

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

ПРОЕКТ КОНГРЕС-ГОТЕЛЮ 4* НА 270 МІСЦЬ У ДАРНИЦЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА

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

підпис студента

Джанумової Єлени
Костянтинівни

Науковий керівник
к.е.н., доц.

підпис керівника

Охріменко Алла
Григорівна

Науковий консультант
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Шаповал Світлана
Леонідівна

Науковий консультант
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Антонюк Ірина
Юріївна

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

підпис гаранта

Босовська Мирослава
Веліксівна

КИЇВ 2018

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

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

Затверджую

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

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентів

Джанумовій Єлені Костянтинівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект конгрес-готелю 4* на 270 місць у Дарницькому районі м. Києва.

Затверджена наказом ректора від “26” грудня 2017 р. № 4388

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

3. Цільова установка та вихідні дані до випускного кваліфікаційного проекту:

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

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

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

4. Перелік графічного матеріалу, рис.:

1. Функціональне зонування I поверху готелю. План приймально-вестибюльної групи приміщень.

2. План житлового поверху.

5. Консультанти по проекту із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.5. Ресторани. Бари	Антонюк І.Ю.	28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Шаповал С.Л.	28.12.2017 р.	28.12.2017 р

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

1.4. Сервіс

1.5. Ресторани. Бари.

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

2.3. Характеристика будівлі

2.4. Інженерні системи

2.5. Дизайн

2.6. Кошторис

2.7. Охорона навколишнього середовища

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

2.9. Охорона праці

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал .

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускного кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів проекту	
		За планом	Фактично
1	Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту	01.09.2017 р.- 31.10. 2017 р.	01.09.2017 р.- 31.10. 2017 р.
2	Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект	01.11.2017 р.- 31.12.2017 р.	01.11.2017 р.- 31.12.2017 р.
3	Написання 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»	02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.	02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.
4	Попередній захист 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»	14.05.2018 р.- 18.05.2018 р.	14.05.2018 р.- 18.05.2018 р.
5	Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті	до 18.05.2018 р.	до 18.05.2018 р.
6	Написання 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»	18.05.2018 р.- 07. 09. 2018 р.	18.05.2018 р.- 07. 09. 2018 р.
7	Попередній захист 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»	07.09.2018 р.- 10. 09. 2018 р.	07.09.2018 р.- 10. 09. 2018 р.
8	Написання 3 розділу «Ревенью менеджмент»	11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.	11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.
9	Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях	29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.	29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.
10	Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру	01.11.2018 р.	01.11.2018 р.
11	Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування	12.11.2018р. 16.11.2018 р	12.11.2018р. 16.11.2018 р
12	Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії	19.11.2018 р.- 10.12.2018 р.	19.11.2018 р.- 10.12.2018 р.
13	Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії	Відповідно до розкладу	Відповідно до розкладу

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту Охріменко А.Г.
(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми Босовська М.В
(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник Джанумова Є.К.
(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту Охріменко А.Г.
(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента Джанумової Є.К.

(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Босовська М.В.
(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.
(підпис, прізвище, ініціали)

“ ”

2018 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	11
1.1. Концепція готелю.....	11
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office).....	24
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс.....	32
1.4. Сервіс.....	34
1.5. Ресторани. Бари.....	47
Висновки до розділу 1.....	67
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	68
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	68
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	73
2.3. Характеристика будівлі.....	76
2.4. Інженерні системи.....	77
2.5. Дизайн.....	87
2.6. Кошторис.....	89
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	91
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	91
2.9. Охорона праці.....	95
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	97
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	103
Висновки до розділу 2.....	108
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ.....	109
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	109
3.2. Капітал.....	116
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	116
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки.....	119
3.5. Ефективність інвестиційного проекту.....	131
Висновки до розділу 3.....	135
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	137
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	140
ДОДАТКИ.....	145

ВСТУП

Одним з перспективних видів туризму є діловий туризм. Щорічно у світі здійснюється більше 100 млн. бізнес подорожей. Діловий туризм став напрямком сучасної туристичної індустрії, що стрімко розвивається. Завдяки йому можна не тільки знайти нових партнерів по бізнесу та підвищити кваліфікацію персоналу, але й закріпити нові знайомства та ділові відносини під час культурновідпочинкової програми по завершенню ділового заходу.

Актуальним стає питання надання послуг проживання бізнес туристам у готельних підприємствах, оскільки їх кількість в Україні зростає з кожним роком, а специфіка обслуговування потребує високого рівня сервісу та широкого переліку додаткових послуг.

З урахуванням актуальності й перспектив ділового туризму в Україні сьогодні необхідно сприяти розвитку інфраструктури цієї галузі, створити інформаційну базу даних щодо пропозицій і споживачів послуг шляхом просування і розвитку світової концепції ділового туризму, освітньої діяльності. Із зростанням іміджу туристичної інфраструктури в організації ділового туризму суттєво зросте роль міжнародних корпорацій в економіці держав.

Фундаментальні аспекти розвитку підприємств готельного господарства висвітлено в працях зарубіжних та вітчизняних вчених, серед яких особливо заслуговують на увагу наукові праці: Галасюк К.А., Забалдіної Ю.Б., Данильченко І.В., Кабушкіна Н. І., Влащенко Н.М., Глебової А.О., Круль Г.Я., Арпуль О.В., Портера М.Ю., Шумпетера Й.А., Дж. Уокера, та інші.

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування конгрес-готелю 4* на 270 місць за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- провести маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства в м. Києві, обґрунтувати місце розміщення готелю, здійснити ідентифікацію цільових груп споживачів;
- розробити загальну концепцію готелю, концепцію дизайну, сервісу підприємства, визначити конкурентні переваги;
- розробити перелік основних і додаткових послуг готелю: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування;
- розробити експлікацію приміщень готелю;
- обґрунтувати вибір просторового рішення приміщень різного функціонального призначення при готелі; організацію роботи структурних підрозділів;
- структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства при готелі;
- розрахувати загальну площу об'єкта, вибрати форму будівлі та поверховість;
- визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта і розробити пропозиції щодо дизайну готелю;
- розрахувати кошторис будівництва, експлуатаційні показники проекту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води);
- визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта; оцінити результативність діяльності; розробити штатний розпис;
- розробити прогноз результатів фінансової діяльності закладу виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку.

Об'єкт дослідження – процес проектування конгрес-готелю.

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади проектування конгрес-готелю 4* на 270 місць.

Наукова новизна одержаних результатів полягає в тому, що випускний кваліфікаційний проект на основі критичного осмислення концептуальних положень сервісного управління ґрунтовано теоритичні та методологічні засади проектування конгрес-готелю.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі та нормативні акти, що регламентують роботу курортних підприємств та закладів ресторанного господарства, закони України, наукові видання вітчизняних та іноземних авторів, матеріали періодичного друку, статистичні дані та інтернет-ресурси. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за редакцією А.А. Мазаракі.

Практичне значення: одержані результати виступають в ролі пропозицій щодо проектування конгрес-готелю відповідно до вимог індустрії гостинності, активізації розвитку ділового туризму, розширення готельних послуг і підвищення їх якості в умовах глобалізації і прискореного розвитку туристичного бізнесу.

Апробація: результати досліджень були опубліковані у збірнику наукових праць студентів-магістрів КНТЕУ, 2018 (додаток А).

Структура випускного кваліфікаційного проекту визначена метою і завданнями дослідження, викладена на 140 сторінках, включає: вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел, 18 додатків та 2 графічних матеріали.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

У зв'язку з політичними і економічними змінами, які відбуваються в Україні в останні роки, значно зросли ділові та культурні зв'язки між нашою державою та рештою країн світу, що в свою чергу сприяло підвищенню кількості іноземних туристів, які приїждять з діловими і особистими цілями. Це призвело до необхідності розміщення гостей у комфортабельних готелях з відповідним рівнем сервісу та характерним переліком послуг. В результаті в Україні почали відкриватись світові мережеві готельні підприємства, проводяться реконструкції вже існуючих засобів розміщення, зміни в обслуговуванні та структурі управління.

На сьогоднішній день підприємства готельного господарства України можна охарактеризувати наступним чином: типова структура послуг, низька спеціалізація, середній рівень обслуговування, відсутність інновацій. Тому, поряд із повносервісними готелями, які надають традиційний перелік послуг необхідно створювати підприємства готельного господарства, що будуть орієнтуватись на обслуговування певної категорії туристів. Для цього проаналізуємо загальну кількість туристів, які відвідали України у період з 2014 по 2017 роки. Дані зводимо на рисунку 1.1.

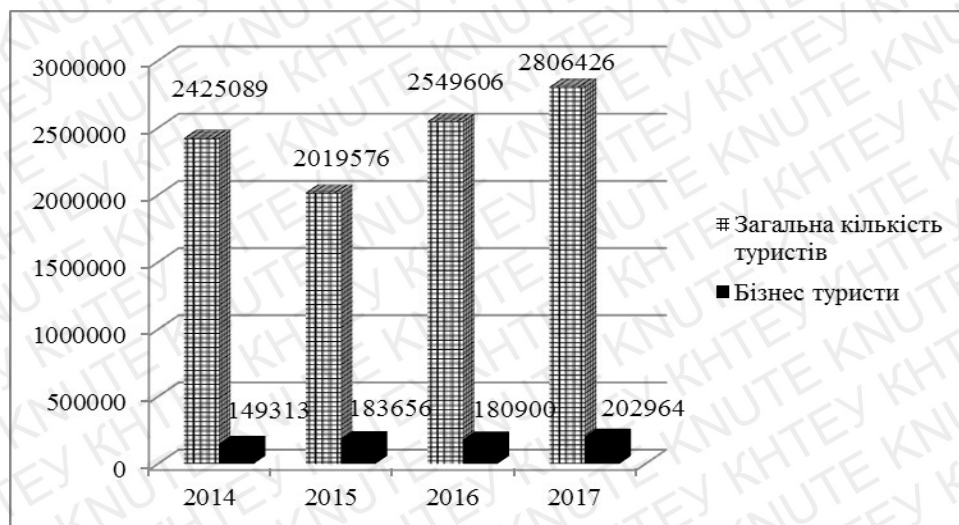


Рис. 1.1. Загальна кількість туристів, які відвідали України у період з 2014 по 2017 роки [1,2]

З рисунку 1.1 бачимо, що кількість обслужених туристів з початку 2014 року по кінець 2017 року достатньо коливається, проте не зважаючи на сучасний стан економіки та військову ситуацію в країні кількість приїжджих поступово зростає. Таку ж ситуація спостерігається і з бізнес туристами, що приїждять до України з метою налагодження ділових зв'язків, проведення переговорів, укладання договорів, відвідування конференцій, семінарів, виставок, симпозіумів тощо.

Тому, відкриття сучасних конгрес-готелів в Україні, а зокрема місті Києві вважаємо актуальним. Одним з перспективних районів для проектування готелю є Дарницький район - район міста [Києва](#), розташований на лівому березі Дніпра. Загальна площа району становить 134 км², досліджувана територія займає 16 відсотків загальної площі Києва [4]. Кількість населення Дарницького району станом на 1 січня 2017 року склало 332264 особи.

По території району проходять станції метро – «Славутич», «Осокорки», «Позняки», «Харківська», «Вирлиця», «Бориспільська» та «Червоний Хутір».

У районі сконцентрований значний економічний потенціал - багатогалузева промисловість, великий залізничний вузол, будівельний комплекс, система комунального господарства, транспортні підприємства тощо. Структура промислового комплексу району наведена на рис. 1.2 [5].

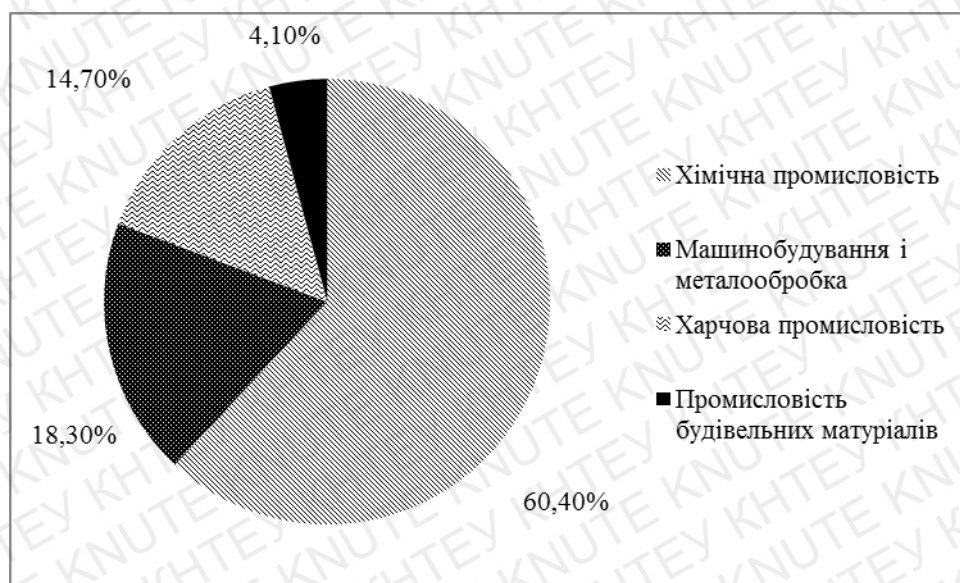


Рис. 1.2. Структура промислового комплексу Дарницького району

Основними місцями скупчення мешканців міста та туристів у Дарницькому районі є [6]:

- музеї: міжнародний музей української вишиванки, музей історії ВО «Київський радіозавод»;
- парки культури і відпочинку «Партизанської слави», «Тарашанець», парк імені воїнів-інтернаціоналістів, «Позняки», «Привокзальний»;
- стадіони «Схід», «Атлет»;
- пам'ятники Воїнам-інтернаціоналістам, жертвам голодомору, жертвам Дарницького концтабору;
- океанаріум «Морська казка»;
- церква княгині Ольги, церква Йоанна Кронштадського та Храм Казанської ікони Божої матері;
- кінотеатри «Лінія кіно», «Днепр»;
- льодовий каток «Крижинка»;
- 260 закладів ресторанного господарства у т. ч. кафе, ресторани, бари, заклади швидкого обслуговування, закусочні, бари, паби, клуби;
- торгівельні центри «Південний», «Центрум», «Піраміда», «New Way», «Молл», «Мега Сіті»;
- більше 50 водоймищ із можливістю відпочинку.

Для проєктованого готелю обрано вільну від забудови територію, яка знаходиться по вулиці Малоземельна, 13б [7]. Ділянка під забудову обрана за наступними критеріями:

- вдала транспортна розв'язка (неподалік знаходиться метро «Славутич» та «Осокорки», аеропорт «Жуляни»);
- з вікон готельного підприємства відкриватиметься вид річку Дніпро, національний ботанічний сад ім. Гришка та історичну місцевість «Лиса гора»;
- розміщена далеко від міського шуму і метушні в рекреаційній зоні міста Києва;
- близьке розташування в 6 км від Міжнародного виставкового центру, в 7 км від Києво-Печерської лаври, в 9 км від Олімпійського стадіону, в 10 км

Володимирський і Софійський собори.

Важливою складовою маркетингової стратегії готельного підприємства є його неймінг [8]. Назва готелю несе прямий інформаційний посил, через який гість може дізнатись про його тип, рівень сервісу та ціни. Для проектного конгрес-готелю вирішено обрати неймінг «Business Continent», який складається з двох слів Business - надаватиме інформацію по те, що підприємство бізнес спрямування та Continent - пропонує гостям справжню подорож навколо земного шара, кожен поверх засобу розміщення буде оформлено відповідно до стилю певного континенту.

Для визначення концепції проектного засобу розміщення та категорії його комфорту, необхідно визначити заклади готельного господарства, які працюють у Дарницькому районі. Перелік закладів ресторанного господарства, що функціонують неподалік від місця забудови, наведено в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

**Дислокація закладів готельного господарства в ареалі діяльності
проектного конгрес-готелю «Business Continent»¹**

Назва готелю, категорія комфорту	Адреса розташування	Режим роботи	Кількість номерів	Кількість місць
Гостинно-ресторанний комплекс 3* «Мисливський двір»	вул. Славгородська, 49	Цілодобово, без вихідних	28 номерів	48 місць
Бізнес-готель 3* «Raziotel»	вул. Харківське шосе 177/1	Цілодобово, без вихідних	108 номерів	182 місця
Міні-готель «UA-OTEL»	вул. Дніпровська набережна, 26-г	Цілодобово, без вихідних	5 номерів	14 місць
Міні-готель «На Позняках»	вул. О.Мишуги, 12	Цілодобово, без вихідних	10 номерів	20 місць
Хостел «KashEmir»	вул. Драгоманова, 40	Цілодобово, без вихідних	2 номери	12 місць
Хостел для чоловіків «CityHoslet»	вул. Срібнокільська, 3д	Цілодобово, без вихідних	3 номери	18 місць
Хостел «Freedom»	вул. Срібнокільська, 1	Цілодобово, без вихідних	2 номери	18 місць

Бачимо, що неподалік обраного місця розташування конгрес-готелю «Business Continent» в Дарницькому районі знаходяться в основному міні-

¹ Складено за джерелами 9-15

готелі та хостели. Усі вони працюють цілодобово та без вихідних, розраховані на не велику кількість гостей.

Із метою більш детального аналізу ринку готельних послуг Дарницького району відокремлюємо потенційних конкурентів проектного підприємства, для порівняння обираємо гостинно-ресторанний комплекс 3* «Мисливський двір» та готель 2* «Raziotel». У таблиці 1.2 наведено більш детальний аналіз підприємств-конкурентів.

Таблиця 1.2

Характеристика основних конкурентів проектного конгрес-готелю

Критерії	Конкуренти	
	Гостинно-ресторанний комплекс 3* «Мисливський двір»	Бізнес-готель 3* «Raziotel»
Частка ринку, що обслуговується	Туристи з метою відпочинку	Бізнесмени, туристи з метою відпочинку
Інтер'єр	Індивідуальні цільові рішення	Модерн
Рівень обслуговування	Добре	Добре
Транспортна доступність	Розташований в парку Партизанської Слави	5 хв. від метро «Бориспільська»
Система бронювання	На офіційному сайті та онлайн сайтах бронювання	На офіційному сайті та онлайн сайтах бронювання
Цінова політика	Середня ціна – 1120 грн.	Середня ціна – 1440 грн.
Програми лояльності	Бонусна програма для постійних клієнтів, тур вихідного дня, подарункові сертифікати, спеціальний тариф – щасливі години	Безкоштовний трансфер від аеропорту, карти лояльності Reikartz Club
Реклама	Реклама в інтернеті, на біг-бордах	Реклама в інтернеті
Заклади ресторанного господарства	Ресторан на 500 місць з українською кухнею	Кафе на 86 місць з європейською кухнею
Додаткові послуги	Паркінг, Wi-fi, дитячий майданчик, трансфер, Спа-центр (інфрачервона сауна, парова та японська лазні, хамам, критий басейн з джакузі, соляна кімната, солярій), пральня та хімчистка	Бізнес-центр, Wi-fi, пральня та хімчистка, паркінг, трансфер, конференц-зал до 104 осіб, організація кава-брейків

Аналізуючи конкурентів проектного конгрес-готелю робимо висновок, що обидва підприємства мають категорію комфорту три зірки, надають послуги з проживання, харчування та додаткові послуги, цінова

політика засобів розміщення приблизно однакова. Номери гостинно-ресторанного комплексу «Мисливський двір» виконано в індивідуальному стилі, а в бізнес-готелі «Raziotel» - модерн. Послуги з конференц-обслуговування надає лише готель - «Raziotel». Рівень обслуговування готельних підприємств відповідає оцінкам – добре. Прямим конкурентом проектового готелю вважаємо бізнес-готель «Raziotel».

Звертаючи увагу на проведені дослідження готельних підприємств Дарницького району вважаємо, що категорія комфорту майбутнього готелю повинна бути 4*. Щоб перевершити заклади-конкуренти в проектованому конгрес-готелі планується:

- розроблення конкурентоспроможного готельного підприємства з широким асортиментом додаткових послуг;
- обслуговування гостей на високому рівні;
- надання послуг з організації та проведення ділових та святкових заходів;
- використання соціальних мереж для розсилки останніх новин та акційних пропозицій клієнтам;
- замовлення номеру в режимі онлайн через сайт в інтернеті або за телефоном.
- виконання інтер'єру підприємства в авторському стилі.

Загалом проектування конгрес-готелю «Business Continent» у Дарницькому районі м. Києва досить перспективне, оскільки ринок готельних послуг тут є ненасиченим. Дотримуючись усіх норм і правил, новий засіб розміщення може завоювати власну аудиторію та скласти гідну конкуренцію існуючим готельним підприємствам.

Для вирішення завдання маркетингового аналізу потенційних споживачів проектового конгрес-готелю «Business Continent» використано первинну маркетингову інформацію, а саме вибіркове обстеження споживачів бізнес-готелю «Raziotel», який є прямим конкурентом засобу розміщення.

Аналіз споживачів проводився методом анкетування, результати дослідження наводимо в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Результати анкетування потенційних споживачів²

Питання	Кількість відповідей	Частка у загальній структурі, %
1. Як часто Ви подорожуєте?		
- один раз на тиждень	88	35
- два-три рази на місяць	103	41
- один раз на півріччя	35	14
- один раз на рік	25	10
2. З якою метою Ви найчастіше подорожуєте?		
- з діловою або службовою	88	35
- з метою відпочинку	75	30
- приватна мандрівка	55	22
- інше	33	13
3. Де Ви проживаєте під час подорожі?		
- готель	113	45
- готель	20	8
- хостел	30	12
- приватна квартира	65	26
- друзі чи родичі	23	9
4. Ви надаєте перевагу готелям:		
- невеликим у тихому місці	15	6
- невеликим у центрі міста	28	11
- великим у тихому місці	98	39
- великим у центрі міста	60	24
- будь-яким якомога ближче до потрібного місця	50	20
5. Що для Вас найважливіше при виборі готелю?		
- чистота та комфорт	20	8
- безпека проживання	28	11
- рівень обслуговування	45	18
- широкий вибір додаткових послуг	65	26
- престиж готелю	25	10
- вартість проживання	50	20
- місце розташування	18	7
6. Чи бронюєте Ви номер перед приїздом у готель		
- так	140	56
- ні	60	24
- не завжди	50	20
7. Тривалість Вашого перебування під час подорожі?		
- один день, без ночівлі	70	28
- два дні	130	52
- три-п'ять днів	40	16

Продовження таблиці 1.3

² В опитуванні приймало участь 250 осіб

Питання	Кількість відповідей	Частка у загальній структурі, %
- тиждень	10	4
8. Найбільш необхідні послуги для Вас у готелі?		
- широкий перелік закладів харчування	33	13
- прокат автомобілів	25	10
- оздоровчі послуги	60	24
- оренда конференц-залів та кімнат переговорів	95	38
- організація анімаційних програм	38	15
9. Якому кулінарному спрямуванню Ви надаєте перевагу?		
- українська	48	19
- європейська	38	15
- інтерконтинентальна	78	31
- італійська	40	16
- японська	28	11
- іспанська	20	8
10. Ваша стать:		
- жіноча	115	46
- чоловіча	135	54
11. Ваш вік:		
- до 25 років	30	12
- від 25 до 35	68	27
- від 35 до 50	115	46
- від 50 до 65	23	9
- старше 65 років	15	6
12. Сімейний стан:		
- незаміжня/неодружений	95	38
- заміжня/одружений	155	62
13. Рівень Вашого доходу на місяць		
- до 4000	13	5
- від 4000 до 8000	48	19
- від 8000 до 12000	90	36
- більше 12000	100	40

З результатів анкетування можемо визначити потенційного споживача готельних послуг проектового конгрес-готелю «Business Continent»: людина, що подорожує з діловою метою, два-три рази на місяць, подорож триває в середньому два дні, вік від 35 до 50 років, з рівнем доходу більше 12000 тисяч гривень.

Проектований конгрес-готель «Business Continent» відноситься до типу «готель ділового призначення» відповідно національним та міжнародним стандартам (ДСТУ 42 68:2004, ДСТУ 42 69:2004, Міжнародної системи оцінки готелів та ресторанів, стандарту HOTELcert International), рекомендаціям

Асоціації Ділового Туризму крім послуг проживання, харчування, додаткових послуг [16].

Конгрес-готель – різновид бізнес-готелю, який спеціалізується на проведенні конференцій та конгресів [17]. Гостям надаються ділові послуги: телеконференції, секретаріат, перекладачі, місцевий та міжнародний телефонний зв'язок, кабельне телебачення, засоби мобільного та телекомунікаційного зв'язку. В конгрес-готелі також є зали для фуршетів, кафетерії, ресторани і зали для вишуканих обідів.

Позиціонування проектового готельного підприємства, як конгрес-готелю дозволить:

- найбільш точно проводити попереднє бронювання місць, прогнозувати завантаження матеріальної бази.
- здійснювати онлайн-бронювання готельних номерів;
- укладати корпоративні угоди на проживання, організацію та проведення ділових заходів;
- використовувати конференц-зали, переговорні кімнати та коворкінги для проведення event-заходів;
- збільшити завантаження в період міжсезоння;
- обслуговувати туристів з інсентив-турів.

Для залучення іноземних туристів, при проектуванні та визначенні функціональних характеристик готелю ділового призначення крім галузевих стандартів при створенні концепції засобу розміщення керувалися рекомендаціям Асоціації Ділового Туризму щодо рангів готелів цього типу, відповідно йому до рангу «Business Hotel» віднесено:

- «Superior Business» - готелі пропонують найвищий рівень обслуговування в сегменті ділового туризму [18].

Реалізація концепції проектового конгрес-готелю «Business Continent» дозволить:

- забезпечити засобами розміщення більшу кількість туристів;
- збільшити кількість робочих місць та податкових надходжень;

- сформувати взірець надання конкурентоспроможних послуг в сегменті ділового туризму.

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

Цілі проектованого конгрес-готелю наведені на рис. 1.3.



