

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:
ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 4* НА 80 МІСЦЬ У С. СТОЯНКА,
КИЄВО-СВЯТОШИНСЬКОГО РАЙОНУ
КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

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

підпис студента

Ільїна Вікторія
Ігорівна

Науковий керівник
к.е.н., доцент

підпис керівника

Кулик Марія
Володимирівна

Науковий консультант
д.т.н., професор

підпис консультанта

Кравченко Михайло
Федорович

Науковий консультант
к.т.н., доцент

підпис консультанта

Шаповал Світлана
Леонідівна

Гарант освітньої
Програми
д.е.н., проф

підпис гаранта

Босовська Мирослава
Веліксівна

Київ 2018

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	8
1.1. Концепція.....	8
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office).....	17
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office).....	23
1.4. Сервіс (Service).....	24
1.5. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F&B)).....	34
Висновки до 1 розділу.....	52
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	53
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	53
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) територій.....	54
2.3. Характеристика будівлі.....	55
2.4. Інженерні системи.....	57
2.5. Дизайн.....	64
2.6. Кошторис.....	66
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	67
2.8. Здача об'єкта в експлуатацію.....	69
2.9. Охорона праці.....	70
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	74
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	76
Висновки до 2 розділу.....	81
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ.....	82
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	82
3.2. Капітал.....	84
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	86
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток.....	87
3.5. Ефективність інвестицій.....	92
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	96
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	98
ДОДАТКИ.....	105

ВСТУП

Актуальність теми. Потреба у закладах розміщення у столиці України є великою, проте їх побудова в місті є досить дорогою, тому доцільно побудувати готель у наближених до столиці населених пунктах, до яких можна легко дістатись власним автотранспортом, таксі чи приміським транспортом. Тому дослідження створення проекту готелю в Київській обл. є актуальним і необхідним для задоволення попиту на готельні послуги.

Мета дипломного проекту: спроектувати готель 4* на 80 місць в с. Стоянка Києво-Святошинського р-ну.

Для досягнення цієї мети поставлені наступні **завдання**:

- обґрунтування концепції проєктованого закладу;
- визначення інженерно-технічних характеристик готелю та ресторану;
- визначення архітектурно-будівельних показників проєкту;
- розрахунок організаційно-економічних показників та формування висновків.

Об'єкт дослідження: готель 4* в с. Стоянка Київської обл.

Предмет дослідження: проєкт готелю на 80 місць в с. Стоянка.

Інформаційна база дослідження: наукова література в галузі економіки, туризму та готельно-ресторанного господарства, статті в періодичній пресі та матеріали мережі Інтернет.

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

Практична значимість отриманих результатів полягає в тому, що буде розроблено проєкт нового рентабельного готелю, що може задовольнити потреби потенційних відвідувачів у готельних послугах та високоякісній ресторанній продукції та додаткових послугах, які на даний момент не є задоволеними.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

Заклад готельно-ресторанного господарства планується побудувати на вільній земельній ділянці в с.Стоянка Києво-Святошинського району Київської області.

Києво-Святошинський район знаходиться в центральній частині Київської області, в лісостеповій зоні правої сторони басейну річки Дніпро. Клімат помірно континентальний із достатнім зволоженням. Створено Києво-Святошинський район у 1937 році. Адміністративна межа району, яка півкільцем охоплює місто Київ, складає 72 тис. 564 га, що становить 2,6% від загальної площі Київської області. Загальна площа сільськогосподарських угідь на 01.01.2018 року складає 72 тис. 564 га, ліси та інші лісовкриті площі займають 18 тис. 296 га, забудовано – 7 тис. 257 га. Водні ресурси – р. Ірпінь, р. Бучанка, р. Віта. Кордони: захід – із Бородянським і Макаріївським районами, схід – із містом Києвом, північ – із Вишгородським районом, південь – із Обухівським і Васильківським районами.

Києво-Святошинський район багатий на археологічні пам'ятки, які відносяться до древньої історичної епохи, починаючи з пізньотрипільської культури (III–I тис. до н. е.) і закінчуючи епохою Київської Русі. На території Києво-Святошинського району при археологічних розкопках знайдено залишки стародавніх поселень.

Для проектування закладу готельного господарства необхідно вирішення таких завдань:

1. Маркетингові дослідження ареалу діяльності закладу готельного господарства, що проводяться в межах конкурентного середовища з урахуванням попиту на послуги.
2. Аналіз ринку послуг готельного господарства району.
3. Характеристика діяльності конкурентів.

4. Дослідження ринку споживачів та його сегментація.
5. Визначення концептуальних засад діяльності готелю.
6. Визначення маркетингової політики готелю.
7. Перелік послуг готелю, що проектується.
8. Збір і оформлення вихідних даних для ініціалізації проекту.

Основною метою розділу є визначення формату готелю, що проектується, та формування концепції, яка дозволить забезпечити ефективне функціонування конкурентоспроможного закладу на ринку послуг. З урахуванням планованого місця розташування проектного готелю дослідимо потенційних конкурентів та визначимо коло наявних різновидів послуг.

Таблиця 1.1.

Функціональні характеристики підприємств готельного господарства
Києво-Святошинського р-ну поблизу с. Стоянка

Діючі підприємства готельного господарства	Адреса	Тип	Категорія	Місткість та номерний фонд	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Софіївський Посад	с. Софіївська Борщагівка, вул. Київська 81/2	Готельно-ресторанний комплекс	4*	59 номерів різних категорій	Ресторан, конференц-зал, СПА-комплекс	55
Готель Верховина	м. Київ, пр. Перемоги, 136	Готельно-ресторанний комплекс	3*	37 номерів: люкс, стандарт та стандарт-твін	Ресторан, бар, конференц-зал, сауна, басейн	58
Комплекс «Царьград»	с. Мила, вул. Комарова, 21/23	Готельно-ресторанний комплекс	3*	22 номери «люкс», «напівлюкс», стандарт	Ресторан, банкетний зал, прогулянки, відпочинок на природі, обслуговування корпоративних та урочистих подій	35
Готельний комплекс «Вікей»	с. Софіївська Борщагівка, вул. Леніна, 13-д	Готельно-ресторанний комплекс	3*	Люкс, напівлюкс, двомісні номери	СПА-послуги, сольова кімната, оксигенотерапія, баня	65
Hotel Non Stop	с. Стоянка, 21 км Житомирського	Готель	3*	10 номерів: стандарт,	Паркова, інтернет, кафе	45

	шосу, б. 6			люкс		
--	------------	--	--	------	--	--

Таким чином, селище має один власний готель та ряд готелів у сусідніх населених пунктах, тобто місцевість забезпечена готелями різного рівня комфорту, розрахованими переважно на гостей м. Києва, яким зручно проживати в передмісті, а відвідувати міські заходи та об'єкти туристичного інтересу, проте більшістю це готелі 3* та нижче, тому є доцільним розглянути проект готелю 4*.

Зважаючи на популяризацію здорового способу життя, доцільно звернути увагу на надання СПА-послуг, відповідно найбільшими конкурентами проектного готелю будуть готелі Софіївський Посад та ГК «Вікей», які теж мають спеціалізовані підрозділи СПА-послуг.

З метою підвищення привабливості готельного ринку доцільно побудувати готель 4* у передмісті для гостей Києва.

Проведемо оцінку конкурентів по 5-бальній системі (Таблиця 1.2.).

Таблиця 1.2.

Результати оцінки конкурентів готелю, що проектується

	Готелі		
	Нон-Стоп	Вікей	Софіївський посад
Місце розташування	4	4	5
Транспортна доступність	4	5	5
Екстер'єр та інтер'єр	4	4	5
Якість обслуговування	4	3	4
Асортимент додаткових послуг	4	3	3
Рівень ресторанного обслуговування	4	4	4
Система бронювання	3	4	4
Вартість проживання	4	4	3
Рівень безпеки туристів	3	3	3
Середній бал	3,78	3,78	4,00

Таким чином, найбільший бал має готель «Софіївський посад», тобто він є найбільшим конкурентом проектного готелю.

Для вивчення запитів, мотивів поведінки і побажань клієнтів, своєчасного визначення змін у потребах та їх прогнозування,

використовуються кількісні та якісні методи збору первинної маркетингової інформації (спостереження, опитування, експеримент, глибинне інтерв'ю, фокус-група, експертні оцінки, панель). Для збору первинної інформації необхідно вибрати прийнятні методи і реалізувати їх.

З усіх вище наведених обрано метод анкетування. При формуванні списку питань анкети передбачено отримання максимального об'єму інформації, наприклад: рід занять, частоту відвідування готелів та закладів ресторанного господарства різних типів, основні уподобання щодо готелів та закладів ресторанного господарства (типів закладів), основні уподобання щодо спеціалізації закладів, інтереси щодо організації обслуговування. Приклад анкети з результатами досліджень представлені у додатку Б.

Основний акцент потрібно робити на якості надаваних послуг і правильності підходу до формування цін, зважаючи всі навколишні чинники.

Проектований готель розрахований для всіх категорій людей:

- молодь;
- сімейні пари (з дітьми чи без);
- люди середнього віку;
- іноземці;
- люди із середнім рівнем доходів.

Таблиця 1.3

Потенційний контингент споживачів

Організація	Прогнозна кількість, чол.	% охоплення	Потенційні споживачі, чол.
Учасники міжнародних конференцій	5000	75	3750
Учасники святкових заходів	10000	99	9900
Відвідувачі історичних та культурних пам'яток	5000	75	3750
Мешканці Києва	20000	25	5000
Гості Києва та області	46708	98	45774
Усього			68174

З метою покращення організації роботи проектового закладу, визначення попиту на ту чи іншу продукцію та послуги проводимо

сегментацію потенційних споживачів. Дані проведених досліджень наведено у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Сегментація потенційних споживачів

Сегмент ринку населення	Кількість населення	
	Чол.	%
Сегментація за віком:		
До 18 років	2454	3,6
Від 18 до 35 років	23043	33,8
Від 35 до 50 років	23247	34,1
Від 50 років і старше	19430	28,5
Всього	68174	100
Сегментація за статтю:		
Чоловіки	32792	48,1
Жінки	35382	51,9
Всього	68174	100
Сегментація за соціальним станом:		
Студенти	16703	24,5
Пенсіонери	8658	12,7
Робітники	24611	36,1
Службовці	5522	8,1
Підприємці	12680	18,6
Всього	68174	100

Уточнимо дані таблиці 1.4 у вигляді діаграм (рис. 1.1., 1.2.)

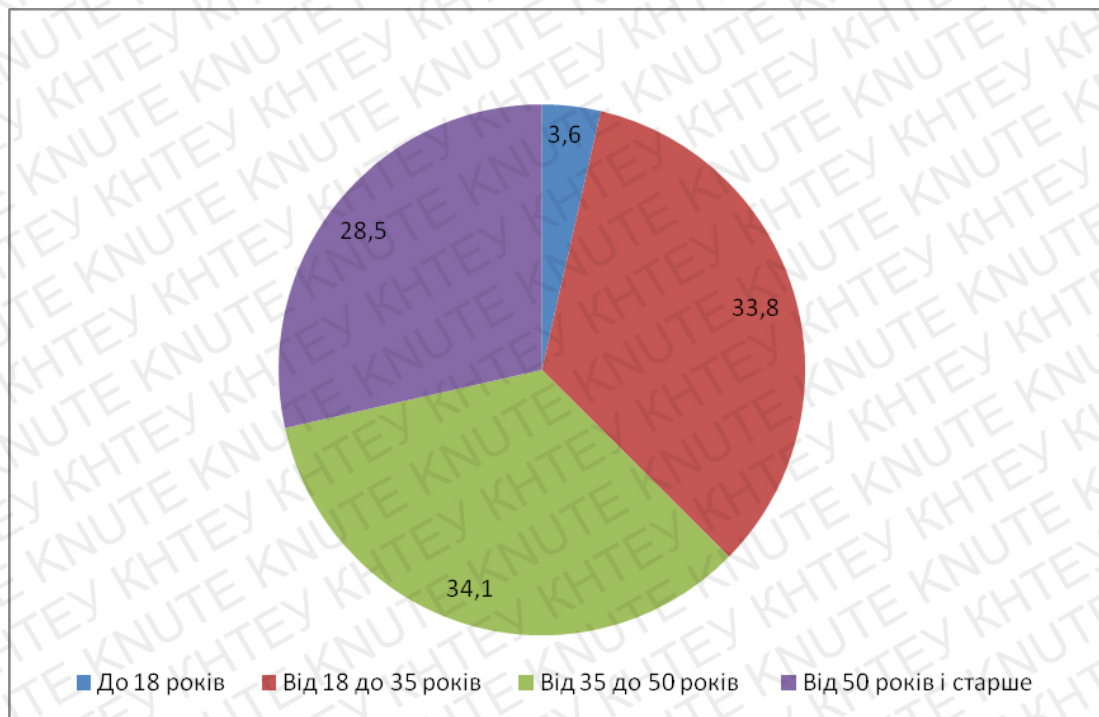


Рис. 1.1. Структура потенційних споживачів за віком, %



Рис. 1.2. Кількість потенційних споживачів за соціальним статусом, осіб.

Як показують дані таблиці 1.4, більша частина населення це громадяни віком 18-60 років. Отже, перспективним для роботи є і цей сегмент ринку. Також наявність в готелі додаткових послуг відкритого типу, тобто доступних для відвідування жителями міста, дозволить збільшити прибутковість готелю від послуг харчування та СПА-послуг.

Отже, вирішено проектувати готель категорії 4* з організацією СПА-послуг. Тобто, метою є побудувати готель на 80 місць, який надасть комфортабельне розміщення, харчування (за бажанням гостей), додаткові та рекреаційні послуги із максимальним поєднанням якості послуг і помірних цін.

До основних та додаткових послуг готелю, що проектується, відносяться:

- розміщення;
- харчування;
- СПА-послуги;
- пункт обміну валюти та банкомат;
- прання;

- прасування;
- транспортне обслуговування (виклик таксі, парковка)

Очевидним є те, що проект готелю орієнтований на туристів, які відвідують місто з метою відпочинку, тому що їх частка складає більше 50%.

Ще одним вигідним аспектом при будівництві готелю є близьке розташування до Києва – до центру міста не більше півгодини їзди автотранспортом. Зручні під'їзні шляхи дозволяють дістатися до готелю з будь-якої частини міста.

За результатами дослідження можна зробити висновок, що найчастіше споживачі відвідують готелі, перебуваючи у відрядженні або відпустці, тобто за межами місця постійного проживання. Більшість респондентів обирають готелі 3*-4*. Також вони люблять відвідувати ресторани та кафе. Врахувавши побажання опитаних респондентів, в проєктованому ресторані при готелі буде запропоновано європейську кухню, яка є універсальною для різних смаків.

Концептуальне рішення готелю – це початкова стадія проєктування, на якій визначаються функціональні параметри об'єкта, місія, цілі господарської діяльності, які є основою подальших етапів проєктування для успішної реалізації проєкту. Місія готелю – це сервіс та затишна атмосфера споживача. Мета господарської діяльності – надання комплексу послуг іноземним та українським туристам на найвищому професійному рівні з дотриманням високих стандартів, створення дієвої системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

Таблиця 1.5

Концептуальне рішення готелю «Wonder» 4*

Розміщення	
Тип засобу розміщення	Готель
Призначення	Готель з рестораном
Рівень комфорту	4*
Місце розміщення	За адресою с. Стоянка, вул. Київська 5

Продовження табл. 1.5

Місткість	80 місць		
Структурні підрозділи	- Готель на 47 номерів - Ресторан європейської кухні на 116 місць (сніданки – шведська лінія, обід та вечеря – меню вільного вибору) - Приміщення побутового обслуговування - Службові приміщення, господарсько-виробничі приміщення - Приміщення культурно-дозвілєвого призначення - Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення (фітнес-клуб) - Приміщення поверхового обслуговування - Адміністративні приміщення		
Категорії номерів апартамент	Апартаменти	Люкс, напівлюкс	Стандарт
Кількість номерів	2	6	39
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень: <i>Централізований</i>			
Організація надання основних і додаткових послуг			
Основні послуги	Проживання та харчування		
Додаткові послуги	Побутові (хімчистка, пральня); культурно-дозвілєві; камера схову; бізнес-послуги (організація конференцій, семінарів, ділових зустрічей); рекреаційні (фітнес-клуб, включаючи СПА); фінансові (термінал та банкомат, обмін валют).		
Харчування			
Вид закладів	Ресторан	Їдальня персоналу	Шведська лінія
Кількість місць	116	14	80
Контингент	Гості готелю, гості та мешканці міста	Персонал готелю	Гості готелю
Рівень сервісу (клас)	Першого класу	-	Першого класу
Організація харчування	«Шведський стіл» 8.00-11.00, вільний вибір страв 12.00-8.00	Вільний вибір страв	Вільний вибір напоїв і страв
Кулінарна концепція кухні	Європейська	Європейська	Європейська
Режим роботи	цілодобово (без вихідних)	8.00-10.00 13.00-15.00 18.00-21.00 (без вихідних)	Цілодобово
Форма обслуговування	Часткове обслуговування (за участю офіціантів)	Самообслуговування	Самообслуговування
Дизайнерський стиль	Еко-мінімалізм	Еко-мінімалізм	Еко-мінімалізм
Побутове обслуговування			
Тип	Режим роботи		

Закінчення табл. 1.5

	Пральня	Хімчистка	
Режим роботи	7.00-18.00 (без вихідних)	Цілодобово (без вихідних)	
Дизайнерський стиль	Європейський	Європейський	
Бізнес-послуги			
Тип	Призначення	Режим роботи	
		по днях	по годинах
Конференц-зал	організація конференцій, семінарів, ділових зустрічей, лекцій	Понеділок-субота	9.00-18.00
Культурно-дозвіллєві та оздоровчо-лікувальні			
Тип	Призначення	Режим роботи	
		по днях	по годинах
Фітнес-клуб	Послуги фітнес-залу	Вівторок-неділя	11.00-23.00
СПА	Послуги СПА, масажиста та сауни	Вівторок-неділя	11.00-21.00
Конкурентні переваги готельного продукту	- Спеціалізація ресторану має можливість змінювати меню згідно сезонності продуктів - Унікальний інтер'єр в оформленні номерів готелю та торговельної зали ресторану - Пропонування широкого спектру додаткових послуг для гостей різного віку, національності, для гостей з дітьми та без них - Цінова політика проектового підприємства приємніша для гостей, ніж в аналогічних готелях у передмісті Києва		

Організація послуг харчування гостей відбувається в закладі ресторанного господарства європейської кухні, розрахованого на 116 гостей. Ресторан є закладом відкритого типу, що дозволить надавати послуги харчування гостям, що не мешкають в готелі. Інтер'єр ресторану оформлений відповідно до загального дизайну готелю і стилю еко-мінімалізм. Еко стиль – інтер'єр, виконаний з натуральних матеріалів, дає відчуття свіжості і єднання з природою. На сьогоднішній день є одним з найбільш актуальних сучасних стилів. Особливу увагу приділено освітленню (вмонтовані чисельні світильники, підсвітки) та озелененню (використання живих багаторічних рослин з мінімальним можливим алергічним впливом на гостей та співробітників) як приміщень готелю, так і зовнішніх територій.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

Моделювання основного технологічного процесу виробництва готельних послуг визначається типом засобу розміщення, рівнем комфорту та місткістю. Використовуючи схему рис. 1.3, представляємо даний процес в проєктованому засобі розміщення у вигляді структурно-логічної схеми.

