаники з м'ясом	260	25
Крученики зі свинини з грибами	275	34
Мазурчики	265	34
Вареники з капустою	265/20	32
Вареники з картоплею	280/20	36
Морквяно-сирні котлети	200/20	23
Гарніри		69
Картопля по-селянськи	170	23
Картопляне пюре	190	23

Гречка	120	23
Десерти		92
Вареники з вишнею	110/25	23
Сирні пончики	130/25	23
Манна запіканка з вишнями по-полтавськи	200	23
Пінник з абрикосів	160	23
Гарячі напої		115
Еспресо	30	14
Американо	150	15
Капучино	200	14
Лате	250	15
Молочний улун	250	14
Англійський брекфаст	250	15
Ерл грей	250	14
Альпійський луг	250	14

Добова потреба в сировині, продуктах за товарними групами для кафе

Товарна група	Вид сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
Напівфабрикати з м'яса, птиці та субпродукти	Телятина (грудинка)	Охолоджена	1,4
	Телятина (шия)	Охолоджена	4,95
	Свинина (корейка)	Охолоджена	6,99
	Свинина (ошийок)	Охолоджений	4,97
	Сало	Охолоджене	9,2
	Свинна сітка	Свіжа	0,92
	Кури	Охолоджені	13,6
	Куряча печінка	Охолоджена	4,13
	Філе індички	Охолоджене	5,78
Усього			51,02
Напівфабрикати з риби	Карась	Охолоджений	9
	Оселедець слабосолоний	Охолоджений	3,45
	Мінтай (філе)	Охолоджене	3,75
Усього			16,2
М'ясна гастрономія	Сервелат	Охолоджений	2,93
	Домашня куряча ковбаса	Охолоджена	0,55
Усього			2,93
Молоко, молочні та жирові продукти	Молоко	Охолоджене	15,229
	Сир голандський	Охолоджений	2,579
	Творог		8,855
	Сметана	Охолоджена	5,451
	Кефір	Охолоджений	2,856
	Вершкове масло	Охолоджене	2,537
	Соняшникова олія	Свіжа	8,026
	Кунжутна олія	Свіжа	0,03
	Майонез	Охолоджений	4,404

Усього			49,967
Яйця, яєчні продукти	Яйця курячі	Свіжі	8,37 (186 шт)
Усього			8,37 (186 шт)
Овочі, зелень, гриби	Цибуля ріпчаста	Свіжа	14,086
	Огірок	Свіжий	3,96
	Огірок	Солоний	1,53
	Перець болгарський	Свіжий	3,425
	Помідор	Свіжий	4,511
	Капуста білокачанна	Свіжа	8,392
	Капуста білокачанна	Квашена	3,794
	Капуста цвітна	Свіжа	2,17
	Буряк	Свіжий	5,09
	Картопля	Свіжа	18,085
	Морква	Свіжа	8,933
	Кабачок	Свіжий	1,625
	Часник	Свіжий	1,613
	Селера	Свіжа	0,28
	Листя салату	Свіжі	1,739
	Петрушка	Свіжа	0,701
	Кріп	Свіжий	0,148
	Цибуля зелена	Свіжа	0,245
	Корінь петрушки	Свіжий	0,76
	Корінь хрину	Свіжий	0,68
	Корінь селери	Свіжий	0,692
	Імбир	Свіжий	0,15
	Білі гриби	Свіжі	1,8
	Шампінйони	Свіжі	4,25
	Лимон	Свіжий	1,67
	Яблуко зелене	Свіже	1,75
	Вишня	Заморожена	1,932
Усього			94,011
Крупи, бобові	Манна крупа		0,858
	Квасоля біла		2,76
	Рис		1,216
	Гречана крупа		3,25
Усього			8,084
Борошно, борошняні вироби	Борошно пшеничне		9,274
	Бородинський хліб		3,22
	Пшеничний хліб		2,265
	Свердловська булочка		4,6
Усього			19,359
Консерви	Томатна паста		2,485
	Гірчиця		0,383
	Аджика		0,092
	Зелений горошок	Консервований	2,235
	Абрикос	Консервований	1,909
Усього			7,104
Смакові товари,	Цукор		2,562
	Цукрова пудра		0,138