Рис. 1.3. Цілі господарської діяльності конгрес-готелю «Business Continent»

У конгрес-готелі «Business Continent» планується надання таких послуг ділового призначення:

- Media Centre, в якому надаватимуться послуги факсу, ксероксу, відправки кореспонденції;
- Conference Hall, який складатиметься з конференц-залів, залів для проведення нарад та коворкінг зона;
- послуги перекладача та конференц-асистента;
- надання event-послуг та організація ділових заходів;
- трансфер та оренда автомобілів;
- надання в оренди необхідної техніки та обладнання.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного

матеріалу, сформуємо концептуальне рішення конгрес-готелю «Business Continent», дані зводимо у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Концептуальне рішення конгрес-готелю «Business Continent»

Ознаки концепції		Характеристика ознак				
Характеристика місця розташування						
Країна (місце) розташування		Україна				
Адміністративний вид території		Місто Київ				
Адміністративний район населеного пункту (території)		Дарницький район				
Адреса розташування готелю		вул. Малоземельна, 13б				
Система проживання і харчування		Розміщення, харчування, користування додатковими послугами				
Тип підприємства		Конгрес-готель				
Категорія		4*				
Кадровий склад		1. Керівник підприємства 2. Керівники підрозділів 3. Спеціалісти 4. Обслуговуючий персонал Технічний персонал				
Система управління		Лінійно-функціональна				
Стиль управління		Демократичний				
Цільовий сегмент споживачів		Готель для ділових туристів, бізнесменів та туристів з матою відпочинку				
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень		Блочний				
Розміщення						
Вид		Готельне підприємство				
Рівень комфорту		Готель 4*				
Місткість		162 номери (270 місць)				
Категорії номерів		Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Напівлюкс	Люкс	Апартамент
Кількість номерів		54	100	5	2	1
Дизайнерський стиль		Авторський стиль				
Харчування						
Тип закладів		Ресторан «Discovery Shores»		Лобі-бар	Бар при wellness-комплексі	Біскі-бар при Conference Hall
Організація харчування		Вільний вибір, шведський стіл		Вільний вибір	Вільний вибір	Вільний вибір
Кількість місць		Основна зала на 140	Банкетна зала на 100	20	8	15

Продовження таблиці 1.4

Ознаки концепції		Характеристика ознак			
Режим роботи		7.00-24.00	Цілодобово	7.00-24.00	7.00-24.00

Ознаки концепції	Характеристика ознак			
	(без вихідних)	(без вихідних)	(без вихідних)	(без вихідних)
Форма обслуговування	Повне обслуговування офіціантами		Часткове обслуговування офіціантами	
Дизайнерський стиль	Авторський стиль			
Бізнес-послуги				
Тип	Conference Hall (5 конференц-залів, 3 зали для нарад, коворкінг зона)		Media Centre	
Режим роботи	8.00-22.00		8.00-22.00	
Побутове обслуговування				
Тип	Прокат автомобілів		Пральня, хімчистка	
Режим роботи	8.00-21.00 (без вихідних)		8.00 – 21.00 (без вихідних)	
Послуги торгівлі				
Тип	Режим роботи			
	по днях		по годинах	
Мультибрендовий бутик «Fashion House»	Без вихідних		9.00 – 19.00	
Пункт обміну валют	Без вихідних		8.00 – 21.00	
Спортивно-оздоровчі послуги				
Тип	Режим роботи			
	Wellness-комплекс «Aqua Esthetic»		Фітнес-центр «Esthetic Gym»	
Режим роботи	9.00 – 20.00 (без вихідних)		7.00-22.00 (без вихідних)	

Для організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень конгрес-готелю «Business Continent» обрано блочний спосіб, оскільки він є економічним при будівництві та технічній експлуатації.

Межі земельної ділянки готелю можна охарактеризувати:

- відстань до центру міста – 11,5 км;
- відстань до Центрального залізничного вокзалу – 12 км;
- відстань до аеропорту Бориспіль – 24 км, Жуляни – 14 км;
- відстань до Центрального автовокзалу – 7 км.

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Розрахунковий час у готелі – 12.00. Час заїзду – починаючи з 14:00. Оплата стягується за добу проживання згідно розрахункового часу. При проживанні менше доби, оплата здійснюється за повну розрахункову добу відповідно до встановленого часу поселення і розрахункової години.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Оформлення приміщень конгрес-готелю вирішено в авторському стилі:

- використано сполучення рідкісних матеріалів, дорогих меблів та дивовижних декоративних предметів;
- дизайн кожного номера передає атмосферу одного з континентів землі, за допомогою тканин з етнічними мотивами, вишивки, картин, численних сувенірів з подорожей, фресок та карт.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

Приймально-вестибюльна та безпеки

Блок приміщень вестибюльної групи є основною сполучною ланкою всіх груп приміщень проектного готельного господарства [19]. У цьому блоці приміщень приймають, оформлюють і розміщують гостей, здійснюють з ними розрахунок, надають інформацію про готель, зберігають та транспортують багаж. Функціональна організація приміщень вестибюльної групи забезпечує раціональне розташування вертикальних комунікацій і входів для того, щоб рух основного людського потоку був найкоротшим [20]. Функціональний взаємозв'язок зон і приміщень вестибюльної групи виключає перетинання людських потоків.

Відповідно до принципів функціонального зонування вестибюльної групи приміщень передбачається [21]:

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

Зона вестибюля містить вхід для відвідувачів, вхід для розподілу багажу, вільну зону для розподілу людських потоків і приміщення гардероба.

У вестибюлі розміщено інформацію про послуги, які надають у закладах ресторанного господарства, покажчики-пиктограми; кіоски з продажу аптечної

продукції, преси, сувенірної продукції. Вестибюль облаштовано дзеркалами, картинами, вазами, скульптурами в нішах стін, м'якими меблями, журнальними столиками [22].

Зона відпочинку в конгрес-готелі «Business Continent» забезпечує короткотермінове перебування гостей до поселення, від'їзду або в процесі проживання, підходить для зустрічі гостей і відвідувачів готелю. Характеристика меблів зони відпочинку вестибюлю зведена у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Характеристика меблів зони відпочинку вестибюлю конгрес-готелю

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів, шт.
Журнальний столик	1330x700x458	4
Диван	1530x830x930	2
Крісла для відпочинку	750x830x930	4

Приміщення приймально-вестибюльної групи, враховуючи рекомендовані склад та площі приміщень згідно з ДБН В.2.2-20:2008 розраховані у таблиці 1.6 [23].

Таблиця 1.6

Площі приймально-вестибюльної групи приміщень конгрес-готелю

Тип приміщення	Площа, м ²	Примітка
Вестибюль	270	1-й поверх
Гардероб	10	1-й поверх
Бюро прийому і реєстрації	12	1-й поверх
Бюро бронювання	9	1-й поверх
Кімната чергового персоналу	8	1-й поверх
Службовий санітарно-технічний блок	10	1-й поверх
Кімната чергового адміністратора	12	1-й поверх
Сейфова	8	1-й поверх
Швейцарська і приміщення носильників	8	1-й поверх
Камера схову	11	1-й поверх
Приміщення охорони	10	1-й поверх
Приміщення поштових	8	1-й поверх
Відділення зв'язку	12	1-й поверх
Комора прибирального інвентарю	6	1-й поверх
Медпункт	16	1-й поверх
Санвузол загального користування	20	1-й поверх
Всього площа	430	

Схема функціональної організації приміщень вестибюльної групи – фронтальна. За фронтального планування вестибюля функціональна зона

розташована відносно головного входу односторонньо в протилежному напрямку. Вертикальні комунікації розміщені найближче до входу.

Житлова

Призначення житлової зони в проектованому конгрес-готелі «Business Continent» – забезпечення умов для помешкання, надання послуги проживання, обслуговування номеру, чищення і прасування одягу, прийом білизни для прання, транспортування багажу в номери [24].

Залежно від рівня комфортності, кількості кімнат, кількості місць, ступеня меблювання номери поділяються на такі типи:

- апартамент – 1 номер (2 місця);
- люкс – 2 номери (4 місця);
- напівлюкс – 5 номерів (10 місць);
- стандарт одномісний – 54 номери (54 місця);
- стандарт двомісний – 100 номерів (200 місць).

Номери конгрес-готелю виконані в авторському стилі і присвячені одному з континентів: Європа, Африка, Азія, Америка та Антарктида. Приблизний дизайн оформлення готельних номерів наводимо на рис. 1.4.



Рис. 1.4. Дизайн номерів конгрес-готелю «Business Continent»

В номерах конгрес-готелю «Business Continent» виділено зону для відпочинку і робочу зону, яка обладнана сучасною технікою, міні-баром,

сейфом, кондиціонером, плазмовою панеллю, Wi-Fi, систему регульованого кондиціонування.

Для того, щоб визначитися з набором меблів для кожного типу номерів слід розрахувати кількість номерів кожного типу в готельному підприємстві. Корисна площа приміщення, $S_{кор}$, розраховувалася, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування [16]:

$$S_{кор} = \sum p \cdot S \quad (1.1)$$

де p – кількість одиниць обладнання даного виду (типу), шт.;

S – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, m^2 .

Перелік обладнання та меблів житлової групи приміщень конгрес-готелю «Business Continent» зводимо у додатку Б [25].

На основі корисної площі визначаємо загальну площу приміщення, $S_{заг}$:

$$S_{заг} = S_{кор} / k \quad (1.2)$$

де k – коефіцієнт використання площі приміщення ($k=0,3-0,4$).

Розраховану площу функціональних зон номерного фонду конгрес-готелю «Business Continent» зводимо у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Загальна площа номерів конгрес-готелю «Business Continent»

№ п/п	Категорія номеру	Характеристика номера					Кількість номерів даної категорії, шт	Загальна площа, m^2
		Житлова площа, m^2	Площа основного санвузла, m^2	Площа додаткового санвузла, m^2	Площа передпокою, m^2	Загальна площа номеру, m^2		
1	Апартамент	58	9	2	3	72	1	72
2	Люкс	40	5	2	3	50	2	100
3	Напівлюкс	30	5		3	38	5	190
4	Стандарт одномісний	13	4		3	20	54	1080
5	Стандарт двомісний	17	4		3	24	100	2400
Всього							162	3842

Приміщення для побутового обслуговування знаходяться окремо на поверсі та включають [26]:

- приміщення для обслуговуючого персоналу;
- приміщення для чистої білизни;
- приміщення для брудної білизни;
- резервний склад білизни;
- приміщення для зберігання прибирального інвентарю;
- склад видаткових засобів.

Приміщення для обслуговуючого персоналу знаходяться неподалік від поверхового холу. Обладнюються робочим столом, стільцями, вбудованою або окремою шафою, холодильником, телефоном, системою зв'язку з номерами і вестибюльними службами. Склад приміщень поверхового обслуговування конгрес-готелю наведений у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Площі приміщень поверхового обслуговування конгрес-готелю

«Business Continent»

Тип приміщення	Площа, м ²	Примітка
Холи	30	На кожн. житл.пов.
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10	На кожн. житл.пов.
Комора брудної білизни	6	На кожн. житл.пов.
Комора прибирального інвентарю	4	На кожн. житл.пов.
Площадка розбирання брудної білизни при білізнопроводі	4	На кожн. житл.пов.
Кімната побутового обслуговування	7	На кожн. житл.пов.
Приміщення для зберігання візків покоївок	12	На кожн. житл.пов.
Приміщення чищення взуття	6	На кожн. житл.пов.
Підсобне приміщення номерного фонду	6	На кожн. житл.пов.
Санвузли	5	На кожн. житл.пов.
Всього площа	90	

В коридорах проектного готелю відсутні меблі, присутнє денне та штучне освітлення, що сприяє швидкому орієнтуванню у них гостей засобу розміщення, підлога покрита шумопоглинаючими паласами, а стіни і стеля виготовлені із вогнестійких матеріалів [27].

Побутова, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

Побутове та торговельне обслуговування спрямоване на задоволення потреб гостей, що виникають під час їх проживання в готелі. До побутових послуг у проектованому конгрес-готелі «Business Continent» відноситься пральня та хімчистка, прокат автомобілів.

Щодо послуг торгівлі, то у засобі розміщення передбачено мультибрендовий бутик одягу «Fashion House» та пункт обміну валют. Площі приміщень побутового обслуговування та торгівлі наводимо у таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Площі приміщень побутового обслуговування та торгівлі конгрес-готелю «Business Continent»

Тип приміщення	Площа, м ²	Примітка
Пральня та хімчистка	8	1-й поверх
Мультибрендовий бутик «Fashion House» з підсобним приміщенням	36	1-й поверх
Пункт обміну валют	4	1-й поверх
Всього площа	48	

Мультибрендовий бутик «Fashion House» - це авторитетний концептуальний будинок моди, що відображає останні віяння fashion-індустрії. У бутіку можна придбати трендові позиції всесвітньо відомих брендів.

Для організації відпочинку і праці туристів конгрес-готелю спроектована відповідна матеріально технічна база. В конгрес-готелі передбачені: зали для нарад, конференц-зали та коворкінги. Інноваційним рішенням щодо організації приміщень для надання бізнес-послуг вважається принцип ESEF, в основі реалізації якого принцип забезпечення 4-х складових: Easy, Smart, Ecological, Fast.

- Easy – організація приміщень проста в експлуатації та легко трансформується за потреби; технічна оснащеність дає змогу швидко і якісно реалізовувати бізнес-заходи.

- Smart – приміщення оснащено ергономічними, функціональними та витривалими меблями та устаткуванням. Офісна та демонстраційна техніка легка в управлінні.

- Ecological – приміщення для надання бізнес-послуг передбачає їх ізольованість від інших приміщень та водночас зручне сполучення з ними. При проектуванні освітлення враховано використання як природного, так і штучного світла. Матеріали для оздоблення приміщень нетоксичні та не перегріваються.

- Fast – приміщення для надання бізнес-послуг оснащені якісними засобами комунікацій: телефонний зв'язок та швидкісний інтернет.

Conference Hall – оснащений мобільною фурнітурою, яка без зайвих зусиль дає змогу переформатувати зал для різного роду заходів та розрахована до 250 осіб: засідання, прес-конференції, онлайн конференції, вебінари, семінари, практикуми, навчальні конференції, зібрання, бізнес-форуми.

Media Centre – унікальна можливість для гостей готелю безкоштовного користування комп'ютерними засобами , інтернет-зв'язком та іншими зручностями простору.

Бізнес приміщення конгрес-готелю поділені на функціональні зони: ресепшн з гардеробом, зоною відпочинку та санвузлами, 5 конференц-залів («Королівський» на 250 місць, «Президентський» на 150 місць, «Лондонський» на 100 місць, «Європейський» на 70 місць, «Версальський» на 30 місць), 3 зали для нарад (на 20 місць, на 12 місць, на 9 місць), коворкінг на 15 осіб, віскі-бар на 15 осіб та технічне приміщення.

При конгрес-готелі буде організовано коворкінг зону з цілодобовим режимом роботи без вихідних, оснащену комп'ютерами, доступом до швидкісного інтернету, дошками, маркерами, принтерами, сканерами, ксероксами, 2 кімнатами для skype-calls, ергономічними стільцями і місцем для кави брейку

Площі приміщень анімаційно-дозвілевого призначення конгрес-готелю «Business Continent» наводимо у таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

Площі приміщень анімаційно-дозвілевого призначення конгрес-готелю «Business Continent»

Тип приміщення	Площа, м ²	Примітка
Ресепшн з гардеробом, зоною відпочинку та санвузлами	29	2-й поверх
Конференц-зал «Королівський» на 250 місць	280	2-й поверх
Конференц-зал «Президентський» на 150 місць	180	2-й поверх
Конференц-зал «Лондонський» на 100 місць	126	2-й поверх
Конференц-зал «Європейський» на 70 місць	90	2-й поверх
Конференц-зал «Версальський» на 30 місць	46	2-й поверх
Зала для нарад на 20 місць	35	2-й поверх
Зала для нарад на 12 місць	25	2-й поверх
Зала для нарад на 9 місць	19	2-й поверх
Коворкінг зона на 20 місць з 2 кімнатами для skype-calls	100	2-й поверх
Технічне приміщення	6	2-й поверх
Всього площа	936	

Спортивно-оздоровчі приміщення в проектованому конгрес-готелі призначені для оздоровлення та підтримки фізичного стану гостей засобу розміщення. У готельному підприємстві «Business Continent» передбачено wellness-комплекс «Aqua Esthetic» та фітнес-центр «Esthetic Gym».

Зала «Esthetic Gym» обладнана за останніми фітнес-тенденціями, до послуг відвідувачів пропонується:

- зона кардіотренажерів, силових навантажень, зона для роботи з вільними вагами та стретчингу;
- 5 кардіо- та понад 10-ти силових функціональних тренажерів;
- вільні ваги з широким гантельним рядом, професійні штанги та різноманітні фітнес-аксесуари;
- професійний тренер, який забезпечить індивідуальний підхід та розробить персональну програму тренувань для кожного;
- мотивуючі фітнес-відео на екранах та спеціально підібрана workout-музика.

Загальний перелік приміщень wellness-комплексу «Aqua Esthetic» об'єднаних у такі функціональні зони:

1. Зона очікування (рецепція+бар+санвузли +зона очікування);
2. Волога зона (аква зона+термальна зона);
3. SPA –процедури (Спа-кімнати для процедур);
4. Б'юті-зона (косметологічний кабінет);
5. Зони релаксації і відпочинку (масажний кабінет).

Площі приміщень спортивно-оздоровчого призначення конгрес-готелю «Business Continent» наводимо у таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Площі приміщень спортивно-оздоровчого призначення конгрес-готелю «Business Continent»

Тип приміщення	Площа, м ²	Примітка
Фітнес-центр «Esthetic Gym»	50	Цокольний поверх
- зберігання і ремонт тренажерів	6	Цокольний поверх
- кімната інструктора	8	Цокольний поверх
- роздягальні з душовими і санвузлами	20	Цокольний поверх
- господарська комора	6	Цокольний поверх
Wellness-комплекс «Aqua Esthetic», у т.ч.		Цокольний поверх
Рецепція з зоною очікування та санвузлами	14	Цокольний поверх
Басейн дорослий	180	
Басейн дитячий	90	Цокольний поверх
Приміщення при басейні		Цокольний поверх
-роздягальні з душовими і санвузлами (чоловіча і жіноча)	16	Цокольний поверх
-технічні приміщення	4	Цокольний поверх
Інфрачервона сауна з роздягальнями	22	Цокольний поверх
Римська парна з роздягальнями	28	Цокольний поверх
Сауна калдаріум з роздягальнями	28	Цокольний поверх
Масажний кабінет з роздягальнями	30	Цокольний поверх
Косметологічний кабінет з роздягальнями	28	Цокольний поверх
Спа-кімната для процедур	3x16	Цокольний поверх
Кімната персоналу	8	Цокольний поверх
Санітарний вузол	10	Цокольний поверх
Технічні приміщення	4	Цокольний поверх
Всього площа	600	

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

Адміністративна

Група адміністративних приміщень конгрес-готелю «Business Continent» забезпечує простір та умови для основного технологічного процесу

обслуговування, управління, інженерно-технічного та господарського функціонування всіх приміщень курортного готелю.

Адміністративні приміщення у конгрес-готелі планується розташувати на першому поверсі, що забезпечуватиме швидкий доступ та контроль за роботою основних служб готельного підприємства, взаємодію з клієнтами.

За функціональним призначенням усі адміністративні приміщення згруповані в блоки: керівного складу, персоналу, бухгалтерії.

Площа приміщень адміністрації визначено згідно до завдання на проектування з урахуванням рекомендацій у ДБН В.2.2-20:2008 (табл. 1.12).

Таблиця 1.12

Площі адміністративних приміщень конгрес-готелю «Business Continent»

Тип приміщення	Площа, м ²	Примітка
Кабінет директора	14	1-й поверх
Приймальня	8	1-й поверх
Кабінет заступників директора	12	1-й поверх
Кабінет головного інженера	10	1-й поверх
Відділ маркетингу та постачання	12	1-й поверх
Архів	14	1-й поверх
Бухгалтерія	30	1-й поверх
Планово-економічний відділ	10	1-й поверх
Санвузли (чоловічий, жіночий)	6	1-й поверх
Всього площа	116	

Адміністрація конгрес-готелю розпочинатиме свою роботу о 8:00 год ранку та закінчуватиме в 18:00 год вечора, неділя – вихідний.

Господарська та виробничо-побутова

До приміщень господарського та виробничо-побутового призначення належать побутові приміщення персоналу (гардероби для верхнього одягу та спецодягу, туалетні кімнати, душові). Господарські та виробничо-побутові приміщення призначені для матеріального забезпечення організації праці всіх функціональних підрозділів готелю. До них належать: приміщення побутового обслуговування, матеріально-технічного забезпечення, організації та проведення ремонтних робіт, інженерного устаткування, складські приміщення.

Службово-господарські приміщення конгрес-готелю згруповані за виконуваними функціями. Площі господарських та виробничо-побутових приміщень конгрес-готелю наведено в таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Площі господарських та виробничо-побутових приміщень конгрес-готелю
«Business Continent»

Тип приміщення	Площа, м ²	Примітка
Центральний диспетчерський пункт	10	Цокольний поверх
Вузол зв'язку	14	Цокольний поверх
Центральна білизняна	52	Цокольний поверх
Служба прибирання території	18	Цокольний поверх
Майстерні	40	Цокольний поверх
Складські приміщення	50	Цокольний поверх
Побутові приміщення виробничого персоналу з душовими:		Цокольний поверх
- чоловіча	12	
- жіноча	12	
Санвузли	10	Цокольний поверх
Пральня	24	Цокольний поверх
Господарські приміщення	8	Цокольний поверх
Всього площа	250	

Господарсько-виробничі приміщення конгрес-готелю працюють з 8:00 до 19:00, неділя – вихідний, проте в неділю в готелі працює три чергових.

1.4. Сервіс

Бронювання. Дистрибуція

Технологія обслуговування клієнтів у готелях характеризується циклічністю – послідовним повторенням процесу обслуговування гостя від часу його прибуття до остаточного від'їзду. Кожна фаза циклу повинна супроводжуватися професійним обслуговуванням з урахуванням очікувань і побажань клієнтів. Технологічні операції основних етапів гостьового циклу у проектованому конгрес-готелі наводимо на рис. 1.5 [28].

Процес бронювання номерів у конгрес-готелю «Business Continent» здійснюватиме відділ служби прийому та розміщення. Саме в цьому підрозділі буде зосереджене надходження заявок на бронювання від гостей.



Рис. 1.5. Технологічні операції основних етапів гостьового циклу у проектованому конгрес-готелі

Для здійснення процесу бронювання у готелі будуть використовуватись різні технічні засоби — телефон, інтернет, пошта, глобальні канали дистрибуції. Поштою або за допомогою факсу клієнт надсилатиме до готелю лист-заявку. Таку ж заявку можна оформити й у конгрес-готелі у відділ служби прийому і розміщення. Кожна заявка на бронювання й ануляція замовлення повинні бути зареєстровані.

На заявках організації, що бронює номер, обов'язково повинні бути приведені реквізити цієї організації (назва, адреса, телефон, факс, номер рахунку в банку).

Кожна заявка повинна містити наступну інформацію [18]:

- дату і час заїзду;
- дату і час від'їзду;
- кількість гостей;
- категорію номера;
- послуги харчування;
- ціну;
- прізвище того, хто буде оплачувати рахунок;

- вид оплати;
- особливі побажання.

Після реєстрації заявки її підтверджують, або відмовляють тим же чином, яким вона була отримана.

В конгрес-готелі «Business Continent» є два види бронювання: гарантоване і негарантоване. Приватне бронювання зроблене на сайті спочатку має статус негарантованого та має силу до 18:00 дня прибуття в готель. Готель залишає за собою право скасувати негарантоване бронювання в разі потреби. Для гарантованого бронювання необхідно здійснити оплату в розмірі вартості 1 доби проживання та 1% туристичного збору.

В конгрес-готелі «Business Continent» буде встановлено базовий модуль системи управління «Epitome». Ця система являє собою комплекс інтегрованих підсистем, які створюють ефективне середовище взаємодії співробітників, клієнтів і ділових партнерів - туристичних агентств, корпоративних клієнтів і туроператорів. В систему «Epitome» входить модуль бронювання, розміщення та виписка, хаускіпінг [29].

Конгрес-готель використовуватиме бронювання в глобальних системах дистрибуції GDS. Для цього гостю готелю необхідно зареєструватись та отримати особистий кабінет, в якому можна самостійно управляти бронями (обирати оптимальний тариф з наданих готелем, змінити дати заїзду (за умови наявності номерів)). Забронювати номер в конгрес-готелі можна буде через всі системи GDS – Amadeus, Galileo, Sabre, Wordspan. Аби отримати доступ до індивідуальних тарифів в GDS, потрібно повідомити про код доступу до тарифу компанії і номер терміналу PCC.

Реєстрація. Розміщення. Виселення.

До функцій служби прийому і розміщення входить бронювання, реєстрація, розподіл номерів, надання гостям різних інформаційних послуг, стягування плати за проживання, ведення необхідної документації [24]. До обов'язків цієї служби входить також ведення і підтримка в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду.

На рисунку 1.6 наведено організаційну структуру службу прийому та розміщення конгрес-готелю.

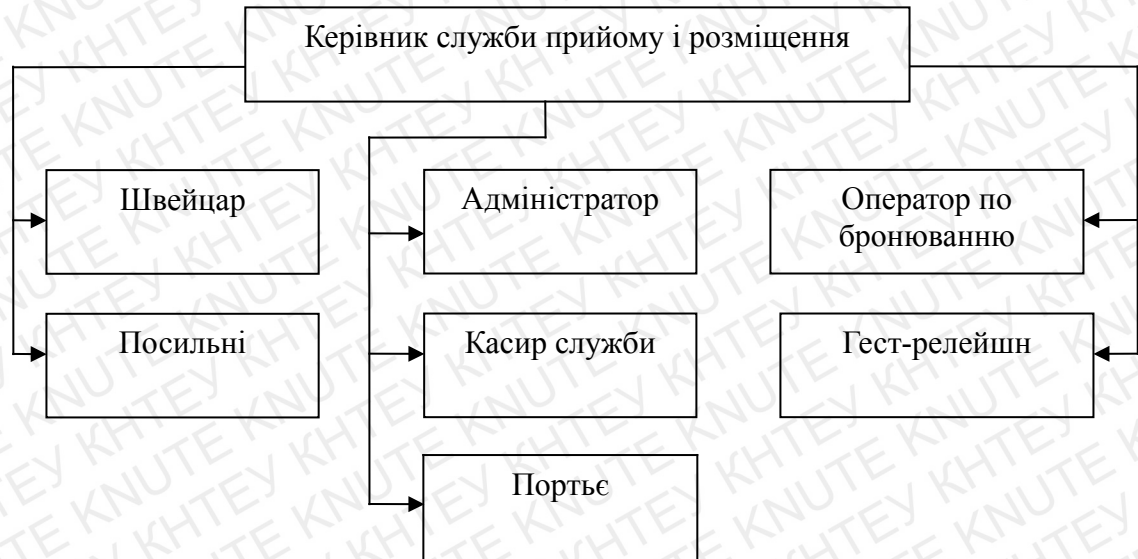


Рис.1.6.Організаційна структура служби прийому та розміщення в готелі

Розселення гостей конгрес-готелю складається у свою чергу з зустрічі, реєстрації, вручення ключа і супроводу до номера. Операція розселення відбувається за наступним алгоритмом [30]:

- гість підходить до стійки служби приймання та обслуговування, де його вітає адміністратор. Підставою для поселення гостя у готелі є його паспорт або інший документ, що засвідчує його особу.
- під час поселення гостей здійснюється їх облік та реєстрація, під час якої заповнюють обліковий документ.
- прибувши гість повинен повідомити, чи бронював він місце у готелі. Якщо місце було заброньоване, то на ім'я гостя у відділі бронювання має бути виписана заявка. Гість повинен заповнити «Реєстраційну картку» (форма №2-Г), після чого данні картки переносяться до електронної системи у розділ «Поселення».
- адміністратор роздруковує рахунок на оплату за послуги готелю.
- після оформлення документів на проживання в конгрес-готелі «Business Continent», гостю видається документ про оплату номера та пластикова картка-ключ.

Під час організації поселення туристських груп розселення відбувається за іншою схемою:

- при поселенні туристської групи до готелю її керівник пред'являє адміністраторові направлення туристської фірми (документ, що підтверджує право проживання даної групи в готелі і гарантуючий, що оплата зроблена) і список групи, оформлений відповідно до вимог паспортного режиму.
- адміністратор повідомляє номери кімнат, що заброньовані для даної групи.
- видача ключа від номера завершує процедуру реєстрації.
- після видачі ключів, клієнта у номер, за його згодою, може супроводжувати посильний. Окрім допомоги в перенесенні багажу, посильний може дати загальну інформацію про номер та обслуговування в готелі — розташування, режим роботи підприємств, які здійснюють додаткові послуги, місцевий колорит поселення.

Після реєстрації клієнта касир служби прийому та розміщення відкриває рахунок з користування номером [22]. Після реєстрації клієнт повинен оплатити номер авансом. Порт'є реєструє цю операцію і скеровує клієнта до касира для обслуговування оплати. Якщо на час вибуття клієнт бажає продовжити термін перебування, він має внести передоплату, а також з'ясувати проблеми, пов'язані з витратами, що виникають з цієї причини.