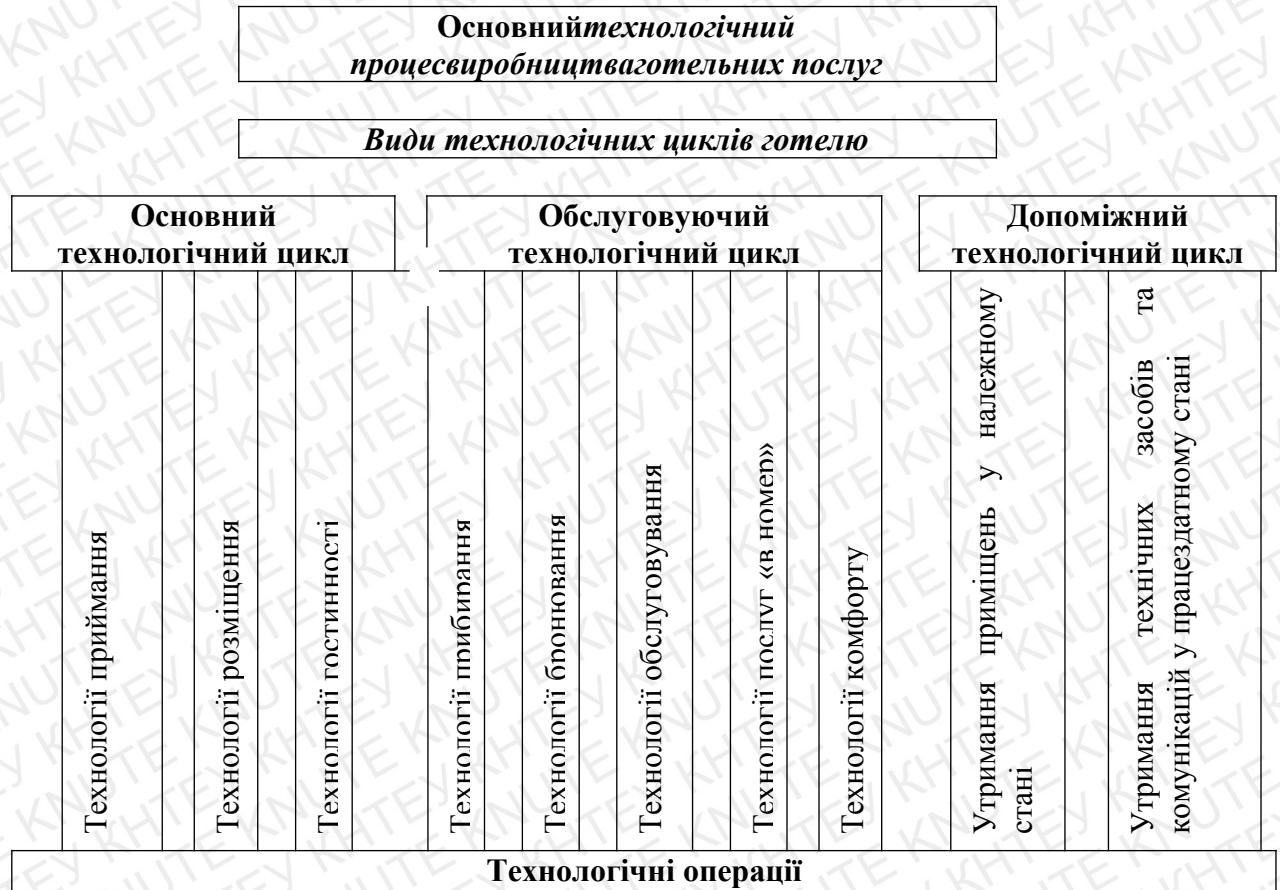


Рис. 1.3. Структурно-логічна схема основного технологічного процесу виробництва готельних послуг

Основний технологічний цикл необхідно визначити як «замкнутий готельний цикл прийому і розміщення», що складається з технологічних циклів: резервування, приймання гостя, реєстрації документів, попередньої оплати, надання розміщення, нічного аудиту, організації виїзду і розрахунку після виїзду (рис. 1.4).

Всі готельні служби в залежності від наявності контакту з гостем необхідно визначити за двома рівнями. На першому рівні – служби, персонал

яких має посередній контакт із гостем (контактні служби), на другому рівні — служби, персонал яких практично, не контактує з гостем (неконтактні служби).

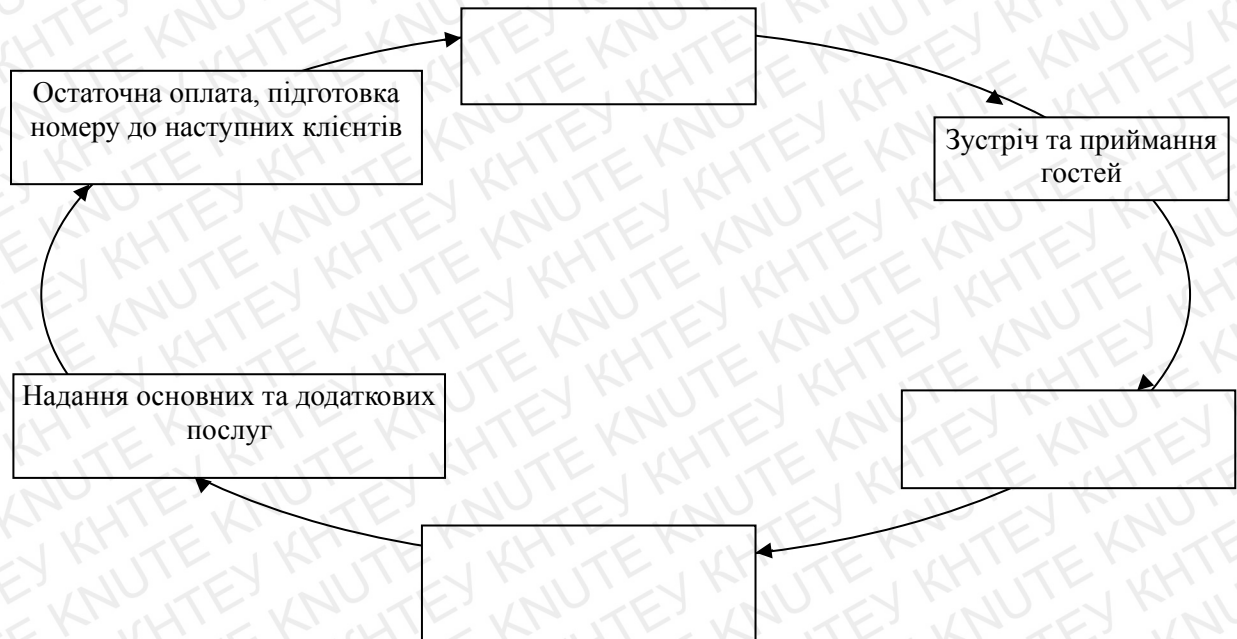


Рис. 1.4. Структура замкнутого готельного циклу приймання і розміщення

Склад основних та додаткових служб засобу розміщення необхідно визначити у відповідності до основних функцій, що виконує готельне підприємство та додаткових послуг і представити у вигляді табл.1.6.

Таблиця 1.6

Склад основних та додаткових служб готелю «Wonder» 4* на 80 місць

Назва служби	Основні функції
Служба приймання і розміщення	- продаж номерного фонду (збір даних про його використання); - приймання гостей, їх реєстрація і розміщення; - створення і ведення карток гостей; - підготовка платіжних документів за послуги і розрахунків гостя; - координування всіх видів послуг, які надаються гостям.
Служба бронювання	- оброблення замовлень на бронювання
Інформаційна служба	- надання різноманітної інформації

Закінчення табл. 1.6

Служба номерного фонду	- прибирання житлових та побутових приміщень - надання додаткових послуг тощо
------------------------	--

Служба ресторанного господарства	- надання харчування відповідно до тарифу - обслуговування в номерах - обслуговування конференцій, конгресів ітд.
Інженерно-технічна служба	- контроль за технічним станом устаткування, обладнання, автоматики тощо
Служба інформатизації	- обслуговування комп'ютерних мереж готелю; - ремонт та налагодження комп'ютерної техніки персоналу готелю; - забезпечення доступу до Інтернету через локальну мережу чи Wi-Fi гостей закладу.
Транспортна служба	- виклик таксі для гостей готелю; - замовлення автобусів для груп гостей чи екскурсійного обслуговування

До приміщень вестибюльної групи належать: вестибюль, приміщення для прийому і розміщення гостей, приміщення для збереження і транспортування багажу, гардероб, бізнес-центр, туалетні кімнати, відділення банку тощо.

У вестибюлі готелю повинні бути створені необхідні умови для зустрічей і відпочинку туристів. Усі пункти і служби обслуговування повинні бути забезпечені засобами візуальної інформації (вивіски, таблички, написи) із вказаним найменуванням служб і часу їхньої роботи місцевою та англійською мовами.

Стійка служби розміщення, за якою працює черговий менеджер з розміщення, містить зразки заповнення реєстраційних карток, довідники та буклети.

Камерасхову характеризується відсутністю вікон, наявністю броньованих дверей, камерами відеоспостереження, стелажми для багажу, сейфів.

Кімната для охорони розташована непомітно для гостей. Кімната є прохідною, а для збереження зброї існує сейф.

Гардероб, аванзал та туалетні кімнати розташовуються при вході до ресторану, який також буде розташований на першому поверсі готелю.

Результати занесемо у таблицю 1.7.

Таблиця 1.7

Приймально-вестибюльні приміщення готелю«Wonder» 4*

№з/п	Найменування приміщення	Площа, м ²
1.	Вестибюль	80
2.	Служба прийому та реєстрації	8
3.	Служба бронювання	8
4.	Пункт зв'язку	6
5.	Кімната чергового персоналу	8
6.	Службовий санітарно-технічний блок	8
7.	Швейцарська	8
8.	Приміщення носильників	8
9.	Приміщення багажних візків	8
10.	Відділення банку	8
11.	Гардероб	10
12.	Камера схову	10
13.	Сейфова	10
14.	Приміщення охорони	9
15.	Медпункт	10
16.	Аптека	16
17.	Торгівельні приміщення	30
	Разом	245

Таблиця 1.8

Характеристика номерного фонду готелю«Wonder» 4* на 80 місць

№ з/п	Тип номеру	Характеристика	Місць в номері	Кількість номерів	Кількість місць
1.	Апартамент	Номер з двох житлових кімнат, кухонної ніші одного повного та одного додаткового санвузлів для гостей, містить такі кімнати: спальня, вітальня, кабінет, повний санвузол містить умивальник, ванну, душ і унітаз	2	2	4
2.	Люкс	Номер з двох житлових кімнат та повного санвузла, містить такі кімнати: спальня, вітальня, повний санвузол містить умивальник, душ і унітаз	2	3	6
3.	Напівлюкс	Номер з двох житлових кімнат та повного санвузла, містить такі кімнати: спальня, вітальня, повний санвузол містить умивальник, душ і унітаз	1	3	3
4.	Стандарт (одномісний)	Номер оснащений одним односпальним ліжком та оснащений повним санвузлом	1	11	11
4.	Стандарт (двомісний)	Номер оснащений одним двоспальним ліжком та оснащений повним санвузлом	2	28	56
	Разом			47	80

Оснащеність номерів меблями та інвентарем надаємо у вигляді табл. 1.9.

Таблиця 1.9

**Оснащеність номеру типу стандарт (одномісний) готелю «Wonder» 4* на
80 місць меблями та інвентарем**

№з/п	Оснащеність	Кількість, од.
1.	Ліжко 90х200 см	1
2.	Комплект постільних речей і білизни: - матрац з намотрацником - наволока (одна) - ковдра (одна) - ковдра додаткова (одна) - подушка (одна) - подушка додаткова (одна) - покривало на ліжко	1
3.	Кондиціонер	1
4.	Телевізор	1
5.	Шафа для одягу	1
6.	Тумба при ліжкові	1
7.	Стіл	1
8.	Стілець	2

Склад і площі приміщень поверхового обслуговування наведені в табл.

1.10.

Таблиця 1.10

Склад приміщень поверхового обслуговування готелю «Wonder» 4*

№ п/п	Тип приміщення	Площа, кв.м	Кількість приміщень	Загальна площа, кв.м
1	Апартаменти	60	2	120
2	Люкс	40	3	120
3	Напівлюкс	30	3	90
4	Стандарт одномісний	12	11	132
7	Стандарт двомісний	20	28	560
8	Хол	80	3	240
9	Приміщення старшої покоївки	12	1	12
10	Комора брудної білизни	6	3	18
11	Комора прибирального інвентаря	4	3	12
12	Площадка розбирання брудної білизни при білізнопроводі	4	3	12
13	Кімната побутового обслуговування	6	3	18
14	Приміщення для зберігання візків покоївок	12	3	36
15	Приміщення чищення взуття	8	1	8

Закінчення табл. 1.10

16	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	7	2	14
----	--	---	---	----

Разом			1392
-------	--	--	------

Що стосується приміщень культурно-дозвілєвого призначення, то тут будуть передбачені приміщення для ділової діяльності та зустрічей, а також для проведення дозвілля. У дану групу приміщень входять бізнес-центр (служби зв'язку, копіювальної техніки і комп'ютерів, перекладачів тощо); представництва фірм; кімнати ділових зустрічей і універсальні зали для проведення культурних або ділових заходів з аудіо- та відеоапаратурою; виставкові та демонстраційні зали з експозиціями; допоміжні приміщення.

Зали для конференцій оснащені посадочними місцями, які оснащені приладами для слухання синхронного перекладу, освітлювальними приладами, відкидними столиками.

Зали для переговорів та нарад оснащені столами для нарад, приладами для слухання синхронного перекладу, освітлювальними приладами, аудіо та відеотехнікою.

У готелях категорії 3* та вище рекомендується передбачати приміщення культурно-масового призначення та споруди фізкультурно-оздоровчого комплексу.

Фізкультурно-оздоровчі приміщення в проектованому готелі: тренажерна зала, СПА-салон.

Склад і площі приміщень культурно-дозвільного та фізкультурно-оздоровчого призначення заносимо до табл. 1.11.

Таблиця 1.11

Склад і площі приміщень культурно-дозвільного та фізкультурно-оздоровчого призначення

Найменування приміщення	Площа, м ²
Тренажерний зал	120
СПА-салон	220
Конференц-зал	100
Разом	440

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

До адміністративної групи приміщень належать: приміщення дирекції, відділ кадрів, відділ постачання, бухгалтерія, каса, планово-економічний відділ і інженерно-технічний відділ.

Склад і площі адміністративних, побутових та технічних приміщень заносяться до табл. 1.12.

Таблиця 1.12

Склад і площі адміністративних, побутових та технічних приміщень

Найменування приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	15
Бухгалтерія	12
Відділ кадрів	20
Відділ постачання	15
Планово-економічний відділ	10
Інженерно-технічний відділ	10
Разом	82

В готелі наявні наступні приміщення господарського призначення:

- приміщення побутового обслуговування (перукарня, медпункт, хімчистка);
- приміщення для ремонтних робіт (ремонт взуття, ремонт ювелірних виробів, майстерня з ремонту готельного обладнання);
- приміщення для інженерного устаткування (АТС, електрощитова, бойлерна).

Продовольчі складські приміщення спроектуємо у розділі «Проектування приміщень закладу ресторанного господарства».

Також заплановано такі непродовольчі складські приміщення:

- склад для білизни та інвентарю,
- склад для мийних хімічних засобів,
- склад для меблів та обладнання,
- склад для запасних деталей та пристроїв.

Склад і площі приміщень господарського та виробничого призначення заносимо до табл. 1.13.

Таблиця 1.13

Склад і площі приміщень господарського та виробничого призначення

Найменування приміщення	Площа, м ²
Перукарня	15
Медпункт	12
Хімчистка	12
Ремонт взуття	12
Ремонт ювелірних виробів	8
Майстерня	12
АТС	6
Електрощитова	6
Бойлерна	6
Склад для білизни та інвентарю	10
Склад для мийних хімічних засобів	8
Склад для меблів та обладнання	40
Склад для запасних деталей та пристроїв	15
Разом	162

1.4. Сервіс (Service)

Сталою тенденцією останніх років розвитку міжнародної готельної індустрії стало активне використання автоматизованих готельних систем бронювання. Підприємства, що активно застосовують такі системи, одержують істотну конкурентну перевагу і досягають помітного збільшення доходів. Ця система працює в реальному часі, аналізує отриману від системи управління готелем інформацію (тенденції бронювання, сезонні коливання, динаміку попередніх днів тощо) враховує специфіку сегментів ринку і проведені зміни у ціноутворенні, управлінні тарифами і встановленні правил бронювання. Рекомендації стосуються як стратегії комерційної політики готелю в середній і довгостроковій перспективі, так і щоденних дій відділів бронювання, продажів і розміщення готелів. Модуль дозволяє проводити оцінку кожної заявки на розміщення груп і приватних гостей з метою визначення оптимальних умов, вимог і обмежень для даного бронювання.

Процес бронювання часто включає в себе найважливіший перший контакт між клієнтом і підприємством готельного господарства. Ефективний

процес бронювання забезпечує більш якісне планування, координацію, кадрову політику і організацію виробництва. Агент по бронюванню повинен вміти швидко і точно реагувати на замовлення по бронюванню. Ефективність процесу бронювання залежить від встановленого порядку обробки замовлень, оновлення інформації, подачі інформації і підтвердження.

Процес бронювання в готелі проводиться за наступною схемою (рис. 1.5).

Послідовність бронювання.

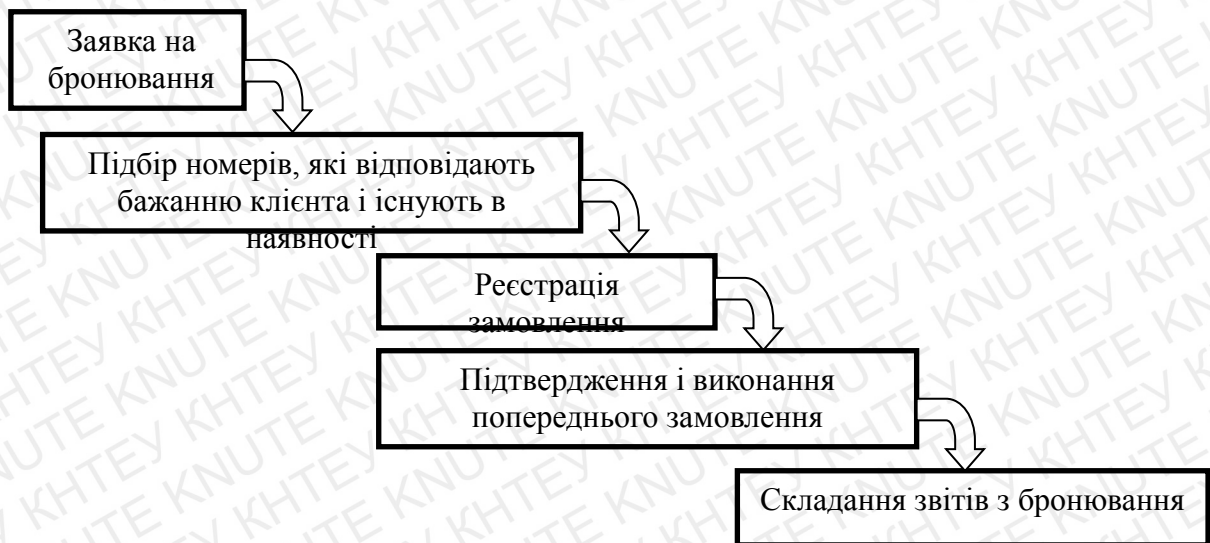


Рис. 1.5. Схема бронювання

Інформація про бажання має велике значення для наступних адміністративних функцій. Наприклад, інформації по клієнтам може бути видана на інформації, отриманої в ході процесу бронювання. Найважливішим результатом бронювання є наявність номера до часу прибуття гостя.

Взагалі в підприємствах готельного господарства використовується два види бронювання:

- гарантоване бронювання;
- негарантоване бронювання.

Гарантоване використовується для юридичних осіб, негарантоване — для фізичних осіб. Бронювання місць у готелі відбувається за дуже простою

схемою. Гість може забронювати собі місце по Інтернету, приславши факс або зателефонувавши у готель. Під час бронювання клієнт має повідомити:

- прізвище та ім'я;
- день та час прибуття;
- тип номеру.

Плата за бронювання при поселенні у готель стягується в розмірі 50 відсотків вартості номера.

До функцій служби прийому і розміщення (СПіР) входить бронювання, реєстрація, розподіл номерів, надання гостям різних інформаційних послуг, стягування плати за проживання, ведення необхідної документації. До обов'язків цієї служби входить також ведення і підтримка в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду.

У службі прийому і розміщення є декілька посад:

- службовець з прийому і розміщення гостей (черговий адміністратор), що оформляє гостей на проживання;
- касир, що приймає оплату і виписує рахунок клієнтові;
- порт'є, що відповідає за надання інформації гостям і функціональним службам готелю, а також за збір, підшивку і збереження документації;
- телефонний оператор, що підтримує зв'язок з міжміською і міжнародною телефонними станціями, фіксує наявність телефонних розмов клієнтів з номерів, контролює їхню оплату, а також надає послуги з ранкової побудки на прохання клієнта;
- службовець з бронювання місць у готелі з веденням відповідної документації;
- порт'є з видачі ключів.

Кожен співробітник СПіР має право на доступ лише до тих комп'ютерних даних, до яких він має безпосереднє відношення.

Персонал служби прийому та розміщення складається з кваліфікованих працівників, що мають спеціальну освіту та володіють як найменш однією з іноземних мов, згідно вимог до персоналу готелю.