спеції	Лимонна кислота	0,036
	Сода	0,137
	Сіль	0,77
	Лавровий лист	0,184
	Духмяний перець (горошок)	0,184
	Перець чорний (горошок)	0,206
	Перець чорний (молотий)	0,581
	Желатин	0,23
	Оцет яблучний	0,132
	Оцет столовий	0,355
	Сухарі паніровочні	0,953
	Чебрець	0,034
	Ванілін	0,023
	Мигдаль	0,115
Усього		6,64
Чай, кава	Молочний улун	0,056
	Англійський брекфаст	0,06
	Ерл грей	0,056
	Альпійський луг	0,056
	Buondi caffe (100% Arabica)	0,232
Усього		0,516
Напої	Моршинська газована	23 шт
	Моршинська не газована	28 шт
	Сік «Сандора» апельсиновий	4 шт (1л)
	Сік «Сандора» томатний	4 шт (1л)
	Сік «Сандора» вишневий	4 шт (1л)
	Сік «Сандора» яблучно-виноградний	4 шт (1л)
	Кока-кола	10 шт
	Шардоне Класика, сухе біле, Україна	8 шт (0,75л)
	Рислінг, напівсухе біле, Україна	8 шт (0,75л)
	Сіра, сухе рожеве, Україна	8 шт (0,75л)
	Каберне, сухе червоне, Україна	8 шт (0,75л)
	Оксамит України Марочне, сухе червоне, Україна	8 шт (0,75л)
	Козацька рада	3 шт (1л)
	Перша гільдія	3 шт (1л)
	Джек Деніелс	4 шт (0,7л)
	Джемісон	4 шт (0,7л)
	Закарпатський 4 зірки	6 шт (0,5л)
	Метакса 5*	4 шт (0,7л)
	Капітан Морган золотий	3 шт (1л)
	Бомбей сапфір	4 шт (0,7л)
	Хайнекен	12 шт (0,5 л)
	Оболонь (безалкогольне)	12 шт (0,5 л)
Усього		164 шт

Меню ресторану «Базилік»

Назви страв, напоїв	Вихід, г
Салати	
Салат з мідіями та кедровим горіхом	270
Салат з червоної квасолі з домашнім сиром, червоною цибулею та сезонним салатом	240
Салат «Панцанелла»	180
Салат з буряка з козячим сиром та медовою заправкою	230
Закуски	
Капрезе	140
Брускетта з помідорами	140
Брускетта з соусом песто, запеченим перцем та козячим сиром	150
Сирна тарілка	250/30
Тарілка м'ясної гастрономії	200/50
Баклажани по-пармськи з моцареллою	210
Супи	
Мінестроне	300
Папа аль помодоро з базиліком	270
Сирний крем-суп зі спеціями	150
Основні страви	
Телятина «Веллінгтон»	400
Торнедо зі свинини з запеченою картоплею	330
Свинина, тушкована з молоком та травами	250
Куряча грудка, запечена з травами	280
Лазанья класична з м'ясом	300
Парміджано з баклажанів	220
Генуезький пиріг з рикоттою та цукіні	240
Фрітатта з брокколі та солодким перцем	240
Паста	
Паста карбонара з цукіні та фрикадельками	210
Пенне з гарбузом та куркою	250
Паста карбонара з червоною цибулею	200
Паста з лисичками	180
Ризотто	
Ризотто з мідіями та креветками	240
Ризотто з шампіньйонами	240
Гарніри	
Картопля фрі	170
Картопляне пюре	190
Шпинат по-італійськи з часником та лимонним соком	100
Десерти	
Тарт з рикоттою, лимонною цедрою та цукатами	200
Тірамісу	190
Пана-кота	170
Сабайон	100
Лимонна граніта	100
Кава	
Еспресо	30
Американо	150