Оплата за проживання в конгрес-готелі здійснюється в гривнях готівкою, банківським переказом або банківськими картами міжнародних платіжних систем: Visa, Master Card, American express. Умови оплати конгрес-готелю «Business Continent» наступні:

- ранній заїзд з 00:00 до 06:00 оплачується додатково в розмірі 100% вартості доби проживання в номері (сніданок входить у вартість).
- ранній заїзд з 06:00 до 14:00 — 50% від вартості доби проживання в номері (сніданок входить у вартість).
- пізній виїзд після 13:00 і до 23:00 оплачується додатково в розмірі 10% від вартості доби проживання за годину.

Гест-релейшн. Рум-сервіс

При конгрес-готелі «Business Continent» працюватиме гест-релейшн - співробітник, який працює з гостями та відповідає на їх запитання, прохання [31].

Основні обов'язки гест-релейшн:

1. Комунікація з гостями;
2. Робота із побажаннями і пропозиціями, а також скаргами гостей;
3. Ведення бази даних по клієнтам і їх побажанням, а також по VIP-гостям;
4. Надання гостям повної інформації про готель і його послуги;
5. Організація екскурсій по готелю;
6. Контроль над дотриманням стандартів обслуговування гостей;
7. Внесення інформації про гостей у систему управління готелем, її постійне оновлення, складання гостьових листів;
8. Комунікація з корпоративними компаніями і туристичними агентствами і отримання інформації про якість розміщення та обслуговування;
9. Надання інформації про скарги і пропозиції гостей;
10. Координація роботи служб прийому і розміщення гостей;
11. Перевірка гостьових номерів перед заїздом.

Організація обслуговування рум-сервіс

У конгрес-готелі «Business Continent» організовано обслуговування гостей у номерах рум-сервіс. Обслуговування номерів здійснюється згідно замовлення гостей, що надходить по телефону до адміністратора чи покоївок [22]. Під час оформлення замовлення обов'язково фіксується інформація: номер кімнати, у яку необхідно подати замовлення; кількість гостей; детальне найменування і кількість замовлених страв, закусок, напоїв; час подачі замовлення.

Після отримання замовлення адміністратор передає його безпосереднім виконавцям - офіціанту, шеф-кухарю. При доставці страв у номер

використовується посуд з кришками або страви накриваються лляними серветками.

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

Хаускіпінг. Клінінг

Хаускіпінг – служба прибирання, прасування, миття та догляду за всім готелем, його інвентарем [20]. На рисунку 1.7 відображена структура служби хаускіпінг.



Рис.1.7. Організаційно-функціональна структура служби хаускіпінг конгрес-готелю

Керівник служби хаускіпінг відповідає за його ефективну роботу, контролює роботу співробітників, складає графік роботи для персоналу, готує звіт про статус номерів, відповідає за прибирання і стан номерного фонду.

Старша покоївка - організовує навчання персоналу, відповідає за холи, основні коридори й інші приміщення, здійснює інвентаризацію миючих засобів та інших матеріалів.

В обов'язки покоївки входить прибирання й інше господарське обслуговування номерів. За кожною покоївкою закріплюється відповідна

кількість номерів, які необхідно прибрати протягом зміни. Форма організації діяльності служби покоївок в проектованому конгрес-готелі – індивідуальна.

Прибиральниці займаються прибиранням коридорів, ліфтів, службових, торгових і складських приміщень та інших зон близьких від номерів. Часто входять до складу групи покоївки. Організовує їх роботу старша покоївка або чергова на поверсі.

Завідувач білизняною. Організовує роботу з метою забезпечення готелю чистою білизною для номерного фонду, а також організовує виконання замовлення гостей з хімічної очистки одягу.

Клінінг

У конгрес-готелі «Business Continent» 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 проживаючих, при цьому прибирання виконується зі згоди клієнта. За бажанням гостя прибирання може виконуватися в його присутності [27]. Прибирання виконується при напіввідкритих дверях.

Прибирання виконується в такій послідовності:

- прибрати ліжко, замінити білизну згідно таких вимог:
- щоденна зміна постільної білизни туристам, що проживають у номерах вищої категорії; рушники змінюють усім проживаючим щоденно;
- прибрати письмовий стіл, при цьому закривати і перекладати книги, журнали і рукописі, паперів, що лежать на столі забороняється;
- протерти сухою ганчіркою телевізор, картини, вази;
- протерти меблі, полити квіти, якщо вони є у номері;

- пирососом очистити килими і килимові покриття, м'які меблі, сходи, видалити пил зі стель і підлоги;
- прибрати санітарний вузол;
- якщо гість залишив білизну для прання/хімчистки/, то після закінчення прибирання, разом з ключем від номера вона передається в білизняну.

Проміжне прибирання номерів виконується у готелях з метою постійного утримання номерів у чистоті [22]. Як правило, робота виконується у другій половині дня, після того, як гість вийшов з номеру або за його бажанням. При проведенні проміжного прибирання виконуються наступні роботи:

- видаляється сміття з попільничок та корзини для сміття, з підлоги.
- прибирається ліжко, якщо необхідно;
- миється ванна, якщо гість користувався нею на протязі дня.

Прибирання номерів після виїзду гостей проводиться з метою підготовки номеру для наступних проживаючих, а також для перевірки обладнання номеру перед виїздом. Прибирання номерів після виїзду гостей включає:

- прийом номеру від проживаючих при їх виїзді з готелю;
- зняти з ліжка ковдру, простирадло, перевернути перинку і перевірити, чи нема там забутих речей;
- перевірити, чи нема забутих речей у письмовому столі і тумбочках біля ліжка, у шафі чи санітарному вузлі;
- уважно перевірити наявність майна готелю.

Генеральне прибирання номерів здійснюється один раз у 7-10 днів і його обсяг перевищує обсяг поточного щоденного прибирання [26, 32]. При виконанні генерального прибирання необхідно виконати наступні роботи:

- вибити пружинні матраци і м'які крісла;
- видалити пил зі стель пирососом;
- прочистити вентиляційні решітки;
- вимити вікна/двері, натерти їх до блиску;
- видалити пил зі стелі;
- помити викрашені масляною фарбою стелю;

- протерти дзеркала до блиску: ганчірка змочується у воді, в яку додається невелика кількість нашатирного спирту;
- натирання паркетних підлог.

Для проектового конгрес-готелю обрано обладнання, інвентар та миючі засоби для проведення клінінгу (табл. 1.14) [33, 34].

Таблиця 1.14

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

№ з/п	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
<i>Клінінгове обладнання</i>			
1.	Karcher NT 65/2 Ap	Для сухого прибирання твердих поверхонь	10
2.	Karcher NT 65/2 Таст	Для волого прибирання підлоги	10
3.	Puzzi 8/1 C	Миючий пиросос для хімічистки	2
4.	MINI-UNIVERSAL	Возик для покоївки	15
5.	SG 4/4	Пароочисник для очищення текстильних поверхонь, підлоги скла	2
6.	Edic	Універсальна машина для збирання сміття і пилу та для оброблення забруднених поверхонь	2
7.	Numatic	Роторна машина для миття підлоги	2
8.	Black&Decker WW100K	Склоочисник	2
<i>Інвентар</i>			
1.	KLIK SUPER 50	Швабра з mopом	20
2.	VDM 4040	Комплект для підмітання	20
3.	FRA-23325	Набір для миття вікон	14
4.	New Line	Відро з віджимом для mopів	15
<i>Миючі засоби</i>			
1.	D.N.P.1000 ECOCHEM, 5л	Засіб для мармуру	4 шт.
2.	GLASS S01/005 TENZI, 5 л	Засіб для миття скла та дзеркал	4 шт.
3.	SIRAFAN Perfekt, 10 л	Миючий засіб з дезінфікуючим засобом	2 шт.
4.	TOPEFEKT SANIT T03/005, 5 л	Засіб для чистки всіх видів сантехнічних поверхонь	4 шт.
5.	TOPEFEKT NORMAL 101/005, 5л	Концентрат для миття підлоги	4 шт.

Велес. СПА. Фітнес

Метою велнес та фітнес процедур в проектованому конгрес-готелі є оздоровлення, релаксація організму.

Wellness-комплекс «Aqua Esthetic» при готелі пропонує широкий спектр послуг, які спрямовані на підтримання краси та гарного самопочуття.

Косметичний салон пропонує: пілінги, обгортання, чистку обличчя, мезотерапію, лімфодренаж, спектр послуг для лікування, догляду та омолодження шкіри обличчя.

На території wellness-комплексу знаходиться спортивний басейн - 25 м в довжину і глибиною від 160 до 240 см з температурою води 25-27°C та дитячий басейн з температурою води близько 27-29°C, обладнаний водоспадом, гіркою та аксесуарами для розваг.

Професійні масажисти wellness-комплексу допоможуть вибрати оптимальну програму в залежності від бажань і потреб. Види та характеристика масажів наведена у таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Види та характеристика масажів wellness-комплексу «Aqua Esthetic»

Вид масажу	Характеристика	Тривалість, хв.
Марокканський масаж	Марокканський масаж дозволяє повністю розслабитися і зняти стрес. Методика виводить з тканин шкіри токсини, зайву рідину.	45 хв.
Тайський масаж	Тайський масаж допомагає зняти стрес, позбутися напруги і болю в спині, шиї, плечах, покращує кровообіг і лімфоток, дозволяє розслабитися.	90 хв.
Загальний масаж	Загальний масаж сприяє: очищенню шкіри від відмерлих клітин епідермісу, омолодженню шкіри, розслабленню м'язової тканини, прискоренню капілярного кровотоку, зняттю запалень і набряків, поліпшенню кольору і стану шкіри.	60 хв.
Масаж голови, обличчя і декольте	Масаж обличчя покращує кровообіг, допомагає запобігти появі зморшок і підвищує тонус шкіри, покращує кровообіг і лімфоток, допомагає запобігти набряків і появі зморшок, підвищує тонус шкіри, моделює овал обличчя.	30 хв.
Масаж спини	Відновлює після фізичних, статичних і психоемоційних навантажень. Забезпечує загальнозміцнюючий ефект, надає відчуття легкості.	30 хв.
Антицелюлітний масаж	Антицелюлітний масаж сприяє позбавленню від целюліту, втрати підшкірних жирових відкладень, зміцненню імунної системи, поліпшенню обміну речовин, а також загального стану шкіри.	45 хв.
Лімфодренажний масаж	Лімфодренажний масаж сприяє зменшенню маси тіла, поліпшенню тонусу шкіри, вирівнюванню її кольору, позбавлення від целюліту.	45 хв.

Продовження таблиці 1.15

Вид масажу	Характеристика	Тривалість, хв.
Антистрес масаж	Знімає м'язове і емоційне напруження. Благотворно	60 хв.

	впливає на нервову систему, надає заспокійливий та седативний ефект.	
Дитячий масаж	Дитячий масаж сприяє розширенню судин, поліпшенню циркуляції крові і лімфи, знижує збудливість нервової системи, нормалізує функцію серцево-судинної системи і дихання, окислювально-відновні процеси в тканинах.	45 хв.
Стоун-терапія	Масаж за допомогою гарячих каменів, знімає стрес, напругу і втоми. Під його впливом розширюються капіляри, посилюється обмін речовин, покращується кровообіг, що сприяє виведенню токсинів.	60 хв.

Калдаріум - чудове місце для відпочинку, релаксації, відновлення сил: поєднання тепла, високої вологості та ароматерапії дарує приємні відчуття, надає лікувальну і омолоджуючу дію на організм, допомагає зняти стрес, м'язову напругу, біль в суглобах [35]. Температура у калдаріумі: 45°C - 50°C.

У фітнес-центрі «Esthetic Gym» встановлені силові тренажери німецького виробника GYM 80, а кардіозона представлена відомою маркою IMPULSE.

Підбір обладнання для приміщень фітнес-центру «Esthetic Gym» та wellness-комплексу «Aqua Esthetic» проводимо у таблиці 1.16 [36].

Таблиця 1.16

Підбір обладнання для приміщень фітнес-центру та wellness-комплексу

Комплекс послуг	Обладнання	Кількість
Фітнес послуги	Многофункціональний тренажер Avanti CardioGym CG6	2
	Горизонтальний жим від грудей Gym80 SYGNUM Dual Chest Press Machine	1
	Вертикальний жим від грудей Gym80 SYGNUM Dual Shoulder Press Machine	1
	Стійка з 10-ю парами хромованих гантелей	1
	Стійка для зберігання штанг	1
	Римський стілець Gym80 SYGNUM Roman Chair	1
	Лава для жиму горизонтальна Gym80 SYGNUM Press Bench	2
	Лава для пресу Gym80 SYGNUM Abdominal Bench	2
	Тренажер - силова стійка для тяг, жимів і присідань Gym80 SYGNUM Multi Rack	1
	Вертикальний велотренажер IMPULSE RU500	3
	Орбітрек IMPULSE RE500	3

Продовження таблиці 1.16

Комплекс послуг	Обладнання	Кількість
	Бігова доріжка IMPULSE RT500	3
	Степпер Impulse PST300	2

Масажні послуги	Масажний стіл Life Gear SM-11 New	2
	Валик масажний BK-6 ASF	2
	Ширма для переодягання	2
Косметологічні послуги	Кушетка косметологічна ASF CH-287A	2
	Косметологічний комбайн 4 в 1 Nova E4	2
	Ультразвуковий апарат для УЗ-пілінгу, фонофорезу і мікромасажу 201 BYU	2
	Фотоепілятор портативний Nova NV-T 102	1

Приміщення термальної зони обладнані дерев'яними лавками та генераторами легкого пару.

Івент-сервіс. Анімація

Івент служба конгрес-готелю «Business Continent» надає повний спектр послуг з організації та проведення ділових та святкових заходів, включаючи підготовку програми, послуги флориста, забезпечення бізнес-ланчами або кавовими-паузами. П'ять сучасно обладнаних конференц-залів готелю підходять як для ділових переговорів, конференцій та прес-конференцій, так і для навчального тренінгу або семінару.

В оренду конференц-залу включається бездротовий інтернет, проектор та екран до нього, фліпчарт, радіомікрофон, плазмова панель, ноутбук, в оренду можна взяти всю необхідну техніку. Конгрес-готель також пропонує послуги усного або письмового перекладача, синхронний переклад, конференц-асистента, зали для переговорів, кур'єрську службу, коворкінг зону із 2 кімнатами для skype-calls.

Організація ділових та святкових заходів відбуваються «під ключ». Рівень цін залежить від обраного приміщення, складності заходу та кількості учасників.

При плануванні заходу можливі різні варіанти розсадження учасників заходу у конференц-залах (табл 1.17).

Таблиця 1.17

Варіанти розсадження учасників заходу у конференц-залах

Назва приміщення	Театр	Клас	Круглий стіл	П-подібна
Конференц-зал «Королівський»	250	100	100	85

Конференц-зал «Президентський»	150	60	60	50
Конференц-зал «Лондонський»	100	40	40	35
Конференц-зал «Європейський»	70	30	30	25
Конференц-зал «Версальський»	30	14	14	10

Перелік меблів та приміщення, які прийматимуть участь в обслуговуваннях івентів конгрес-готелю зводимо у таблицю 1.18.

Таблиця 1.18

Перелік меблів та приміщення, які прийматимуть участь в обслуговуваннях типових івентів конгрес-готелю

Назва івент-заходу	Перелік приміщень	Обладнання
Конференція на 100 осіб	Вестибюль Хол Ресепшн при конференц-залі Конференц-зала	Стільці (100 шт.) Інтерактивна дошка (1 шт.) Трибуна (1 шт.) Мультимедійний проектор Epson EB-G5650W (1 шт.) Конференц-система RCF MMU 3100 (1 шт.) Система синхронного перекладу Williams Sound (1 шт.) Плазма 42 (1 шт.) Радіопрезентер з лазерною указкою (1 шт.) Радіомікрофон (2 шт.) Відеокамера Full-HD (1 шт.) Веб-камера Full-HD (1 шт.)
Весілля на 80 осіб	Вестибюль Хол Банкетна зала ресторану	Стенди виставкові (3 шт.) Стільці (80 шт.) Столи фуршетні (25 шт.) Трон весільний (1 шт.) Стіл для молодят (1 шт.) Арка весільна (1 шт.) Проектор (1 шт.) Мікрофон (1 шт.)

1.5. Ресторани. Бари.

Для споживання страв та організації святкових заходів у проектованому конгрес-готелі 4* «Business Continent» плануються такі заклади ресторанного господарства:

- ресторан «Discovery Shores»: основна зала на 140 місць та банкетна зала на 100 місць;
- лобі-бар на 20 місць;
- віскі-бар при Conference Hall на 15 місць;

- бар при wellness-комплексі на 8 місць.

У ресторані «Discovery Shores» протягом дня обслуговування відбуватиметься за двома меню:

1. Меню сніданку, який організовуватиметься за типом «шведський стіл» із 7.00 до 10.00 години за попередньо сформованим меню (додаток В).

2. Меню вільного вибору «a la carte» інтерконтинентальної кухні (італійські, українські, мексиканські, китайські, іспанські та американські страви) з 11.00 до 24.00 години (додаток Г).

Неймінг ресторану «Discovery Shores» підтримує основну концепцію готельного підприємства та кулінарне спрямування закладу харчування, в перекладі з англійської означає – відкриття берегів.

Лобі-бар планується розмістити на першому поверсі конгрес-готелю, призначений для зустрічей або очікування. Його особливістю буде цілодобова робота, щоб забезпечити повносервісне обслуговування гостей засобу розміщення, особливо при їх поселенні вночі. У меню лобі-бару будуть представлені холодні та гарячі закуски, безалкогольні та алкогольні напої (додаток Д).

Ще один бар планується розмістити на першому поверсі wellness-комплексу для обслуговування гостей та членів клубу. Його особливістю буде цілодобова робота, щоб забезпечити повносервісне обслуговування гостей засобу розміщення, особливо при їх поселенні вночі. У меню лобі-бару будуть представлені холодні та гарячі закуски, безалкогольні та алкогольні напої (додаток Е).

Ще один бар планується розмістити на першому поверсі wellness-комплексу для обслуговування гостей та членів клубу. Його особливістю буде цілодобова робота, щоб забезпечити повносервісне обслуговування гостей засобу розміщення, особливо при їх поселенні вночі. У меню лобі-бару будуть представлені холодні та гарячі закуски, безалкогольні та алкогольні напої (додаток Ж).

Ще один бар планується розмістити на першому поверсі wellness-комплексу для обслуговування гостей та членів клубу. Його особливістю буде цілодобова робота, щоб забезпечити повносервісне обслуговування гостей засобу розміщення, особливо при їх поселенні вночі. У меню лобі-бару будуть представлені холодні та гарячі закуски, безалкогольні та алкогольні напої (додаток Ж).

Організація сервісно-виробничого процесу в закладах ресторанного господарства



сировини, приготування напівфабрикатів та страв [37]. На рис. 1.8 наведено структурно-технологічну схему виробництва закладу ресторанного господарства при конгрес-готелі.

*Рис.1.8. Схема виробничо-торговельної структури закладів
ресторанного господарства при конгрес-готелі*

Сировини від постачальників під контролем комірника направляється у цехи на обробку або у складські приміщення для зберігання.

У доготівельному цеху здійснюється механічна кулінарна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів для подальшої теплової обробки. У холодному цеху готують холодні закуски та салати, солодкі холодні страви. В гарячому цеху готують супи, основні страви, солодкі гарячі страви.

Із цехів страви подаються до роздавальні, звідки доставляються до торговельних залів закладів ресторанного господарства офіціантами. Цехи мають вихід до мийної кухонного посуду, а роздавальна – до сервізної та мийної столового посуду.

Відвідувачі закладу потрапляють до групи вестибюльних приміщень, а саме гардеробної, санвузлів та камери схову, де вони можуть залишити речі. Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «Discovery Shores» наведено на рис. 1.9.

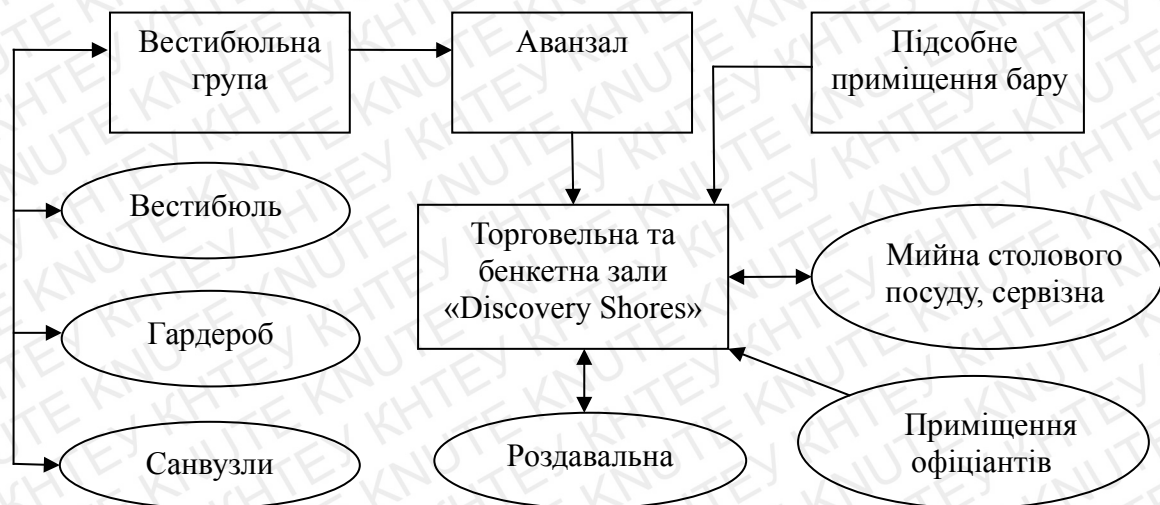


Рис. 1.9. Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «Discovery Shores»

Розрахунок площ приміщень для відвідувачів закладів ресторанного господарства при конгрес-готелі 4* «Business Continent» проводимо згідно з ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування», дані зводимо у таблиці 1.19 [38]. Площа торговельних залів визначається з урахуванням розміщення столів, стільців, організації проходів (у тому числі евакуаційних) згідно з технологічними та протипожежними вимогами.

Таблиця 1.19

Площі приміщень для відвідувачів закладів ресторанного господарства при конгрес-готелі 4* «Business Continent»

Тип приміщення	Характеристика	Площа приміщень, м ²
----------------	----------------	---------------------------------

Вестибюль	Слугує для входу відвідувачів до закладу. У вестибюлі передбачається розміщення гардероба, санвузлів для відвідувачів. Норматив 0,3 м ² на 1 місце у закладі.	$S=0,3*240=72 \text{ м}^2$
Гардероб	Приміщення у вхідній зоні, призначене для зберігання верхнього одягу та особистих речей відвідувачів. Норматив 0,1 м ² на 1 місце у закладі.	$S=0,1*240=24 \text{ м}^2$
Санвузли	Призначені для надання відвідувачам первинних послуг, що забезпечують дотримання особистої гігієни, тому їх розташовуємо у вхідній частині зони обслуговування із виходом до вестибюлю.	$S=2*10 \text{ м}^2$
Аванзал	Призначений для збирання груп гостей, зустрічі відвідувачів адміністратором, прийняття замовлень на бенкети. Норматив 0,15 м ² на 1 місце у закладі.	$S=0,15*240=36 \text{ м}^2$
Основна зала ресторану на 140 місць	Приміщення для обслуговування споживачів. Зал є основним універсальним приміщенням, де безпосередньо здійснюється процес індивідуального та гуртового обслуговування відвідувачів. Норматив 1,8-2,2 м ² на 1 місце в закладі.	$S=1,8*140=252 \text{ м}^2$
Бенкетна зала ресторану на 100 місць		$S=1,8*100=180 \text{ м}^2$
Зала лобі-бару на 20 місць		$S=2*20=40 \text{ м}^2$
Зала віскі-бару при Conference Hall на 15 місць		$S=2*15=30 \text{ м}^2$
Зала бару при wellness-комплексі на 8 місць		$S=2*8=16 \text{ м}^2$

Моделювання сервісного процесу вимагає визначення матеріально-технічного забезпечення основних та додаткових послуг закладів ресторанного господарства.

Організацію процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства при конгрес-готелі «Business Continent» відповідно до номенклатури послуг представлено у таблиці 1.20.

Таблиця 1.20

Структурно-технологічна схема надання ресторанних послуг

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Передпро-	-надання	-вестибюль;	-сейф;	-

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
дажного обслуговування	попередніх послуг (зберігання одягу, надання побутових послуг)	- гардероб; -камера схову; -санвузли;	-прилад для чищення взуття; полиця для зберігання засобів гігієни; -санітарні прилади; -м'які меблі.	адміністратор залу; - гардеробник; - охоронець; - прибиральник гості.
Послуг харчування	-шведська лінія (сніданок) -а-ля карта -бенкетне обслуговування	- основна зала ресторану на 140 місць; - бенкетна зала на 100 місць - зала лобі-бару на 20 місць; - зала віскі-бару на 15 місць; - зала бару на 8 місць	-шведська лінія, меблі та обладнання торговельного залу; -столовий посуд; -столові набори; -столова білизна; -елементи інтер'єру; -барна стійка	- адміністратор залу; -офіціанти; -бармен; -сомельє; -гості.
Допоміжна	-забезпечення процесу обслуговування	-роздавальня; -сервізна; -мийна столового посуду; -мийна кухонного посуду; -гарячий та холодний цехи; -приміщення офіціантів.	-торговельно-технологічне устаткування; - меблі;	- адміністратор залу; -офіціанти; -бармен; -сомельє; - кухарі; - мийник столового посуду; -гості.
Дозвілля	-жива та естрадна музика	Просторові		- музиканти; - гості.
	інтернет wi-fi	-танцювальна площадка - торговельні зали - вестибюль	-естрада; - інтернет обладнання	

Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

Технологічні розрахунки починають з визначення кількості споживачів методом складання графіків завантаження залів або використання показників обертання місць протягом дня, відповідно до типу підприємства та його потужностей. Розрахунок проводимо за формулою:

$$N = \frac{60}{t} * k * n \quad (1.3)$$

де N – кількість споживачів у торгівельному залі за 1 год., осіб;

n – кількість місць в торговельній залі закладу;

t – середня тривалість відвідування одним споживачем закладу, хв.;

k – коефіцієнт заповнення зали.

Графік завантажень основного залу ресторану «Discovery Shores» на 140 місць при конгрес-готелі наведено в таблиці 1.21. Бенкетна зала використовуватиметься під час проведення святкових чи ділових заходів, а також під час високої завантаженості основної зали.

Завантаженість ресторану під час сніданку за типом «шведський стіл» при середньому завантаженні конгрес-готелю «Business Continent» 65% становитиме – 176 осіб.

Таблиця 1.21

**Прогнозована динаміка завантаженості основної зали ресторану
«Discovery Shores» на 140 місць**

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
7:00-10:00	<i>Шведський стіл</i>			176
10:00-11:00	<i>Перерва</i>			
11:00-12:00	60	1	0,1	14
12:00-13:00	60	1	0,3	42
13:00-14:00	90	0,7	0,4	39
14:00-15:00	90	0,7	0,5	49
15:00-16:00	90	0,7	0,2	20
16:00-17:00	90	0,7	0,3	29
17:00-18:00	90	0,7	0,4	39
18:00-19:00	120	0,5	0,7	49
19:00-20:00	140	0,4	0,9	51
20:00-21:00	120	0,5	0,5	35
21:00-22:00	90	0,7	0,3	29
22:00-23:00	90	0,7	0,2	20
23:00-24:00	60	1	0,1	14
Всього за день				430

Оборотність одного місця за день у закладі ресторанного господарства визначаємо за формулою:

$$\eta = N/n \quad (1.4)$$

де N – кількість споживачів за день, осіб;

n – кількість місць в залі.

$$\eta = 431/140 = 3,1 \text{ рази}$$

Із даних таблиці 1.21 бачимо, що основна завантаженість зали ресторану «Discovery Shores» на 140 місць спостерігається в обідні та вечірні години. Оборотно́сть одного місця за день, при цьому складає 3,1 рази.