Основними функціями прийому та розміщення є:

- 1) реєстрація споживачів готельних послуг, які прибули до готельного підприємства;
- 2) розподіл номерного фонду;
- 3) виписка та розрахунки з клієнтами;
- 4) ведення картотеки гостей
- 5) передача різноманітної інформації тощо.

Служба прийому і розміщення здійснює реєстрацію гостей, запрошених в номер до мешканця, в спеціальному журналі суворої звітності з видачею запрошеним гостьової карточки на час перебування в готелі.

У випадку перебування в номері після 22:00, мешканець підписує спеціальну анкету, яка знімає з адміністрації готелю відповідальність за можливу втрату його особистих речей, а також доплачує за можливе користування запрошеним засобами, які входять до комплектації номера.

Для полегшення і прискорення роботи з клієнтами в службі прийому і розміщення використовують прикладну програму.

Таблиця 1.14

Алгоритм операційного процесу обслуговування відвідувачів

Процес	Персонал	Документи	Оплата
1. Бронювання	Служба прийому та розміщення	Заявка на бронювання, вид оплати, карта руху номерного фонду	Включається в рахунок при реєстрації
2. Реєстрація і розміщення гостя:			
• Зустріч гостя	Швейцар	-	Чайові
• Реєстрація, супровід до номеру	Служба прийому, порт'є, коридорні	Анкета, дозвіл на поселення, рахунок, візитна картка	Відповідно розцінкам готелю

Закінчення табл. 1.14

3. Надання основних та	Служба прийому,	Рахунок	Відповідно
------------------------	-----------------	---------	------------

додаткових послуг	горничні, медичні працівники, інструктори, служба пральної, майстерні		розцінкам готелю
4. Кінцевий розрахунок і оформлення виїзду	Адміністратор, касир	Рахунок	Відповідно розцінкам готелю

У готелі з метою управління та підвищення якості обслуговування розроблені стандарти якості обслуговування за такими напрямками:

- обслуговування клієнтів;
- зовнішній вигляд;
- поведінка та відносини;
- рішення проблем та скарг;
- стандарт робочого часу;
- отримання чайових.

Основним на підприємстві є стандарт «Обслуговування клієнтів». Цей документ передбачає певні правила поведінки персоналу з гостями, а саме: працівник повинен прийняти за обов'язок передбачувати бажання та потреби гостей, співробітники зобов'язані виконувати побажання гостей та захищати інтереси готелю, пропонувати допомогу гостям перш ніж їм доведеться просити, посміхатися гостям завжди, коли вони знаходяться в радіусі 6-8 метрів від працівника, завжди вітатися з гостем при зустрічі у коридорі, коли він знаходиться у радіусі 2 метрів від працівника, завжди необхідно використовувати відповідні титули перед прізвищем гостя при звертанні, вимоги гостей виконувати особисто, по можливості необхідно бути присутнім при рішенні питання, яке знаходиться поза компетентністю, бути в курсі та повідомляти гостю про процес рішення проблеми.

Не менш важливим є те, який зовнішній вигляд мають працівники готелю, оскільки це може вплинути на ставлення гостя до готелю. З метою контролю за працівниками створений наступний стандарт «Зовнішній вигляд». Він передбачає:

Співробітники зобов'язані знаходитися у гостьовій зоні у формі: зимова – жакет, літня – жилет. Форма повинна бути акуратною та чистою, з рівно прикріпленим бейджем з ім'ям з лівої сторони. Взуття повинно бути начищеним.

Чоловіча форма – повна форма – жакет, брюки, сорочка, краватка, жилет. Жіноча форма – повна форма – жакет, спідниця або брюки, блуза, краватка, жилет. В гостьовій зоні дозволяється носити лише довгі рукава. Зачіска повинна бути короткою (для чоловіків), волосся – чисте та акуратно зачесане/зібране.

Працівники готелю постійно стикаються з проблемами та скаргами гостей. Для того, щоб це регулювати та допомогти персоналу у вирішенні проблемних питань, відділ кадрів розробив стандарт якості обслуговування з предмету «Вирішення проблем та скарг». Зі всіма скаргами працівники повинні поводитися ввічливо та професійно, коли працівник стикається зі скаргою гостя, він повинен слідувати наступним процедурам:

- 1) зупиніть те, чим ви займаєтесь;
- 2) встановіть зоровий контакт з гостем;
- 3) повністю приділіть увагу гостю;
- 4) вислухайте гостя до кінця та не перебивайте його;
- 5) подякуйте за можливість звернутися до проблеми;
- 6) вибачтесь за ситуацію;
- 7) визначте рішення проблеми;
- 8) поясніть гостю послідовність ваших дій у рішенні проблеми;
- 9) підтвердіть його згоду на рішення, яке ви запропонували;
- 10) необхідно діяти згідно рішення;
- 11) завжди підтримуйте контакт з гостем;
- 12) доведіть до кінця те, що почали, щоб повністю гарантувати повне задоволення гостя перед тим, як він виїде з готелю;

13) якщо проблема не у вашій компетенції, запропонуйте гостю присісти та викличте керівника;

14) якщо гість злий, кричить, запропонуйте йому присісти та намагайтеся зробити все, щоб не привертати уваги інших гостей;

15) запропонуйте каву чи воду;

16) негайно викличте керівника та розкажіть йому всю ситуацію.

Розглянемо обов'язки окремих працівників служби розміщення.

Старший адміністратор готелю повинний вести постійний контроль за роботою і трудовою дисципліною обслуговуючого персоналу, контроль за своєчасним обслуговуванням транзитних гостей і розрахунків з ними. Він стежить за своєчасною підготовкою місць по броні і правильністю розрахунків.

Адміністратор служби розміщення контролює надання номерів, приймає заявки на бронювання і розміщує транзитних гостей, узгоджуючи це зі старшим адміністратором готелю.

Швейцари першими зустрічають гостей на неофіційному рівні. Одягнені в примітну уніформу, вони стоять у дверей, вітають гостей, допомагають їм вийти з машини, викликають для них таксі, чемно відповідаючи на всі їхні питання про готель та його околиці.

Коридорні супроводжують транзитних гостей, доставляють багаж у їхні номери. Їм теж корисно знати дещо про околиці готелю і усе про сам готель і його різні служби. Постійно контактуючи з гостями, вони повинні бути послужливими, приємними в обходженні. Допмагаючи

Служба порт'є є свого роду основною підсистемою усієї системи управління готелем. Це перше місце, куди гість звертається кожного разу, коли в нього виникають проблеми. Саме від служби порт'є залежить перше враження, що отримує гість від готелю.

Основною задачею служби порт'є є прийом і реєстрація прибулих гостей, розміщення в заброньовані й підготовлені до заселення номери. Порт'є підпорядковується безпосередньо черговому адміністратору.

Обслуговування у номерах потребує від робітників готелю особливої підготовки. Воно пов'язано не тільки з виконанням побажань гостей, сервірування стола, послідовністю подачі страв, технікою обслуговування, але й з правилами поведінки у номері.

Офіціанти, що приймають участь в обслуговування номерів, повинні пройти спеціальний інструктаж про дотримуванні правил етикету, поведінки у номері. Достатньо одного офіціанта, щоб організувати обслуговування у номерах готелю.

На кожному житловому поверсі готелю у службовому приміщенні організоване збереження невеликого запасу столової білизни, посуду, приборів, чарок, фужерів, для приготування деяких закусок та напоїв, миття скляного посуду.

Черговий офіціант перед початком роботи уточнює кількість переданих раніше замовлень, номери, з яких вони надійшли та час їх виконання. Крім того, він готує сіль, перець, гірчицю та посуд, необхідний для виконання замовлень.

Замовлення на обслуговування у номері, що не надійшли заздалегідь, можуть бути передані проживаючим черговому офіціанту по телефону. Інколи (у вечірні години) гості можуть попросити працівника ресторану прийти для складання замовлення в номер.

У готельних номерах може не бути обідніх столів, тому можна сервірувати журнальний столик. Сервірують стіл так як і в залі ресторану, але використовують меншу кількість скляного посуду.

Після обслуговування офіціант прибирає все столове приладдя, посуд, приводить стіл у порядок. Інколи посуд, приладдя за проханням гостей можна залишити у номері до наступного дня. У книзі обліку посуду

записують номер, у якому залишено посуд, та його кількість. При цьому попереджають покоївку та чергову по поверху. Офіціанти другої зміни, перевіряючи перед початком роботи наявність переданого посуду, приборів і столової білизни, уточнити кількість, залишену у номері. У процесі роботи використаний звільнений посуд забирають з номера, відмічають у журналі обліку, що він повернений.

Важливу роль у роботі готелю відіграє прибирання номерів.

Виділяють такі види клінінгових робіт номерного фонду:

1. Поточне щоденне прибирання.
2. Проміжне прибирання.
3. Прибирання номерів після від'їзду жильців.
4. Генеральне прибирання.

Поточне щоденне прибирання номерів виконується щоденно під час відсутності жильців, за винятком випадків, коли у номері живе хворий або живе велика сім'я, члени якої завжди у номері. При цьому прибирання виконується зі згоди жильців. За бажанням гостя прибирання може виконуватися в його присутності.

Проміжне прибирання номерів виконується у готелях з метою постійного утримання номерів у санітарному порядку. Як правило, робота виконується у другій половині дня, після того, як гість вийшов з номеру або за бажанням жильця.

Прибирання номерів після виїзду жильців проводиться з метою підготовки номеру для наступних жильців, а також для перевірки обладнання номеру перед виїздом жильців.

Генеральне прибирання номерів здійснюється один раз у 7-10 днів і його обсяг перевищує обсяг поточного щоденного прибирання.

SPA – це спосіб відновлення гармонії духу й тіла шляхом водних купелей та пов'язаних із ними оздоровчих заходів; це комплекс процедур для

оздоровлення всього організму з використанням води (звичайної прісної, а також мінеральної і морської), мінеральних солей, мінеральних і торфових грязей, морських водоростей.

Дія SPA-процедур направлена на оздоровлення та релаксацію всього організму в цілому. Впливаючи через шкірний покрив, SPA-компоненти активізують процеси обміну речовин, покращують кровообіг, виводять токсини і шлаки з організму, поліпшують загальне самопочуття і насичують організм життєвою енергією.

Клієнти, які проживають в готелі, як правило, знаходяться в ньому протягом 5-7 днів і є споживачами, в першу чергу, послуг салону краси, фітнес-зони, а також деяких косметологічних і SPA-експрес-доглядів. Якщо SPA недозавантажені клієнтами з готелю, завжди є можливість залучення клієнтів ззовні.

Для «стороннього» гостя таке SPA буде привабливим в першу чергу внаслідок широкого асортименту послуг, характерних для підприємств day SPA, в яких окремі процедури об'єднані в тематичні пакети і спрямовані як на вирішення певних проблем (зниження ваги, корекція фігури, очищення і т. п.), так і на релаксацію (антистрес-програми і розважальний відпочинок). Такий підхід, коли SPA-центр орієнтований на два клієнтських потоки, дозволяє говорити про високий ступінь завантаження, стабільний дохід і досить прогнозовані терміни окупності.

Наш готельний SPA-центр буде містити такий набір функціональних зон і процедурних кабінетів:

- зона очікування;
- роздягальня;
- б'юті-зона на 2 робочих місця: перукарня, манікюр, педикюр;
- spa-зона: масажний кабінет, гідротерапія і таласотерапія;
- сауна;
- службове приміщення персоналу;
- туалет, душ.

Конференц-сервіс включає в себе можливості проведення бізнес-івентів. Сучасні інноваційні технології та послуги конференц-сервісу:

- 1) системи синхронного перекладу
- 2) аудіо і відео-устаткування до кінопроекторів
- 3) смартфон замість електронного ключа – технологія, завдяки якій клієнти готелю отримують можливість відкривати номер за допомогою Apple iPhone, Blackberry і Android-смартфонів. Така інновація є актуальною у сучасний вік мобільних телефонів та дозволяє спростити заїзд гостей. Ефективна переважно для бізнес-туристів, які цінують кожну хвилину;
- 4) інтерактивні столи служать мультимедійним центром нового покоління, дозволяючи легко взаємодіяти одночасно декількома користувачами, а інформаційним додатками один з одним.
- 5) Готелями розробляються спеціальні – MICE програми для організаторів заходів, які включають ряд додаткових послуг і можливостей. MICE – область індустрії туризму, пов'язана з організацією та проведенням різних корпоративних заходів.

1.5. Ресторани. Бари.

Проектований ресторан призначений для обслуговування гостей готелю та зовнішніх відвідувачів, тому проектуємо його на 116 місць. Змоделюємо схему виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства: в нашому випадку ми маємо справу із повним технологічним циклом. Отже, приблизну схему виробничо-торговельної структури закладу представлено на рис. 1.6.

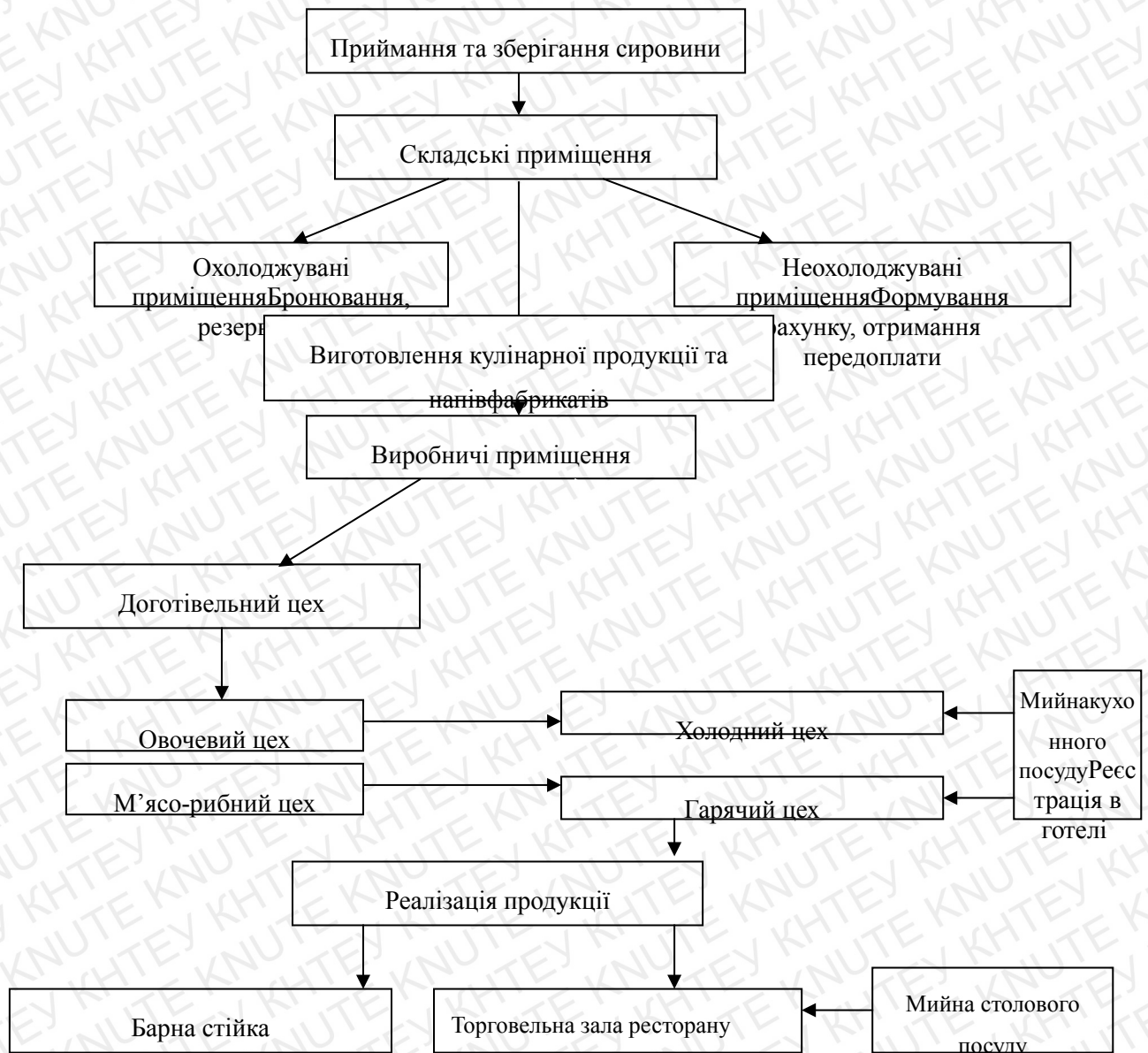


Рис. 1.6. Схема виробничо-торговельної структури проектного закладу ресторанного господарства

Задоволення попиту є первинною місією закладу ресторанного господарства і відповідно до концепції його роботи ми маємо зорієнтувати на обраний контингент споживачів. Наші споживачі – гості готелю та зовнішні відвідувачі, що потребують кейтерингу, організації фуршету, кава-брейку, вишуканого прийому та ін.

Обслуговування в ресторані здійснюється за допомогою адміністратора (функції прийому та посадки гостей), та офіціантів. Обслуговування в лобі-барі здійснюється за допомогою бармена. Окрім обслуговуючого персоналу

для ресторану передбачено: шеф-кухар, помічники шеф-кухаря, мийники посуду, прибиральники, вантажники.

Обслуговування споживачів починається зі входу в проектований заклад. У вестибюлі розміщують гардероб для відвідувачів, вхід до зали, туалетні кімнати, аванзал. Площу вестибюлю з урахуванням гардеробу та туалетних кімнат розраховують згідно з нормативом $0,45 \text{ м}^2$ на одне місце в залі. Площа вестибюлю дорівнює $0,45 \cdot 116 = 52 \text{ м}^2$. Вестибюль буде обладнано спеціальними меблями (дивани, крісла, журнальні столики).

Площу залу визначаємо за нормативами: $1,8 \text{ м}^2$ на 1 місце ресторані. $1,8 \cdot 116 = 208,8 \text{ м}^2$. Приймаємо 210 м^2 .

Наведемо по-елементну структурно-технологічну схему процесу обслуговування у таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

По-елементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		просторові	матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг Паркування автомобілів	• Вестибюль • Гардероб • Туалетні кімнати • Аванзал	• Гардеробна стійка • Вішалки • Полиця для зберігання сумок, портфелів • М'які меблі • Дзеркала	• Гардеробник • Метрдотель • Відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	Надання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	• Торговельна зала	• Меблі та устаткування торговельної зали • Столовий посуд, набори • Столова білизна • Елементи інтер'єру	• Метрдотель • Офіціант • Відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	• Торговельна зала • Сервізна • Мийна • столового посуду • Роздаткова	• Торговельно-технологічне устаткування	• Офіціант • Мийник столового посуду • Кухар • Споживач

Динаміка завантаженості торговельної зали за день обґрунтовується у табл. 1.16.

Таблиця 1.16

Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 116 місць

Години роботи, год.	Оборотність місця, разів	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість споживачів, Осіб
	η	K_3	N_t
$8^{00} - 11^{00}$	Шведська лінія		80
$12^{00} - 13^{00}$	1,8	0,1	21
$13^{00} - 15^{00}$	1,5	0,4	70
$15^{00} - 16^{00}$	1,0	0,1	12
$16^{00} - 17^{00}$	0,7	0,2	16
$17^{00} - 18^{00}$	0,5	0,2	12
$18^{00} - 19^{00}$	0,5	0,7	41
$19^{00} - 20^{00}$	0,4	0,9	42
$20^{00} - 21^{00}$	0,4	0,7	32
$21^{00} - 22^{00}$	0,5	0,5	29
$22^{00} - 23^{00}$	0,7	0,3	24
$23^{00} - 24^{00}$	1,0	0,1	12
$23^{00} - 02^{00}$	1,0	0,1	12
$02^{00} - 06^{00}$	1,0	0,1	12
$06^{00} - 08^{00}$	1,0	0,1	12
Разом			347

Кількість відвідувачів за годину роботи залу визначаємо за формулою:

$$N_T = P * \eta * K_3, \text{ чол.} \quad (1.1)$$

де N_T - кількість споживачів за години роботи, чол.;

P - кількість місць в залі;

η - оборотність місця, разів;

K_3 - коефіцієнт завантаження залу за години роботи.

Оборотність місця за день визначається за формулою:

$$\eta = N/P, \text{ раз} \quad (1.2)$$

де N - кількість споживачів за день, чол.;

P - кількість місць в залі;

$\eta = 347/116 \approx 3$ рази

Вибір способів подавання страв оформлюється у вигляді табл.1.17.