Капучино	200
Лате	250
Раф	200
Чай	
Молочний улун	250
Англійський брекфаст	250
Ерл грей	250
Альпійський луг	250
Безалкогольні напої	
Моршинська (г, н/г)	200/500
Соки «Сандора» (апельсиновий, томатний, вишневий, яблучно-виноградний)	200
Кока-кола	200
Алкогольні напої	
Вино	
Ігристе	
Prosecco Spumante Santero Twist, Італія, екстра сухе	150/750
Cava Jaume Serra Brut, Іспанія, сухе	750
Cava Jaume Serra Semi Seco, Іспанія, напівсухе	750
ChiarliLambrusco dell 'Emilia Bianco, Італія, солодке	150/750
ChiarliLambrusco dell 'Emilia Rosato, Італія, солодке	150/750
Біле	
Reserve De L'aube Pere Anselme white, Франція, сухе	150/750
Domaine Du ColombierChablis, Франція, сухе	750
Sant'OrsolaSoave, Італія, сухе	150/750
Sant'OrsolaPinot Grigio del Veneto, Італія, сухе	750
Dr. LRiesling Trocken, Німеччина, сухе	750
MontesSauvignon Blanc Reserva, Чилі, сухе	750
Gazela Vinho Verde, Португалія, напівсухе	750
Villa WolfGewurztraminer, Німеччина, напівсолодке	750
Рожеве	
Saint TropezC'Est Trop, Франція, сухе	150/750
Chatelain DesjacquesChatelain Desjacques, Франція, напівсолодке	750
Червоне	
Reserve de l'Aube Pere Anselme Syrah-Merlot, Франція, сухе	150/750
Sant'Orsola Bardolino, Італія, сухе	750
Illuminati DinoRiparosso, Італія, сухе	750
FirriatoRoccaperciata Nero d'Avola-Syrah, Італія, сухе	750
Bodegas AttecaHonoro Vera, Іспанія, сухе	150/750
Tempranillo Paso A Paso, Іспанія, сухе	750
Gourmet Pere & FilsEntrecote, Франція, напівсухе	750
Горілка	
Finlandia	50
Skyu	50
Absolut	50
Віскі	
Highland Queen	50
Glenfiddich 12 yo	50
Monkey Shoulder blend	50

Laphroaig 10yo	50
Bushmills 10 yo	50
Bushmills Original	50
Jameson	50
Jack Daniel's	50
Jack Daniel's Tennessee Honey	50
Wild Turkey 81 Proof	50
Bulleit 95 RYE	50
Коньяк	
Courvoisier VS	50
Remy Martin VS	
Remy Martin VSOP	50
Chateau de Montifaud VSOP Ariana	50
Martell XO	
Ром	
Captain Morgan Spiced Gold	50
Captain Morgan Jamaica	50
Wray and Nephew	50
Kraken Black Spiced	50
Текіла	
Espolon Blanco	50
Espolon Reposado	50
Джин	
Hendricks	50
London Hill Dry Gin	50
Gordon's	50
Пиво	
Хайнекен	500
Оболонь (безалкогольне)	500

Виробнича програма ресторану

Назви страв, напоїв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Салати		158
Салат з мідіями та кедровим горіхом	270	39
Салат з червоної квасолі з домашнім сиром, червоною цибулею та сезонним салатом	240	39
Салат «Панцанелла»	180	40
Салат з буряка з козячим сиром та медовою заправкою	230	40
Закуси		176
Капрезе	140	44
Брускетта з помідорами	140	44
Брускетта з соусом песто, запеченим перцем та козячим сиром	150	44
Баклажани по-пармськи з моцареллою	210	44
Супи		31
Мінестроне	300	10
Папа аль помодоро з базиліком	270	11

Сирний крем-суп зі спеціями	150	10
Основні страви		211
Телятина «Веллінгтон»	400	15
Торнедо зі свинини з запеченою картоплею	330	15
Свинина, тушкована з молоком та травами	250	15
Куряча грудка, запечена з травами	280	15
Лазанья класична з м'ясом	300	15
Парміджано з баклажанів	220	15
Генуезький пиріг з рикоттою та цукіні	240	15
Фрітатта з брокколі та солодким перцем	240	15
Паста карбонара з цукіні та фрикадельками	210	16
Пенне з гарбузом та куркою	250	15
Паста карбонара з червоною цибулею	200	15
Паста з лисичками	180	15
Ризотто з мідіями та креветками	240	15
Ризотто з шампінйонами	240	15
Гарніри		53
Картопля фрі	170	18
Картопляне пюре	190	17
Шпинат по-італійськи з часником та лимонним соком	100	18
Десерти		70
Тарт з рикоттою, лимонною цедрою та цукатами	200	14
Тірамісу	190	14
Пана-кота	170	14
Сабайон	100	14
Лимонна граніта	100	14
Гарячі напої		88
Еспресо	30	10
Американо	150	9
Капучино	200	10
Лате	250	9
Раф	200	7
Молочний улун	250	10
Англійський брекфаст	250	12
Ерл грей	250	12
Альпійський луг	250	9