Визначення кількості страв у виробничій програмі сніданку за типом «шведського столу» проведемо за наступним розрахунком (на прикладі 53андвіч53 з шинкою і сиром): вихід порції на одного гостя становить 30 г, кількість відвідувачів сніданку – 176 осіб, на всіх гостей $30 \cdot 176 = 5227$ г; вихід стандартної порції – 90 г; отже, потрібно $5227/90 = 58$ порцій [16]. Виробнича програма сніданку за типом «шведський стіл» представлена у таблиці 1.22.

Таблиця 1.22

Виробнича програма сніданку за типом «шведський стіл»

Назва страви	Вихід стандартної страви, г	Вихід страви на одну особу, г	Кількість порцій, 53ан.
Холодні закуски			
53андвіч з шинкою і сиром	90	30	58
Салат з куркою, помідорами та шампінйонами	170	43	44
Салат вітамінний	180	45	44
М'ясне асорті (балик, шинка, салямі)	50/50/50	50	58
Асорті сирів (камамбер, брі, моцарелла)	50/50/50	50	58
Кисломолочні продукти			
Йогурт полуничний	125	41	58
Кефір	200	50	44
Гарячі страви			
Ячня з беконом	160	53	58
Омлет з курячими ковбасками	160	53	58
Яйця Бенедикт на хрустких тостах	180	45	44
Оладки з курчати	120	40	58
Млинці з куркою та сиром	150	50	58
Ліниві вареники	180	45	44
Каша вівсяна молочна	200	50	44

Продовження таблиці 1.22

Назва страви	Вихід стандартної страви, г	Вихід страви на одну особу, г	Кількість порцій, шт.
Сухі сніданки			

Вівсяні пластівці	50	17	58
Шоколадні кульки	50	17	58
Кукурудзяні пластівці	50	17	58
Молоко	80	26	58
Солодкі страви			
Мафін з шоколадом	110	36	58
Сирники зі сметаною	120/30	50	58
Фрукти (яблука, ківі, апельсини, банани, полуниця)	40/20/20/20/20	40	58
Гарячі напої			
Кава чорна	100	33	58
Чай чорний	200	66	58
Чай зелений	200	66	58
Какао	200	66	58
Холодні напої			
Вода негазована	200	66	58
Вода мінеральна «Моршинська»	330	109	58
Сік «Сандора» (яблучний, апельсиновий, томатний)	250	83	58
Хлібобулочні вироби			
Хліб білий	50	17	58
Багет з зеленню	80	26	58
Круасан з джемом	80	26	58
Порційні продукти			
Масло вершкове	30	30	176
Джем яблучний	30	30	176
Джем полуничний	30	30	176

Прогноз денного обсягу реалізації продукції за групами визначаємо на підставі прогнозування завантаженості торгової зали закладу ресторанного господарства при готелі шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали (при роботі в режимі вільного доступу):

$$N_{стр} = n_{заг} * k \quad (1.5)$$

$N_{стр}$ – кількість страв певної групи, шт.;

$n_{заг}$ – денна кількість відвідувачів закладу, осіб;

k – груповий коефіцієнт споживання страв.

Кількість страв за групами основної зали ресторану «Discovery Shores» на 140 місць наведено у таблиці 1.23.

Таблиця 1.23

Кількість страв за групами основної зали ресторану

«Discovery Shores» на 140 місць

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв групи, порцій
Фірмові страви	0,3	129
Холодні закуски	1,9	817
Гарячі закуски	0,3	129
Супи	0,18	77
Основні страви	1,2	516
Гарніри	0,3	129
Солодкі страви	0,4	172
Гарячі напої	0,5	215
Холодні напої	0,6	258
Алкогольні напої	0,8	344
Загальна кількість порцій		2786

На основі визначеної загальної кількості страв для ресторану «Discovery Shores» на 140 місць розраховуємо виробничу програму закладу ресторанного господарства, дані зводимо у додатку К.

Сировинне забезпечення виробничої програми

У закладах ресторанного господарства доцільно розраховувати добову кількість сировини за меню шляхом складання продуктової відомості. Даний розрахунок загальної кількості сировини певного виду передбачає визначення кількості сировини, необхідної для приготування усіх страв, що входять до виробничої програми підприємства за формулою [21]:

$$Q = \sum (q \cdot n / 1000) \quad (1.6)$$

де Q – загальна кількість сировини певного виду, кг;

q – норма витрат сировини на одну порцію (виріб), г;

n – кількість страв (виробів) даного виду, що реалізовані за день, шт.

Розрахунок здійснюється для кожного виду страв окремо за відповідними розкладками, поданими у збірниках рецептур (технологічних картах). Необхідна кількість сировини для виконання виробничої програми ресторану «Discovery Shores» зведена у додатку Л.

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Технологічний процес виробництва готової кулінарної продукції завершується в гарячому та холодному цехах. Напої безалкогольні та алкогольні готуються безпосередньо на барі.

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі виробничої програми цеху на розрахунковий день та діючих норм на виготовлення одиниці продукції, за формулою [39]:

$$N_{\text{яв}} = \frac{n \cdot K_{\text{тр}} \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda} = \frac{H \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda} \quad (1.7)$$

де H – норма часу на виробництво;

T – тривалість робочого дня цеху, год.;

λ – коефіцієнт, який враховує зростання продуктивності праці ($\lambda=1,14$).

Норми часу розраховують за формулою:

$$H = n \cdot K_{\text{тр}} \quad (1.8)$$

де n – кількість порцій, шт.;

$K_{\text{тр}}$ – коефіцієнт трудомісткості.

Загальну численність робітників виробництва визначають за формулою:

$$N_2 = N_1 \cdot \alpha \quad (1.9)$$

де α – коефіцієнт, який враховує режим роботи закладу та відсутність працівників внаслідок поважних причин.

Кількість кухарів холодного цеху становить:

$$N_1 = 798,7 \cdot 100 / 3600 \cdot 8 \cdot 1,14 = 2$$

Оскільки планується, що заклад буде працювати без вихідних та святкових днів, тому загальна кількість працівників цеху:

$$N_2 = 2 \cdot 1,58 = 4 \text{ особи}$$

Таким чином, для виконання запланованої виробничої програми в холодному цеху потрібно 4 кухарі V розряду.

На основі виробничої програми на день складаємо виробничу програму холодного цеху (табл. 1.24).

Таблиця 1.24

Виробнича програма холодного цеху

Назва виробу, страви	Вихід, г	Денна кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу
Фірмові страви				
Спринг рол із крабів та авокадо	100	26	1,0	26
Холодні закуски				
Карпаччо з восьминога	140	33	0,9	29,7
Тар-тар із тунця	160	45	0,9	40,5
Салат із копченого вугра і авокадо (<i>копчений вугор, огірок, авокадо, болгарський перець, унагі соус, майонез</i>)	180	48	0,9	43,2
Салат із тунцем і в'яленими томатами	200	66	0,8	52,8
Мікс із креветками, помідорами черрі та медово-соевим соусом	180	52	0,9	46,8
Салат із телятини з шампінйонами та Пармезаном	180	49	0,8	39,2
Салат з індичкою та артишоками	170	44	0,8	35,2
Салат з гусячою грудкою, яблуками і корицею	160	45	0,7	31,5
Салат «Грецький» із базиліковим соусом	200	61	0,8	48,8
Панцанелла (<i>тосканський овочевий салат</i>)	180	37	0,8	29,6
Гуакамоле (<i>соус мексиканської кухні, на основі авокадо, помідорів, соку лимона та солі</i>)	100	49	0,9	44,1
Хамон Іберіко (іспанський сиров'ялений свинячий окіст)	50	53	0,8	42,4
Тар-тар із телятини з яйцем-пашот та томатами	100/40/20	46	0,9	41,4
Карпаччо з телятини	140	54	0,9	48,6
Карпаччо з сала з маринованими грибами	120/40	52	0,9	46,8
Пате з кролика (<i>французький паишет</i>)	100	48	1,0	48
Сирне плато (<i>Дор блю, Брі, Пармезан, Пекоріно, овечий сир</i>)	50/50/50/50/50	35	0,8	28
Солодкі страви				
Ванільна пана کوتа з ягідним желе	140/30	10	1,1	11
Лимонний мармелад	80	15	1,0	15
Чорничний флан	110	23	1,2	27,6
Фруктове плато (<i>апельсин, банан, ківі, яблуко</i>)	60/60/60/60	11	0,9	9,9
Морозиво	150	14	0,9	12,6
Загальні витрати				798,7

Згідно із виробничою програмою холодного цеху робимо підбір устаткування та визначаємо площу цеху, враховуючи коефіцієнт використання площі. Підбір устаткування та визначення площі холодного цеху наведено у таблиці 1.25.

Таблиця 1.25

Визначення площі холодного цеху закладу ресторанного господарства

Тип	Марка	Габаритні розміри, мм		Кількість одиниць	Площа, м ²
		довжина	ширина		
Ванна мийна двосекційна	LL6S1V-14 SX	1400	700	1	0,98
Стіл виробничий з мийною ванною	TPK 18 BT	1000	600	2	1,20
Стіл виробничий	СПП	1000	600	2	1,20
Шафа холодильна	S-711S Inox	700	600	2	0,84
Стелаж пересувний	CTK	630	715	1	0,45
Соковижималка	Sammic LI-240	240	200	1	-
Процесор кухонний	Mirra 120	425	370	1	0,16
Слайсер	RGV Lusso 25GL	480	530	1	-
Блендер	HBF400-CE	178	203	1	-
Ваги настільні	CWE 7775	345	327	2	-
Раковина для миття рук	PK	420	500	1	0,21
Бачок для відходів	BB	400	400	2	0,32
Разом					5,36

$$S_u = S_{уст.} / k \quad (1.10)$$

де $S_{уст.}$ – площа зайнята під технологічне устаткування, м²;

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

$$S = 5,36 / 0,35 = 15 \text{ м}^2$$

Кількість виробничого персоналу гарячого цеху визначаємо за формулами 1.7-1.9:

$$N_1 = 1039,2 * 100 / 3600 * 8 * 1,14 = 3$$

$$N_2 = 3 * 1,58 = 6 \text{ осіб}$$

Для виконання запланованої виробничої програми в гарячому цеху потрібно 6 осіб: 4 кухарі V розряду та 2 кухарі VI розряду.

Виробничу програму гарячого цеху закладу ресторанного господарства зводимо у таблицю 1.26.

Таблиця 1.26

Виробнича програма гарячого цеху

Назва вирубу, страви	Вихід, г	Денна кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудоміст- ності	Норма часу
----------------------------	----------	-----------------------------------	-----------------------------------	------------

Фірмові страви				
Мідії запечені у вершково-винному соусі	150	32	1,0	32
Чилі кон карне (мексиканська страва з яловичини з гострим перцем, овочами та рисом)	160	17	1,0	17
Качка по-пекінські	300	35	1,2	42
Рисова локшина ПадТай з куркою	150/30	19	1,1	20,9
Гарячі закуски				
Аргентинські креветки гриль	150	33	0,9	29,7
Американський бургер	200	25	0,9	22,5
Драники з соусом із білих грибів	140/30	39	1,0	39
Шакшука (арабська страва з яєць, просмажених в соусі з помідорів, перцю чилі)	160	32	0,9	28,8
Супи				
Бульйон з курячою локшиною	300	11	1,2	13,2
Крем-суп із морепродуктів	300	16	1,1	17,6
Місо-суп із лососем	300	22	1,0	22
Борщ український з салом і корнішонами	300	18	1,2	21,6
Французький цибулевий суп	300	10	1,0	10
Основні страви				
Паровий лосось (подається з кус-кусом)	160/100	37	1,2	44,4
Дорадо з овочами в тайському стилі	180/80	25	1,1	27,5
Фіш енд Чіпс (смажена риба подається з лимоном, картоплею по-домашньому)	150/100/50	20	1,2	24
Форель запечена по-шотландські з зеленню	180	36	1,1	39,6
Рапани, запечені з томатами та сиром	220	24	1,1	26,4
Свинина томлена на грилі з соусом Барбекю	200/50	31	1,0	31
Стейк з яловичини з часником і соусом	200/40	26	1,0	26
Свинячі реберця смажені по-мексиканські	280	39	1,1	42,9
Телятина «Удон»	250	40	1,1	44
Шніцель по-віденські зі спаржею	180/50	28	1,1	30,8
Яловичина по-бургундські	170	22	1,1	24,2
Курка теппан-які	240	35	1,2	42
Курячі крильця «Баффало»	250	27	1,0	27
Гусяче філе з карамелізованими овочами	200/80	21	1,1	23,1
Рататуй	200	32	1,2	38,4
Спагетті з морепродуктами	200	49	1,1	53,9
Різотто з білими грибами	200	24	1,2	28,8
Гарніри				
Картопля фрі	150	28	1,0	28
Печена картопля з овочевою сільсою	160/60	36	1,0	36

Продовження таблиці 1.26

Спаржа на грилі з яйцем пашот	110/40	22	0,9	19,8
Овочі гриль	200	29	0,9	26,1
Дикий рис по-тосканські	200	14	0,9	12,6
Солодкі страви				
Крем із каштанів з шоколадом	150	22	1,2	26,4
Загальні витрати				1039,2

Підбір устаткування гарячого цеху закладу ресторанного господарства представлені у таблиці 1.27.

Таблиця 1.27

Визначення площі гарячого цеху закладу ресторанного господарства

Тип	Марка	Габаритні розміри, мм		Кількість одиниць	Площа, м ²
		довжина	ширина		
Ванна мийна	LL6S1V-14 SX	1400	700	1	0,98
Стіл виробничий з мийною ванною	TPK 18 BT	1000	600	1	0,6
Стіл виробничий	СПП	1000	600	3	2,4
Стелаж пересувний	СТК	630	715	1	0,45
Кулінарний центр	VCCenter 112	420	1200	1	0,50
Плита електрична	KCE V 800	800	800	2	1,28
Ваги електронні	CWE 7745	345	327	1	-
Пароконвектомат	TEC3MX	1120	960	1	1,07
Зонт витяжний	Innkers	2800	2200	1	-
Фритюрниця настільна	SARO FT 13	210	220	1	-
Кип'ятильник	Hendi 209882	360	360	1	0,13
Мікрохвильова піч	MC32F604TCT	350	550	1	-
Блендер	HBF400-CE	178	203	1	-
Тепловий стіл	Kogast EPV-14	1500	700	1	1,1
Раковина для миття рук	PM	420	500	1	0,21
Бачок для відходів	БВ	400	400	1	0,16
Разом					8,88

Площа гарячого цеху закладу ресторанного господарства становить:

$$S = 8,88/0,35 = 26 \text{ м}^2$$

Визначення площі закладів ресторанного господарства

Склад приміщень закладів ресторанного господарства, у складі ресторану, лобі-бару, віскі-бару та бару при wellness-комплексі конгрес-готелю «Business Continent» наведено у таблиці 1.28.

Таблиця 1.28

Склад приміщень закладів ресторанного господарства конгрес-готелю «Business Continent»

Тип приміщення	Площа, м ²	Примітка
Приміщення для відвідувачів ресторану		
Вестибюль	72	1-й поверх
Гардероб	24	1-й поверх
Санвузли	2*10	1-й поверх
Аванзал	36	1-й поверх

Основна зала ресторану	252	1-й поверх
Бенкетна зала	180	2-й поверх
Підсобне приміщення бару	6	1-й поверх
Приміщення для офіціантів та адміністратора	10	1-й поверх
Загальна площа	600	
Приміщення для відвідувачів лобі-бару		
Зала лобі-бару	40	1-й поверх
Підсобне приміщення бару	4	1-й поверх
Загальна площа	44	
Приміщення для відвідувачів віскі-бару		
Зала віскі-бару при Conference Hall	30	2-й поверх
Підсобне приміщення бару	4	2-й поверх
Загальна площа	34	
Приміщення для відвідувачів бару		
Зала бару при wellness-комплексі	16	Цокольний поверх
Підсобне приміщення бару	4	Цокольний поверх
Загальна площа	20	
Виробничі приміщення		
Гарячий цех	26	1-й поверх
Холодний цех	15	1-й поверх
Доготівельний цех	21	1-й поверх
Мийна кухонного посуду	9	1-й поверх
Мийна столового посуду та сервізна	14	1-й поверх
Роздаткова	12	1-й поверх
Загальна площа	97	
Складські приміщення		
Охолоджувальні камери		
М'ясо-рибна	6	1-й поверх
Молочно-жирова та гастрономії	6	1-й поверх
Фруктів, овочів, зелені	6	1-й поверх
Неохолоджувальні комори		
Комора сухих продуктів	10	1-й поверх
Комора винно-горілчаних продуктів	12	1-й поверх
Мийна і комора тари, інвентарю	8	1-й поверх
Кабінет комірника	6	1-й поверх
Загальна площа	54	
Адміністративно-побутові приміщення		
Кабінет завідувача виробництвом	6	1-й поверх

Продовження таблиці 1.28

Офісні приміщення	12	1-й поверх
Санвузол для персоналу	2*4	1-й поверх
Гардероб для персоналу чоловічий з душовою	12	1-й поверх
Гардероб для персоналу жіночий з душовою	12	1-й поверх
Гардероб офіціантів	10	1-й поверх
Білизняна	7	1-й поверх
Їдальня персоналу	30	Цокольний поверх

Загальна площа	97	
Площа ЗРГ всього	946	

Площа приміщень закладів ресторанного господарства конгрес-готелю «Business Continent» становить 946 м².

Типи харчування в закладах ресторанного господарства

При поселенні в конгрес-готелі «Business Continent» до вартості проживання включений такий тип харчування:

- ВВ сніданок за типом «шведський стіл»: з 07.00 до 10.00.

Для організації «шведського столу» в ресторані виділено частину основного торговельного залу. Асортимент продукції на «шведській лінії» розміщується у відповідному порядку: спочатку асортимент соків, прохолоджувальних напоїв, далі – молочні продукти, масло вершкове, салати, холодні страви із риби, м'яса, свійської птиці [40]. Над прилавками з холодними закусками розміщена полиця, на якій знаходяться хлібобулочні вироби в корзинах, покритих лляними серветками. Корзинки з хлібом розміщено у кінці «шведської лінії», щоб споживачі могли його взяти з урахуванням вибраних страв. Соуси та спеції розміщено біля страв, до яких ці соуси та спеції рекомендуються. Для підтримання основних страв у гарячому стані в лінію включено прилавки із вбудованими мармітами з місцями для гастроємностей.

З 10.00-11.00 буде проводитися перерва для підготовки закладу для відвідування гостями та мешканцями міста. З 11.00-23.00 години – ресторан працюватиме як загальнодоступний заклад ресторанного господарства.

Обслуговування у ресторані «Discovery Shores» буде здійснюватися офіціантами. З метою забезпечення конкурентоспроможності послуг, надаваних проєктованим закладом ресторанного господарства, буде дотримуватися високий рівень обслуговування, що охоплюватиме всі ланки забезпечення якості, а саме:

- внутрішню якість, яка проявляється в якості організації виробництва, технічного обслуговування обладнання, роботи закладу;

- матеріальну якість (помітну відвідувачу), що відображається у дизайні приміщень, меблів, якості посуду, скла, оздобленні страв;
- час обслуговування, що включає час очікування, оперативність та швидкість обслуговування;
- психологічну якість обслуговування, що проявляється у гостинності, ввічливості, доброзичливості, чуйності обслуговуючого персоналу.

У ресторані «Discovery Shores» впроваджений американський сервіс. При американському сервісі їжа готується й порціонується по тарілках безпосередньо на кухні (салати, супи, кондитерські вироби, солодкі страви) [41]. Офіціанти розносять і розставляють тарілки гостям.

Обслуговування гостей ресторану складається з наступних етапів [42]:

- зустріч і супроводження гостей до столів (зустрічає адміністратор);
- допомога у розміщенні за столом (здійснюється офіціантом);
- подача меню (ознайомлення відвідувачів ресторану із стравами та напоями, які пропонуються у закладі);
- приймання замовлення (при необхідності офіціант допомагає у виборі страв і напоїв, інформує про їх склад та тривалість приготування);
- виконання замовлення (спершу подаються напої, а потім страви у відповідній послідовності);
- розрахунок із відвідувачем;
- прощання з гостем із запрошенням відвідати заклад наступного разу.

Моделювання процесу обслуговування представлено у вигляді схеми (рис. 1.10).

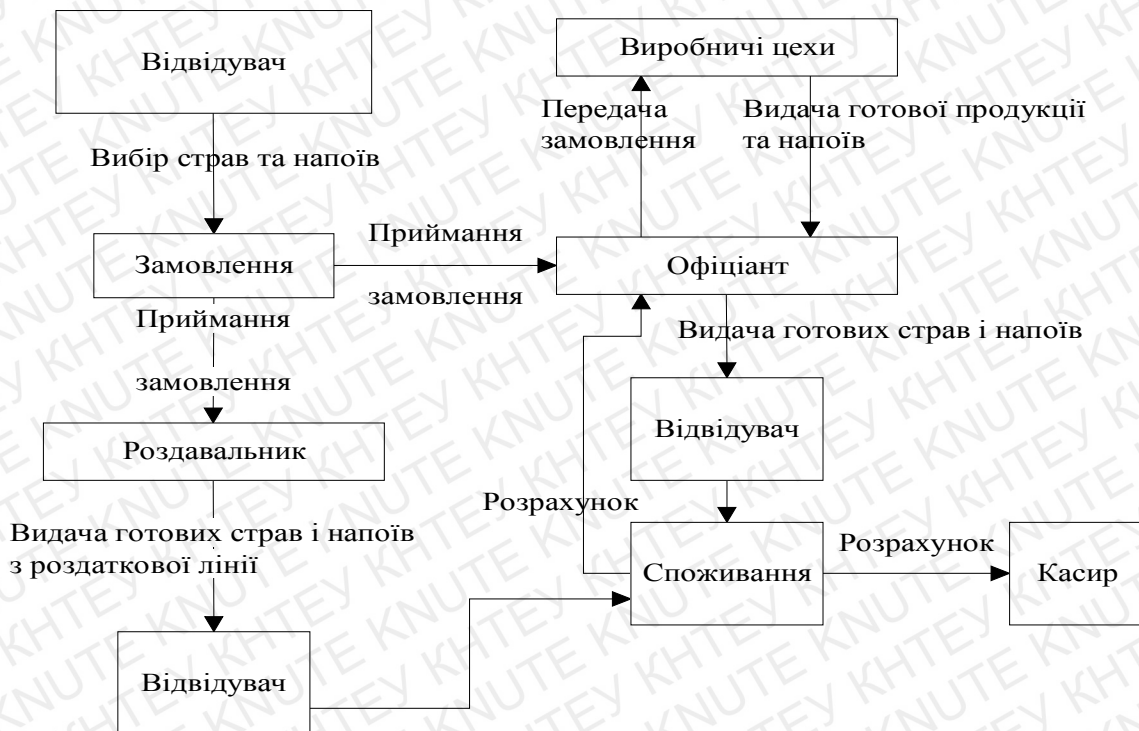


Рис. 1.10. Схема організації процесу обслуговування відвідувачів офіціантами з наступним розрахунком у закладах ресторанного господарства

Характеристику меблів торговельного залу закладів ресторанного господарства наведено у таблиці 1.29.

Таблиця 1.29

Характеристика меблів закладів ресторанного господарства

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів				
		Основна зала ресторану	Бенкетна зала ресторану	Лобі-бар	Віскі-бар	Бар при wellness-комплексі
Стіл шестимісний	900*1500	8	7			
Стіл чотиримісний	800*1200	20	13	3		
Стіл двомісний	800*800	6	3	4	8	4
Стілець ресторанний	400*500			20	15	8
Крісло ресторанне	600*600	140	100			
Барна стійка	4 пог.м.	1		1	1	1
Барні стільці	Ø 400	6		4	3	2
<i>Меблі для обслуговування</i>						
Сервант	1100*700	4				
Стіл підсобний	400*700	4				
Візок офіціантський	400*450	3				
<i>Меблі для відпочинку</i>						
Журнальний столик	800*800	2				
Крісло для відпочинку	1200*1300	6				

При повсякденному обслуговуванні розрахунок кількості офіціантів проводимо за наступною формулою:

$$N_{of} = \frac{P}{N_1} \quad (1.11)$$

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

N_1 – кількість місць, які закріплені за одним офіціантом (15-20);

P – місткість зали, місць.

При розрахунку беремо до уваги, що один офіціант може обслуговувати 16 осіб. Кількісний склад обслуговуючого персоналу закладів ресторанного господарства при конгрес-готелі наведено у таблиці 1.30.

Організація харчування працівників всіх служб конгрес-готелю «Business Continent» відбувається в їдальні для персоналу. Харчування здійснюється в спеціально встановлений час, відповідно до специфіки роботи служб, у дві зміни. Форма обслуговування – самообслуговування.

Таблиця 1.30

Склад обслуговуючого персоналу закладів ресторанного господарства при конгрес-готелі

Посада	Розряд	Кількість, осіб				
		Основна зала ресторану	Бенкетна зала ресторану	Лобі-бар	Віскі-бар	Бар при wellness-комплексі
Гардеробник		2				
Адміністратор залу		2				
Офіціант	3-5	18	12	4	2	2
Бармен	4-5		4	2	2	2
Сомельє		2				
Мийник столового посуду				4		
Прибиральник залу			2	2	2	2
Охоронці			2			

Організація харчування працівників всіх служб конгрес-готелю «Business Continent» відбувається в їдальні для персоналу. Харчування здійснюється в

спеціально встановлений час, відповідно до специфіки роботи служб, у дві зміни. Форма обслуговування – самообслуговування.

Висновки до розділу 1

Проаналізовано Дарницький район міста Києва, на основі чого визначено майбутню ділянку під забудову, яка знаходиться за адресою Малоземельна, 13б. Досліджено готельне господарство Дарницького району, основними конкурентами проектного підприємства виявились гостинно-ресторанний комплекс «Мисливський двір» та готель «Raziotel». На основі анкетування, визначено потенційних споживачів готельних послуг конгрес-готелю «Business Continent» - люди, що подорожують з діловою метою, два-три рази на місяць, вік від 35 до 50 років, з рівнем доходу більше 12000 тисяч гривень.

Розроблено концепцію проектного конгрес-готелю «Business Continent», визначено місію та цілі господарської діяльності підприємства. Засіб розміщення надаватиме такі бізнес-послуги: Media Centre (послуги факсу, ксероксу, відправки кореспонденції); Conference Hall, який складатиметься з конференц-залів, залів для проведення нарад та коворкінг зони; послуги перекладача та конференц-асистента; надання event-послуг та організація ділових заходів; трансфер та оренда автомобілів; надання в оренду необхідної техніки та обладнання. Визначено склад та площу основних приміщень проектного конгрес-готелю «Business Continent». Номери підприємства гостинності виконані в авторському стилі і присвячені одному з континентів: Європа, Африка, Азія, Америка та Антарктида. В номерах виділено зону для відпочинку і робочу зону, яка обладнана сучасною технікою, міні-баром, сейфом, кондиціонером, плазмовою панеллю, Wi-Fi.