Таблиця 1.17

Способи подавання страв та їх аргументація

Назва і складові страви	Форма подавання, зазначення необхідних засобів			Аргументація вибору способу подавання
	Посуд (вид, матеріал, розміри)	Набори (вид, матеріали)	Інші предмети	

Перші страви	Тарілка глибока (200 мм порцеляна)	Ложка столова Ніж столовий (мельхіор)	-	Специфіка ресторану
Другі страви	Плоска тарілка (220 мм) Салатна тарілка (180 мм, порцеляна)	Виделка закусочна Ніж столовий Ніж рибний (мельхіор)	-	Специфіка ресторану
Закуси	Плоска тарілка	Виделка закусочна Ніж закусочний (мельхіор)	-	Специфіка ресторану
Десерти	Десертна тарілка	Виделка десертна Ложка десертна Ніж десертний	-	Специфіка ресторану

Столові посуд та білизна для індивідуального та групового сервірування. Кількісний та якісний вибір предметів сервірування наведено у додатку В.

Задоволення попиту є первинною місією закладу ресторанного господарства і відповідно до концепції, його роботу ми маємо зорієнтувати на обраний контингент споживачів. Наші споживачі – звичайні люди, любителі європейської кухні.

Таблиця 1.18

Поелементна структурно-технологічна схема надання ресторанних послуг готелю 4* на 80 місць

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- вестибюль - гардероб - санвузол	- м'які меблі - гардеробна стійка - стійка адміністратора - інше	Відвідувачі Гардеробник Прибиральник Адміністратор
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування і відпочинку	- торгова зала - бар	- меблі та обладнання - столовий посуд та набори - столова білизна - елементи інтер'єру	Адміністратор Офіціант Відвідувач

Закінчення табл. 1.18

Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торгова зала - роздавальна - сервізна - бар - мийна посуду - приміщення	- торговельно-технологічне устаткування - устаткування для організації дозвілля	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач
-----------	-------------------------------------	--	--	---

	офіціантів - підсобні приміщення - адміністративні приміщення	
--	---	--

Кількість та номенклатура меблів ресторану наведено в таблиці 1.19.

Таблиця 1.19.

Характеристика меблів та торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів
Стіл чотирьохмісний (прямокутний)	800x1200	20
Стіл двомісний (квадратний)	800x800	18
Стілець ресторанный	400x500	116
Крісло м'яке	1200x1300	6
М'яка лава пряма	400x5000	5
М'яка лава кутня	400x5000	2
Сервант	1100x700	10
Стіл приставний	400x700	10
Стіл підсобний	400x700	10
Візок офіціантський	600x300	10
Бар-ескімо	600x300	1
Візок "Flambe" з пальником	300x300	4
Касети для підігріву тарілок	300x300	10

Номенклатура предметів для індивідуального та групового сервірування приблизно наступна: набори для спецій, скатертини та салфетки тканеві індивідуальні (комплектами), столові прилади, сервізи, кільця для серветок, вази для свіжих квітів; для групового сервірування також вази для фруктів та ін.

Таблиця 1.20

Виробнича програма закладу ресторанного господарства при готелі

Назва страв та напоїв	Вихід, г	Кількість, шт.
Фірмові страви		

Продовження табл. 1.20

Салат «Дольче»	150	20
Фуа-гра	100	14
Крем-суп з цвітної капусти та трюфельним маслом	250	6
Філе сібаса з цитрусовим	190	10

фрешем		
Яловичина з руколою та соусом з томатів	250	52
Фетучіні з морепродуктами	250	13
Ванільний крем-брюле	110	2
Холодні страви та закуски		
Асорті сирне	250	
Салат з тунця	150	20
Карпачо з лосося	120	4
Європейська закуска	150	12
Асорті-закуска	250	35
Овочева нарізка	250	34
Асорті рибне	200	19
Салат Європейський	150	21
Салат з лосося	150	11
Салат з копченою качкою та малиною	150	16
Салат з картоплею	150	3
Карпачо з лосося	120	4
Європейська закуска	150	12
Асорті-закуска	250	20
Овочева нарізка	250	20
Асорті рибне	250	15
Гарячі страви та закуски		
Бульйон м'ясний	200	8
Спагетті під соусом	200	10
Суп з квасолі	200	15
Закуска картопляна з лососем	220	14
Лазанья	200	23
Равіолі з овочами	200	25
Равіолі з креветками	150	4
Рис з овочами	150	12
Печеня з білими грибами	200	17
Папарделі з болгарським перцем	220	11
Картопля з рагу м'ясним	250	20
Тагліателі з томатом і базиліком	240	15
Суп овочевий	210	7
Рис з морепродуктами	150	9
Рис з білими грибами	150	8
Рис з цукіні та паприкою	150	7
Картопля відварна	150	7
Картопля домашня	150	7
Закуска з червоного тунця	150	3

Закінчення табл. 1.20

Сібас	100	3
Дорада Королівська	100	7
Лосось	200	6
Креветка Королівська	100	7
Бістейк з молочної телятини	200	4

Філе свинини	200	10
Стейк італійський	220	3
Солодкі страви		
Тістечко медове	150	4
Тістечко Тірамісу	150	10
Тістечко Наполеон	140	2
Фруктовий салат	200	9
Тістечко з шоколадом	150	2
Морозиво	110	15
Сорбет	110	6
Тістечко чізкейк	150	4
Тістечко Прага	150	10
Тістечко лимонне	140	2
Фрукти з вершками	100	9
Гарячі напої		
Кава еспрессо	30	80
Американо	150	50
Капучино	200	80
Лате	250	40
Кава глясе	110	20
Гарячий шоколад	60	20
Чай чорний з лимоном	170	80
Чай трав'яний	180	40
Холодні напої		
Сік	200	80
Мінеральна вода	200	60

Меню ресторану наведено у додатку Г.

Наступний етап - формування сировинних запасів, системи їх постачання і зберігання.

Таблиця 1.21

Управління сировинними і продуктовими запасами закладу

Назва сировини	Умови поповнення запасів	Стратегія управління запасами
М'ясо, птиця, субпродукти	Доставка на склад ресторану Замовлення раз на три дні	Рівномірне постачання
Копчені делікатеси	Замовлення раз на тиждень	Оперативне управління
Риба та нерибні продукти моря	Замовлення раз на три тижні	Рівномірне постачання
Овочі	Постачання кожен день	Поповнення запасів до максимуму

Закінчення табл. 1.21

Фрукти	Постачання кожен день	Поповнення запасів до максимуму
Бакалійні товари	Постачання раз на тиждень	Оперативне замовлення
Напої алкогольні	Постачання раз на два дні	Поповнення запасів до максимуму
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	Постачання раз на два дні	Поповнення запасів до максимуму

Інші	Постачання раз на два дні	Поповнення запасів до максимуму
------	---------------------------	---------------------------------

Характеристику постачання подаємо у табл.1.22.

Таблиця 1.22

Характеристика постачання закладу

Товарна група	Постачальники						
		Вид постачальника	Спосіб поставки	Форма постачання	Періодичність, раз на тиждень	Вид тари, умови повернення	Метод закупівлі, оплата
М'ясо, птиця, субпродукти	ТОВ «АМК»	Вітчизняний	Централізована	Транзитна	2	Ящики, повернення	Оптовий
Риба та нерибні продукти моря	ТОВ «Транс Атлантик Фиш»	Вітчизняний	Централізована	Транзитна	1	Ящики, повернення	Оптовий
Молоко, молочні та жирові продукти	Обухівський МЗ	Вітчизняний	Централізована	Транзитна	7	Ящики, повернення	Оптовий
Овочі	ТОВ «Рута»	Вітчизняний	Централізована	Транзитна	7	Ящики, повернення	Оптовий
Фрукти	ТОВ «Рута»	Вітчизняний	Централізована	Транзитна	7	Ящики, повернення	Оптовий
Бакалійні товари	ТОВ «Метро»	Вітчизняний	Централізована	Транзитна	1	Ящики, повернення	Оптовий
Напої алкогольні	ТОВ «Метро»	Вітчизняний	Централізована	Транзитна	3	Ящики, повернення	Оптовий
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	ТОВ «Метро»	Вітчизняний	Централізована	Транзитна	3	Ящики, повернення	Оптовий
Інші	Різні постачальники	Вітчизняний	Централізована	Транзитна	3	Ящики, повернення	Оптовий

Вибір цехів для проектування визначається на основі схеми виробничо-торгівельної структури та з урахуванням виробничої програми закладу, що проектується. Заготівельний цех включає в себе м'ясо-рибний та овочевий цехи.

Технологічний процес механічного кулінарного оброблення сировини можна представити у вигляді схеми (табл.1.23).

Таблиця 1.23

Структурно-технологічна схема доготівельного цеху

Технологічні лінії	Технологічний процес	Обладнання
Обробка коренеплодів та картоплі	Приймання сировини	Ваги товарні, стіл
	Зберігання сировини	Стелаж, підтоварник
	Миття	Ванна мийна
	Очищення	Картоплечистка
	Промивання	Ванна мийна
	Нарізання	Овочерізка
Обробка листяних овочів та фруктів	Приймання сировини	Ваги товарні, стіл
	Зберігання сировини	Стелаж, підтоварник
	Сортування	Стіл
	Миття	Ванна мийна
	Нарізання	Овочерізка
Обробка напівфабрикатів м'яса, субпродуктів, птиці, кроликів	Приймання сировини	Ваги товарні
	Зберігання сировини	Стіл
	Обмивання	Ванна
	Обсушування	Стелаж
	Зачищення	Стіл
	Нарізання	Стіл
	Порціонування	Бачок для відходів
Обробка напівфабрикатів риби, морепродуктів	Приготування фаршу	Стіл
	Приймання сировини	Ваги товарні, стіл
	Зберігання сировини	Стелаж
	Розморожування	Стіл
	Обмивання	Ванна мийна
	Обсушування	Стіл
	Порціонування	Стіл
	Формування	Стіл

Вибираємо обладнання овочевої лінії:

1. Підготовчі операції – стелажі 2 шт.
2. Лінія обробки коренеплодів: мийна ванна, стіл доочистки, овочерізка.
3. Лінія обробки капустяних овочів, салатів і зелені: столи виробничі, мийна ванна, дошки, овочерізка
4. Обробка інших овочів та фруктів: мийна ванна, столи виробничі, овочерізка

Вибираємо обладнання м'ясо-рибною лінії:

1. Лінія обробки напівфабрикатів яловичини та свинини: мийна ванна, виробничі столи, м'ясорубка.

2. Лінія обробки напівфабрикатів риби: мийна ванна, виробничі столи, м'ясорубка.
3. Лінія обробки інших морепродуктів: мийна ванна, виробничі столи.

Структурно-технологічну схему овочевої лінії наведено на рис. 1.7.



Рис. 1.7. Структурно-технологічна схема виробничого процесу овочевої лінії

Таким же чином будується робота м'ясо-рибної лінії.

Обладнання цеху зведемо до таблиці 1.25 та наведемо його розміри для розрахунків площі цеху.

Таблиця 1.24.

Обладнання доготівельного цеху

Необхідне устаткування				К-сть одиниць	Площа устаткування, м²
Тип	Марка	Габаритні розміри, мм			
		Довжина	ширина		
Ванна мийна	SP	700	700	4	1,96
Стіл виробничий	LTGR 12/6	1200	600	4	2,88
Стелаж	СТ-1	1000	800	2	1,6

Закінчення табл.. 1.24

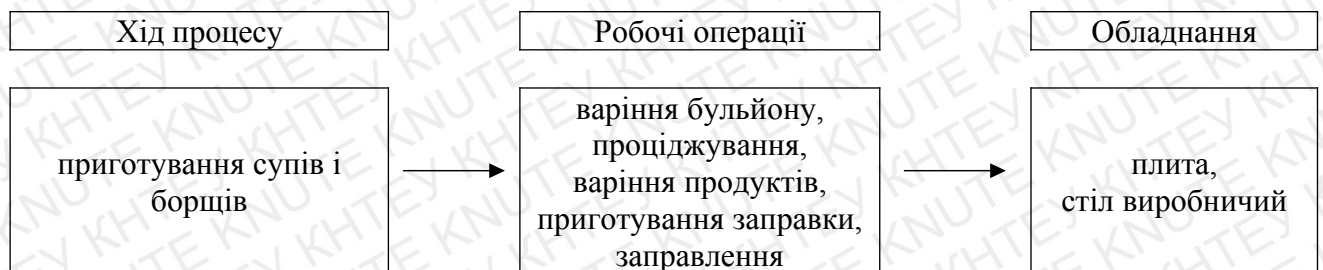
Овочерізка	R301 ultra				
М'ясорубка	R10 robot coupe				
Бачок для сміття		500	500	4	1,0
Раковина		570	600	2	0,68
Ваги електронні				1	
Загальна площа обладнання					8,53
Площа цеху					24,0

У гарячому цеху організують: ділянку для приготування перших супів, яку обладнують казанами різної місткості; ділянку приготування других страв, обладнана плитами, казанами невеликої місткості, жарочними шафами, сковородами, фритюрницями, прилавками-мармитами для перших блюд і соусів, роздавальними стойками з поверхнею, що підігрівається; ділянка приготування гарячих напоїв.

У холодному цеху організують ділянку приготування холодних і солодких страв і обладнують їх холодильними шафами, секціями-столами з шафою, що охолоджується, виробничими столами з вбудованою ванною, мийними ваннами, стелажми, роздавальними стойками і приводами для холодних цехів.



Рис. 1.8. Структурно-технологічна схема виробничого процесу холодного цеху



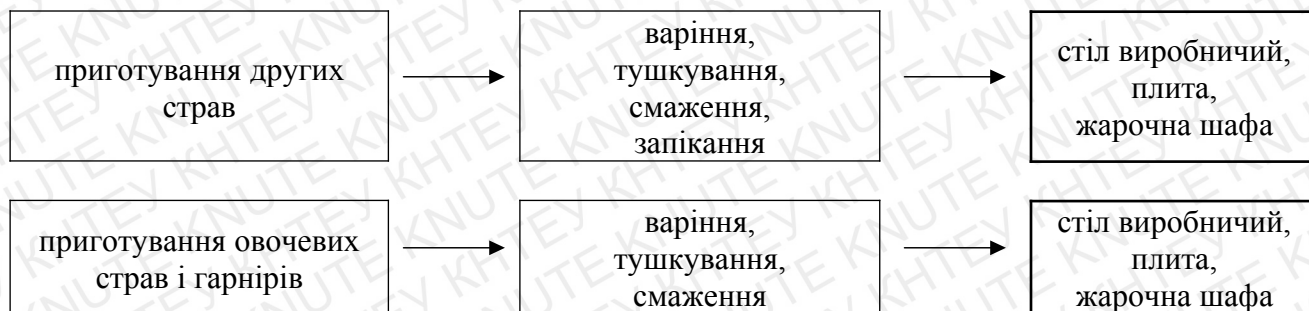


Рис. 1.9. Структурно-технологічна схема виробничого процесу гарячого цеху

Обираємо обладнання для гарячого цеху, дані заносимо в таблицю 1.25.

Таблиця 1.25.

Обладнання гарячого цеху

Необхідне устаткування				К-сть одиниць	Площа устаткування, м²
Тип	Марка	Габаритні розміри, мм			
		Довжина	ширина		
Ванна мийна	LLG1V11	1100	600	1	0,66
Стіл виробничий	LTGR 12/6	1200	600	3	2,16
Стелаж	СТ-1	1000	800	2	1,6
Холодильна шафа	Europe 500	690	685	2	0,94
Пароконвекційна піч	CPC/CD/CM	1012	821	1	0,83
Плита електрична	Kuppersbusch	1200	900	2	2,16
Гриль ребристий	Kuppersbusch	900	700	1	0,63
Гриль рівний	Kuppersbusch	900	700	1	0,63
Фритюрниця подвійна	Kuppersbusch	900	450	1	0,40
Піч мікрохвильова	Electrolux	500	330		0,16
Раковина		570	600	1	0,34
Бачок		500	500	3	0,75
Ваги настільні	BH-10				
Загальна площа обладнання					11,26
Площа цеху					40

Обираємо обладнання холодного цеху, дані заносимо до таблиці 1.26.

Таблиця 1.26.

Обладнання холодного цеху

Необхідне устаткування				К-сть одиниць	Площа устаткування, м ²
Тип	Марка	Габаритні розміри, мм			
		Довжина	ширина		
Ванна мийна двохсекційна	LLG1V11	1100	600	2	1,32
Стіл виробничий	LTGR 12/6	1200	600	2	1,44
Стелаж	СТ-1	1000	800	1	0,8

Холодильна шафа	Europe 500	690	685	2	0,94
Універсальна кухонна машина	DT22G	260	670	1	0,17
Стіл виробничий охолоджувальний	F1-10	1000	750	2	1,5
Міксер	Sirio 1P				
Раковина		570	600	2	0,68
Бачок		500	500	2	0,5
Ваги настільні	BH-10	390	330	2	0,26
Слайсер	Bosch 62R1	360	280	1	0,1
Загальна площа обладнання					7,71
Площа цеху					37,4

Загальна площа гарячого та холодного цехів складе $40+37,4 = 77,4 \text{ м}^2$.

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі виробничої програми цеху на розрахунковий день (зміну) та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції.

$$N_1 = \frac{A}{T \cdot \lambda \cdot 60} \quad (1.4)$$

де:

T - тривалість робочого дня кухаря, год.;

λ - коефіцієнт, який враховує зростання продуктивності праці

($\lambda=1.14$);

$A = \sum n \cdot t$ – кількість людино-хвилин необхідних для виконання виробничої програми цеху;

n – кількість продукції одного виду, порції;

t – норма часу на виготовлення одиниці продукції цього виду, людино-хвилин

Результати оформляємо у формі табл.1.27.

Таблиця 1.27

Розрахунок чисельності працівників виробництва

Назва виробу, страви	Вихід, г	Денна к-сть порцій, шт	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу, с
Холодний цех				
Асорті сирне	120	20	0,5	1000
Салат з тунця	150	29	1,3	3770
Карпачо з лосося	120	4	2	800

Європейська закуска	150	12	1,3	1560
Асорті рибне	200	12	0,7	840
Салат Європейський	270	21	1,5	3150
Салат «Дольче»	200	47	1,5	7050
Салат з лосося	180	11	1,6	1760
Салат з копченою качкою та малиною	150	16	1,6	2560
Салат з картоплею	180	23	1,8	4140
Закуска картопляна з лососем	300	14	1,6	2240
Закуска з червоного тунця	150	3	2	600
Фруктовий салат	150	3	2	600
Морозиво	110	15	1,5	2250
Сорбет	110	6	1,5	900
РАЗОМ				33220
Гарячий цех				
Бульон м'ясний	100	15	1,2	1800
Яловичина з руколою та соусом з томатів	295	52	2,2	11440
Печеня з шалфеем і салями	45	8	1,8	1440
Фуа-гра	200	14	2,4	3360
Зелені мідії	170	3	2	600
Макарони під соусом	200	13	1,7	2210
Суп з квасолі	305	18	0,6	1080
Лазанья	340	23	1,6	3680
Пельмені з овочами	125	25	1,4	3500
Пельмені з креветками	280	4	1,7	6800
Рис з овочами	300	12	1	1200
Печеня з білими грибами	300	17	1,5	2550
Макарони з болгарським перцем	220	11	0,8	8800
Суп луковий французький	230	6	1,3	7800
Картопля з рагу м'ясним	350	30	1,5	4500
Макарони з томатом і базиліком	340	15	1	1500
Суп овочевий	310	9	1,2	1080
Макарони з морепродуктами	350	13	1,5	1950
Рис з морепродуктами	340	9	1,5	1350
Рис з білими грибами	250	8	1,5	1200
Рис з цукіні та паприкою	270	7	1,3	9100
Філе сібаса з цитрусовим фрешем	190	10	2	2000
Сібас	100	3	1,9	570
Дорада Королівська	100	7	1,8	1260
Лосось	200	6	2,3	1380
Креветка Королівська	100	7	1,9	1330
Біфстейк з молочної телятини	340	4	2,8	1120
Філе свинини	430	10	2,2	2200
Стейк італійський	220	3	2,6	780
Тістечко медове	250	7	2,3	1610
Тістечко Тірамісу	200	10	2,3	230
Ванільний крем-брюле	110	2	2,6	520
Тістечко з шоколадом	255	4	2,3	920
РАЗОМ				90860

Таким чином, на дану виробничу програму потрібно:

Холодний цех - $33220/8*1,14*3600=1,01$; $1,01*1,58=2$ працівників.

Гарячий цех - $90860/8*1,14*3600=2,77$; $2,77*1,58=4$ працівників.