Добова потреба в сировині, продуктах за товарними групами для ресторану

Товарна група	Вид сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
Напівфабрикат и з м'яса, птиці та субпродукти	Телятина (шия)	Охолоджена	0,75
	Телятина (вирізка)	Охолоджена	2,82
	Свинина (шия)	Охолоджена	0,75

	Свинина (вирізка)	Охолоджена	5,1
	Філе куряче	Охолоджене	4,875
Усього			14,295
Морепродукти	Мідії	морожені	3,825
	Кальмари (кільця)	морожені	0,975
	Креветки	морожені	1,125
Усього			5,925
М'ясна гастрономія	Бекон		0,575
	Шинка пармська		0,75
	Грудинка копчена		0,375
	Ковбаски зі свинини		0,6
Усього			2,3
Молоко, молочні та жирові продукти	Молоко		3,345
	Сметана		0,375
	Вершки 20%		1,5
	Вершки 40%		2,15
	Творог		1,95
	Пармезан		3,867
	Рикотта		1,718
	Моцарелла		5,553
	Маскарпоне		0,77
	Сир козячий		3,2
	Сир плавлени й		0,45
	Вершкове масло		1,17
	Оливкове масло		10,54
Усього			36,588
Яйця, яєчні продукти	Яйця курячі	Свіжі	5,315
Усього			5,315 (119 шт)
Овочі, зелень, гриби	Помідор	Свіжі	11,95
	Помідори черрі	Свіжі	2,973
	Перець солодкий червоний	Свіжі	2,33
	Перець солодкий жовтий	Свіжі	1,1
	Цукіні	Свіжі	1,155
	Баклажан	Свіжі	4,714
	Буряк	Свіжі	2
	Морква	Свіжі	0,37

	Селера	Свіжі	0,325
	Картопля	Свіжі	8,26
	Цибуля ріпчаста	Свіжі	0,885
	Цибуля червона	Свіжі	1,578
	Цибуля-порей	Свіжі	0,15
	Цибуля шалот	Свіжі	0,27
	Брокколи	Свіжі	0,555
	Савойська капуста	Свіжі	0,35
	Гарбуз	Свіжі	0,75
	Квасоля стручкова	Свіжа/ морожена	0,35
	Часник	Свіжі	0,986
	Лимон	Свіжі	3,362
	Петрушка	Свіжі	0,686
	Базилік	Свіжі	1,879
	Руккола	Свіжі	2,925
	Шпинат	Свіжі	1,26
	Салат зелений	Свіжі	1
	Салат корн	Свіжі	0,48
	Лисички	Свіжі	0,75
	Шампінйони	Свіжі	1,275
Усього			54,668
Крупи, бобові	Рис арборіо		2,625
Усього			2,625
Борошно, борошняні вироби	Сухі листи лазаньї		0,36
	Тісто листкове		3,775
	Паста тальятелле		0,75
	Паста пене		0,75
	Спагетті		1,775
	Пшеничне борошно		0,248
	Чіабатта		2,2
	Хліб білий		1,1
	Багет французький		2
	Печиво савоярді		1,4
Усього			14,358
Консерви	Соус болоньезе		1,5
	Соус томатний		0,75
	Гірчиця англійська		0,3
	Квасоля червона	Консервована	3,9

	Квасоля біла	Консервована	0,66
	Помідори	Консервовані	4,775
	Помідори пілатті		0,66
Усього			12,545
Смакові товари, спеції	Бальзамічний крем		0,88
	Бальзамічний оцет		1,16
	Оцет винний		1,16
	Соевий соус		0,195
	Вино біле сухе		1,845
	Марсала		0,21
	Лікер Амарето		0,014
	Мартіні сухий		0,18
	Какао-порошок		0,028
	Цукати		0,35
	Цукор		2,448
	Цукрова пудра		0,21
	Ванільний цукор		0,14
	Мед		0,48
	Желатин листовий		0,028
	Сухарі панірувальні		0,27
	Кедрові горіхи		1,195
	Волоські горіхи		0,8
	Сіль харчова		0,47
	Сіль морська		0,06
	Перець чорний молотий		0,361
	Перець білий молотий		0,03
	Перець червоний молотий		0,025
	Чебрець		0,262
	Мускатний горіх		0,04
	Паприка		0,015
	Шафран		0,015
	Розмарин	Свіжий	0,04
	Прованські трави		0,195
	Орегано		0,3
	Часник	Сушений	0,015

Куркума		0,01
Коріандр		0,01
Петрушка	Сушена	0,01
Лавровий лист		0,03
Усього		14,018

ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