Окреслено процес бронювання, реєстрації, поселення та виселення гостей із конгрес-готелю. Визначено основні та надано характеристику основних служб з обслуговування споживачів засобу розміщення: хаускіпінг, велнес та івент. Обґрунтовано роботу закладів ресторанного господарства конгрес-готелю у складі: ресторану «Discovery Shores», лобі-бару, віскі-бару при

Conference Hall та бару при wellness-комплексі. Проведено характеристики обслуговування, складено меню та визначено виробничу програму ресторану, підібрано устаткування та площі підприємства.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Проектований конгрес-готель планується розмістити у Дарницькому районі міста Києва, що зумовлює поєднання архітектури будівлі з особливостями навколишнього природного ландшафту, сприяє поєднанню ділових зв'язків і відпочинку. Готель 4* «Business Continent» поєднує унікальні риси місцевого природного ландшафту й архітектури авторського стилю.

Згідно з державними будівельними нормами ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» визначено площі приміщень проектового конгрес-готелю «Business Continent» та зведено їх у таблиці 2.1 [23].

Таблиця 2.1

Склад і площа приміщень конгрес-готелю 4* «Business Continent»

Тип приміщення	Площа, м ²	Примітка
<i>Приймально-вестибюльні приміщення</i>		
Вестибюль	270	1-й поверх
Гардероб	10	1-й поверх
Бюро прийому і реєстрації	12	1-й поверх
Бюро бронювання	9	1-й поверх
Кімната чергового персоналу	8	1-й поверх
Службовий санітарно-технічний блок	10	1-й поверх
Кімната чергового адміністратора	12	1-й поверх
Сейфова	8	1-й поверх
Швейцарська і приміщення носильників	8	1-й поверх
Камера схову	11	1-й поверх
Приміщення охорони	10	1-й поверх
Приміщення поштових	8	1-й поверх
Відділення зв'язку	12	1-й поверх
Комора прибирання інвентарю	6	1-й поверх
Медпункт	16	1-й поверх
Санвузол загального користування	20	1-й поверх
Всього площа	430	
<i>Номерний фонд</i>		
Апартамент, 1 номер, площа 72 м ²	72	III, IV, V, VI поверхи
Люкс, 2 номери, площа 50 м ²	100	III, IV, V, VI поверхи
Напівлюкс, 5 номерів, 38 м ²	190	III, IV, V, VI поверхи

Стандарт одномісний, 54 номери, 20 м ²	1080	III, IV, V, VI поверхи
Стандарт двомісний, 100 номерів, 24 м ²	2400	III, IV, V, VI поверхи
Всього площа	3842	
<i>Приміщення по поверхового обслуговування</i>		
Холи	30	На кожн. житл. пов.

Продовження таблиці 2.1

Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10	На кожн. житл. пов.
Комора брудної білизни	6	На кожн. житл. пов.
Комора прибирального інвентарю	4	На кожн. житл. пов.
Площадка розбирання брудної білизни при білізнопроводі	4	На кожн. житл. пов.
Кімната побутового обслуговування	7	На кожн. житл. пов.
Приміщення для зберігання візків покоївок	12	На кожн. житл. пов.
Приміщення чищення взуття	6	На кожн. житл. пов.
Підсобне приміщення номерного фонду	6	На кожн. житл. пов.
Санвузли	5	На кожн. житл. пов.
Всього площа	90х4	
<i>Приміщення побутового обслуговування та торгівлі</i>		
Пральня та хімчистка	8	1-й поверх
Мультибрендовий бутик «Fashion House» з підсобним приміщенням	36	1-й поверх
Пункт обміну валют	4	1-й поверх
Всього площа	48	
<i>Приміщення анімаційно-дозвілевого призначення</i>		
Ресепшн з гардеробом, зоною відпочинку та санвузлами	29	2-й поверх
Конференц-зал «Королівський» на 250 місць	280	2-й поверх
Конференц-зал «Президентський» на 150 місць	180	2-й поверх
Конференц-зал «Лондонський» на 100 місць	126	2-й поверх
Конференц-зал «Європейський» на 70 місць	90	2-й поверх
Конференц-зал «Версальський» на 30 місць	46	2-й поверх
Зала для нарад на 20 місць	35	2-й поверх
Зала для нарад на 12 місць	25	2-й поверх
Зала для нарад на 9 місць	19	2-й поверх
Коворкінг зона на 20 місць з 2 кімнатами для skype-calls	100	2-й поверх
Технічне приміщення	6	2-й поверх
Всього площа	936	
<i>Приміщення спортивно-оздоровчого призначення</i>		
Фітнес-центр «Esthetic Gym»	50	Цокольний поверх
- зберігання і ремонт тренажерів	6	Цокольний поверх
- кімната інструктора	8	Цокольний поверх
- роздягальні з душовими і санвузлами	20	Цокольний поверх
- господарська комора	6	Цокольний поверх
Wellness-комплекс «Aqua Esthetic», у т.ч.		Цокольний поверх
Рецепція з зоною очікування та санвузлами	14	Цокольний поверх
Басейн дорослий	180	

Басейн дитячий	90	Цокольний поверх
Приміщення при басейні		Цокольний поверх
-роздягальні з душовими і санвузлами (чоловіча і жіноча)	16	Цокольний поверх
-технічні приміщення	4	Цокольний поверх

Продовження таблиці 2.1

Інфрачервона сауна з роздягальнями	22	Цокольний поверх
Римська парна з роздягальнями	28	Цокольний поверх
Сауна калдаріум з роздягальнями	28	Цокольний поверх
Масажний кабінет з роздягальнями	30	Цокольний поверх
Косметологічний кабінет з роздягальнями	28	Цокольний поверх
Спа-кімната для процедур	3x16	Цокольний поверх
Кімната персоналу	8	Цокольний поверх
Санітарний вузол	10	Цокольний поверх
Технічні приміщення	4	Цокольний поверх
Всього площа	600	
<i>Адміністративні приміщення</i>		
Кабінет директора	14	1-й поверх
Приймальня	8	1-й поверх
Кабінет заступників директора	12	1-й поверх
Кабінет головного інженера	10	1-й поверх
Відділ маркетингу та постачання	12	1-й поверх
Архів	14	1-й поверх
Бухгалтерія	30	1-й поверх
Планово-економічний відділ	10	1-й поверх
Санвузли (чоловічий, жіночий)	6	1-й поверх
Всього площа	116	
<i>Господарські та виробничо-побутові приміщення</i>		
Центральний диспетчерський пункт	10	Цокольний поверх
Вузол зв'язку	14	Цокольний поверх
Центральна білизняна	52	Цокольний поверх
Служба прибирання території	18	Цокольний поверх
Майстерні	40	Цокольний поверх
Складські приміщення	50	Цокольний поверх
Побутові приміщення персоналу з душовими:		Цокольний поверх
- чоловіча	12	
- жіноча	12	
Санвузли	10	Цокольний поверх
Пральня	24	Цокольний поверх
Господарські приміщення	8	Цокольний поверх
Всього площа	250	
<i>Технічні приміщення</i>		
Вентиляційна система	25	Дах
Електрощитова	9	Цокольний поверх
Теплопункт	10	Цокольний поверх
Всього площа	44	
Всього приміщення готелю	6626	
<i>Заклад ресторанного господарства</i>		
<i>Приміщення для відвідувачів ресторану</i>		

Вестибюль	72	1-й поверх
Гардероб	24	1-й поверх
Санвузли	2*10	1-й поверх
Аванзал	36	1-й поверх
Основна зала ресторану	252	1-й поверх

Продовження таблиці 2.1

Банкетна зала	180	2-й поверх
Підсобне приміщення бару	6	1-й поверх
Всього площа	590	
<i>Приміщення для відвідувачів лобі-бару</i>		
Зала лобі-бару	40	1-й поверх
Підсобне приміщення бару	4	1-й поверх
Всього площа	44	
<i>Приміщення для відвідувачів віскі-бару</i>		
Зала віскі-бару при Conference Hall	30	2-й поверх
Підсобне приміщення бару	4	2-й поверх
Всього площа	34	
<i>Приміщення для відвідувачів бару</i>		
Зала бару при wellness-комплексі	16	Цокольний поверх
Підсобне приміщення бару	4	Цокольний поверх
Всього площа	20	
<i>Виробничі приміщення</i>		
Гарячий цех	26	1-й поверх
Холодний цех	15	1-й поверх
Доготівельний цех	21	1-й поверх
Мийна кухонного посуду	9	1-й поверх
Мийна столового посуду та сервізна	14	1-й поверх
Роздаткова	12	1-й поверх
Всього площа	97	
<i>Складські приміщення</i>		
<i>Охолоджувальні камери</i>		
М'ясо-рибна	6	1-й поверх
Молочно-жирова та гастрономії	6	1-й поверх
Фруктів, овочів, зелені	6	1-й поверх
<i>Неохолоджувальні комори</i>		
Комора сухих продуктів	10	1-й поверх
Комора винно-горілчаних продуктів	12	1-й поверх
Мийна і комора тари, інвентарю	8	1-й поверх
Кабінет комірника	6	1-й поверх
Всього площа	54	
<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>		
Кабінет завідувача виробництвом	6	1-й поверх
Офісні приміщення	12	1-й поверх
Санвузол для персоналу	2*4	1-й поверх
Гардероб для персоналу чоловічий з душовою	12	1-й поверх
Гардероб для персоналу жіночий з душовою	12	1-й поверх
Приміщення для офіціантів та адміністратора	10	1-й поверх
Білизняна	7	1-й поверх
Їдальня персоналу	40	Цокольний поверх

Всього площа	107	
Площа приміщень ЗРГ всього	946	
Площа конгрес-готелю всього	7572	
Користа площа конгрес-готелю	7528	

Робоча площа готелю, з урахуванням збільшення площі на коридори та сходи, розраховується за формулою 2.1 [16]:

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

$$S_{роб} = 7528 * 1,19 = 8958 \text{ м}^2$$

$S_{роб}$ – робоча площа готелю, м^2 ;

$S_{кор}$ – корисна площа готелю, м^2 ;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, 1,19.

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі розраховується загальна площа закладу [16]:

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

де $S_{заг}$ – загальна площа закладу, м^2 ;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі, 1,1.

$$S_{заг} = 8958 * 1,1 = 9854 \text{ м}^2$$

Загальна площа конгрес-готелю 4* «Business Continent» на 270 місць склала 9854 м^2 .

На першому поверсі конгрес-готелю «Business Continent» планується розмістити приміщення вестибюльної групи (430 м^2), приміщення побутового обслуговування (48 м^2), приміщення ресторану та лобі-бару, враховуючи виробничі, складські та адміністративно-побутові (672 м^2).

Площа I-го поверху складатиме: $(430+48+672)*1,19*1,1=1505 \text{ м}^2$

На другому поверсі будуть розміщені культурно-дозвілеві приміщення (936 м^2), віскі-бар при Conference Hall (34 м^2) та бенкетна зала (180 м^2).

Площа II поверху складатиме: $(936+34+180)*1,19*1,1=1505 \text{ м}^2$

У конгрес-готелі плануємо цокольний поверх, де знаходитимуться господарські та виробничо-побутові приміщення (250 м^2), їдальня персоналу (40 м^2) та спортивно-оздоровчі приміщення (600 м^2).

Площа цоколю складатиме: $(250+40+600)*1,19*1,1=1165 \text{ м}^2$

Площа житлового поверху складатиме: $(9854-2*1505-1165)/4=1420 \text{ м}^2$.

Частину 3-го поверху займатимуть адміністративні приміщення (116 м^2).

Проектований конгрес-готель 4* «Business Continent» буде 6-ти поверховою будівлею з цокольним поверхом.

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Проведено дослідження території радіусом охоплення 1000 м, яка межує з ділянкою забудови. Визначено, що територія придатна для будівництва готелю за містобудівними та санітарними умовами.

Готель 4* «Business Continent» запроектований на вільній ділянці далеко від міського шуму і метушні в рекреаційній зоні міста Києва. З вікон готельного підприємства відкриватиметься вид річку Дніпро, національний ботанічний сад ім. Гришка та історичну місцевість «Лиса гора».

Конгрес-готель має близьке розташування до головних історичних, архітектурних пам'яток Києва та бізнес-центрів: в 6 км від Міжнародного виставкового центру, в 7 км від Києво-Печерської лаври, в 9 км від Олімпійського стадіону, в 10 км Володимирський і Софійський собори.

Зручна транспортна розв'язка: відстань до центру міста – 11,5 км, до Центрального залізничного вокзалу – 12 км, до аеропорту «Бориспіль» – 24 км, «Жуляни» – 14 км, Центрального автовокзалу – 7 км.

Будівля конгрес-готелю та внутрішній простір запроектовані в єдиному авторському стилі. В якості будівельних і оздоблювальних матеріалів використаний камінь-пісковик сірих тонів, завдяки йому готель виглядає природним, без надмірностей і гармонійно взаємодіє з природним середовищем. З панорамних вікон відкривається чудовий вид [43].

Форми і лінії екстер'єру чіткі, геометрію вдало підкреслює руст, що знаходиться з боків будинку. Фасад збагачений еркерами і нішами, які забезпечують затишок і одночасно наповнюють будинок світлом. Входи до будівлі обладнуються пристроями захисту від атмосферних опадів.

Горизонтальні переміщення людей здійснюються за допомогою коридорів, вертикальні за допомогою сходових маршів або ліфтів.

Згідно з прийнятими рішеннями площа поверхів конгрес-готелю «Business Continent» наступна:

- I-го та II-го поверхів - 1505 м²;
- з III-го по IV-ий поверх - 1420 м²;
- цокольний поверх – 1165 м².

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва - конгрес-готель 4* «Business Continent» планується розмістити в Дарницькому районі міста Києва по вулиці Малоземельна, 13б.

Архітектурний стиль забудови Дарницького району – індастрі, висока щільність забудови. Район забудовано переважно багатоповерховими будівлями.

Площа ділянки під будівництво визначається за формулою [16]:

$$S^0 = n^3 * N \quad (2.3)$$

де S^0 – площа ділянки під будівництво, м²;

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

N – кількість місць у закладі, 270 місць.

Площа ділянки під будівництво конгрес-готелю «Business Continent»:

$$S^0 = 30 * 270 = 8100 \text{ м}^2.$$

Рельєф ділянки забудови – спокійний, без ухилів;

- типи ґрунтів – суглинкові;
- глибина промерзання ґрунту - 0,9 м;

На ділянці будівництва конгрес-готелю «Business Continent» виділяємо зони:

- ❖ зона під забудову, площею $S_{нов} = 1505 \text{ м}^2$;
- ❖ упоряджені майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення $S_{у.м.} = 0,2 * 270 = 54 \text{ м}^2$.

- ❖ зони озеленення, площею

$$S_{oz} = S_o * 0,55 = 8100 * 0,55 = 4455 \text{ м}^2$$

- ❖ захисна смуга шириною не менше 6 м.
- ❖ майданчики для стоянки легкових автомобілів, площею:

$$S_{ac} = N * n_{ac} * \rho / 100 = 270 * 25 * 25 / 100 = 1688 \text{ м}^2 \quad (2.4)$$

де n_{ac} – норматив площі території автостоянки на 1 машино-місце, приймається 25 м²/місце;

N – кількість місць у готелі, 270 місць;

ρ – норматив кількості машино-місць на автостоянці для типу та категорії готелю, 25 % для готелю категорії 4*.

Площа автостоянки біля складає 1688 м², розрахована на 68 машиномісць.

- ❖ ширина проїздів на автостоянці з одnobічним рухом складає 3,6 м, з рухом автомобілів в одному напрямку без зустрічних потоків і перетинань. Автостоянка готелю відноситься до автостоянок середньої місткості та передбачає роздільні в'їзди-виїзди шириною 3,5 м кожний. Відстань від автостоянки до будівлі готелю не перевищує 100 м

- ❖ майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів визначаються за формулою 2.5:

$$S_{m.n} = B * L \quad (2.5)$$

B – ширина, приймається не меншим за 3,5 м та влаштовується за рахунок розширення проїжджої частини вулиці у вигляді відкритої «кишені»;

L – довжина одиничної посадочної площадки для звичайного автобусу.

$$S_{m.n} = 3,5 * 20 = 70 \text{ м}^2$$

- ❖ внутрішні проїзди (до входу: головного в конгрес-готель, пожежні, до ЗРГ, службового (рампи) для ЗРГ), площею

$$S_{m.n} = 80 * 3,5 = 280 \text{ м}^2$$

L – сумарна довжина проїздів, $20 * 4 = 80$ м.

- ❖ розворотна площадка площею $S_{pm} = 144 \text{ м}^2$
- ❖ господарські та технічні споруди загальною площею $S_{e.m.c.} = 48 \text{ м}^2$

- ❖ пішохідні комунікації (основний підхід до конгрес-готелю шириною 4 м; пішохідні доріжки шириною 2 м) загальною площею $S_{mk}=50 \text{ м}^2$;
- ❖ малі архітектурні форми, а саме алея з штучною водоймою та лавками, площею: $S_{маф}= 20 \text{ м}^2$

2.3. Характеристика будівлі

Конгрес-готель 4* «Business Continent» - це будівля, яка є:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – II ступеню с терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю – II ступеню;
- за поверховістю – 6-ти поверхова;
- за конструктивною схемою – не повний каркас.

Характеристика окремих конструктивних елементів споруди готелю наводиться у таблиці 2.2 [44].

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів будівлі

№	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
Підземна частина		
1.	Фундамент	Стіни зовнішні – монолітний стрічковий Глибина закладання 1,5 м Матеріал - залізобетон Гідроізоляція - тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці Стіни внутрішні – стрічковий монолітний Матеріал - залізобетон Гідроізоляція - тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці Колони – стаканного типу Глибина закладання 1,4 м Матеріал – бетонні блоки Гідроізоляція – тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці
Надземна частина		
2.	Стіни	Стіни зовнішні – несучі Матеріал – цегла, будівельн. розчин М50, товщина 510 мм. Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції Матеріал – цегла, будівельний розчин М50 Товщина 200 мм
3.	Колони	Матеріал – залізобетон Розміри перерізу – 400мм*400 мм Крок сітки колон – 3*6 та 6*6м

4.	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон Форма перерізу - тавровий Матеріал – залізобетонні Висота 280 мм
5.	Перекриття	Тип – збірні, плити пустотні Матеріал – залізобетон Висота 250 мм

Продовження таблиці 2.2

6.	Покрівля	Тип – з плоским дахом, з ухилом 2%, Форма – скошена, Структура: настил: металочерепиця – «бляшаний парапет», пароізоляція: Rockwool 20 мм, Rockwool 20 мм; утеплювач Rockmin 100 мм; захисний прошарок 40 мм; тришарова поліетиленова пароізоляція (100мм), збірні залізобетонні плити перекриття.
7.	Сходи, ліфтові шахти	Сходи – двомаршеві, допоміжні Розміри 3600мм*2600 мм, 3 штуки Призначення ліфту, фірма, розміри, кількість – пасажирський «Kone», вантажопідйомність 350 кг розміри кабіни 1800мм*1200мм*2100мм, 2 штуки Тип шахти – цегляна Призначення ліфту, розміри, кількість – грузовий вантажопідйомність 1000 кг розміри кабіни 1400мм*2000мм*2000мм, 1 штука Тип шахти – цегляна.
8.	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні Матеріал віконного блоку – металопластик Засклення – склопакет двокамерний Розміри 3000мм*1500мм, 2000мм*1500мм, 1500мм*1500мм Відстань від полу до підвіконня 900мм
9.	Двері	Призначення - внутрішні Тип дверного блоку - одностулкові Тип дверних полотен – глухі, матеріал дверного блоку – дерево, розміри 600мм*2100 мм, 800мм*2100 мм, 1400мм*2100 мм Призначення – зовнішні, тип дверного блоку – двостулкові, матеріал дверного блоку – металопластик, розміри 2400мм*1800мм Призначення – завантажувальні, матеріал - залізо, розміри 2000мм*2100мм Призначення – для відвідувачів вхідні, матеріал – дерево, матеріал 2000мм*2100мм

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

В проектованому конгрес-готелі «Business Continent» передбачається наявність наступних інженерних систем: водопостачання, каналізації, енергопостачання, опалення з наступними характеристиками:

- мережа енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція № 349.
- мережа водопостачання – міський водогін $\varnothing$ 400 мм проходить між вул. Малоземельна та Набережна, на відстані 100 м від межі території забудови
- мережа каналізації – районний колектор $\varnothing$ 600 мм проходить між вул. Малоземельна та Набережна на відстані 150 м від межі території забудови.
- мережі теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ-№ 2 $\varnothing$ 300 мм проходить по Малоземельна та Набережна на відстані 200 м від межі території забудови.

Інженерні характеристики закладу

Витрати електроенергії конгрес-готелем «Business Continent» на 270 місць визначаємо за формулою 2.6 [16]:

$$P_{жN} = (P_{ж} * N + P_{зрг} * N_1 + P_{р.т.} * S_{р.т.} + P_{фо} * S_{фо} + P_{е} * N_2 + P_{з} * S_{з}) * T \quad (2.6)$$

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

N - кількість місць у готелі, місць;

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

N_1 - кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

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

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

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

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

$P_{е}$ - питоме навантаження від функціонування приміщень видовищного призначення, кВт;

N_2 - кількість місць у приміщеннях видовищного призначення, місць;

P_c - питоме навантаження від функціонування приміщень гаражу;

S_2 - кількість місць у гаражі, місць;

T - кількість робочих днів готелю на рік, днів.

Вихідні дані для розрахунку витрат електроенергії конгрес-готелем:

$$P_{жс} - 0,5 \text{ кВт};$$

$$N - 270 \text{ місць};$$

$$P_{зрг} - 1,03 \text{ кВт};$$

$$N_1 - 283 \text{ місць};$$

$$P_{p.m} - 0,08 \text{ кВт};$$

$$S_{p.m} - 48 \text{ м}^2;$$

$$P_{\phi o} - 0,15 \text{ кВт};$$

$$S_{\phi o} - 600 \text{ м}^2;$$

$$P_e - 0,15 \text{ кВт};$$

$$N_2 - 681 \text{ місце};$$

$$P_c - 0,05 \text{ кВт};$$

$$S_2 - 68 \text{ місць};$$

$$T - 365 \text{ днів}.$$

$$P_{жсN} = (0,5 * 270 + 1,03 * 283 + 0,08 * 48 + 0,15 * 600 + 0,15 * 681 + 0,05 * 68) * 365 = 228446 \text{ кВт}$$

Витрати теплоти на опалення конгрес-готелем «Business Continent» проводимо за формулою 2.7:

$$Q_0 = q_0 * V_0 * T_0 * \Delta t * R_l \quad (2.7)$$

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

V_0 – будівельний об'єм будівлі, м³, який визначається за формулою:

$$V_0 = S_0 * (n * h_1 + n * h_2 + h_3) \quad (2.8)$$

де S_0 – площа поверху: з I-го по II-ий - 1505 м², з III-го по IV-ий - 1420 м², цокольний поверх – 1165 м².

n - кількість поверхів, 6 поверхів;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м;

h_2 – висота перекриття, 0,3 м;

h_3 – висота покрівлі, 0,6 м;

$$V_{0 \text{ готелю}} = 1165 * (3,3 + 0,3) + 1505 * (2 * 3,3 + 2 * 0,3 + 0,6) + 1420 * (4 * 3,3 + 4 * 0,3) = 36381 \text{ м}^3$$

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього

середовища, °C;

R_l – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища.

Значення параметрів T_0 , Δt , R_l для міста Києва наступні:

- ❖ T_0 – 4490 год;
- ❖ Δt – 17,2°C;
- ❖ R_l – 1,17.

$$Q_0 = 3,3 \cdot 10^{-7} \cdot 36381 \cdot 4490 \cdot 17,2 \cdot 1,17 = 1085 \text{ Гкал}$$

Витрати тепла на припливну вентиляцію конгрес-готелю «Business Continent» визначаємо за формулою 2.9:

$$Q_v = q_v \cdot V \cdot T_0 \cdot \Delta t \quad (2.9)$$

де q_v – питома теплові витрати на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1°C, Гкал/(м³·°C);

V – об'єм повітря, яке надається припливною вентиляцією;

Об'єм повітря для припливної вентиляції для приміщень відвідувачів та виробничих приміщень визначається за формулою 2.10 [16]:

$$V_n = \Sigma V_{np} \cdot 4 \quad (2.10)$$

Об'єм повітря для витяжної вентиляції визначається за формулами:

$$\text{для приміщень споживачів: } V_v = \Sigma V_{np} \cdot 2 \quad (2.11)$$

$$\text{для виробничих приміщень } V_v = \Sigma V_{np} \cdot 6 \quad (2.12)$$

Забезпечення приміщень конгрес-готелю «Business Continent» припливною та витяжною вентиляційними системами проводимо у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Забезпечення приміщень конгрес-готелю «Business Continent» припливною та витяжною вентиляційними системами

Приміщення	Площа, м ²	Висота, м	Об'єм, м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
				Припливну	Витяжну
Готель					
Приймально-вестибюльні приміщення	430	3,6	1548,0	6192,0	3096,0

Номерний фонд	3842	3,6	13831,2	55324,8	27662,4
Побутового обслуговування	48	3,6	172,8	691,2	345,6
Анімаційно-дозвілєві приміщення	936	3,6	3369,6	13478,4	6739,2

Продовження таблиці 2.3

Приміщення	Площа, м ²	Висота, м	Об'єм, м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
				Припливну	Витяжну
Спортивно-оздоровчі приміщення	600	3,6	2160,0	8640,0	4320,0
Адміністративні приміщення	116	3,6	417,6	1670,4	2505,6
Складські приміщення	50	3,6	180,0	720,0	1080,0
Приміщення для персоналу	34	3,6	122,4	-	734,4
<i>Заклад ресторанного господарства</i>					
Приміщення для відвідувачів ресторану	590	3,6	2124,0	8496,0	4248,0
Приміщення для відвідувачів лобі-бару	44	3,6	158,4	633,6	316,8
Приміщення для відвідувачів віскі-бару	34	3,6	122,4	489,6	244,8
Приміщення для відвідувачів бару	20	3,6	72,0	288,0	144,0
Виробничі приміщення	97	3,6	349,2	1396,8	2095,2
Складські приміщення	54	3,6	194,4	777,6	1166,4
Адміністративні приміщення	18	3,6	64,8	259,2	388,8
Приміщення для персоналу	32	3,6	115,2	-	691,2
Разом			25002,0	99057,6	55778,4

$$Q_g = 6,5 \cdot 10^{-7} \cdot 99057,6 \cdot 4490 \cdot 17,2 = 4973 \text{ Гкал}$$

Витрати води конгрес-готелем «Business Continent» визначаємо декілька етапів. Витрати гарячої води розраховуємо за формулою 2.13:

$$B_{\text{гар}} = (q_u^h \cdot U / 1000) \cdot T \quad (2.13)$$

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

$$q_u^h \text{ номери} = 100 \text{ л/доба} \cdot \text{місце};$$

$$q_u^h \text{ видовищних приміщень} = 3 \text{ л/доба} \cdot \text{місце};$$

$$q_u^h \text{ спортивно-оздоровчих} = 30 \text{ л/доба} \cdot \text{місце};$$

$$q_u^h \text{ басейн} = 60 \text{ л/доба} \cdot \text{місце};$$

$$q_u^h \text{ СПА} = 190 \text{ л/доба} \cdot \text{місце};$$

$$q_u^h \text{ адміністрація} = 7 \text{ л/доба} \cdot \text{місце}.$$

$$B_{zap} = ((100 \cdot 270 + 3 \cdot 681 + 30 \cdot 20 + 60 \cdot 28 + 190 \cdot 22 + 7 \cdot 9) / 1000) \cdot 365 = 12982 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території розраховуємо за формулою 2.14:

$$B_n = B_k \cdot S_d \cdot \tau \cdot T_n / 710 \quad (2.14)$$

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

S_d – площа ділянки яку поливатимуть, 4455 м^2 ;

τ – час роботи поливного крану за добу, 2 год;

T_n – період поливу території протягом року, 187 днів;

710 – площа, яка обслуговується одним краном, м^2 .

$$B_n = 1,08 \cdot 4455 \cdot 187 \cdot 2 / 710 = 2534 \text{ м}^3$$

Загальні витрати води розраховуємо за формулою 2.15:

$$B_{zag} = (q_u^{tot} \cdot U / 1000) \cdot T + B_n \quad (2.15)$$

де q_u^{tot} – середньодобова норма витрати води на одне місце, л/доба*місце;

$q_u^{tot} \text{ номери} = 200 \text{ л/доба*місце}$;

$q_u^h \text{ видовищних приміщень} = 10 \text{ л/доба*місце}$;

$q_u^h \text{ спортивно-оздоровчих} = 50 \text{ л/доба*місце}$;

$q_u^h \text{ басейн} = 100 \text{ л/доба*місце}$;

$q_u^h \text{ СПА} = 290 \text{ л/доба*місце}$;

$q_u^{tot} \text{ адміністрація} = 16 \text{ л/доба*місце}$.