Обґрунтуємо режими роботи гарячого і холодного цехів. У цехах (гарячому і холодному) штат робітників складається з 6 чоловік. У гарячому

цеху працює 1 кухар IV розряду і 1 кухар III розряду, а також 2 кухонних робітники. У холодному цеху працює 1 кухар IV розряду і 1 кухонний робітник. Також на підприємстві працює зав. виробництвом.

Графік виходу на роботу робітників холодного та гарячого цехів є таким:

- Кухар III розряду виходить на роботу о 8:00, закінчує-19:30
- Кухарі IV розряду виходять на роботу о 15:00, закінчують-2:30
- Кухонні робітники (1 працює з 9:00 до 17:00, 2-й з 16:00 до 23:00; 3-й з 22:00 до 6:00)

Особиста гігієна працівників

Це дотримання людиною гігієнічних правил у побуті і на виробництві. Порушення цих правил може привести до спалаху харчових отруєнь і поширення інфекційних захворювань. Особиста гігієна працівників необхідна для підвищення культури обслуговування споживачів, в умовах готелю та ресторану особливе значення має догляд за шкірою, нігтями, зубами.

Правила особистої гігієни

1. Тіло повинне бути чистим; не рідше 1 рази в тиждень потрібно митися і змінювати постільну білизну.
2. Голову варто мити 2 рази в тиждень, ноги щодня.
3. Руки варто мити:
 - а) перед початком робочого дня;
 - б) при переході з однієї операції на іншу;
 - в) до і після туалету;
 - г) після кожної перерви. Після миття руки рекомендується продезінфікувати 0,2% розчином хлорного вапна або 0,1% розчином хлорофілу і ретельно витерти чистим рушником, а в холодному і кондитерському цехах рекомендується використовувати індивідуальні серветки разового користування. Для миття рук потрібно користуватися туалетним милом.

4. Нігті повинні бути коротко обстрижені, під ними не повинно бути бруду.
5. Працівники ЗРГ повинні мати санітарний одяг з білого, що легко миється матеріалу. Санітарний одяг повинний бути чистим, змінювати його необхідно в міру забруднення, але не рідше 2-3 рази на тиждень. Після прання халат необхідно пропрасувати гарячою праскою для знищення мікрофлори. Зберігається санітарний одяг у відкритій індивідуальній шафці. Забороняється заколювати санітарний одяг шпильками, голками, зберігати в кишенях предмети особистого туалету, носити кільця, значки і т.д.. У санітарному одязі не можна ходити по вулицях, їздити в транспорті, відвідувати туалет.
6. Ковпак повинний цілком закривати волосся.
7. При роботі з харчовими продуктами працівники ЗРГ не повинні користуватися одеколоном, перед роботою видалити макіяж.
8. Взуття за формою і розмірами повинну відповідати стопі, бути чистим, легким, еластичним, досить вентильованим, на широкому каблуці помірної висоти, не ковзати.
9. Зуби необхідно чистити 2 рази в день, лікувати в початковій стадії хвороби, після їжі необхідно полоскати рот.
10. При захворюванні порожнини рота і носоглотки варто звернутися до лікаря.

Санітарні вимоги до устаткування, посуду, тари

1. Механічне устаткування повинне бути встановлене так, щоб був вільний доступ і не було зустрічних або пересічних потоків сирих продуктів з напівфабрикатами і готовими кулінарними виробами.
2. По закінченню роботи устаткування необхідно:
 - розібрати;
 - звільнити від залишків продуктів;
 - ретельно промити гарячою водою;
 - обшпарити окропом;
 - просушити в розібраному виді, краще в жарочній шафі;

- посудомийні машини після роботи треба ретельно промити гарячою водою зі шлангу і провітрити. Касети для тарілок промити й обшпарити.

До неметалічного устаткування відносяться виробничі столи, обробні дошки, ванни для миття овочів, стілець (колода) для оброблення м'яса.

1. Виробничі столи повинні мати гладку, рівну поверхню, кришки столів можуть бути оббиті аркушами з нержавійки, дюралі, а також дерев'яні - для овочів і тіста. Столи миють теплою водою з миючими засобами, а якщо є пара, то пропарюють. Дерев'яні кришки столів ретельно зачищають, потім миють.

2. Обробні дошки повинні бути з твердих порід дерева, поверхня їх повинна бути гладкою, рівною без щілин. На бічній поверхні повинне бути маркірування СМ і ВМ, тобто сире, варене м'ясо, а також назва цеху. Дошки варто ретельно мити в теплому розчині кальцинованої соди, потім обшпарити окропом, а для повного знезаражування їх кип'ятять 15 - 20 хвилин.

Приміщення для відпочинку персоналу заплановано площею 10 м².

Гардероб для персоналу – 32,5 м², в гардеробі присутні шафки для одягу розмірами 500х500 мм, з гардеробу є вихід у душові кабін та у вбиральні для персоналу. Душових кабін в проекті – дві, вбиральні для персоналу – дві – чоловіча та жіноча. Вихід до вбиралень для відвідувачів є з холу, заплановано 4 вбиральні – дві чоловічі та дві жіночі.

Враховуючи вищенаведені припущення щодо різних видів приміщень готелю, зведемо всі розраховані і спроектовані дані в таблицю ДодатокД .

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 1.

Заклад готельно-ресторанного господарства планується побудувати на вільній земельній ділянці в с.Стоянка Києво-Святошинського району Київської області.

Києво-Святошинський район знаходиться в центральній частині Київської області, в лісостеповій зоні правої сторони басейну річки Дніпро.

Проектований готель розрахований для всіх категорій людей:

- молодь;
- сімейні пари (з дітьми чи без);
- люди середнього віку;
- іноземці;
- люди із середнім рівнем доходів.

Організація послуг харчування гостей відбувається в закладі ресторанного господарства європейської кухні, розрахованого на 116 гостей. Ресторан є закладом відкритого типу, що дозволить надавати послуги харчування гостям, що не мешкають в готелі. Інтер'єр ресторану оформлений відповідно до загального дизайну готелю і стилю еко-мінімалізм. Еко стиль – інтер'єр, виконаний з натуральних матеріалів, дає відчуття свіжості і єднання з природою. На сьогоднішній день є одним з найбільш актуальних сучасних стилів.

Також в готелі передбачено Спа-центр, тренажерний зал та конференц-зал. Для «стороннього» клієнта таке SPA буде привабливим в першу чергу внаслідок широкого асортименту послуг, характерних для підприємств day SPA, в яких окремі процедури об'єднані в тематичні пакети і спрямовані як на вирішення певних проблем (зниження ваги, корекція фігури, очищення і т. п.), так і на релаксацію (антистрес-програми і розважальний відпочинок). Конференц-сервіс включає в себе можливості проведення бізнес-івентів.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

В попередньому розділі ми розрахували площу приміщень готелю (2373 м²)(ДодатокД). Площа ресторану складає 663 м². Таким чином, корисна площа готелю складає $2373+663 = 3036 \text{ м}^2$.

Для врахування площі коридорів та технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою:

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

де S_k – корисна площа закладу;

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

$$S_p = 3036 * 1,1 = 3340 \text{ м}^2.$$

Для врахування площі конструктивних елементів будівлі (стін, сходів, вентиляційних шахт, ліфтів тощо) визначають загальну площу закладу за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_p K_2, \quad (2.2)$$

де S_p – робоча площа закладу;

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

$$S_{\text{заг}} = 3340 * 1,03 = 3440 \text{ м}^2.$$

Отже, загальна площа закладу складає 3440 м².

Визначення поверховості будівлі

Проектований готель матиме поверховість – 3 поверхи. Така кількість поверхів дасть змогу вписатись у ландшафт обраної місцевості.

Площу поверху обрано $3440/3 = 1147 \text{ м}^2$.

$$S_{\text{пов}} = 1147 \text{ м}^2$$

Після визначення поверховості будівлі здійснюємо її зонування.

Зонування будівлі об'єкта готельно-ресторанного господарства

Окремі приміщення закладів ресторанного господарства і готелю об'єднуємо у зони за призначенням:

- зона складських приміщень;

- зона виробництва;
- зона обслуговування;
- адміністративно-побутові приміщення;
- технічні приміщення.

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) територій

Проектований об'єкт будівництва – готель категорії 4* на 80 місць з рестораном на 116 місць і розважальним комплексом, розташований в окремо розташованій 3-поверховій будівлі. Ділянка під будівництво розташована в с. Стоянка Києво-Святошинського р-ну.

Район забудовано переважно малоповерховими будівлями, а також закладами інфраструктури та торгівлі. Рельєф ділянки забудови – спокійний, рівний; типи ґрунтів – намівні; глибина промерзання ґрунту – 0,9 м. Площа ділянки під будівництво:

$$S_o = n_z \times N \quad (2.3),$$

де S_o – площа ділянки під будівництво, m^2 ;

n_z – норматив площі земельної ділянки, $m^2/місце$ (для готелю 3 поверхів – 30,1 m^2);

N – кількість місць у закладі, місць.

$$S_d = 80 \times 30,1 = 2408 \text{ м}^2$$

Площа озеленення визначається за формулою:

$$S_{oz} = S_d \times 0,55 \quad (2.4)$$

$$S_{oz} = 2408 \times 0,55 = 1324 \text{ м}^2$$

Площа майданчика для стоянки легкових автомобілів обчислюється так:

$$S_{ac} = 80 \times 25 \times 25 / 100 = 500 \text{ м}^2$$

Площа упорядкованих майданчиків обчислюється так:

$$S_{um} = 0,2 \times 80 = 16 \text{ м}^2$$

Зона під забудову:

$$S_{пов} = 1147 \text{ м}^2$$

2.3. Характеристика будівлі

Проектований готель є будівлею, що відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – Unіс (міського значення);
- за довговічністю – 1 (ступінь 2–4);
- за вогнестійкістю – 1 (ступінь 2–4);
- за поверховістю – малоповерховий;
- за конструктивною схемою – повний каркас.

Характеристику окремих конструктивних елементів будівлі згідно з отриманим завданням на проектування наведено в додатках.

При вирішенні внутрішнього простору будівлі готелю враховано такі вимоги.

- У готелі забезпечені умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на кріслах-колясках. При цьому передбачено резерв двомісних номерів з відповідним обладнанням, шириною проходів і дверних прорізів, а також пристрої для безперешкодного пересування інвалідів горизонтальними і вертикальними комунікаціями.
- Ганки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більше 1:12. Ганки і пандуси висотою верхньої позначки від землі понад 0,45 м огорожені.
- Система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу забезпечує інвалідам на кріслах-колясках безперешкодний вхід до будівлі готелю.

Таблиця 2.1

Характеристика конструктивних елементів будівлі

№п/п	Найменування конструктивного матеріалу	Характеристика конструктивного елемента
1.	Підземна частина будівлі	

1	Фундамент	Стінізовнішні – стрічковийзбірний. Глибиназакладання -2.5м. Колони - стаканноготипу. Матеріал - залізобетон. Гідроізоляція –тришарованабітумніймастиці (рубероїд). Стіни внутрішні – стрічковиймонолітний. Глибиназакладання –1,5 м. Матеріал - залізобетон. Гідроізоляція - тришарована бітумніймастиці (рубероїд). Колони старанного типу. Глибина закладання - 2,5 м.
II. Надземначастинабудівлі		
2	Стіни	Стінізовнішні - несучі. Матеріал –цегла керамічна М 100, будівельнийрозчинМ 75, товщина - 510 мм. Стінивнутрішні-перегородки. Матеріал – цегла керамічна, будівельнийрозчин. Товщина - 120 мм.
3	Колони	Матеріал - залізобетон. Розміриперерізу 400х400 мм. Кроксіткиколон 6 м.
4	Ригелі (балки)	Матеріал - залізобетон. Формаперерізу - прямокутна.
5	Перекриття, покриття	Тип - збірні. Матеріал - залізобетон. Висота - 220 мм.
6	Покрівля, дах	Тип - безгоришна. Форма - плоска. Структура: - захиснийпрошарокз/бплита(230мм) - гідроізоляція - паробар'єр (25мм) - утеплювач - пінопласт (150 мм) - пароізоляція - геотекстиль (2,5 мм) - настил - плиткакерамічна
7	Сходи, ліфтовішахти	Тип-одномаршеві Призначення-для відвідувачів Ширина сходового маршу 900мм Довжина сходового маршу 3000мм Призначення ліфта – пасажирський Тип, марка, розміри – OTIS 200R, 1100*2100мм. Тип шахти – залізо каркасні.
8	Вікна	Тип віконних блоків-подвійні Матеріал віконного блоку – металопластик Засклення – склопакет, двокамерний Роміри – 1300*1400 мм

Закінчення табл..2.1

9	Двері	Призначення – зовнішні, внутрішні Тип дверного блоку – одностулкові, двостулкові Тип дверних полотен – глухі, засклені Матеріал дверного блоку – металопластик, дерево Розміри -900*2000мм
---	-------	--

2.4. Інженерні системи

Система опалення. В закладі передбачено влаштування системи опалення згідно СНиП 2.04.05-91, для підтримання температурного режиму в закладі.

Теплопостачання передбачено від внутрішнього джерела – опалювального котла (Euridin ZW\ZS 23 KE\AE), температура теплоносія на вході становить 80-90°C. В готелі також передбачено резервну систему опалювання.

Для внутрішньої системи опалення передбачено використання води (пари, ін.) з температурою 60-70°C.

В приміщеннях виробничих та торгівельних залах передбачене використання центрального опалення з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску марки Termal, з верхньою розводкою трубопроводів, в приміщеннях адміністративно-побутових використовується місцеве опалення за рахунок променевих панелей. У приміщеннях: виробничих влаштовано повітряну систему опалення із автоматичною системою управління для підтримки в робочий час розрахункової температури і відносної вологості повітря в межах 40-60%.

Система вентиляції (згідно до СНиП 2.04.05-91). У закладі передбачено організацію природної вентиляції повітря, яка влаштована в наступних приміщеннях: адміністративно-побутових. Крім цього, в закладі наявна механічна припливна вентиляційна система. Витяжна вентиляція видаляє повітря, забруднене газоподібними домішками. Нею забезпечені приміщення всі виробничі приміщення. В приміщеннях виробничих передбачено місцеві вентиляційні відсоси. Вентиляція стояків відбувається за допомогою вентиляційних камер. Для забезпечення комфортних умов перебування у залах закладу ресторану встановлені місцеві, рециркуляційні, цілорічної дії

системи кондиціонування повітря. Прилади призначені для підтримання температурного, вологісного режиму і фільтрації повітря. Додатково системи кондиціонування встановлені у адміністративних приміщеннях.

Система водопостачання. Водозабезпечення систем закладу здійснюється від міського водогону. На вводі системи у заклад влаштований водомірний вузол з встановленням лічильника марки ЛТ-80Х-11. У закладі організовано об'єднану тупикову, просту систему водопостачання з верхньою розводкою, що відповідає вимогам СНиП 2.04.01-85.

Система поділяється на: протипожежну (СНиП 2.01.02-85) – з оцинкованих труб $\varnothing$ 30мм з встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з оцинкованих труб $\varnothing$ 15мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу – з оцинкованих труб $\varnothing$ 20мм з підключенням до технологічного устаткування. Для ремонту ділянок водопровідної мережі передбачаємо встановлення запірної арматури у колодязі за 20 м від місця вводу системи в будівлю, перед місцями приєднання технологічного і сантехнічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення приймається централізована від перегрівача в тепlopункті з оцинкованих труб $\varnothing$ 15мм.

Система каналізації. В закладі ресторанного господарства організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову, виробничу системи каналізації відповідно вимог СНиП 2.04.01-85. Внутрішня каналізація будівлі складається з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб $\varnothing$ 50мм; стояків, які виконуються з чавунних труб $\varnothing$ 50мм. У доготівельних цехах та мийних – трапи $\varnothing$ 100 мм.

Стояки встановлені відкрито – біля стін, або приховано – у борознах і спеціальних шахтах. Стоки від побутової та виробничої каналізації збираються і відводяться до вуличної мережі окремо.

Зовнішня каналізація включає сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів) і дощову каналізацію, яку виведено у дворову

внутрішньоквартальну мережу. Частота вивезення відходів – щоденно. Система каналізації приміщень громадського, виробничого та іншого призначення здійснюється шляхом виведення каналізації в міську каналізаційну мережу.

Система енергопостачання. Енергозабезпечення закладу здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 250 кВА, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного в електрощитовій закладу, прокладається чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В. Електрощитова розташовується на першому поверсі підприємства. В електрощитовій на головному розподільному щиті розміщуються загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, запобіжники, вимикачі живильних групових щитів.

Електричні мережі поділені на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити силової і освітлювальної мережі виконані окремо. Групові щити силової мережі розташовані поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною схемою, силова – за радіальною.

Холодильне устаткування підключено до відокремлених групових щитів за радіальною схемою.

Блискавкозахист будівлі виконано відповідно до РД 34.21.122-87 шляхом заземлення блискавкоприймача, функцію якого виконує металева покрівля будинку. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будинку, й приєднані до зовнішнього контуру заземлення

Система газопостачання включена до міського газогону. Обслуговування, ремонт та заміна газового обладнання та газопроводу проводиться спеціалізованими організаціями за договором з готелем.

Завданням технічної експлуатації систем газопостачання готелів є забезпечення безперебійної їх роботи і відсутність витоків газу в приміщення.

Забезпечення безпеки при експлуатації газового господарства покладається на відповідального за безпечну експлуатацію газового господарства, призначуваного з числа керівних або інженерно-технічних працівників наказом директора. У великих готелях крім особи, відповідальної за газове господарство, мають призначатися відповідальні особи за її виробничим підрозділам.

Система сигналізації, зв'язку і телекомунікацій. В ресторані планується встановити комбіновану систему сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003 (пожежну і охоронну). Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах, дверях, ін. елементах будівлі. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлені в залах, коморах сухих продуктів ін. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

Також в готелі передбачене цілодобове відеоспостереження у коридорах та інших місцях загального користування.

В закладі передбачене влаштування наступних систем: міської радіотрансляційної мережі, міського телефонного зв'язку, встановлення систем супутникового, внутрішнього зв'язку.

Номери готелів рекомендовано обладнати електронними картками, також в кожному номері буде встановлено мінісейфи.

У готелі передбачено систему автоматичного регулювання роботи інженерних систем (систему диспетчирізації). Інформація про все під'єднане до системи диспетчирізації обладнання виводитиметься на монітор комп'ютера.

До ліній міського телефонного зв'язку підключені наступні приміщення в закладі: кабінет директора, завідувач виробництвом,

директори з персоналу та реклами, їх помічники, менеджер з постачання, бухгалтерія. Передбачається отримання 12 телефонних номерів у міському телефонному вузлі. Послуги телебачення та Інтернет надаються місцевим провайдером.

Для ефективного використання будівлі готелю, забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено вертикальний транспорт – ліфти (ескалатори, патерностери).

У готелі передбачено 1 пасажирський ліфт та 1 вантажний.

Тривалість очікування ліфта – 30 с.

В готелі передбачено 2 сміттєспроводи та 1 білизнопровід.

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

1. Загальні витрати електроенергії комплексом визначають за укрупненим показником, який розраховують за формулою 2.5:

$$P_{жN} = (P_{жN} + P_{зрг} N_1 + P_{р.т} S_{р.т} + P_v N_2 + P_a S_a + P_{г} N_{г}) T, \quad (2.5)$$

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

N - кількість місць у готелі;

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

N_1 - кількість місць у закладах ресторанного господарства;

$P_{р.т}$ - питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібної торгівлі, кВт/м²;

$S_{р.т}$ - площа підприємств роздрібної торгівлі, м²;

P_v - питоме навантаження від функціонування приміщень видовищного призначення, кВт;

N_2 - кількість місць у приміщеннях видовищного призначення;

P_a - питоме навантаження від функціонування аптек, кВт/м²;

S_a - площа аптеки, м²;

P_r – питоме навантаження від функціонування приміщень гаражу, кВт;

S_T – кількість місць у гаражі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу на рік.

$$P_{жN} = (80 + 0,50 + 116 + 1,03 + 30 + 0,20 + 65 + 0,15 + 16 + 0,12 + 25 + 0,05) * 365 = 121928 \text{ кВт}$$

2. Розраховуємо витрати тепла на опалення, Гкал, за формулою (2.6):

$$Q_o = q_o * V_o * T_o * \Delta t * R_l, \quad (2.6)$$

де q_o – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C ;

V_o – будівельний об'єм будівлі, м^3 ;

T_o – тривалість опалювального періоду за рік, год.;

Δt – середня різниця температур на мінімум температури зовнішнього середовища.

R_l – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища.