U – кількість місць у готелі, 270 місць;

T – кількість робочих днів готелю за рік, 365 днів;

B_n – витрати води на поливання території.

$$B_{zag} = ((200 \cdot 270 + 10 \cdot 681 + 50 \cdot 20 + 100 \cdot 28 + 290 \cdot 22 + 16 \cdot 9) / 1000) \cdot 365 + 2534 = 28948 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод визначаємо за формулою 2.16:

$$B_{cmic} = p \cdot B_{zag} \quad (2.16)$$

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

$$B_{cmic} = 0,85 \cdot 28948 = 24626 \text{ м}^3$$

Інженерні системи проектного готелю

Система опалення конгрес-готелю «Business Continent» виконано згідно зі ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування», теплопостачання

передбачено від міського теплопроводу ТЕЦ-№2 [45]. У конгрес-готелі виділено індивідуальний тепловий пункт з приладом для обліку теплоспоживання марки Ultraheat UH50 та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання.

Для кожної групи приміщень конгрес-готелю передбачені окремі системи опалення з індивідуальними приладами обліку теплоспоживання, які встановлено в теплових пунктах.

У конгрес-готелі «Business Continent» передбачена резервна опалювальна система: генератора тепла Fogo FV19540ER з потужністю 17,5 кВт, замкнутого опалювального контуру із метало-пластикових труб, системи термодіагностичних головок із термостатичними головками встановлених на вході до окремих опалювальних пристроїв та пристрою спонукання циркуляції теплоносія.

Центральним опаленням будуть забезпечені номери, приміщення для відвідувачів закладу ресторанного господарства та адміністрація, в них встановлено алюмінієві радіатори низького тиску марки Calgoni ALPA 500/96 з верхнім розведенням трубопроводів.

Повітряна система опалення із автоматичною системою управління встановлена у приміщеннях вестибюлю, спортивно-оздоровчих, приміщеннях конференц-холу, приміщеннях для відвідувачів закладу ресторанного господарства.

Система вентиляції у конгрес-готелі виконана відповідно до ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» [45]. У готельному підприємстві передбачаємо індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском повітря в атмосферу в санвузлах.

Витяжні вентилятори (робочий та резервний) центральних систем встановлені на рівні верхнього технічного поверху. Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням запроектовані з пристроями для гідравлічного балансування системи. Збірні вентиляційні шахти та індивідуальні витяжні канали здійснюватимемо приховано в

будівельних конструкціях. Повітроводи виконані з оцинкованої сталі та знаходитимуться над підвісною стелею.

Витяжні вентиляційні системи з природним спонуканням, а також системи, в яких витяжні вентилятори вмикаються періодично, запроектовані з викидом повітря з південно-західного боку будівлі над покрівлею у місцях, де виключається виникнення зон вітрового підпору.

Повітроводи центральної вертикальної системи припливної вентиляції приміщень номерного фонду запроектовані із сталевих труб. Встановлено кондиціонери повітря 2 класу у приміщеннях загального користування та житлового призначення.

Система водопостачання конгрес-готелю проектується згідно нормативу ДБН В.1.1-7-2002 та ДБН В.2.5-64:2012 та забезпечується від міського водогону «Київводоканал» [46, 47].

У конгрес-готелі «Business Continent» організовано об'єднану тупикову систему водопостачання з нижнім розведенням, яка поділятиметься на:

- ❖ протипожежну – з оцинкованих труб Ø 50 мм з встановленням пожежних кранів;
- ❖ господарсько-побутову – з полівінілхлоридних труб Ø 50 мм з підключенням до змішувачів та кранів;
- ❖ виробничу – з поліпропіленових труб Ø 32 мм з підключенням до технологічного устаткування.

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

Система гарячого водозабезпечення приймається автономна від перегрівача в теплопункті з оцинкованих труб Ø 50 мм.

Система каналізації конгрес-готелю організовується відповідно вимог ДБН В.2.5-64:2012 [48]. Конгрес-готель «Business Continent» забезпечено такими каналізаційними системами, як побутова та виробнича, яка в свою чергу складається з зовнішньої та внутрішньої систем, у складі:

- ❖ приймальних пристроїв;
- ❖ відвідних ліній з чавунними трубами 50 мм;
- ❖ стояків з чавунних труб 100 мм.

Стояки встановлені відкрито – біля стін. Верхню частину стояка у вигляді витяжної труби виведено на висоту 0,6 м над дахом будівлі [49].

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

У конгрес-готелі передбачено систему сміттєвидалення, що передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів підприємства гостинності спеціалізованим автотранспортом компанією «Володар-Роз» з частотою 1 раз на 2 дні і дощову каналізацію, яку виведено у дворову мережу.

Систему електропостачання конгрес-готелю «Business Continent» організовано від об'єктної трансформаторної підстанції ТП №349 потужністю 330 кВт, під'єднаної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного в електрощитовій готелю, яка знаходиться на цокольному поверсі, прокладається чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В. В електрощитовій на головному розподільному щиті розміщуються загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів.

Передбачаємо систему автономного електропостачання, у складі рідкопаливного генератора марки Technic 7500, систему стабілізації напруги.

Номери конгрес-готелю «Business Continent» обладнані трьома розетками, у ванній кімнаті до розетки підключається пристрій захисного відключення 10 мА, призначений для фена та електробритви.

Блискавкозахист будівлі конгрес-готелю виконано відповідно до ДСТУ Б В.2.5-38:2008 шляхом заземлення блискавкоприймачів, функцію яких виконують металеві покрівлі будинків [50]. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будинків та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

У конгрес-готелі передбачена люмінесцентна реклама та система світлових показників: напрямок руху, автомобільна стоянка, пожежні гідранти.

Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій.

Конгрес-готель «Business Continent» плануємо обладнати комбінованою системою сигналізації відповідно ВБН В.2.5-78.11.01-2003 [51]. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах, дверях, сигнал при спрацюванні виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлені у номерах, коридорах, холах, приміщеннях для відвідувачів закладів ресторанного господарства, складських приміщеннях, бізнес та спортивно-оздоровчих приміщеннях. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

Конгрес-готель «Business Continent» обладнано відомчою охоронною сигналізацією, яка встановлена на пожежному посту, електрощитовій, венткамері, входах до технічних поверхів та виходах на покрівлю будинку, входах до машинного відділення ліфтів з виведенням сигналу на пульт чергового у диспетчерській сигналізації.

У конгрес-готелі «Business Continent» влаштовано систему відеоспостереження на основі відеокамер кольорового зображення марки Tecsar ANDW-40V5M, які встановлено на в'їзді до автомобільної стоянки, над головним та службовим входами у готель, на ресепшені, у складських приміщеннях, холах.

Номери обладнано електронними картковими замками з енергонезалежною пам'яттю мінімум на 500 подій, захищеною від систематичного повторювання подій, функцією антипаніки, автономним енергозабезпеченням, функцією антивіджиму заціпки. У кожному номері встановлено міні-сейф, який матиме енергонезалежну пам'ять мінімум на 100 подій та електронний пристрій для відчинення у надзвичайній ситуації.

Система міської радіотрансляційної мережі встановлена в вестибюлю, адміністрації, приміщеннях персоналу, складських приміщеннях, холах, торговельних залах закладів ресторанного господарства.

Лінії міського та внутрішнього телефонного зв'язку організовано у вестибюлі, адміністрації, приміщеннях персоналу, торгівельних залах закладів ресторанного господарства [16].

Засоби супутникового та ретрансляційного телебачення, системи швидкісного інтернету Wi-Fi передбачені в номерах, вестибюлі, бізнес та спортивно-оздоровчих приміщеннях, торгівельних залах закладів ресторанного господарства.

Комп'ютерні мережі встановлено в приміщеннях поповерхового обслуговування, адміністрації та приміщеннях закладів ресторанного господарства.

Автоматизація інженерного обладнання. У конгрес-готелі «Business Continent» передбачена система автоматичного регулювання роботи інженерних систем. Із засобів локальної автоматики - датчиків, за допомогою вбудованих інтерфейсів дані передаватимуться на єдиний сервер диспетчеризації, розміщений у приміщенні кабінету чергового працівника із обсягом довготермінового архівування розрахованим на 1000 подій [16].

Інформація про все підключене до системи диспетчеризації обладнання буде виводитися на монітор комп'ютера. Вся інформація оброблятиметься і залежно від виду сигналу формуватимуться тривожні, аварійні або системні повідомлення, які зберігатимуться у архіві тривалого зберігання.

Вертикальний транспорт у конгрес-готелі «Business Continent» передбачається влаштування ліфтів фірми «Kone» - 2 пасажирських (розміри кабіни 1800мм*1200мм*2100мм) та 1 грузового (розміри кабіни 1400мм*2000мм*2000мм).

2.5. Дизайн

Дальній рекламний засіб – рекламний щит на відстані 1,5 км від конгрес-готелю, містить інформацію: назва, режим роботи, місце знаходження та перелік основних послуг, фото номерів.

Ближній рекламний заклад – біг-борд на відстані 500 м від конгрес-готелю, містить інформацію: назва, місце знаходження, послуги, які надає заклад, вартість та фото номерів.

Рекламний засіб на фасаді конгрес-готелю «Business Continent» - неонова вивіска з назвою та категорією комфорту, яку плануємо підсвічувати у вечірні години.

Заходи з благоустрою реалізовані у наступних елементах [16]:

- огороження території передбачається з металевих стовпчиків із звисаючими ланцюгами, на яких розміщені ліхтарі у вигляді шарів;
- заощення підходів та доріжок виконано тротуарною плиткою квадратної форми; під'їзди вкрито асфальтним покриттям;
- озеленення вирішено за рахунок газонів, квітників із фіалок, ромашок, чорнобривців та троянд, кущів та хвойних дерев - ялинки, туї;
- штучне освітлення території забезпечують наземні ліхтарі.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Вхідна група конгрес-готелю «Business Continent» оснащена автоматичними дверима. Вестибюль облаштовано дзеркалами, картинами, вазами, скульптурами в нішах стін, м'якими меблями, журнальними столиками. Ресепшн у приймально-вестибюльній групі конгрес-готелю «Business Continent» виконано з бурштинової поверхні та дзеркальних інсталяцій.

В холі розташована зона відпочинку, обладнана масивними шкіряними диванами, підлоговими фарфоровими торшерами та живими квітами.

Дизайн кожного номера передає атмосферу одного з континентів землі, за допомогою тканин з етнічними мотивами, вишивки, картин, численних сувенірів з подорожей, фресок та карт.

Номери конгрес-готелю виконані в авторському стилі і присвячені одному з континентів: Європа, Африка, Азія, Америка та Антарктида. В номерах конгрес-готелю «Business Continent» виділено зону для відпочинку і робочу зону, яка обладнана сучасною технікою, міні-баром, сейфом, кондиціонером, плазмовою панеллю, Wi-Fi, систему регульованого кондиціонування.

Санітарні вузли номерів сполучені, обладнані душовими кабінами (ванною джакузі у номерах категорії люкс та апартаменти), умивальником, унітазом, а також сушаркою для рушників.

Підлога в вестибюлю та залі ресторану виконана з мармурової плитки, у виробничих приміщеннях – з керамічної плитки, в адміністративних приміщеннях – з лінолеуму, у складських приміщеннях – мозаїчні, у технічних – з асфальтобетону.

На основі вихідних даних розроблено завдання на проектування конгрес-готелю «Business Continent» (додаток М).

Паспорт готелю

Паспорт конгрес-готелю «Business Continent» зведено у таблиці 2.4 [16].

Таблиця 2.4

Паспорт проекту

№ з/п	Найменування показника	Значення показника	Одиниці виміру
1.	Площа ділянки під будівництво, S_d	8100	м ²
2.	Площа готелю, $S_{нов}$	1505	м ²
3.	Коефіцієнт забудови, k_z	0,19	%
4.	Площа озеленення, $S_{оз}$	4455	м ²
5.	Коефіцієнт озеленення, $k_{оз}$	0,55	%
6.	Загальна площа готелю, S_z	9854	м ²
7.	Корисна площа готелю, S_k	7528	м ²
8.	Будівельний об'єм готелю, V_b	36381	м ³
9.	Вартість будівництва, $B_{А+Б}$	1560366,3	тис. грн.
<i>Питомі показники вартості:</i>			
10.	Вартість 1 місця	5779,1	тис. грн.
11.	Вартість 1 м ² загальної площі	158,3	тис. грн.
12.	Вартість на 1 м ³ об'єму будівлі	42,9	тис. грн.

2.6. Кошторис

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для будівництва конгрес-готелю «Business Continent» розраховуємо за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт [16]:

$$B_{ЗБР} = S_{заг} * Y * K_T * I_K \quad (2.17)$$

де $B_{ЗБР}$ – вартість загально будівельних робіт, тис.грн.;

$S_{заг}$ – загальна площа готелю, 9854 м²;

Y – норматив питомої вартості загально будівельних робіт на одиницю потужності, 2000 у.о.;

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт, 1;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./дол.США (28,2 грн.).

$$B_{ЗБР} = (9854 * 2000 * 1 * 28,2) / 1000 = 555765,6 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості конгрес-готелю «Business Continent» розраховуємо у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Зведений кошторис по конгрес-готелю «Business Continent»

№ глави	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис.грн.
<i>Розділ А. Базисна вартість будівництва</i>			
1	Підготовка території будівництва.	1% по гл. 2	9750,3
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	57%	555765,6
2.2	Електротехнічні	8%	78002,2
2.3	Сантехнічні	6%	58501,6
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	19500,5
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	27%	263257,4
	<i>Разом за главою 2</i>		<i>975027,4</i>
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	1% гл.2	9750,3
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,6% гл.2	5850,2
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,2% гл. 2	1950,1
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	2% гл. 2	19500,5
7	Благоустрій і озеленення території.	1% гл. 2	9750,3
	<i>Разом за главами 1-7</i>		<i>1031579,0</i>
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,7% гл.1-7	7221,1
9	Інші роботи та витрати.	3,7% гл.1-7	38168,4
	<i>Разом за главами 1-9</i>		<i>1076968,4</i>
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	20631,6
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,5% гл.1-7	5157,9
12	Проектні та вишукувальні роботи.	2,5% гл.1-7	25789,5
	<i>Усього. Базисна вартість будівництва.</i>		<i>1128547,4</i>
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	38% гл.1-9	409248,0
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	2% від суми базисної вартості	22570,9

	<i>Всього по розділу Б</i>		<i>431819,0</i>
	<i>Разом вартість будівництва</i>		<i>1560366,3</i>

2.7. Охорона навколишнього середовища

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 оцінки впливу на навколишнє середовище (ОВНС).

Виконання ОВНС та підготовка її матеріалів здійснюється організаціями, які мають відповідну ліцензію на основі «Заяви про наміри» (згідно з вимогами ДБН А.2.2-1-2003) [52]. Заява складається замовником і виконавцем ОВНС та наводиться у додатку Н.

Під час будівництва, облаштування та експлуатації конгрес-готелю «Business Continent» дотримуватимуться всіх норм проектування, будівництва та використання об'єкту, що забезпечить відповідність підприємства нормативним вимогам та попередить нанесення будь-якого негативного удару на навколишнє середовище.

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Відповідно вимог кабінету міністрів України № 534 від 20.05.2009 здачі в експлуатацію готелю «Business Continent» відбувається у наступному порядку:

Закінчені будівництвом і підготовлені до експлуатації відповідно до затвердженого проекту об'єкти підлягають введенню в експлуатацію в порядку, який встановлений чинним законодавством [52].

Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів здійснюється на підставі свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів будівельних норм і правил (далі - свідоцтво), що видається інспекціями державного архітектурно-будівельного контролю.

Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву за формою. До заяви додаються: проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку; акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генпроектувальною та генпідрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією. Прийняття в експлуатацію приватних житлових будинків садибного типу, дачних і садових будинків, господарських споруд, прибудов, будівництво яких здійснено без залучення підрядних організацій, проводиться за результатами технічного обстеження будівельних конструкцій та інженерних мереж таких об'єктів.

Акт готовності об'єкта до експлуатації підлягає за письмовим зверненням замовника погодженню протягом 10 робочих днів виконавчим комітетом сільської ради та органами, до повноважень яких згідно із законом належить участь у прийнятті закінчених будівництвом об'єктів в експлуатацію (далі - уповноважений орган). У разі наявності зауважень уповноважений орган подає їх у письмовій формі у десятиденний строк замовникові та інспекції державного архітектурно-будівельного контролю [53].

Якщо у зазначений строк акт готовності об'єкта до експлуатації не погоджено уповноваженим органом або не подані зауваження у письмовій формі, він вважається таким, що погоджений зазначеним органом без зауважень. Замовник зобов'язаний забезпечити усунення недоліків, зазначених у зауваженнях. У разі коли замовник не погоджується із зауваженнями, він подає до інспекції одночасно із заявою обґрунтоване заперечення.

Заява разом з документами, що додаються до неї, реєструється у журналі реєстрації виданих свідоцтв і відмов у їх видачі. Заява для проєктованого конгрес-готелю «Business Continent» складена у додатку П.

У разі невідповідності заяви та документів, що додаються до неї, вимогам пунктів 3 і 4 цього Порядку інспекція повертає їх замовникові або уповноваженій ним особі не пізніше наступного робочого дня після реєстрації

заяви із зазначенням підстави. Замовник може повторно звернутися до інспекції лише після усунення недоліків, що стали підставою для повернення заяви.

У разі коли подана замовником заява з документами, що додаються до неї, відповідає вимогам пунктів 3 і 4 цього Порядку, інспекція проводить підсумкову перевірку відповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил та готовності його до експлуатації (далі - підсумкова перевірка), яка розпочинається не пізніше ніж на третій робочій день після реєстрації заяви. Підсумкова перевірка проводиться на об'єкті будівництва і не може тривати більш як чотири робочих дні.

Інспекція під час проведення підсумкової перевірки має право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати пояснення, довідки, документи, матеріали, відомості з питань, що виникають, та у разі необхідності залучати заінтересовані органи.

На закінченому будівництвом об'єкті повинні бути виконані всі передбачені проектною документацією та державними стандартами, будівельними нормами і правилами роботи, а також змонтоване і випробуване обладнання. На об'єкті виробничого призначення, де встановлено технологічне обладнання, повинні бути проведені пусконаладжувальні роботи згідно з технологічним регламентом, передбаченим проектом, створено безпечні умови для роботи виробничого персоналу та перебування людей відповідно до вимог нормативно-правових актів з охорони праці та промислової безпеки, пожежної та техногенної безпеки, екологічних і санітарних норм.

Прийняття в експлуатацію закінченого будівництвом об'єкта, склад пускових комплексів якого змінено з порушенням установленого нормативними документами порядку, заборонено.

У разі коли закінчений будівництвом об'єкт приймається в експлуатацію в I або IV кварталі, строки виконання окремих видів робіт (з оздоблення фасадів, опорядження території тощо) можуть бути перенесені у зв'язку з несприятливими погодними умовами [53]. Перелік таких робіт і строки їх

виконання визначаються замовником, про що робиться відповідний запис в акті готовності об'єкта до експлуатації.

Якщо проектною документацією передбачено виділення окремого пускового комплексу, він може бути прийнятий в експлуатацію окремо від об'єкта в цілому. При цьому в житловій частині будинку повинні бути створені належні умови для її безпечної експлуатації.

В окремих випадках до прийняття об'єкта в експлуатацію замовник, який затвердив проект, може вносити погоджені в установленому порядку пропозиції щодо зміни складу пускових комплексів. При цьому із складу пускових комплексів не повинні виключатися будівлі та споруди санітарно-побутового призначення, а також ті, що призначені для створення безпечних умов життєдіяльності.

За результатами розгляду заяви з документами, що додаються до неї, та підсумкової перевірки інспекція протягом двох робочих днів приймає рішення про видачу свідоцтва або відмову.

Інспекція оформляє рішення про видачу свідоцтва протягом двох робочих днів з дати прийняття, про що робиться відповідний запис у журналі реєстрації виданих свідоцтв та відмов у їх видачі. Інформація про видані свідоцтва вноситься в установленому порядку до реєстру документів дозвільного характеру.

У разі прийняття рішення про відмову у видачі свідоцтва інспекція видає протягом двох робочих днів замовникові або уповноваженій ним особі письмову відмову за формою, про що робиться відповідний запис у журналі реєстрації виданих свідоцтв та відмов у їх видачі. Відмова у видачі свідоцтва може бути оскаржена до суду.

Виявлена невідповідність закінченого будівництвом об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил повинна бути усунена у строк, визначений інспекцією.

Для одержання свідоцтва замовник може відповідно до вимог цього Порядку повторно звернутися до інспекції лише після усунення невідповідності

збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил.

Інспекція надсилає протягом трьох робочих днів після оформлення свідоцтва його копію відповідному виконавчому комітету сільської ради на території якої розташований об'єкт будівництва, для присвоєння йому поштової адреси. Виконавчий комітет сільської ради протягом трьох робочих днів після присвоєння об'єкту будівництва поштової адреси письмово повідомляє про це заявникові, інспекції та органів статистики.

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

Особливості прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів, що розташовані на території іноземних держав і є власністю України, визначаються МЗС за погодженням з Мінрегіонбудом з урахуванням вимог законодавства щодо місцезнаходження об'єкта будівництва. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів, що є власністю іноземних держав, міжнародних організацій, іноземних юридичних і фізичних осіб на території України, здійснюється відповідно до цього Порядку.

2.9. Охорона праці

Згідно із Законом України «Про охорону праці» директором конгрес-готелю «Business Continent» створюється система управління охороною праці [54]. Відповідальність за виконання обов'язків інженера з охорони праці покладені на адміністратора підприємства.

Кількість персоналу проектного готелю «Business Continent» склала 150 осіб. У таблиці 2.6 наводимо систему управління охороною праці.

Таблиця 2.6

Система управління охороною праці у готелі «Business Continent»

Кількість працюючих у готелі, осіб	Система управління охороною праці
150 осіб	Служба охорони праці (НПАОП 0.0-4.21-04), керівником якої буде призначено інженера з охорони праці та пожежної безпеки; профспілка або уповноважена найманими працівниками особа

	(НПАОП 0.00-4.11-07) (комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07))
--	--

Документація для організації служби охорони праці готелю

Перелік документації при організації системи управління охороною праці конгрес-готелю «Business Continent» включатиме наступні документи табл. 2.7.

Таблиця 2.7

Організаційна документація системи управління охороною праці готелю

Мета розроблення	Регламентуючий документ
Створення і забезпечення функціонування комісії з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці пр. №1 від 01.10.2018
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №2 від 01.10.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Організація навчання працівників підприємства з питань охорони праці	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника чи керівника № 3 від 02.10.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.12-05)
Мета розроблення	Регламентуючий документ
Організація громадського нагляду за охороною праці у готелі	1. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника чи керівника № 4 від 02.10.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.11-07)
Регулювання виробничих, трудових і соціально-економічних відносин і узгодження інтересів працівників та роботодавців	2. Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від 03.10.2018
Інформування працівників про основні вимоги законів, інших нормативно-правових актів та актів з охорони праці, що діють в межах підприємства	3. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 5 від 04.10.2018
	4. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № 6 від 04.10.2018
	5. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника чи керівника № 7 від 04.10.2018
	6. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника чи керівника № 6 від 05.10.2018

Подання до робочих органів виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань передбачених законом звіти і відомості	7. Звітна документація: Форма №1-УБ (відомча) "Звіт про стан умов та безпеки праці за рік". Надсилається своїй вищестоящій організації у сфері ведення якої знаходиться готель (за її відсутності — обласній, районній, міській держадміністрації). Територіальним управлінням Держнаглядохоронпраці (за їх вказівкою). Обласним санітарно-епідеміологічним службам (за їх вказівкою). Форма N 7-тнв надсилається органу державної статистики за місцезнаходженням
Планування і облік роботи служби охорони праці готелю	8. Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи плани, схеми)

У конгрес-готелі «Business Continent» будуть постійно опрацьовуватися нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові положення, методичні рекомендації та ін.) копії яких зберігатимуться у керівника служби охорони праці.

Вимоги до ділянки та території готелю

Територія конгрес-готелю «Business Continent» прибирається 2 рази на день, у літню пору року поливається водою для запобігання пилоутворенню, а у зимню пору року заплановано прибирання від снігу за допомогою снігомашин, посипання сіллю асфальту для боротьби з ожеледдю [16].

У південно-східній частині конгрес-готелю буде облаштовано площадку (з асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників, яка обмежена по периметру бордюром і зеленими насадженнями багаторічними декоративно-листяними насадженнями. Площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту та закладів ресторанного господарства розміщені на I-му поверсі будівлі. Бізнес-приміщення, бенкетна зала розміщені на 2-му поверсі та максимально ізольовані просторово, звукоізолюючими перегородками та перекриттями від житлових приміщень. Адміністративні приміщення розміщені на 3-му поверсі що додатково відмежовує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів. Приміщення спортивно-оздоровчого призначення, господарські та виробничо-побутові розташовані на цокольному поверсі, мають відокремлений зв'язок із будівлею готелю через

службові сходи, що забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу, гостей, і відвідувачів блоків громадського призначення, які працюють на населений пункт, де розміщується готель [55]. У приймально-вестибюльній групі приміщень передбачене приміщення медпункту з санвузлом. План заходів з охорони праці наводимо у додатку Р.

Площа та об'єм виробничих приміщень, передбачених на робоче місце у проєктованому конгрес-готелі «Business Continent» наведено у таблиці 2.8. Відповідно до ДНАОП 0.00-1.31-99 площа, на якій розташовується одне робоче місце з відео терміналами, повинна становити не менше 6 м², об'єм – 20 м³ (кабінет директора, завідуючого виробництвом, контора) [56].

Таблиця 2.8

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

Приміщення	Площа, м ²	Висота, м	Кількість працівників у зміну	На одного працівника	
				площа, м ²	об'єм, м ³
Виробничі приміщення готелю					
Центральний диспетчерський пункт	10	3,6	1	10	36,0
Вузол зв'язку	14	3,6	1	7	25,2
Центральна білизняна	52	3,6	4	13	46,8
Майстерні	40	3,6	4	10	36,0
Пральня	24	3,6	3	8	28,8
Адміністративні приміщення готелю					
Кабінет директора	14	3,6	1	14	50,4
Приймальня	8	3,6	1	8	28,8
Кабінет заступників директора	12	3,6	2	6	21,6
Кабінет головного інженера	10	3,6	1	10	36,0
Відділ маркетингу та постачання	12	3,6	2	6	21,6
Архів	14	3,6	2	7	25,2
Бухгалтерія	30	3,6	3	10	36,0
Планово-економічний відділ	10	3,6	1	10	36,0
Приміщення для обслуговуючого персоналу					
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10	3,6	1	10	36
Виробничі приміщення ЗРГ					
Гарячий цех	26	3,6	3	8,6	31,0

Холодний цех	15	3,6	2	7,5	27,0
Доготівельний цех	21	3,6	3	7	25,2
Мийна кухонного посуду	9	3,6	1	9	32,4
Мийна столового посуду та сервізна	14	3,6	2	7	25,2
<i>Адміністративні приміщення ЗРГ</i>					
Кабінет завідувача виробництвом	6	3,6	1	6	21,6
Офісні приміщення	12	3,6	2	6	21,6

У приміщеннях конгрес-готелю «Business Continent» можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та житлових приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у табл.2.9 [57].

Таблиця 2.9

Заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях готелю

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Житлові приміщення, приміщення громадського призначення, виробничі приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизові оболонки	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Забезпечення постійного доступу до чистої проточної води; Профілактичний огляд лікаря; Використання спецодягу, фартухів, рукавиць резинових, при потребі — захисних масок.
Житлові приміщення	Пил бавовняний лляний, вовняний, пуховий або інший (з домішкою диоксиду кремнію понад 10%)	4	Таке саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	Постійне вологе прибирання та провітрювання приміщень; Можливість надання протиалергічної допомоги
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Респеративний захист АХ; Забезпечення нормальних умов праці за нормами охорони праці (особлива увага вентиляції); Профілактичний огляд лікаря
Гарячий цех,	Окис вуглецю	4	-»-	20	Може мати	Респеративний захист

мийні столового та кухонного посуду, тари, комора					загальну токсичну дію	SA2; Забезпечення нормальних умов праці за нормами охорони праці (особлива увага вентиляції); Контроль за рівнем шкідливих речовин в приміщенні.
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	->-	6	Може викликати алергійний стан верхніх	Використання спецодягу, захисних рукавиць, окулярів, напівмасок; Профілактичний огляд

Продовження таблиці 2.9

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/ м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
					дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	лікаря;Забезпечення нормальних умов праці за нормами охорони праці; Можливість надання швидкої протиалергічної допомоги
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	->-	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнюват и шкірний покрив	Використання спецодягу, захисних рукавиць, окулярів, напівмасок; Профілактичний огляд лікаря; Забезпечення нормальних умов праці за нормами охорони праці; Можливість надання швидкої протиалергічної допомог
Мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Забезпечення постійного доступу до чистої проточної води; Профілактичний огляд лікаря; Використання спецодягу, фартухів, рукавиць резинових, при потребі — захисних масок; Використання лише дозволених та перевіраних миючих засобів максимально «ніжною» дії

Обслуговуючий персонал, зайнятий прийомом, видачею, сортуванням чистої білизни, медичні працівники, обслуговуючий персонал приміщень спортивно-оздоровчого призначення, персонал закладів ресторанного господарства буде забезпечений санітарним одягом – білими халатами у кількості 2 комплектів і проходитиме обов'язкові медичні обстеження.

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях конгрес-готелю «Business Continent» у таблиці 2.10 визначено параметри метеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях (оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря у робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної роботи відповідно до ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень») [58].

Таблиця 2.10

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Темпера-тура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с	Темпера-тура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с
Майстерні	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Центральна білизняна	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Пральня	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Кабінет директора	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Приймальня	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Кабінет заступників директора	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Кабінет головного інженера	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Відділ маркетингу та постачання	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Архів	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Бухгалтерія	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Планово-економічний відділ	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Побутові приміщення персоналу	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Торгівельні зали ЗРГ	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3

Гарячий цех	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Холодний цех	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Доготівельний цех	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Мийні столового та кухонного посуду	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Приміщення для персоналу	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Кабінет завідувача виробництвом	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Офісні приміщення	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

У таблиці 2.11 занесені показники освітлення в приміщеннях готелю «Business Continent». Норма найменшої освітленості приміщень готелів означена у відповідності до ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі».

Таблиця 2.11

Норми і якісні показники освітлення [59]

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		штучне освітлення, лк	природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Житлові	Люмінесцентна	200	3
Вестибюль	Люмінесцентна	150	2
Загальні вітальні, холи, бари	Люмінесцентна	200	2
Адміністративні	Люмінесцентна	300	3
Сходи, коридори, майстерні	Люмінесцентна	150	-
Санвузли	Люмінесцентна	75	-
Душові	Розжарювання	50	-
Персоналу	Розжарювання	75	2
Складські	Розжарювання	200	-
Технічні	Розжарювання	200	2
Виробничі	Розжарювання	150	3

Передбачено встановлення у виробничій будівлі інших видів освітлення (аварійного, евакуаційного тощо). Для охоронного освітлення площадок готелю застосовується освітленість 75 лк, для робочого освітлення – 150 лк. Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщеннях 200 лк, на відкритих площадках – 300 лк.

Допустимі рівні шуму, що створюються в житлових приміщеннях системами вентиляції та іншим інженерно-технічним обладнанням (ліфти, насоси, електродвигуни, трансформатори тощо), становитиме до 35 дБ.

Основними джерелами шуму та вібрації на підприємстві є настільне та підлогове устаткування, вентиляційних систем. Зниження шуму та вібрації, що впливають на людину, здійснюються наступним чином [60]:

- установкою агрегатів механізмів на спеціальні амортизатори, плаваючі фундаменти;
- облицюванням приміщень і цехів звукоізолюючими матеріалами, використанням для стін і стелі вентиляційних камер звукопоглинаючих матеріалів (азбестової плити та скловати, повстини, перфорованого картону);
- локалізацією шуму і вібрації шляхом високоякісного виготовлення, монтажу та ремонту обладнання і балансування частин, що обертаються;
- застосування гнучких вставок, що відокремлюють агрегати і апарати від систем трубопроводів;
- поліпшенням обслуговування і ремонту діючого обладнання, заміною машин, механізмів та апаратів, що морально застаріли;
- вибором раціонального режиму праці і відпочинку, скороченням часу знаходження у шумних умовах, лікувально-профілактичними заходами, якщо необхідно;
- забезпечення двигунів холодильного обладнання звуковіброізолюючими пристроями або фундаментом.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Заходи і засоби електробезпеки в приміщеннях встановлюються згідно з НПАОП 40.1-1.21-98. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів [61].

В конгрес-готелі «Business Continent» передбачені наступні заходи та засоби електробезпеки при експлуатації різних видів обладнання:

- механічного – використовуються обмеження доступу сторонніх осіб до обладнання, ізоляція електронебезпечної частини механізмів, постійний контроль стану та профілактика механічного обладнання, заземлення та додаткова установка автоматичних аварійних систем, підтримка в приміщеннях із електричним обладнанням умов середовища відповідних до встановлених нормами (особливо температурних режимів, вологості повітря тощо), використання персоналом при роботі із електричним обладнанням (ремонтних роботах, контролю, профілактики) засобів індивідуального захисту від ураження струмом (спец одяг, рукавиці, взуття);

- теплового – використовуються обмеження доступу сторонніх осіб до обладнання, постійний контроль стану та профілактика теплового обладнання, установка автоматичних аварійних систем відключення, підтримка в приміщеннях із тепловим обладнанням умов середовища відповідних до встановлених нормами та контроль за роботою теплового обладнання в нормальному (не перевантаженому) режимі;

- холодильного – використовуються обмеження доступу сторонніх осіб до обладнання, постійний контроль стану та профілактика холодильного обладнання, установка автоматичних аварійних систем відключення, підтримка в приміщеннях із холодильним обладнанням умов середовища відповідних до встановлених нормами та контроль за роботою холодильного обладнання в нормальному (не перевантаженому) режимі;

- ваговимірювального та контрольно-касового - використовуються обмеження доступу сторонніх осіб до обладнання, постійний контроль стану та профілактика ваговимірювального та касового обладнання, курси для персоналу з метою навчання та підвищення кваліфікації при роботі із ваговимірювальною та касовою технікою, контроль за роботою обладнання в нормальному (не перевантаженому) режимі, ознайомлення персоналу із правилами електробезпеки при роботі із ваговимірювальною та касовою технікою.

Конгрес-готель «Business Continent» оснащено адресною системою автоматичної пожежної сигналізації приміщення (вестибюль, складські, адміністративні, номери, холи та коридори, зали та виробничі приміщення ЗРГ, спортивні та бізнес); приміщення (вестибюлі, адміністративні, коридори, виробничі та торговельні ЗРГ) планується забезпечити переносними вогнегасниками.

Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводяться на пульті централізованого пожежного спостереження, що знаходиться у приміщенні служби охорони готелю та до державної пожежної частини №24.

Місця розміщення вогнегасників позначатимуться знаком «Вогнегасник», який розміщується на видному місці. Перелік приміщень де передбачено встановлення вогнегасників у конгрес-готелі «Business Continent» наведено у таблиці 2.12 [62].

Таблиця 2.12

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Готель			
Вестибюль	В	ВП-5	2
Адміністративні приміщення	В	ВП-5	3
Пожежний пост	В	ВП-5	1
Коридори готелю	В	ВП-5	6
Завантажувальна	В	ВП-5	1
Заклад ресторанного господарства			
Доготівельний цех	Д	ВБК-5	1
Холодний цех	Д	ВБК-5	1
Гарячий цех	Г	ВБК-5	1
Коридор ЗРГ	Д	ВБК-5	2
Мийна столового посуду	Д	ВП-10	1
Мийна кухонного посуду	Д	ВП-10	1
Торговельні зали	В	ВП-5	5

У житлових приміщеннях та приміщеннях для обслуговуючого персоналу передбачене влаштування шаф для зберігання засобів індивідуального захисту органів дихання для саморятування людей під час пожежі.

Евакуація людей

Проектом передбачено евакуацію людей з приміщень конгрес-готелю «Business Continent», через такі евакуаційні виходи (через виходи службові, приміщень ЗРГ, спеціальні аварійні виходи) [63]:

- першого поверху назовні безпосередньо або через коридор, вестибюль, сходову клітку;
- будь-якого поверху, крім першого, у коридор, що веде на сходову клітку, у тому числі через хол. При цьому сходові клітки повинні мати вихід назовні.
- розсувні та обертові двері повинні дублюватися двостулковими дверима, які задовольняють умови евакуації.

План евакуації з I-го поверху конгрес-готелю наведено у додатку С.

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні або на сходову клітку становить 18 м (не повинна перевищувати значень, що регламентуються ДБН В.1.1-7-2002, а саме 30 м.) Відстані по шляхах евакуації від найбільш віддалених вхідних дверей житлових приміщень готелю до дверей сходових кліток повинні бути не більше 60 м.

Цивільний захист

На виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у проектованому готелі «Business Continent» за типовою структурою створюється система цивільного захисту.

Начальником цивільного захисту є керівник готеля, який несе повну відповідальність за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також проведенням рятувальних і інших невідкладних робіт.

Керівництво готелю «Business Continent» незалежно від форми власності забезпечує своїх працівників засобами індивідуального і колективного захисту за рахунок підприємства, організовує проведення евакуаційних заходів, створює сили для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій; забезпечує їх готовність до практичних дій; виконує інші заходи щодо цивільного захисту і

несе пов'язані з ними матеріальні і фінансові витрати в об'ємах, передбачених законодавством [64]. Органом управління у начальника цивільного захисту є штаб цивільного захисту, який очолює начальник штабу, і який є одночасно першим заступником начальника цивільного захисту готелю.

Для організації та проведення спеціальних заходів цивільного захисту у готелі створюються служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів. В готелі «Business Continent» створено такі служби:

1. Служба зв'язку, сповіщення і інформації - створюється на базі вузла зв'язку готелю. Начальником служби є начальник цього вузла. На неї покладається: організація своєчасного оповіщення про загрозу надзвичайних ситуацій, організація зв'язку і підтримка її в постійній готовності, постійне інформування працівників і мешканців готелю про ситуацію, що склалася.

2. Служба охорони громадського порядку – створюється на базі підрозділів відомчої охорони. Начальником служби є начальник охорони готелю. Служба забезпечує надійну охорону готелю, громадського порядку при загрозі надзвичайних ситуацій і під час проведення рятувальних робіт.

3. Протипожежна служба – створюється на базі підрозділів відомчої пожежної охорони. Ця служба розробляє протипожежні профілактичні заходи та здійснює контроль за їх проведенням, забезпечує постійну готовність сил і засобів служби, організовує локалізацію і гасіння пожеж.

4. Аварійно-технічна служба – створюється на базі виробничого і технічного відділів або відділу головного інженера. Начальником служби є начальник відділу, на базі якого створена служба. Вона розробляє та проводить попереджувальні заходи, які підвищують стійкість основних споруд, займається розбиранням завалів і порятунком людей.

5. Транспортна служба – створюється на базі транспортних цехів, відділів і гаражів готелю. Служба розробляє та здійснює заходи щодо забезпечення евакуації працівників і мешканців готелю. Вона організовує підвезення сил і засобів до осередків ураження. Проводить роботи зі знезараження транспорту.

6. Служба матеріально-технічного постачання – створюється на базі відділу матеріально-технічного забезпечення готелю. Вона розробляє плани матеріально-технічного постачання. Своєчасно забезпечує формування всіма видами матеріально-технічних засобів, організує ремонт техніки і майна. Забезпечує продовольством і предметами першої необхідності працівників у готелі і в місцях розосередження.

У додатку Т наведено план заходів з цивільного захисту конгрес-готелю «Business Continent».

Висновки до розділу 2

Розраховано корисну та загальну площі приміщень конгрес-готелю «Business Continent», визначено поверховість будівлі, яка становить шість надземних поверхів та один цокольний. Наведено характеристику ділянки будівництва конгрес-готелю та окремих конструктивних елементів споруди. Архітектурне рішення будівлі конгрес-готелю обрано в авторському стилі. Попередня вартість будівництва готельного підприємства на 270 місць розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт та становить 1560366,3 тис. грн.

Розроблено заходи щодо охорони праці, санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги, засоби та заходи електробезпеки при експлуатації устаткування, техніки безпеки, пожежної безпеки, з охорони навколишнього середовища та цивільної безпеки.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Проектований конгрес-готель 4* «Business Continent» на 270 місць вирішено організувати у формі приватного акціонерного товариства (ПрАТ).

Приватне акціонерне товариство (ПрАТ) — це акціонерне товариство, кількісний склад акціонерів якого не може перевищувати 100 акціонерів та здійснює може здійснювати тільки приватне розміщення акцій [65].

Склад і порядок використання майна підприємства визначає його власник, який одноосібно або разом з іншими власниками на основі належного йому майна створює підприємство, закріплюючи за ним майно на праві власності, господарського відання чи оперативного управління.

Характеристика форми власності приватного акціонерного товариства наведена на рис. 3.1.



Рис. 3.1. Характеристика форми власності приватного акціонерного товариства

Відповідно до вибраної організаційно-правової форми підприємства розроблено алгоритм дій при державній реєстрації суб'єкта господарювання залежно від його організаційно-правової форми. Для функціонування приватного акціонерного товариства «Business Continent» необхідно підготувати пакет документації, який відповідає чинному законодавству України (табл. 3.1) [16].

Таблиця 3.1

Пакет документації для реєстрації приватного акціонерного товариства «Business Continent»

Назва документа	Зміст документа
Протоколи загальних зборів акціонерів	Відповідно до ст. 320 ЦК України власник має право використовувати своє майно для здійснення підприємницької діяльності, крім випадків, встановлених законом. Реалізуючи своє право власності, власник майна може заснувати на його основі суб'єкт господарювання, про що приймається відповідне рішення ним самим або уповноваженим ним органом. Таким рішенням є наказ, постанова, розпорядження, рішення, протокол зборів та інші розпорядчі акти, якими до своїх повноважень власник майна або уповноважений ним орган утворює суб'єкт господарювання;
Акт оцінювання майнових внесків учасників	Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків акціонерів.
Реєстраційна картка	Цей документ є водночас заявою про здійснення державної реєстрації. Саме з реєстраційної картки дані про суб'єкт господарювання вносяться до державного реєстру. Відомості, що містяться в реєстраційній картці, повинні відповідати дійсності, установчим документам та чинному законодавству України. Заявник подає один примірник реєстраційної картки із заповненими відповідними полями, а орган державної реєстрації робить дві її ксерокопії, або, за бажанням заявника, він може самостійно подати три примірники заповнених реєстраційних карток;
Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві.
Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства.
Квитанції про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію.
Повідомлення про	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в

відкриття рахунку в банку	банку.
Рахунки про сплату внеску до статутного фонду.	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного фонду товариства.

Створення приватного акціонерного товариства шляхом заснування передбачає такі етапи:

- прийняття зборами засновників рішення про створення акціонерного товариства та про приватне розміщення акцій;
- реєстрація Державною комісією з цінних паперів та фондового ринку випуску акцій та видача тимчасового свідоцтва про реєстрацію випуску акцій;
- присвоєння акціям міжнародного ідентифікаційного номера цінних паперів;
- укладення з депозитарієм цінних паперів договору про обслуговування емісії акцій;
- приватне розміщення акцій серед засновників товариства;
- оплата засновниками повної номінальної вартості акцій;
- затвердження установчими зборами товариства результатів приватного розміщення акцій серед засновників товариства, затвердження статуту товариства, а також прийняття інших рішень, передбачених законом;
- реєстрація товариства та його статуту в органах державної реєстрації;
- подання Державній комісії з цінних паперів та фондового ринку звіту про результати приватного розміщення акцій;
- реєстрація Державною комісією з цінних паперів та фондового ринку звіту про результати приватного розміщення акцій, отримання свідоцтва про державну реєстрацію випуску акцій;
- видача засновникам товариства документів, що підтверджують право власності на акції.

Перше розміщення акцій товариства є виключно приватним серед засновників.

Відповідно до чинної нормативно-правової бази складають внутрішньо-організаційні документи, що регламентують працю персоналу конгрес-готелю «Business Continent».

Перелік документів, які регламентують працю персоналу готелю «Business Continent» поділяються на зовнішні та внутрішні документи (рис. 3.2).

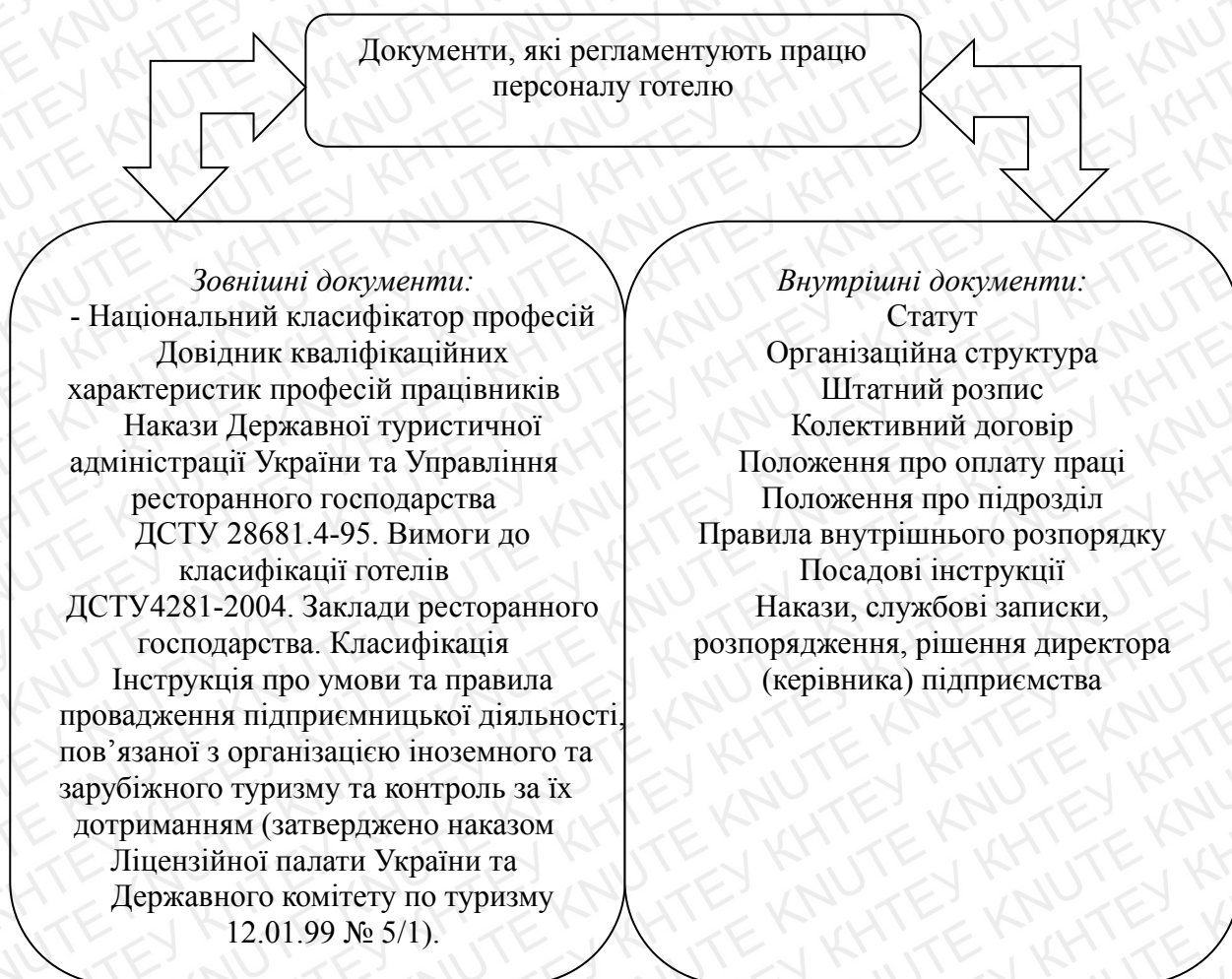


Рис.3.2. Перелік документів, які регламентують працю персоналу готелю «Business Continent»

Основними документами, необхідними для функціонування конгрес-готелю «Business Continent» є:

1. Статут підприємства.
2. Положення про підрозділ.
3. Посадова інструкція.

Статут — встановлений засновником (власником майна) готелю обсяг правил, що регулюють його правовий стан, відносини, пов'язані з внутрішнім управлінням, стосунки з іншими організаціями чи громадянами. Статут затверджується власником майна. Для проектового конгрес-готелю «Business Continent» розроблений статут (додаток У).

У статуті підприємства визначаються:

- власник підприємства;
- найменування підприємства;
- місцезнаходження підприємства;
- предмет і цілі діяльності підприємства;
- органи управління підприємства і порядок їх формування;
- компетенція і повноваження трудового колективу підприємства та його виборних органів;
- орган, який має право представляти інтереси трудового колективу (рада трудового колективу, рада підприємства, профспілковий комітет та інше).
- порядок утворення майна підприємства;
- умови реорганізації та припинення діяльності підприємства.

З метою регламентації діяльності структурних підрозділів та визначення їх місця в організаційній структурі підприємства розробляється та затверджується положення про кожен з структурних підрозділів готелю [66]. Положення про структурний підрозділ є внутрішнім нормативним документом, на підставі якого організовують повсякденну діяльність структурного підрозділу, оцінюють результати роботи, складають посадові інструкції, визначають завдання, функції, права, обов'язки, відповідальність працівників.

Положення про структурний підрозділ розробляє керівник підрозділу, проект підписується керівником структурного підрозділу, погоджується із заступником керівника підприємства відповідного напрямку роботи, керівниками структурних підрозділів або посадовими особами, з якими взаємодіє цей підрозділ, та затверджується керівником підприємства в порядку, встановленому для затвердження нормативних документів.

Після затвердження один примірник положення про структурний підрозділ зберігається в керівника підрозділу, другий — у кадровій службі.

Положення про структурні підрозділи тих підприємств, установ, організацій, документи яких надходять до державних архівів, зберігаються постійно, а тих, документи яких не надходять до державних архівів, — три роки після заміни новими.

Згідно з вимогами чинного законодавства з урахуванням особливостей штатного розпису, а також за наявності положень про структурні підрозділи власник готелю розробляє і затверджує посадові інструкції.

Посадові інструкції мають статус нормативного документа, вони чітко визначають вимоги до конкретних посадових осіб, забезпечують раціональний розподіл обов'язків між працівниками, уможливають об'єктивне оцінювання їхньої діяльності і є нормативною основою для застосування до них заходів впливу. Посадова інструкція є постійно діючим нормативним документом. До неї можуть вноситися доповнення або зміни, але лише на підставі наказу, з яким працівника, що обіймає посаду, потрібно ознайомити не пізніше як за два місяці до внесення зазначених змін. Оригінал затвердженої посадової інструкції зберігається в кадровій службі. Копії посадової інструкції, засвідченої в установленому порядку, видаються працівникові та керівнику відповідного структурного підрозділу.

Посадова інструкція головного інженера конгрес-готелю «Business Continent» наведена в додатку Ф.

Організаційна структура

Одним із найважливіших елементів внутрішнього середовища підприємства є його організаційна структура управління. Організаційна структура регулює розподіл завдань по відділам і підрозділам готелю; компетентність відділів та підрозділів у вирішенні певних проблем; загальну взаємодію відділів та підрозділів [67].

Для управління конгрес-готелем «Business Continent» обрано лінійно-функціональну структуру, на вибір структури вплинула організаційна форма

власності та достатньо велика кількість персоналу. Організаційна схема конгрес-готелю наведена на рисунку 3.3.