Визначаємо будівельний об'єм будівлі, м^3 , за формулою (2.7):

$$V_o = S_o (nh_1 + nh_2 + h_3) \quad (2.7)$$

де S_o – площа будівлі, в нашому випадку дорівнює площі поверху (1147 м^2)

h_1 – висота поверху будівлі, м; h_2 – висота перекриття, м;

h_3 – висота покрівлі, м; n – кількість поверхів.

$$V_o = 1147 * (3 * 3,3 + 3 * 0,4 + 0,45) = 13248 (\text{м}^3)$$

$$\text{Тоді } Q_o = 3,5254 * 10^{-7} * 13248 * 17,2 * 1,17 * 4490 = 422 \text{ Гкал}$$

3. Визначаємо витрати тепла на вентиляцію, Гкал, за формулою (2.8):

$$Q_v = q_v * V_v * T_o * \Delta t \quad (2.8)$$

де q_v – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м^3 повітря вентиляції на 1°C , Гкал/ $(\text{м}^3 * ^\circ\text{C})$

$$Q_v = 6,98 * 10^{-7} * 16624 * 4490 * 17,2 = 770,3 \text{ Гкал}$$

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

Таблиця 2.2

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Приміщення	Площа, $S_{пр}$, m^2	Висота, $h_{пр}$, м	Об'єм, V , m^3	Витрати повітря на вентиляцію, m^3	
				Припливну	Витяжну
Приміщення для відвідувачів ресторану	281	3	843	3372	6744
Житлові приміщення готелю (50 m^3 /місце)				4000	8000
Виробничі приміщення	135	3	405	1620	3240
Адміністративно-побутові приміщення	85	3	255	1020	2040
Технічні приміщення	21	3	63	252	1512
Господарсько-виробничі приміщення	70	3	210	840	1680
Фізкультурно-оздоровчі приміщення	340	3	1020	4080	8160
Культурно-дозвільні приміщення	120	3	360	1440	2880
Разом				16624	34256

4. Розрахунок витрат води

Загальні витрати води комплексом, m^3 , визначають за формулою 2.9

$$V_{заг} = (q \cdot N / 1000)T + V_{п} \quad (2.9)$$

deq – середньодобова норма витрати води на одне місце, л;

N – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

$V_{п}$ – витрати води на поливання території.

Витрати гарячої води розраховують за формулою 2.10.

$$V_{гар} = (q \cdot N / 1000)T \quad (2.10)$$

deq – середньодобова норма витрати води на одне місце, л;

N – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

$$V_{гар} = 180 \cdot 80 \cdot 365 / 1000 = 5256 \text{ м}^3$$

Витрати води на поливання території, m^3 , визначають за формулою

2.11:

$$V_{п} = B_k \cdot S_d \cdot \tau \cdot T_{п} / 710 \quad (2.11)$$

де V_k – норма витрат води одним поливним краном за годину, $V_k = 1,08 \text{ м}^3$;

S_d – площа ділянки під будівництво, м^2 ;

τ – час роботи поливного крану за добу, $\tau = 2-3$ год.;

T_p – період поливання території протягом року, $T_p = 187$ діб;

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

$$V_p = 1,08 \cdot 2408 \cdot 2 \cdot 187 / 710 = 1370 \text{ м}^3$$

$$\text{Тоді } V_{\text{заг}} = (300 \cdot 80 / 1000) \cdot 365 + 1370 = 10130 \text{ м}^3.$$

Об'єм стічних вод, м^3 , розраховуємо за формулою 2.12:

$$V_{\text{ст}} = p \cdot V_{\text{заг}} \quad (2.12)$$

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

$$V_{\text{ст}} = 0,9 \cdot 10130 = 9117 \text{ м}^3.$$

2.5. Дизайн

Дизайн приміщень готелю виконаний з екологічних матеріалів, атмосфера готелю є невимушеною і налаштовує клієнтів на відпочинок та розваги.

Коридори, як і вестибюль, складають перше враження про готель. Вони належать до житлової групи приміщень і є важливим комунікаційним вузлом, який з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом готелю та іншими приміщеннями.

Основною вимогою до коридорів є відсутність будь-яких меблів і достатнє денне і штучне освітлення, що сприяє швидкій орієнтації мешканців. Коридори по всій довжині повинні розташовуватися на одному рівні; у разі перепаду рівнів потрібно передбачати засоби для орієнтування: освітлення, заміна сходів поступовим підйомом підлоги, озеленення низу стіни у місці перепаду тощо. Ширина коридору розраховується так, щоби в ньому могли легко розминутися дві людини із валізами в руках. Звідси вимога до ширини одностороннього коридору – не менше 1,3-1,4 м, а

двостороннього – 1,6-2,0 м (якщо двері відчиняються всередину номера). Якщо ж двері відчиняються в коридор, то відповідно й ширина його збільшується. Стіни номерів обклеєні сучасними шпалерами, в номерах встановлено металопластикові вікна, балкони також засклені металопластиковими пакетами. Підлога в номерах виконана із застосуванням паркету, в санвузлах – керамічна плитка. Меблі в номерах використано сучасні, проте класичного вигляду, щоб не порушувати загальну концепцію.

Основні показники проекту зводять у таблицю 2.3.

Таблиця 2.3

Паспорт проекту

№ з/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво, S_d	м ²	2408
2.	Площа будівлі закладу, S_b	м ²	1147
3.	Коефіцієнт забудови, k_z		0,47
4.	Площа озеленення, S_{oz}	м ²	1324
5.	Коефіцієнт озеленення, k_{oz}		0,55
6.	Загальна площа закладу, S_z	м ²	3440
7.	Корисна площа закладу, S_k	м ²	3036
8.	Будівельний об'єм закладу, V_b	м ³	12771
9.	Вартість будівництва (капітальні вкладення), B_{A+B}	тис. грн.	798178
Питомі показники капітальних витрат			
10.	Вартість 1 місяця	тис. грн.	9977
11.	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн.	232
12.	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн.	62,4

2.6. Кошторис

Попередню вартість будівництва закладу ресторанного господарства розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт:

$$B_{збр} = S_{заг} * Y * K_t * I_k * I_p \quad (2.13)$$

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

$S_{заг}$ – загальна площа готельного комплексу, м²; $S_{заг} = 3440$ м²;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, у.о., $Y = 3000$ у.о.

K_T – територіальний поправочний коефіцієнт, для Київської обл $K_T = 1$;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./\$, $I_K = 28$ грн.

$$B_{ЗБР} = 3440 * 3000 * 1 * 28 = 288960000 \text{ грн.} = 288960 \text{ тис. грн}$$

Приймаючи $B_{ЗБР}$ як 60% від вартості основних об'єктів будівництва, розраховуємо інші показники.

Таблиця 2.4

Зведений кошторисний розрахунок

№ глав	Стаття витрат	Розрахункові співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	1% від вартості будівництва	4816
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи. ($B_{ЗБР}$)	60%	288960
2.2	Електротехнічні роботи.	5%	24080
2.3	Сантехнічні роботи.	5%	24080
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	9632
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	27%	130032
Разом		100%	481600
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	5%	24080
4	Об'єкти енергетичного господарства.	1%	4816
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,20%	963,2
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	2%	9632

Закінчення табл.. 2.4

7	Благоустрій і озеленення території.	1%	4816
	Разом за главами 1-7.		525907,2
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,5%	2629,5
9	Інші роботи та витрати.	3,7%	19458,5
	Разом за главами 1-9.		547995,2
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2%	10518
11	Підготовка експлуатаційних	0,2%	1096

	кадрів.		
12	Проектні та вишукувальні роботи.	2,5%	13147,68
	Усього. Базисна вартість будівництва.		572756,8
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	38%	208238
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	3% від суми базисної вартості.	17182,7
Усього по розділу Б:			225420,7
Загалом сума витрат на будівництво, V_{A+B}			798178

Отже, вартість побудови готелю складе 798178 тис. грн.

2.7. Охорона навколишнього середовища

Відносини у галузі охорони навколишнього природного середовища в Україні регулюються Законом України «Про охорону навколишнього природного середовища» від 25 червня 1991 року, а також розроблюваними відповідно до нього земельним, водним, лісовим законодавством, законодавством про надра, про охорону атмосферного повітря, про охорону і використання рослинного і тваринного світу та іншим спеціальним законодавством.

Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища» визначає правові, економічні та соціальні основи організації охорони навколишнього природного середовища в інтересах нинішнього і майбутніх поколінь. Для попередження шкоди навколишньому природному середовищу при виробництві кулінарної продукції та утилізації відходів повинні дотримуватися вимоги охорони навколишнього середовища, санітарних правил для підприємств ресторанного господарства харчування та вимоги стандартів на конкретні види кулінарної продукції.

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект готелю повинен відповідати екологічним вимогам. Відповідність проекту забезпечується шляхом розроблення і

погодження у складі проектної документації матеріалів оцінювання впливу на навколишнє середовище (ОВНС).

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

Таку заяву складають замовник і виконавець ОВНС.

Оцінювати екологічність проектних рішень будівель готелів слід за двома напрямками:

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

До складових розділу ОВНС належать такі:

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

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції не повинен забруднювати навколишнє середовище. В ресторанному закладі в мийних

відділеннях повинні бути встановлені жиrowловлювачі, в цехах попереробці картоплі та овочів – крахмаловідстійники, в кулінарних цехах – димовловлювачі, місцева витяжна вентиляція з очисними фільтрами.

Територія ресторану та готелю повинна утримуватися в чистоті. На території підприємства повинні бути обладнані майданчики з цементу, асфальту або цегли для встановлення сміттєзбірників, контейнерів для збору відходів. Сміттєзбірники (бетоновані, металеві) повинні регулярно очищатися при заповненні не більше 2/3 їх об'єму та щоденно хлоруватися.

2.8. Здача об'єкта в експлуатацію

Порядок здачі об'єкту в експлуатацію наведений у ДБН А 3.1-3-94 Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Відповідно до вимог ДБН А 3.1-3-94 здача в експлуатацію готелю відбувається у такому порядку.

Завершені будівництвом об'єкти приймають в експлуатацію на підставі свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил (далі – свідоцтво), що видається інспекцією державного архітектурно-будівельного контролю (далі – інспекція).

Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву.

До заяви додають:

- проектну документацію, затверджену в установленому законодавством порядку;
- акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генеральною проектувальною та генеральною підрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією (якщо об'єкт застрахований).

Акт готовності об'єкта до експлуатації підлягає за письмовим зверненням замовника погодженню протягом 10 робочих днів виконавчим комітетом міської ради, або місцевою державною адміністрацією та органами, до повноважень яких згідно із законом належить участь у прийнятті завершених будівництвом об'єктів в експлуатацію (далі – уповноважений орган).

Заяву разом з документами, що додаються до неї, реєструють у журналі реєстрації виданих свідоцтв і відмов у їх видачі.

2.9. Охорона праці

Згідно із Законом України «Про охорону праці» власником у закладах незалежно від форми власності та від виду діяльності розробляється система управління охороною праці. В закладі функції керівника Служби Охорони праці, а також відповідні обов'язки та повноваження покладено на заступника генерального директора.

Таблиця 2.5

Система управління охороною праці в готельному комплексі

Чисельність працівників ГК	Система управління охороною праці
50 і більше	Служба охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04)

Перелік документації при організації служби управління охороною праці наведено в таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Перелік документації при організації системи управління охороною праці в готельних комплексах

Служба готелю	Перелік документації
Служба охорони праці	1. Наказ керівника про створення служби охорони праці (Наказ № 1 від 03.11.2018 р.). 2. Типове положення про службу охорони праці на підприємстві (НПАОП 0.00-4.21-04), затверджене наказом № 2 від 03.11.2018

Служба готелю	Перелік документації
	3. Типове положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.12-05), затверджене наказом № 3 від 04.11.2018
Адміністративна служба	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 4 від 05.11.2018 р. 2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом керівника № 5 від 06.11.2018 р. 3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом керівника № 6 від 10.11.2018 р. 4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом керівника № 7 від 12.11.2018 р. 5. Інструктажі з питань охорони праці, затверджені наказом керівника № 8 від 12.11.2018 р. 6. Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від 01.11.2018 р. 7. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця в розділі «Охорона праці» 8. Звітна документація (форми офіційної статистичної звітності) 9. Облікова документація

Під час затвердження проектної документації в Заяві про наміри присутні пункти, що стосуються охорони праці та навколишнього середовища.

Територія готелю 4* прибиратиметься 5 разів протягом доби, у теплу пору року поливатиметься водою для запобігання пилоутворенню, а у зимову пору року планується посипання технічною сіллю та регулярне прибирання льоду для боротьби з ожеледдю.

У південно-східній частині ділянки облаштовано площадку з асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників, яка обмежена по периметру бордюром і зеленими насадженнями (чагарниками, однорічними декоративно-листяними насадженнями та ін.). Площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту.

Відстань від сміттєзбірників до будівлі готелю, місць відпочинку і занять спортом відвідувачів становить 100 м.

Протипожежні розриви між готелем та прилеглими будівлями (спорудами) становлять 10 м. Проектом передбачено під'їзд пожежних автомобілів до будинку готелю у (південній або іншій) частині ділянки, а також до пожежних гідрантів, основних евакуаційних виходів з будівлі, входів, що ведуть до ліфтів, з режимом роботи «Транспортування пожежних підрозділів».

Приміщення медичного пункту та закладу ресторанного господарства розміщені на 1-му поверсі. Приміщення для організації дозвілля (розважальний комплекс), побутового обслуговування розміщені на першому та другому поверхах та максимально ізольовані від житлових приміщень просторово (звукоізолюючими перегородками та перекриттями). Адміністративні приміщення розміщені на першому поверсі, що додатково відмежовує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення розташовані на другому поверсі, доступ до них забезпечений через головний вестибюль - ліфт, запис до СПА-комплексу здійснюється через рецепцію.

Складські, підсобні та технічні приміщення розташовані в цокольному поверсі, мають відокремлений зв'язок із будівлею готелю через службовий вантажний ліфт, що забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу, гостей і відвідувачів блоків громадського призначення, які працюють у с. Стоянка, де розміщується готель.

Номери розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту, інженерного обладнання готелю та інших чинників, ізольовані від шумів і запахів із кухні. У жилих приміщеннях готелів дотримуються гігієнічних нормативів щодо вентиляції, кондиціонування та прибирання, а також розташування меблів, обладнання та деталей інтер'єру.

При плануванні жилих кімнат передбачено дотримання мінімальних розривів: відстань між довгими сторонами ліжок – 1,5 м; від ліжок до

зовнішніх стін готелю – 0,7 м; від ліжок до опалювальних приладів – не менше 0,5 м; між узголів'ями двох ліжок – не менше 1 м; ширина центрального проходу між ліжками – не менше 2 м.

Таблиця 2.7

Площа та об'єм приміщень на одне робоче місце

Приміщення	Чисельність працівників зміни	На одного працівника	
		Площа, м ²	Об'єм, м ³
Доготівельний цех	4	5,0	16,5
Холодний цех	3	5,7	18,8
Гарячий цех	3	6,5	21,5
Торговельна зала	4	30,0	99,0
Мийна тари	2	4,5	14,9
Мийна столового посуду	2	8,0	26,4
Мийна кухонного посуду	2	4,5	14,9
Адміністративні приміщення	25	4,0	13,2

Щоденно здійснюється вологе прибирання. В кожному приміщенні є медичні аптечки першої допомоги.

План заходів з охорони праці включає наступні пункти:

- Керівництво Товариства зобов'язується створити на робочому місці в кожному структурному підрозділі умови праці відповідно до нормативно-правових актів.
- Політика Товариства полягає в забезпеченні заходів у сфері охорони праці, спрямованих на попередження виробничих травм і професійних захворювань персоналу у всіх сферах своєї діяльності.
- Товариство зобов'язується дотримуватись застосовним міжнародним і національним документам з охорони праці й інших вимог по збереженню життя й здоров'я людей у процесі трудової діяльності.
- Для забезпечення організаційно-профілактичної роботи з охорони праці, Керівництво створює на підприємстві службу охорони праці, яка підпорядковується безпосередньо керівникові Товариства. Функції служби охорони праці покладаються на інженера з охорони праці та пожежної безпеки.

- Робота служби охорони праці Товариства повинна здійснюватись відповідно до плану роботи та графіків обстежень, затверджених керівництвом Товариства.
- Робоче місце інженера з охорони праці має розміщуватись (як правило) в окремому приміщенні, забезпечуватись належною оргтехнікою, технічними засобами зв'язку і бути зручними для прийому відвідувачів.
- Для проведення навчання, інструктажів, семінарів, лекцій, виставок тощо має бути виділене відповідне приміщення/ кабінет з охорони праці.
- Керівництво Товариства забезпечує стимулювання ефективної роботи інженера з охорони праці.
- Служба охорони праці взаємодіє з іншими структурними підрозділами, службами, фахівцями Товариства та з уповноваженими особами з питань охорони праці. Фахівець з охорони праці має право видавати керівникам структурних підрозділів приписи по усуненню недоліків з охорони праці, які обов'язкові для виконання і відмінити які може тільки керівник підприємства.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Джерелами шуму та вібрації вважається виробниче обладнання безпосередньо у цехах виробництва (кухонні машини, печі, міксери, овочерізки, м'ясорубки, холодильні шафи, мікрохвильові печі, тощо), а також обладнання охолоджувальних комор. Проте використання сучасних технічних рішень, сучасної техніки дозволяє отримати рівні шуму та вібрацій в межах допустимих.

Теплове устаткування кухні ресторану є економічним та безпечним для персоналу, тому додаткових засобів захисту, окрім використання рукавичок та фартухів, не передбачено.

Норми по мікроклімату та параметрах освітлення для виробничих приміщень наведено в таблицях 2.8. та 2.9. відповідно.

Таблиця 2.8

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Виробничі приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Тем-ра, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с	Тем-ра, °C	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с
Доготівельний цех	17-19	75	0,2	20-22	70	0,3
Гарячий/холодний цех	19-21	75	0,2	23-25	70	0,3
Мийна кухонного посуду	17-19	75	0,2	20-22	70	0,3
Мийна столового посуду	17-19	75	0,2	20-22	70	0,3
Роздавальна	17-19	75	0,2	20-22	70	0,3
Адміністрація	21-23	75	0,1	22-24	60	0,2

Таблиця 2.9

Норми і якісні показники освітлення

Виробничі приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне, лк	Природне (коеф.), %
Гарячий/холодний цех	Комбіноване	300	0,9
Доготівельний цех	Комбіноване	300	0,9
Мийна кухонного посуду	Штучне, загальне	200	-
Мийна столового посуду	Штучне, загальне	200	-
Роздавальна	Штучне, загальне	300	-
Кабінет генерального директора	Комбіноване	300	0,9
Адміністрація	Комбіноване	300	0,9

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Виділяють три системи засобів і заходів забезпечення електробезпеки:

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

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

- ізоляцію струмовідних частин;
- недоступність струмовідних частин;
- блоківки безпеки;
- засоби орієнтації в електроустановках;
- виконання електроустановок, ізольованих від землі;
- захисне розділення електричних мереж.

Ізоляція струмовідних частин. Забезпечує технічну працездатність електроустановок, зменшує вірогідність потраплянь людини під напругу, замикань на землю і на корпус електроустановок, зменшує струм через людину при доторканні до неізольованих струмовідних частин в електроустановках, що живляться від ізольованої від землі мережі за умови відсутності фаз із пошкодженою ізоляцією.

Основними заходами забезпечення недоступності струмовідних частин є застосування захисних огорожень, закритих комутаційних апаратів (пакетних вимикачів, комплектних пускових пристроїв, дистанційних електромагнітних приладів управління споживачами електроенергії тощо), розміщення неізольованих струмовідних частин на недосяжній для ненавмисного доторкання до них інструментом висоті, різного роду пристосуваннями тощо, обмеження доступу сторонніх осіб в електротехнічні приміщення.

Застосування блоківки безпеки. Блоківки безпеки застосовуються в електроустановках, експлуатація яких пов'язана з періодичним доступом до огорожених струмовідних частин (випробувальні і дослідні стенди, установки для випробування ізоляції підвищеною напругою), в комутаційних апаратах, помилки в оперативних переключеннях яких можуть призвести до аварії і нещасних випадків, в рубильниках, пусковій апаратурі, автоматичних вимикачах, які працюють в умовах підвищеної небезпеки. Механічні блоківки безпеки виконуються, переважно, у вигляді механічних конструкцій

(стопори, замки, пружинно-стержневі і гвинтові конструкції тощо), які не дозволяють знімати захисні огороження електроустановок, відкривати комутаційні апарати без попереднього зняття з них напруги.

Захисне заземлення. Відповідно до ГОСТ 12.1.009-76, захисне заземлення – це навмисне електричне з'єднання з землею чи її еквівалентом металевих неструмовідних частин електроустановок, які можуть опинитись під напругою. Захисному заземленню підлягають:

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

Відповідно до зазначеного заземлюються:

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

У будівлях і спорудах готельного комплексу на випадок пожежі буде передбачена і забезпечена евакуація людей з приміщень, що горять, через запасні евакуаційні виходи. Виходи вважаються евакуаційними, якщо вони ведуть з приміщень:

- першого поверху назовні безпосередньо або через коридор, вестибюль, сходову клітку;

- будь-якого поверху, крім першого, в коридор, що веде на сходову клітку, в тому числі через хол. При цьому сходові клітки повинні мати вихід назовні.

Розміщення вогнегасників наведено на схемі евакуації. Всього в проекті передбачено 12 вогнегасників. Пропонується також введення системи автоматичної пожежної сигналізації для складських приміщень, приміщень обслуговування, коридорів.

В таблиці 2.10. проведено вибір типів та кількості вогнегасників відповідно до приміщень.

Таблиця 2.10

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		тип	кількість
Зала ресторану	Д	ВП-5	1
Приміщення комірника	Д	ВП-5	1
Завантажувальна	Д	ВП-5	1
Гарячий цех	Г	ВВК-5	2
Холодний цех	Г	ВВК-5	1
Доготівельний цех	Г	ВВК-5	1
Роздавальна	Д	ВП-5	1
Кімната відпочинку персоналу	Д	ВП-5	1
Адміністрація	Д	ВП-5	1
Технічні приміщення	Г	ВВК-5	1
Коридор (120 м)	Д	ВП-5	6

Рішення про включення системи оповіщення людей про пожежу й евакуацію приймає черговий менеджер (начальник зміни пожежного бойового розрахунку) або черговий по готелю. Евакуація гостей здійснюється відповідно до наявних у всіх номерах планів евакуації, а персоналу готелю - відповідно до спеціальних пам'яток, що наявні у всіх відділах, службах і підрозділах. Евакуаційне освітлення і світлові покажчики напрямку евакуації мають бути включені постійно, цілодобово. Дії чергового персоналу при евакуації людей в нашому готелі такі. Керівник гасіння пожежі, залежно від сформованої ситуації, при пожежі приймає рішення

почати евакуацію людей шляхом включення системи оповіщення і управління евакуацією (слід зазначити, що рішення про евакуацію приймається без страху бути підданим будь-якій критиці або стягненню, навіть якщо згодом виявиться, що необхідності в евакуації не було). Евакуація гостей здійснюється відповідно до наявних планів евакуації, що повинні відпрацьовуватися з усіма задіяними для евакуації працівниками готелю не рідше одного разу за півроку. Співробітники готелю, що прибули в розпорядження керівника гасіння пожежі, можуть залучатися (якщо їм не загрожує небезпека) до евакуації гостей і персоналу готелю, перевірки гостьових поверхів, офісів і підвальних приміщень з метою показу тому персоналу, який ще не евакуювався, і гостям найкоротших шляхів до виходів; порятунку найбільш цінних документів, коштів тощо. Співробітники служби безпеки перекривають усі входи в готель, відкривають виходи, що використовуються для евакуації, контролюють їх, зупиняють спроби мародерства. Для евакуації співробітників готелю використовуються спеціальні пам'ятки, розроблені для кожного відділу, служби. Керівник гасіння пожежі призначає відповідальних осіб з переклички гостей і персоналу на евакуаційному пункті, дає їм списки гостей і персоналу і відправляє на евакуаційний пункт. Заходи з евакуації великої кількості людей і припинення паніки координуються старшим начальником пожежних підрозділів. Травмовані особи евакуюються в першу чергу. Щоб уникнути паніки, евакуація повинна проводитися спокійно і зосереджено. В окремих випадках використовуються засоби індивідуального захисту.

Планування цивільного захисту об'єкта – це розроблення сукупності документів, у яких визначені сили і засоби, порядок і послідовність дій з метою забезпечення захисту населення, виробництва, а також виконання завдань вищих органів, пов'язаних із поданням допомоги населенню інших об'єктів і міст.

Ці документи, розроблені з урахуванням реальних можливостей і умов об'єкта, є настановою для організованих дій як з метою підготовки об'єкта до

захисту в надзвичайних умовах, так із метою ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій (стихійних лих, виробничих аварій і вогнищ воєнних конфліктів).

На об'єкті мають бути розроблені два плани: на воєнний та мирний час.

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

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

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

Наказом начальника цивільного захисту готелю № 14 від 01.11.2018 р. призначаються заступники з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання, оперативних питань.

ВИСНОВКИ ДО 2 РОЗДІЛУ

В розділі було розраховано:

Загальну площу – $S_{\text{заг}} = 3340 \cdot 1,03 = 3440 \text{ м}^2$

Робочу площу – $S_p = 3036 \cdot 1,1 = 3340 \text{ м}^2$

Корисну площу – $S_k = 2379 + 657 = 3036 \text{ м}^2$

Площу першого поверху – $S_{\text{пов}} = 3340 / 4 = 860 \text{ м}^2$

Були прораховані загальнобудівельні роботи - 288960 тис.грн та кошторис проектованого готелю.

Загальна сума витрат на будівництво становить – 798178 тис.грн.

Проектований об'єкт будівництва – готель категорії 4* на 80 місць з рестораном на 116 місць і розважальним комплексом, розташований в окремо розташованій 4-поверховій будівлі. Ділянка під будівництво розташована в с. Стоянка Києво-Святошинського р-ну.

Район забудовано переважно малоповерховими будівлями, а також закладами інфраструктури та торгівлі.

Проектований готель є будівлею, що відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – Unіc (міського значення);
- за довговічністю – 1 (ступінь 2–4);
- за вогнестійкістю – 1 (ступінь 2–4);
- за поверховістю – малоповерховий;
- за конструктивною схемою – повний каркас.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Проектований заклад є товариством з обмеженою відповідальністю (ТОВ) – найбільш гнучкою формою для підприємств малого та середнього бізнесу. Обрання організаційно-правовою формою товариства з обмеженою відповідальністю обумовлене наступними факторами:

- відповідальність учасників тільки майном ТОВ без несення відповідальності власним майном;
- відносно проста процедура реєстрації;

- відносно невисокі ставки податків для ТОВ на відміну від, наприклад, акціонерних товариств.

Учасниками ТОВ можуть бути будь-які фізичні особи, не обмежені законом у дієздатності, а також юридичні особи. Його засновниками є особи, які мають намір створити товариство і з цією метою виконують передбачені законом необхідні дії.

Створення ТОВ можна поділити на наступні етапи:

1. Підготовка документів:

- а) визначення назви, адреси, керівника, видів діяльності, розміру статутного капіталу;
- б) підписання рішення засновників, затвердження та підписання статуту, реєстраційних карток та довіреностей на реєстрацію.

2. Проведення державної реєстрації (від 1 до 3 днів):

- а) отримання реєстраційних номерів в органах Пенсійного фонду, Державній фіскальній службі та Службі статистики;
- б) виготовлення печатки.

3. Відкриття рахунку та сплата статутного капіталу:

- а) підписання банківських карток та пакету документів для відкриття рахунку;
- б) отримання довідки про відкриття рахунку та сплату статутного капіталу.

4. Обрання системи оподаткування та реєстрація у якості платника податків певної категорії:

- а) розробка та підписання пакету документів для реєстрації платником податків певної групи;
- б) отримання статусу платника податків певної категорії та довідок, які підтверджують цей статус .

Побудова організаційно-функціональної структури управління має важливе значення для забезпечення ефективного функціонування будь-якого

готельного підприємства. Організаційно-функціональна структура управління — це впорядкована система управлінських ланок, розташованих у чіткому підпорядкуванні, що забезпечує взаємозв'язок між керуючою та керованою підсистемами, розвиток системи як єдиного цілого. Ланки управління формують структуру з конкретним розташуванням, співвідношенням і взаємозв'язком. Створення організаційної структури управління зумовлене необхідністю розподілу прав і обов'язків між окремими підрозділами організації.

Організаційна структура управління належить до ключових понять у менеджменті й необхідна для визначення злагодженого взаємозв'язку та взаємодії структурних ланок в управлінському процесі, коригування їхнім функціональним процесом у досягненні цілей. Організаційну структуру готельного підприємства формують, щоб забезпечити його перспективну конкурентоздатність, економічну ефективність, раціональну кооперацію.

Організаційна структура планованого готелю в схематичному вигляді може бути зображена таким чином (Рис. 3.1.).

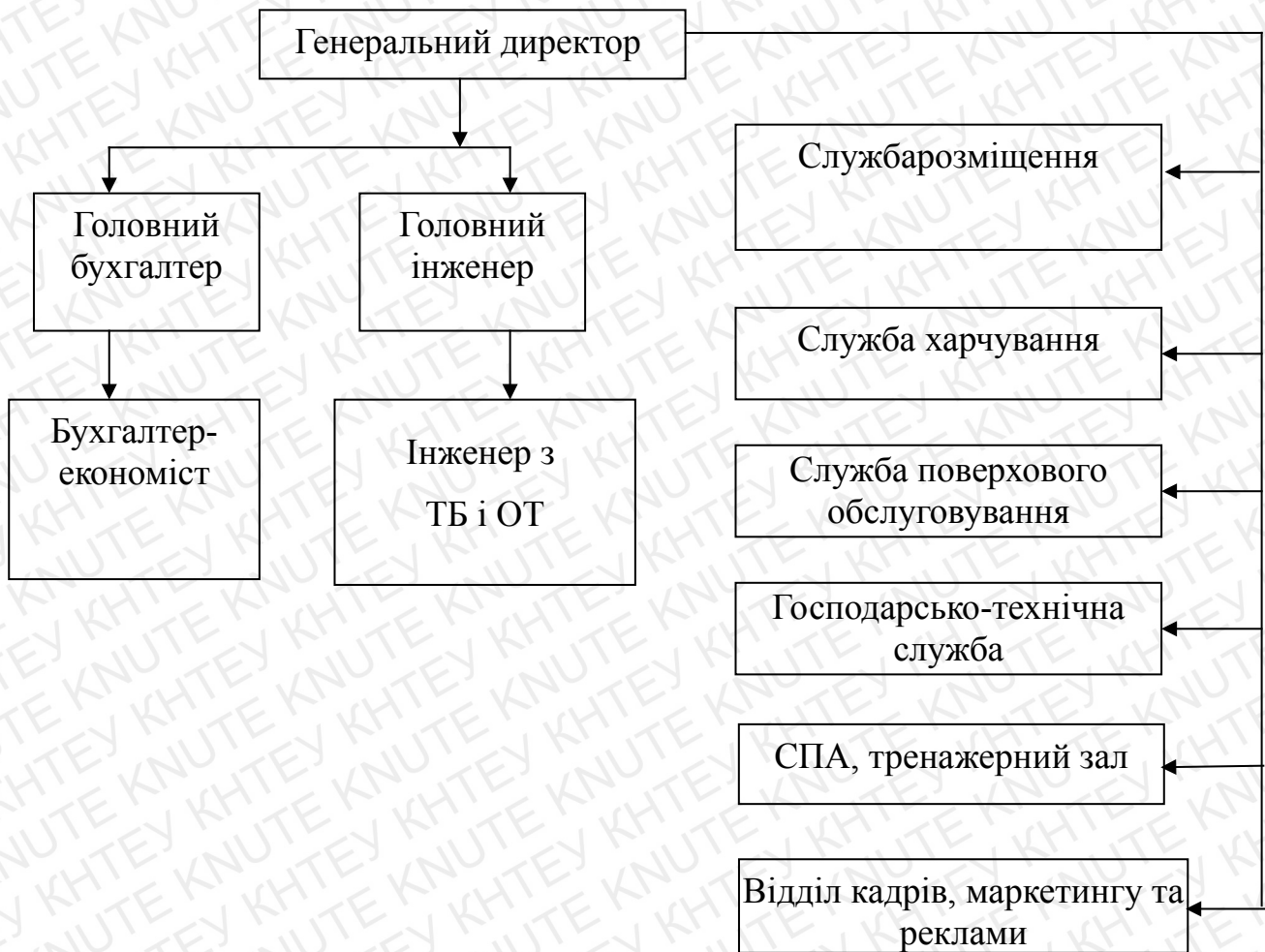


Рис. 3.1. Організаційна структура готелю

Отже, було розроблено організаційну структуру підприємства. Повний комплект організаційних документів – Установчий договір, Статут, Положення про відділи тощо – розробляються після прийняття рішення про прийняття запропонованого проекту та доцільність його реалізації.

3.2. Капітал

Таблиця 3.1

Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	798178
2. Робочі машини та устаткування, у т.ч.:	25000
2.1. Холодильне обладнання	7500
2.2. Механічне обладнання	2500

Закінчення табл. 3.1

2.3. Теплове обладнання	12500
2.4. Торговельне обладнання	2000
2.5. Вимірювальні прилади	500
3. Меблі, інше офісне обладнання	12500
4. Автотранспорт	0
5. Комп'ютери, ЕОМ	2000
6. Телефони	500
Інші основні фонди	2500

Далі розраховано суми амортизаційних витрат та залишкову балансову вартість основних засобів, результати розрахунків занесено у таблицю 3.2.

Таблиця 3.2

Планова сума амортизації за видами основних засобів та інших необоротних активів готелю

Вид основних засобів та інших необоротних активів	Первісна вартість основних засобів та інших необоротних активів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації, тис. грн
Будівлі	798178	25	31927
Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	37500	5	7500
Інші	5000	4	1250
Разом	836178		40677

Таким чином, операційні активи готелю включатимуть в себе основні засоби, на які нараховуватиметься амортизація.

Функції управління людськими ресурсами покладено перш за все на керівників підрозділів. Процесами набору, розробки і впровадження системи мотивації керує HR-директор. Нарахування заробітної плати здійснює бухгалтерія. Всі згадані підрозділи та працівники підпорядковуються генеральному директорові. Найважливішим є якісний підбір персоналу, щоби персонал відповідав заявленому рівню закладу, важливе також своєчасне навчання та матеріальне стимулювання – мотивація персоналу.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Далі потрібно обґрунтувати вартість створення закладу та ефективність його функціонування в сучасних ринкових умовах.

Бізнес-планування проводиться в два етапи – для першого року розвитку, та на другий – одинадцятий роки діяльності. Вихідними даними приймаються: середньогалузевий рівень рентабельності до обсягів реалізації проектується на рівні 20%. Ціни на готельні послуги визначаються з середніх цін в районі на аналогічні номери – апартаменти 5000 грн., люкс – 4000 грн., напівлюкс – 3500 грн., номери стандарт – 2500-3000 грн.

Таблиця 3.3

Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2019 рік

Категорія номеру	Кількість номерів	Кількість місць у готелі	Кількість днів роботи, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартаменти	2	2	365	1460
Люкс	3	2	365	2190
Напівлюкс	3	1	365	1095
Стандартний одномісний	11	1	365	4015
Стандартний двомісний	28	2	365	20440
Разом	47			29200

Розрахунок планового доходу від реалізації послуг розміщення готелю оформлено у вигляді таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Розрахунок планового доходу (виручки) від продажу готельних послуг за номерами на плановий період

Категорія номеру	Річна пропускна спроможність	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий обсяг реалізації послуг	Ціна місця (номера) за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу номерів (місць), тис. грн
Апартаменти	1460	0,7	1022	4500	4599
Люкс	2190	0,7	1533	4000	6132
Напівлюкс	1095	0,7	766,5	3500	2682,7
Стандартний одномісний	4015	0,7	2810,5	2200	6183,1

Закінчення табл. 3.4

Стандартний двомісний	20440	0,7	14308	2500	35770
Разом	29200				55366,8

Розрахунок реалізації продукції ресторану проведено в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Планування обсягів реалізації продукції та послуг ЗРГ

№	Показники	
1	Планова кількість послуг харчування ЗРГ, страв	
1.1	Сніданки	16000
1.2	За вільним вибором	160200
2	Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн	
2.1	Сніданок	170
2.2	За вільним вибором	370
3	Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис.грн	
3.1	Сніданок	2720
3.2	За вільним вибором	59274
	Разом доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис.грн	61994

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

Таблиця 3.6

Плановий обсяг операційних доходів готелю на 2019 рік

Показники	Разом за рік
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн.	55366,8
Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	61994
Разом: основні операційні доходи, тис. грн.	117360,8
Операційні доходи від інших господарських підрозділів, тис. грн.	11736
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн.	129096,8

Таблиця 3.7

Фонд оплати праці готелю 4* на плановий рік

Склад персоналу	Кількість персоналу	Фонд заробітної плати місячний, грн	Фонд заробітної плати річний, тис грн
Генеральний директор	1	30000	360
Головний бухгалтер	1	25000	300
Бухгалтер-економіст	1	20000	240
Головний інженер	1	20000	240
Інженер з ТБ и ОТ	1	18000	216
Служба розміщення	10	75000	900
Служба харчування	32	208000	2496
Служба поверхового обслуговування	8	32000	384
СПА	6	42000	504
Господарсько-технічна служба	10	70000	840
Відділ кадрів, маркетингу, реклами	6	45000	540
Разом	77	585	7020

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінки техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом. Витрати діяльності виступають як вихідна база при формуванні ціни продукції, безпосередньо впливають на розмір прибутку підприємства, рівень рентабельності, формування фондів фінансових ресурсів. Поточні витрати визначаються як зменшення економічної вигоди у вигляді вибуття активів чи зменшення зобов'язань, які призводять до зменшення власного капіталу.

Результати розрахунку поточних витрат на експлуатацію проектного закладу на 2019 рік наведено у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Планування поточних витрат готелю на 2019 рік

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Група витрат
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних	18489,7	ЗВ

	товарів		
2	Витрати на оплату праці	7020	ЗВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	677,6	ЗВ
4	Амортизаційні відрахування	40677	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	8000	ЗВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	100	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	20,6	ПВ
9	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції та товарів	-	ЗВ
10	Витрати на транспортування	-	ЗВ
11	Витрати на охорону	183,5	ПВ
12	Витрати на зв'язок	12000	ЗВ
13	Інші поточні витрати діяльності	12000	ПВ
	Фінансові витрати	-	ПВ
	Разом поточні витрати, у т.ч.	99168	
	Умовно-постійні витрати	52981	
	Умовно-змінні витрати	46187,3	

Зведений кошторис витрат включає всі види витрат, пов'язаних з діяльністю готелю, спрямованою на створення умов для тимчасового проживання гостей та наданням їм усіх складових основних і додаткових послуг.

Таким чином, планові розрахунки на 2019 рік показали, що заплановано витрат в цілому на суму 99168тис. грн.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати–доходи–прибуток» є маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості.

Маржинальний дохід готелю – це різниця між доходами підприємства (без урахування ПДВ) та змінними витратами.

Маржинальний дохід повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та створення прибутку.

Якщо маржинальний дохід дорівнює сумі постійних витрат, це засвідчує досягнення підприємством точки беззбитковості діяльності, якщо менше – наявність збитків діяльності.

Точка беззбитковості, або поріг рентабельності характеризує обсяг доходів підприємства, достатній для фінансування сукупних поточних витрат діяльності та досягнення умов самоокупності.

Маржинальний запас стійкості готелю – це процентне співвідношення планового річного обсягу доходів до доходу в точці беззбитковості діяльності. Для аналізу беззбитковості діяльності проєктованого готелю необхідною умовою є поділ витрат підприємства на умовно-постійні та умовно-змінні. Цей поділ здійснено в табл. 3.8.

Розрахунки планового маржинального доходу готелю узагальнюють у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Планування маржинального прибутку готелю на 2019 рік

№ з/п	Показник	Значення, тис. грн.
1	Доходи від операційної діяльності	129097
	У т.ч.	
1.1	Від продажу номерів	55366,8
1.2	Закладу ресторанного господарства	61994
1.3	Інших господарських підрозділів	11736
2	ПДВ 20%	21516
	Чистий дохід	107581
2.1.	Собівартість продукції ЗРГ	18489,7
2.2.	Інші змінні витрати	27697,6
3	Маржинальний прибуток	61393,7
4	Постійні витрати	52981
5	Прибуток (збиток)	8412,7

Таким чином, розраховані показники є задовільними і не потребують термінової оптимізації.

Прибуток – це виражений у грошовій формі чистий дохід підприємства на вкладений капітал, що є основною умовою розширеного відтворення.

Прибуток підприємства – це різниця між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

Планування прибутку підприємства на перший рік створення здійснюють у такій послідовності (згідно зі структурно-логічною моделлю розроблення бізнес-плану):

- визначення необхідного (цільового) прибутку;
- обґрунтування можливого прибутку;
- діагностика отриманих результатів; перевірка відповідності необхідного та можливого прибутків;
- при невідповідності необхідного та можливого прибутку – пошук альтернативних рішень, резервів збільшення можливого прибутку;
- остаточне прийняття рішення про планові параметри за економічними показниками діяльності.

Таблиця 3.10

Планування цільового прибутку готелю на плановий рік

№ з/п	Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн.
1	Операційні доходи готелю, тис. грн.	Табл. 3.6	129096,8
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	-	20%
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн..	С. 1*С.2	25819,3

Таблиця 3.11

Планування основних результатів діяльності готелю на 2019 рік

№ з/п	Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн.
1	Доходи від операційної діяльності	Табл. 3.9	129096,8
2	Умовно-змінні витрати	Табл. 3.9	46187,3
3	Умовно-постійні витрати	Табл. 3.9	52981

Закінчення табл.. 3.11

4	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	п.1. – п.2. – п.3.	29928,5
5	Фінансові витрати		0
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	п. 4 – п.5	29928,5
7	Податок на прибуток	п. 6*18%	5387

8	Чистий прибуток можливий	п.6 – п.7	24541,5
9	Рентабельність операційної діяльності, %	(п. 8/п.1)*100	19
10	Чистий прибуток цільовий	Табл. 3.10	25819,3
11	Чистий прибуток плановий	Вибір між п.8 і п. 10	25000

Діагностика отриманих результатів у перший рік створення підприємства передбачає оцінювання можливого прибутку та його порівняння з необхідним обсягом. Якщо можливий прибуток перевищує цільовий, це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дають змогу отримати та перевищити цільові установки. У такому разі можливий прибуток приймають як остаточний плановий показник.

Якщо можливий прибуток менший від необхідного, це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту не сприяють досягненню цільових характеристик, яких прагне розробник. У такому разі необхідно оцінити чинники, що вплинули на визначений показник, окреслити шляхи нарощення рентабельності діяльності підприємства.

Розрахований прибуток є достатнім для планової рентабельності.

3.5. Ефективність інвестицій

У попередніх пунктах обґрунтовували основні показники діяльності в перший рік створення підприємства. Наступний етап планування – розрахунок основних показників його діяльності на подальші десять років. Планувати основні показники діяльності підприємства на перші десять років необхідно для розрахунку ефективності інвестиційного проекту та оцінювання терміну окупності інвестицій.

Амортизаційні відрахування на плановий період приймають (умовно) такими, що дорівнюють амортизації в перший рік експлуатації об'єкта, розмір суми амортизації – 20000грн.

Планові показники діяльності готелю на перші десять років наведемо у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Планування основних результатів діяльності готелю

Рік	Дохід від операційної діяльності		Змінні витрати		Постійні витрати	Фінансовий результат до оподаткування, тис грн	Чистий прибуток, тис грн
	Тис.грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис.грн.	Рівень змінних витрат, %			
1	129097	5	38729	30	40000	50368	41302
2	135552	5	40666	30	40000	54886	45007
3	142329	5	42699	30	40000	59630	48897
4	149446	5	44834	30	40000	64612	52982
5	156918	5	47075	30	40000	69843	57271
6	164764	5	49429	30	40000	75335	61775
7	173002	5	51901	30	40000	81101	66503
8	181652	5	54496	30	40000	87156	71468
9	190735	5	57221	30	40000	93514	76681
10	200271	5	60081	30	40000	100190	82156
11	210285	5	63086	30	40000	107199	87903
Разом за 11 років	1834051		550215	-	440000	843836	691945

До основних показників оцінювання ефективності реальних інвестиційних проектів належать такі:

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

1. Розраховувати чистий приведений дохід за реальним інвестиційним проектом доцільно за формою табл. 3.13.

Таблиця 3.13

Оцінювання чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом,
тис. грн

Рік	Капітальні витрати	Чистий прибуток та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	836178	61302	61302	60695	
2		65007	126309	63732	
3		68897	195206	66890	
4		72982	268188	70175	
5		77271	345459	73591	
6		81775	427234	77146	
7		86503	513737	80844	
8		91468	605205	84693	
9		96681	701886	88698	
10		102156	804042	92869	
11		107903	911945	97210	
Разом за 11 років	836178	911945		856543	20365

ЧПД = 856543 – 836178 = 20365 тис.грн., він є позитивним.

Індекс інфляції – 101%, тобто 1,01.

Кумулятивний грошовий потік за десять років експлуатації проекту становить 804042 тис. грн., складається з прибутку та амортизаційних відрахувань.

Капітальні витрати на будівництво та оснащення готелю становлять 836178 тис. грн., що не перевищує кумулятивний грошовий потік.

2. Індекс (коефіцієнт) дохідності так само дає змогу порівнювати інвестиційні витрати з майбутнім грошовим потоком за проектом. Цей показник при одночасних інвестиційних затратах за реальним проектом розраховують за формулою:

$$ID = ДГП / IV = 856543 / 836178 = 1,02$$

Отже, доходимо висновку, що інвестиційний проект готелю може бути реалізований, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

3. Індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестицій при оцінюванні ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає можливості повною мірою оцінити зворотний грошовий потік, що складається не лише з прибутку, а й з амортизаційних відрахувань з основних

засобів, що нараховуються у процесі реалізації інвестиційного проекту. Цей показник розраховують за формулою

$$IP = \text{ЧП} / \text{ІВ} * 100\%$$

де ЧП – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом (за умови формування впродовж першого року реалізації проекту).

Індекс рентабельності інвестиційного проекту

$$IP = 62904 / 836178 * 100\% = 7,5\%.$$

Можна дійти висновку, що рентабельність інвестиційного проекту дорівнює 7,5%.

4. Період окупності – один з найпоширеніших показників оцінювання ефективності інвестиційного проекту.

Період окупності інвестиційних витрат за статистичним методом розраховують так:

$$ПО = \text{ІВ} / \text{ЧГПр}$$

де ЧГПр – середньорічний чистий грошовий потік за період експлуатації проекту.

$$ПО = 836178 / (856543 / 11) = 10,7 \approx 11 \text{ років}$$

Висновок: період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такого дисконтованого чистого грошового потоку, який дасть змогу окупити всі капітальні витрати, становить 11 років.

Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому.

Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

В роботі було сплановано готель на 47 номерів (80 місць) з рестораном на 116 місць в с. Стоянка Києво-Святошинського р-ну.

Результатами першого розділу проекту стали:

- вибір місця розташування проектного закладу готельно-ресторанного господарства;
- аналіз соціологічних даних щодо рівня попиту на дані послуги
- аналіз конкуренції та конкурентів;
- визначення основної концепції на проектування;
- складання основної маркетингової концепції.

Також в першому розділі було досліджено наступні питання:

- визначення основних цехів, вибір обладнання, проектування технологічних ліній;
- визначення площ основних приміщень, розрахунок загальної площі проектного закладу, поверховості будівлі;
- розроблення заходів щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм ведення процесу;
- розроблення об'ємно-планувального рішення закладу та комунікаційного забезпечення технологічного устаткування.

При проектуванні враховано, що раціональним є використання технологічних ліній, тобто де все необхідне устаткування встановлено в порядку виконання операцій, їх почерговості при приготуванні тих чи інших страв.

Важливе значення для організації має нормування праці, використання технічно обумовлених нормативів часу і чисельності, розробку норм часу на виробництво виробів на базі впровадження прогресивної технології і організування виробництва.

Необхідно використовувати сучасні системи вентиляції і кондиціонування повітря, проводити профілактичне очищення вентиляційних систем, плафонів, світильників і віконного скла; зменшувати чи геть видаляти шум від устаткування за допомогою спеціальних шумовбираючих

пристроїв, проводити у відповідність до санітарних норм освітлення, покращувати побутові умови та інше. Важливий вплив на підвищення працездатності дає використання раціонального режиму праці і відпочинку, що проявляється у розробці різних видів графіків виходу на роботу.

Другий розділ присвячено розробці архітектурно-будівельних пропозицій, визначенню основних конструктивних особливостей готелю, його дизайну та будівельних показників, на основі яких розроблено документацію для отримання дозволів на будівельні роботи. Також в розділі спроектовано засоби з охорони праці та цивільного захисту.

В третьому розділі було проведено визначення організаційних моментів заснування готелю та розрахунок його планових економічних показників. За результатами розрахунків було визначено, що даний проект є ефективним з рентабельністю інвестицій 7,5%, коефіцієнтом доходності 1,02 і терміном окупності 11 років. Дані показники є задовільними для прийняття проекту з врахуванням того, що в наступні роки прибуток від діяльності буде збільшуватись.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посібник /

Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. – К. : Знання України, 2012 – 352 с.

2. Бакало Н. В. Значення інноваційних процесів у розвитку туристичного бізнесу / Н. В. Бакало, І. В. Черниш // Інноваційна теорія Йозефа Шумпетера: сучасне звучання економічних та управлінських ідей: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. – К.: Київський національний університет імені Тараса Шевченка, 2012. - С. 100-102.

3. Баканова Ю.Д. Перспективи розвитку тематичних парків в Україні / Ю.Д. Баканова // Актуальні питання економічних наук. – 2014. – № 1. – С. 11-16.

4. Балабанюк Ж. М. Механізм управління організацією: сутність, поняття та пропозиції щодо оцінки його ефективності / Ж. М. Балабанюк // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2011. – Т. 1, № 5. – С. 190–194.

5. Березін О. В. Управління потенціалом підприємства : навчальний посібник / О. В. Березін, С. Т. Дуда, Н. Г. Міценко. – Львів : Магнолія 2006, 2014. – 308 с.

6. Білан М. О. Готельні ланцюги: стан і перспективи розвитку [Електронний ресурс] / М.О. Білан // Всё о туризме. Туристическая библиотека. – Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/bilan.htm.

7. Білецька І. М. Світовий досвід та вітчизняна практика класифікації та стандартизації готельних послуг / І. М. Білецька, І. О. Іващук / Всеукраїнський науково-виробничий журнал «Інноваційна економіка». – №1 (39). – Тернопіль: СМП «ТАЙП», 2013. – С. 174–180.

8. Бортник Л. В. Організаційні та економічні засади забезпечення конкурентоспроможності підприємств готельного бізнесу : дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук : 08.00.04 / Бортник Людмила Василівна. – Одеса, 2014. – 265 с.

9. Бунтова Н. В. Основні детермінанти розвитку готельного бізнесу в Україні [Електронний ресурс] / Н. В. Бунтова // Туризм. Готельне господарство. – Режим доступу :

http://chteiknteu.cv.ua/herald/content/download/archive/2013/v4/NV-2013-V4_32.pdf.

10. Бунтова Н. В. Стратегічні орієнтири розвитку готельного бізнесу в Україні [Електронний ресурс] / Н. В. Бунтова. – Режим доступу : <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=2559>.

11. Вачевский М. В. Маркетинг у сферах послуг / М. В. Вачевський. – К. : Хвиля-прес, 2004. – 386 с.

12. Власова Н. М. Інноваційна діяльність в туристичному бізнесі / Н. М. Власова, В. В. Смирнова, Н. Ю. Семененко // Культура народів Причорномор'я. – 2009. – № 176. – С. 113–114.

13. Власова Н. О. Економіка та організація інноваційної діяльності: навч. посібник / Н. О. Власова, В. А. Гросул, І. Ю. Мелушова. – Харків : ХДУХТ, 2010. – 309 с.

14. Галасюк К. А. Аналіз існуючих методик оцінки інноваційного потенціалу підприємств сфери туризму / К. А. Галасюк // Науковий вісник Миколаївського національного університету ім. В. О. Сухомлинського. – 194 Миколаїв : МНУ ім. В. О. Сухомлинського, 2015. – № 1 (4). – С. 98-101.

15. Галасюк К. А. Аналіз стану та динаміки інноваційно-інвестиційної діяльності підприємств готельного господарства / К. А. Галасюк, В. Г. Герасименко // Культура народів Причорномор'я : научный журнал. – Симферополь : ТНУ им. В. И. Вернадского, 2013. – № 265. – Т. 2. – С. 135-140.

16. Галасюк К. А. Сучасні технологічні інновації на підприємствах готельного господарства / К. А. Галасюк // Менеджмент предпринимательской деятельности : материалы одиннадцатой Всеукраинской научно-практической конференции студентов, аспирантов и докторантов. – Симферополь : ТНУ им. В. И. Вернадского, 2013. – С. 323–325.

17. Грабовенська С. П. Напрями підвищення конкурентоспроможності України в туристичній сфері / С. П. Грабовенська // Інвестиції: практика та

досвід. – 2013. – № 22. – С. 83–88.

18. Грачова М.В., Шикіна О.В. Перспектива створення тематичного парку в Одеській області / М.В. Грачова, О.В.Шикіна // Миколаївський національний університет імені В.О. Сухомлинського. Економіка та управління підприємствами. – 2016. – № 14. – С. 336-339.

19. Дядечко Л. П. Економіка туристичного бізнесу / Л. П. Дядечко ; Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – К. : Центр учбової літератури. 2007. – 280 с.

20. Завадинська О. Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном : навч. посіб. / О. Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. – К. : КНТЕУ, 2014. – 200 с.

21. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. – Х. : Фактор, 2012. – 752 с.

22. Зубар Н. М. Логістика у ресторанному господарстві : навч. посіб. / Н. М. Зубар, М. Ю. Григорак. – К. : ЦУЛ, 2010. – 312 с.

23. Капліна А.С. Методичний підхід до оцінки якості готельних послуг. /А.С.Капліна.//Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. – 2016. – №1 (38): Економіка, організація і управління підприємством. – С.168 -173.

24. Капліна А.С. Моніторинг соціально-економічного розвитку підприємств готельного господарства України/А.С.Капліна // Научно-практический журнал “Экономика Крыма”. – 2012. – №3 (40): Економіка підприємств. – С. 272 – 275.

25. Капліна А.С. Організаційно-економічний механізм управління підприємствами готельного господарства / А.С. Капліна // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. – 2011. – №3 (48): Економіка, організація і управління підприємством. – С. 146 – 149.

26. Кількісна оцінка якості готельного продукту / В. Г. Топольник [та ін.] ; під ред. В. Г. Топольник.– Донецьк : ДонНУЕТ, 2013.– 208 с.

27. Костюк О. История ивента / О. Костюк // Теория и практика

организации специальных мероприятий. – 2008. – №3. – С. 17–21.

28. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посібник / А. А. Мазаракі та ін. – К. : Київ. Нац. Торг.-екон. Ун-т, 2008. – 307 с.

29. Мальська М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк, Ю. С. Занько. – К. : Знання, 2011. – 366 с.

30. Мальська М.П., Худо В.В. Туристичний бізнес: теорія та практика: Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 424 с.

31. Мальська, М. П. Міжнародний туризм і сфера послуг [Текст] : підручник / М. П.Мальська, Н. В. Антонюк, Н. В. Ганич. - К. : Знання, 2008. - 661 с.

32. Маначинська Ю. А. Сутність і специфіка готельних послуг, класифікація засобів розміщення туристів / Ю. А. Маначинська / Вісник ЧТЕІ. – 2010. – Випуск 4. – С.211-217.

33. Мороз О. С. Формування системи показників для оцінювання інноваційного розвитку підприємства / О.С. Мороз // Экономика Крыма. – 2012. – № 3 (40). – С. 263–266.

34. Мунін Г. Б. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / Г. Б. Мунін ; За редакцією члена кор. НАН України, д.е.н., професора Дорогунцева С. І. – К. : Ліра – К, 2015. – 520 с.

35. Мясникова О.В. Інноваційний потенціал підприємств і фактори його активізації / О.В. Мясникова, А.Л. Кадолко // Інноваційні освітні технології. - 2013. – № 1 (33). – С. 69–75.

36. Нездоймінов С. Г. Підприємницький вектор розвитку регіонального туризму: монографія / С. Г. Нездоймінов. – Одеса : Пальміра, 2011. – 344 с.

37. Новиков В. С. Инновации в туризме : учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / В. С. Новиков. – М. : Академия, 2007. – 208 с.

38. Опанащук Ю. Я. Формування системи послуг у готельному господарстві України : дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук : спец. 08.00.04 / Ю. Я. Опанащук. – Львів, 2009. – 210 с.

39. Паламарчук О. М. Сутність та формування організаційно-економічного механізму управління конкурентоспроможністю підприємства / О. М. Паламарчук // Економічний вісник університету ПХДПУ. – 2011. – № 17. – С. 23–31.
40. Перебийніс В. І. Стратегічне управління конкурентоспроможністю підприємства / В. І. Перебийніс, О. М. Помаз, О. В. Перебийніс // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки». – 2012. – № 1 (52). – С. 23–28.
41. Подвальна Н. Е. Аналітичне обґрунтування ефективності функціонування готельних підприємств : дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук : 08.00.09 / Подвальна Наталія Едуардівна. – Одеса, 2014. – 254 с.
42. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. пос. / П. Р. Пуцентейло. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 344 с.
43. Ринки туристичних послуг: стан і тенденції розвитку: монографія / під заг. ред. В. Г. Герасименка. – Одеса: Астропринт, 2013. – 304 с.
44. Роглев Х. Й. Організація обслуговування в готельних комплексах / Х. Роглев, В. Маркелов – К. : КУТЕП, 2014. – 174 с.
45. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : навч. посібник / Х. Й. Роглев. – К. : Кондор, 2015. – 408 с.
46. Сединкина О.Н. Экономико-географический анализ развития тематических парков в мире: автореф. дис. канд. геогр. наук: 25.00.24. – М, 2009. – 25 с.
47. Селютін В. М. Обґрунтування показників результативності в системі управління інноваційною діяльністю туристичних підприємств / В. М. Селютін, Г. В. Андрієнко // Бізнес Інформ. – 2014. – №12. – С. 169–175.
48. Селютін В. М. Розробка методології оцінки інноваційної діяльності на підприємстві готельного бізнесу / В. М. Селютін, Г. В. Токарчук // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2012. – Вип. 1(2). – С. 374–381.

49. Семенюк Л. В. Розробка аналітичної політики підприємства / Л. В. Семенюк // Економічний дискурс : міжнародний збірник наукових праць, матеріали III міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 22- 23 травня 2014 р. – Тернопіль : Крок, 2014. – Вип. 2. – С. 315-318.
50. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник / Т. Г. Сокол – К. : Альтерпрес, 2009. – 447 с.
51. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу: монографія / [Т. І. Ткаченко, С. В. Мельниченко, М. Г. Бойко та ін.]; за заг. ред. А. А. Мазаракі. – К. : Київ. Нац. торг. – екон. ун-т, 2010. – 596 с.
52. Ткачова С. С. Ресторанний бізнес: основні етапи становлення та розвитку / С. С. Ткачова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2011. – № 2. – С. 510-519.
53. Черниш С. С. Організаційно-методичні аспекти аналізу рентабельності / С. С. Черниш // Інноваційна економіка. – 2013. – № 6. – С. 305-309.
54. Чернікова В. І Особливості інновацій у туризмі / В. І. Чернікова // Вісник Донецького інституту туристичного бізнесу. – 2012. – № 6. – С. 89–94.
55. Шикіна О. В. Організаційно-економічне забезпечення функціонування готельних підприємств малої місткості : дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук : 08.00.04 / Шикіна Ольга Володимирівна. – Одеса, 2015. – 303 с.
56. Щоголева І. В. Шляхи підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства / І. В. Щоголева // Сталий розвиток економіки. – 2012. – №5. – С. 113–116.
57. Юрьєвська О. М.Формування стратегії управління малими готельними підприємствами [Рукопис] : дис. канд. екон. наук : 08.00.04 / О. М. Юрьєвська ;Таврійський національний університет імені І. Вернадського. - Сімферополь, 2010. – 211 с.
58. Яценко В. Ф. Обліково-аналітичне забезпечення стратегічного

управління витратами виробництва: теорія, методика та організація : монографія / В. Ф. Яценко. – Херсон : ХНТУ, 2014. – 180 с.

59. Accounting and analytical support of the management system of an enterprise : collective monograph / Edited by : prof. A. Zahorodniy and prof. H. Ronek. – Lviv : Publishing House of Lviv Polytechnic, 2013

60. Galasiuk K. Evaluation of present state and dynamics of the investment activity of hotel business in Ukraine / K. Galasiuk // Journal of Social Sciences. – 2014. - № 13 (25). - P. 275–288.