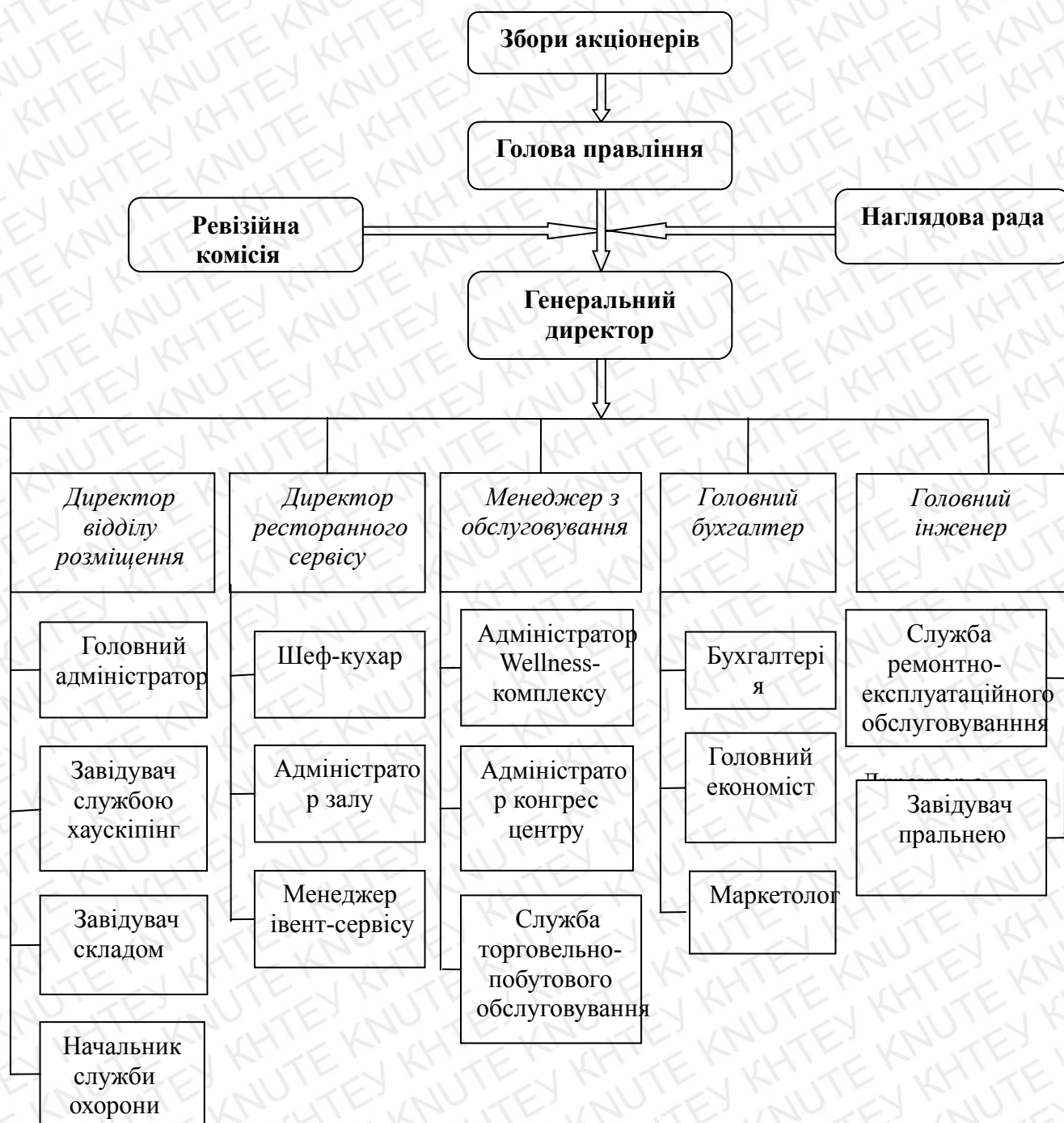


Рис.3.3. Організаційна структура конгрес-готелю «Business Continent»

За такої структури управління всю повноту влади бере на себе лінійний керівник, що очолює колектив. При розробці конкретних питань і підготовці відповідних рішень, програм, планів йому допомагає спеціальний апарат, що складається з функціональних підрозділів.

Вищий рівень управління готелем представлений генеральним директором, що приймає загальні рішення стратегічного характеру та оперативне управління готелем, йому підпорядковуються всі служби підприємства, він скеровує, контролює та координує їх діяльність. Контроль за роботою персоналу всіх рівнів є однією з основних функцій керівника підприємства. Керівник надає накази директорам та начальникам відділів, їм підпорядковується штаб підлеглим відповідно до керуючого відділу.

3.2. Капітал

Розмір статутного капіталу приватного акціонерного товариства «Business Continent» становить 1250 мінімальних заробітних плат виходячи із ставки мінімальної заробітної плати, що діє на момент створення (реєстрації) товариства [65]. Станом на 01.10.2018 р. статутний капітал ПрАТ складатиме 1622781,0 тис. грн.

Джерелами формування капіталу будуть грошові та матеріальні внески акціонерів приватного акціонерного товариства.

Проектований конгрес-готель не передбачає брати кредитні засоби в банківських установах, оскільки грошових та матеріальних внесків акціонерів має бути достатньо для будівництва та організації діяльності підприємства.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основними видами діяльності проектового конгрес-готелю «Business Continent» є [16]:

- надання послуг з тимчасового розміщення (проживання);
- надання/організація послуг харчування;
- надання інших послуг (конгрес-послуг, Wellness-комплекс, автостоянки, транспорту, побутових та торгових послуг).

Виробничо-експлуатаційна програма готелю – це кількість номерів та місць у них, які надаються для проживання гостям у плановому періоді з урахуванням середнього терміну проживання. Обґрунтування обсягу реалізації послуг ($Q_{пл}$,

людино-дів) з тимчасового розміщення на плановий період рекомендується здійснювати методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів засобу розміщення та планового коефіцієнта його завантаженості за формулами:

$$PC = \sum_{i=1}^n H_i \cdot M_i \cdot D, \quad (3.1)$$

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

$$Q_{пл} = PC \cdot K_{з.і.}, \quad (3.2)$$

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

Обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення у проектованому конгрес-готелі «Business Continent» на 2019 рік розраховуємо у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

**Обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення у конгрес-готелі
«Business Continent» на 2019 рік**

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-дів			
			між-	високий	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
Апартамент	1	2	120	125	120	0,4	0,7	0,6	96	175	144	415
Люкс	2	4	120	125	120	0,4	0,7	0,6	192	350	288	830
Напівлюкс	5	10	120	125	120	0,4	0,7	0,6	480	875	720	2075
Стандарт двомісний	54	54	120	125	120	0,4	0,7	0,6	2592	4725	3888	11205
Стандарт одномісний	100	200	120	125	120	0,4	0,7	0,6	9600	17500	14400	41500
Разом	162	270							12960	23625	19440	56025

Планова пропускна спроможність закладів ресторанного господарства (ЗРГ) залежить від планової пропускної спроможності номерного фонду готелю та оборотності місця в торговельному залі ЗРГ. У конгрес-готелі плануємо такі

послуги харчування у закладах ресторанного господарства:

- організацію сніданків для гостей готелю за типом «шведського столу»;
- організацію обслуговування за вільним вибором;
- організацію обслуговування кава-брейків та бізнес-ланчів;
- організацію обслуговування івентів.

Розрахунок кількості замовлених послуг ЗРГ при конгрес-готелі «Business Continent» на 2019 рік проводимо у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

**Кількість замовлених послуг ЗРГ при конгрес-готелі
«Business Continent» на 2019 рік**

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	12960	23625	19440	56025
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки	100	100	100	
2.2. Вільний вибір страв	50	70	60	
2.3. Обслуговування кава-брейків	20	40	30	
2.4. Обслуговування івентів	10	30	20	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ				
3.1. Сніданки (входить у вартість проживання)	12960	23625	19440	56025
3.2. Вільний вибір страв	6480	16537,5	11664	34681,5
3.3. Обслуговування кава-брейків	2592	9450	5832	17874
3.4. Обслуговування івентів	1296	7087,5	3888	12271,5

У конгрес-готелі «Business Continent» планується отримання додаткових доходів від надання послуг оренди конференц-залу, залу для нарад, коворкінг зони, фітнес-центру, басейну та Wellness-комплексу. Обґрунтування обсягу реалізації додаткових послуг розраховуємо [16]:

$$PC = \sum_{i=1}^n \text{Чр}_i * M_i * N / t_i * D_i \quad (3.3)$$

де M_i – кількість місць у приміщенні i -го типу у плановому періоді;

Чр_i – кількість приміщень i -го типу в експлуатації у плановому періоді;

N – тривалість робочого часу приміщення;

D_i – кількість днів роботи приміщення у плановому році;

t_i – тривалість однієї процедури.

Прогнозований обсяг діяльності конгрес-готелю «Business Continent» на 2019 рік розраховуємо у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Прогнозовані обсяги діяльності готелю «Business Continent»

Додаткові послуги	Чрі	Мі, місць	N, год	Ді, днів	t _i , год	Всього
Оренда конференц-залу	5	600	14	365	4	51428,6
Оренда зали для нарад	3	41	14	365	2	6413,6
Оренда коворкінг-зони	1	20	14	365	2	1042,9
Обсяг реалізації бізнес послуг						58885,0
Послуги фітнес-центру	1	18	14	365	1	469,3
Послуги Wellness-комплексу	7	25	11	365	1	5806,8
Послуги басейну	2	50	11	365	1	3318,2
Обсяг реалізації оздоровчих послуг						9594,3

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Основну частину доходів проектного конгрес-готелю «Business Continent» забезпечують доходи від операційної діяльності ($D_{o.o}$), які поділяють на три основних групи за джерелами походження:

- дохід від продажу номерів ($D_{n.f}$);
- дохід закладу ресторанного господарства ($D_{z.p.g}$);
- дохід від реалізації послуг інших господарських підрозділів ($D_{in.n.}$).

Дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою [16]:

$$D(B)_{o.o} = D_{n.f} + D_{z.p.g} + D_{in.n.} \quad (3.4)$$

Основним джерелом отримання доходів готелю є доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення (формула 3.5):

$$D_{nf} = \sum_{i=1}^n H_i M_i D_{zi} C_i \quad (3.5)$$

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

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;

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

Ціни на послуги з тимчасового розміщення для проектного готелю визначали за результатами дослідження цін на аналогічні номери у готелях

конкурентах (гостинно-ресторанний комплекс «Мисливський двір» та бізнес-готель «Raziotel») відповідного типу та категорії по сезонах року (табл.3.5) [68].

Таблиця 3.5

Ціни номерного фонду конгрес-готелю 4*«Business Continent» на 2019 р.

Категорія номерів	Ціна за місце у номері (за добу), грн.		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Апартамент	7400	7800	7600
Люкс	4500	4900	4700
Напівлюкс	3500	3900	3700
Стандарт двомісний	1950	2150	2050
Стандарт одномісний	2050	2250	2150

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у конгрес-готелі «Business Continent» розраховано у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Планування доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю

Категорії і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (Qпл), людино-днів				Ціна за номер за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис.грн			
	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
Апартамент	96	175	144	415	7400	7800	7600	710,4	1365	1094,4	3169,8
Люкс	192	350	288	830	4500	4900	4700	864	1715	1353,6	3932,6
Напівлюкс	480	875	720	2075	3500	3900	3700	1680	3412,5	2664	7756,5
Стандарт одномісний	2592	4725	3888	11205	1950	2150	2050	5054,4	10158,8	7970,4	23183,6
Стандарт двомісний	9600	17500	14400	41500	2050	2250	2150	19680	39375	30960	90015
Разом	12960	23625	19440	56025				27988,8	56026,3	44042,4	128057,5

Зв'язок між очікуваними майбутніми вигодами і витратами впливають на вибір клієнтами готелю та їх задоволення від перебування. Проводимо аналіз діяльності готельних підприємств, які є прямими конкурентами проектуваному готелю (табл. 3.7) [16].

Таблиця 3.7

Оцінка діяльності конкурентів з метою превентивного коригування ціни на послуги готелю «Business Continent»

Готельні підприємства	Пропускна спроможність	Асортимент основних	Асортимент додаткових	Якість обслуго-	Цінова політика
-----------------------	------------------------	---------------------	-----------------------	-----------------	-----------------

		послуг	послуг	вування	
«Мисливський двір»	↓	=	↑	↑	↑
«Raziotel»	↑	=	↑	↑	↑
«Business Continent»	↑	=	↑	=	↓

Оцінюючи діяльність конкурентів з проєктованим готелем «Business Continent», можемо сказати, що більші конкурентні переваги має готель «Raziotel». У таблиці 3.8 проводимо подальше порівняння показників роботи готельних підприємств.

Таблиця 3.8

Показники діяльності готелів

Готель	Середня ціна номера (ADR)	Відношення ADR	Денна виручка, грн.	Частка собівартості в ціні, %	Валовий прибуток, грн.	Відношення валового прибутку готелів
«Business Continent»	3200	1,19	766504	30	536553	1,52
«Raziotel»	3800		503414	30	352390	

Аналізуючи таблицю 3.8 робимо висновок, що в готелі «Raziotel» на 19% вища середня ціна номера. При цьому у проєктованому готелі «Business Continent» денна виручка і валовий прибуток вищі на 52%.

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на рік здійснюють, виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей залежно від рівня завантаженості номерного фонду (табл. 3.9).

Таблиця 3.9

Планування доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ на 2019 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки	(входить у вартість проживання)			
1.2. Вільний вибір страв	6480	16537,5	11664	34681,5
1.3. Обслуговування кава-брейків	2592	9450	5832	17874
1.4. Обслуговування івентів	1296	7087,5	3888	12271,5
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1 Сніданки	(входить у вартість проживання)			
2.2. Вільний вибір страв	550	600	570	
2.3. Обслуговування кава-брейків	400	400	400	
2.4. Обслуговування івентів	700	750	750	
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис.грн:				
3.1. Сніданки	(входить у вартість проживання)			
3.2. Вільний вибір страв	3564,0	9922,5	6648,5	20135,0

3.3. Обслуговування кава-брейків	1036,8	3780,0	2332,8	7149,6
3.4. Обслуговування івентів	907,2	5315,6	2916,0	9138,8
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис.грн	5508,0	19018,1	11897,3	36423,4

Завершальним етапом обґрунтування операційних доходів конгрес-готелю є узагальнення отриманих результатів розрахунку всіх видів операційних доходів по всіх напрямках діяльності (табл. 3.10).

Таблиця 3.10

Планування обсягу операційних доходів конгрес-готелі на 2019 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис.грн	27988,8	56026,3	44042,4	128057,5
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис.грн	5508,0	19018,1	11897,3	36423,4
Разом: основні операційні доходи, тис.грн	33496,8	75044,4	55939,7	164480,9
3. Інші операційні доходи, тис.грн	3349,7	7504,4	5594,0	16448,1
Разом: операційні доходи готелю, тис.грн.	36846,5	82548,8	61533,6	180928,9

Відсоток операційних доходів конгрес-готелю від інших господарських підрозділів проектного засобу розміщення складає 10%.

Основні засоби

На баланс проектного конгрес-готелю основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первинною вартістю.

Для виконання розрахунків узагальнено та використано дані з архітектурно-будівельного розділу та здійснено оцінювання вартості необоротних активів, об'єднавши їх за такими видами основних засобів [69]:

- будівлі, споруди визначено як загальні капітальні витрати на будівництво (розраховані у 2-му розділі та складають 1560366,3 тис.грн.);
- машини, обладнання, транспортні засоби, меблі визначено у розрахунку 30% від вартості капітальних витрат на будівництво;
- інші – визначено у розрахунку 5–10% від вартості капітальних витрат на будівництво.

Розрахунок суми амортизації по кожному виду основних засобів та по конгрес-готелю «Business Continent» в цілому здійснювали за прямолінійним

методом, дані зведено у табл. 3.11. Сума амортизаційних відрахувань за видами основних засобів конгрес-готелю «Business Continent» на 2019 рік склала 65275,3 тис. грн.

Таблиця 3.11

**Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів
конгрес-готелю «Business Continent» на 2019 рік**

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
Будівлі	1560366,3	30	52012,2
Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	46811,0	5	9362,2
Інші	15603,7	4	3900,9
Разом	1622781,0		65275,3

Оплата праці

Планування чисельності персоналу готельного підприємства здійснюється за такими категоріями: адміністративно-управлінський персонал; операційний персонал; допоміжний персонал.

При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування ($Ч_{сн}$), формула:

$$Ч_{сн} = Q_p / H_{обс} K_{зам}, \quad (3.6)$$

де Q_p – об’ємні параметри об’єкта обслуговування;

$H_{обс}$ – норма обслуговування;

$K_{зам}$ – коефіцієнт заміщення, у розробленому проекті прийнято 1,1.

Розрахунок середньооблікової чисельності покоївок у конгрес-готелі «Business Continent» на 162 номери наведено у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Середньооблікова чисельність покоївок у готелі «Business Continent»

Категорія і місткість номерів	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
Апартамент	1	3	0,3			
Люкс	2	4,5	0,4			
Напівлюкс	5	6,5	0,8			

Стандарт двомісний	54	7	7,7			
Стандарт одномісний	100	6,5	15,4			
Разом	162		24,6	7,5	32,1	35

Для прибирання 162 номерів конгрес-готелю «Business Continent» необхідно 35 покоївок.

Розробку плану з праці у проектованому конгрес-готелі «Business Continent» здійснювали з урахуванням кваліфікації працівників та характеру робіт, що виконуються, розміру мінімальної заробітної плати на початок календарного року, та тарифного коефіцієнта, за яким встановлюється посадовий оклад, дані зведені та розраховані у додатку Х [70].

Для визначення планового обсягу преміального фонду розраховують рівень премій та базу їх нарахування. Преміальну частину фонду оплати праці конгрес-готелю «Business Continent» наводимо у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

**Преміальна частина фонду оплати праці конгрес-готелю
«Business Continent» на 2019 рік**

Групи працівників	Кількість персоналу, осіб	Плановий розмір основної заробітної плати за місяць (тарифна частина), грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати, грн.	
			%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	9	81250	20	16250
Основний персонал	107	474230	30	142269
Допоміжний персонал	34	149300,0	10	14930
Разом	150	704780		173449

Розрахунок планового фонду оплати праці конгрес-готелю «Business Continent» з визначенням річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом проводимо у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Фонд оплати праці у конгрес-готелі «Business Continent» на 2019 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	704,8
Місячний фонд додаткової заробітної плати	173,4

Разом місячний фонд оплати праці	878,2
Річний фонд основної заробітної плати	8457,4
Річний фонд додаткової заробітної плати	2081,4
Разом річний фонд оплати праці	10538,7

Узагальнення попередніх розрахунків чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу по проектуваному конгрес-готелю «Business Continent» на 2019 рік зводимо у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

План з праці конгрес-готелю «Business Continent» на 2019 рік

Показники	У розрахунку на 2019 рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, усього	150
▪ у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	9
▪ основний операційний персонал, осіб	107
▪ допоміжний персонал, осіб	34
Фонд основної заробітної плати, грн.	8457,4
▪ у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, грн.	975,0
▪ основний операційний персонал, грн.	5690,8
▪ допоміжний персонал, грн.	1791,6
Фонд додаткової заробітної плати	2081,4
Загальний фонд оплати праці, усього, грн.	10538,7
Структура фонду оплати праці:	
▪ основна заробітна плата, %	80,3
▪ додаткова заробітна плата, %	19,7

Кількість персоналу конгрес-готелю 4* «Business Continent» на 270 місць склала 150 осіб, загальний фонд заробітної плати становить 10538,7 тис. грн.

Витрати

При обґрунтуванні доцільності проектування готелю розроблено такі планові показники поточних витрат діяльності [16]:

- планові операційні витрати за калькуляційними статтями;
- річну суму поточних витрат готелю.

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

Стаття 1. Обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції

власного виробництва і закупних товарів закладу ресторанного господарства. Планування витрат на сировину, напівфабрикати та закупні товари розраховуємо в додатку Ц. Собівартість продукції ресторанного господарства готелю склала 13534,7 тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату складають 10538,7 тис. грн.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування - єдиний внесок на загальнообов'язкове державне соціальне страхування, 22,0 % від фонду оплати праці - 2318,5 тис. грн [71].

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів -65275,3 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів – експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, прання білизни, інші комунальні послуги. Планування поточних витрат на експлуатацію конгрес-готелю «Business Continent» здійснюємо у табл. 3.16 [72].

Таблиця 3.16

Планування поточних витрат на експлуатацію конгрес-готелю на 2019 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії, кВт/год	228446	1,98	452,3
2. Витрати на опалення, Гкал	1186	1841,6	2184,1
3. Витрати води, м ³			
▪ холодна	29716	16,71	496,6
▪ гаряча	12982	97,54	1266,3
Відрахування до ремонтного фонду (1,2% доходів)			2171,1

Разом по статті 5 – 6570,4 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних швидкозношуваних предметів. Розрахунок вартості спеціального одягу персоналу в конгрес-готелі «Business Continent» на рік проводимо у таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Вартість спеціального одягу персоналу у готелі «Business Continent»

Група персоналу	Кількість робітників за розкладом, осіб	Норма видачі одягу на 1 людину на рік	Вартість комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
-----------------	---	---------------------------------------	--------------------------------	-----------------------

Адміністративно-управлінський персонал	9	1	1600	14,4
Оперативно-виробничий персонал	107	2	880	188,3
Разом				202,7

Розрахунок вартості малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат, визначають у табл. 3.18.

Таблиця 3.18

Вартість інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів у конгрес-готелі на 2019 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення в розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Заклад ресторанного господарства					
Порцеляновий та фарфоровий посуд	283	4	1280	58	74,2
Столові набори	283	3	960	46	44,2
Скляний посуд	283	3	960	51	49,0
Столова білизна	90	2	240	390	93,6
Готель					
Спортивний інвентар	50	2	80	400	32,0
Інвентар для конгрес-центру	300	2	300	480	144,0
Постільна білизна	270	2	640	1100	704,0
Рушники	270	4	1280	190	243,2
Разом					1384,2

Разом по статті 6 – 1586,9 тис. грн.

Стаття 7 Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів не плануємо.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі складають 3969 тис. грн..

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

Стаття 10. Витрати на охорону не плануємо, оскільки в штатному розписі передбачено посаду охоронця.

Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення не плануємо.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати: передбачаємо у розмірі 70,0 тис.грн. на плановий рік на проведення розважальних шоу та анімаційних програм.

Стаття 13. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів; поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 10% від постійних витрат готелю: 6972,2 тис. грн.

Стаття 14. Фінансові витрати розраховувати не будемо, оскільки не передбачаємо залучення кредитних засобів в банківських установах.

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності конгрес-готелю «Business Continent» та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати. Отримані дані по статтям зводимо у таблицю 3.19 [16].

Таблиця 3.19

Планування поточних витрат конгрес-готелі «Business Continent»

Найменування статті	Склад витрат за статтями, тис. грн.
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	13534,7
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ЗВ)	10538,7
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	2318,5
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	65275,3
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів (ЗВ)	6570,4
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	1586,9
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	3969,0
Стаття 9. Витрати на транспортування. (ЗВ)	-
Стаття 10. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	-
Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів конгрес-призначення (ЗВ)	-
Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати (ЗВ)	70,0
Стаття 13. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	6972,2
Стаття 14. Фінансові витрати (ПВ)	-

Разом поточні витрати	110835,7
▪ умовно-постійні	33032,3
▪ умовно-змінні	77803,4

Прибуток

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

Маржинальний дохід повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та створення прибутку [66]. Точка беззбитковості, або поріг рентабельності характеризує обсяг доходів підприємства, достатній для фінансування сукупних поточних витрат діяльності для досягнення умов самоокупності.

Розрахунки планового маржинального доходу проектного конгрес-готелю «Business Continent» наведено в таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

Маржинальний дохід конгрес-готелю «Business Continent» на 2019 рік

Показники	Результат, тис. грн.
Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	180928,9
▪ Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	128057,45
▪ Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	36423,405
▪ Інші операційні доходи (екскурсійні, торговельні, від експлуатації спортивних споруд тощо)	16448,1
Податок на додану вартість	36185,8
Чистий дохід	144743,2
Умовно-змінні витрати, у тому числі	33032,3
▪ Собівартість продукції ЗРГ	13534,7
▪ Інші змінні витрати	19497,6
Маржинальний прибуток	111710,8
Постійні витрати	77803,4
Прибуток (збиток)	33907,4

Аналізуючи дані таблиці 3.20 бачимо, що поріг беззбитковості досягнуто, тобто можна здійснювати подальші розрахунки.

Прибуток – це основна мета створення та діяльності проектного підприємства готельного господарства. Для проектного конгрес-готелю

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

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовий параметрам діяльності конгрес-готелю «Business Continent», розрахунок проводимо у таблиці 3.21.

Таблиця 3.21

Цільовий прибуток конгрес-готелю «Business Continent» на 2019 рік

Показники	Алгоритм розрахунку	2019 рік
Операційні доходи від реалізації продукції та послуг, тис. грн.		180928,9
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності,	приймаємо на рівні 15%	
Цільовий, необхідний прибуток, тис. грн.	Операційна доходи * Середньогалузевий рівень рентабельності / 100	$180928,9 \cdot 15 / 100 = 27139,3$

Для покриття будівництва конгрес-готелю «Business Continent» необхідний прибуток становить 27139,3 тис. грн.

Можливий прибуток – прибуток, який розраховується, виходячи з виробничої програми, планових доходів, витрат підприємства. Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності наданий у табл. 3.22.

Таблиця 3.22

Основні результати діяльності конгрес-готелю «Business Continent»

Стаття	Разом за рік, тис. грн.
Доходи від операційної діяльності	180928,9
Умовно змінні витрати	33032,3
Умовно постійні витрати	77803,4
Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	33907,4
Податок на прибуток, 18%	6103,3
Чистий прибуток – можливий	27804,1
Рентабельність реалізації, %	15,4
Чистий прибуток – цільовий (15%)	27139,3
Чистий прибуток – плановий	27804,1

Отже, плановий чистий прибуток проектного конгрес-готелю «Business Continent» становитиме 27804,1 тис. грн. Тобто можливий прибуток

більший за цільовий, що свідчить про відповідні параметри проекту, які дозволяють отримати та перевищити цільові установки.

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

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

Визначаємо такі показники рентабельності діяльності проектного конгрес-готелю «Business Continent» (табл. 3.23).

Таблиця 3.23

Показники рентабельності конгрес-готелю «Business Continent» на 2019 рік

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Розрахунок
Рентабельність операційної діяльності ($P_{\text{рп}}$, %)	$P_{\text{рп}} = \frac{\Pi}{Д} \cdot 100$ Π — чистий прибуток, грн; $Д$ — дохід від реалізації готельних послуг, грн.	$P_{\text{рп}} = \frac{27804,1}{180928,9} \cdot 100 = 15,4\%$
Рентабельність поточних витрат ($P_{\text{пв}}$, %)	$P_{\text{пв}} = \frac{\Pi}{ПВ} \cdot 100$ $ПВ$ — обсяг поточних витрат, грн.	$P_{\text{пв}} = \frac{27804,1}{110835,7} \cdot 100 = 25,1\%$
Рентабельність основних засобів ($P_{\text{оз}}$, %)	$P_{\text{оз}} = \frac{\Pi}{ОЗ} \cdot 100$ $ОЗ$ — основні засоби, грн.	$P_{\text{оз}} = \frac{27804,1}{1622780,9} \cdot 100 = 1,7\%$

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

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

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

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

Розрахунок доходу від реалізації виконується на основі запланованих темпів його зростання за формулою [16]:

$$D_{пл.} = \frac{D_{баз.} \cdot I}{100}, \quad (3.7)$$

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

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

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

Для конгрес-готелю «Business Continent» темп зростання доходу від реалізації на всі планові роки складає 6 %. Планові змінні витрати приймаємо на весь плановий період як рівень змінних витрат першого року створення – 24%. Планові постійні витрати - стала величина, що сформувалась у перший рік створення готелю - 76694,4 тис. грн. Планові показники діяльності підприємства на перші тринадцять років розраховуємо у таблиці 3.24.

Таблиця 3.24

Результати діяльності проектного конгрес-готелю «Business Continent»

Рік	Чистий дохід від реалізації		Змінні витрати		Постійні витрати, тис.грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис.грн	Чистий прибуток, тис.грн	Чистий прибуток та амортизаційні відрахування, тис.грн
	тис.грн.	середньорічні темпи	тис.грн.	рівень змінних				
1-й	144743,2	6	34141,3	24	76694,4	33907,5	27804,1	93079,4
2-й	153427,7	6	36822,7	24	76694,4	39910,7	32726,8	98002,1
3-й	162633,4	6	39032,0	24	76694,4	46907,0	38463,7	103739,0
4-й	172391,4	6	41373,9	24	76694,4	54323,1	44544,9	109820,2
5-й	182734,9	6	43856,4	24	76694,4	62184,1	50991,0	116266,3
6-й	193699,0	6	46487,8	24	76694,4	70516,8	57823,8	123099,1
7-й	205320,9	6	49277,0	24	76694,4	79349,5	65066,6	130341,9
8-й	217640,2	6	52233,6	24	76694,4	88712,1	72744,0	138019,3
9-й	230698,6	6	55367,7	24	76694,4	98636,5	80882,0	146157,3
10-й	244540,5	6	58689,7	24	76694,4	109156,4	89508,2	154783,5
11-й	259212,9	6	62211,1	24	76694,4	120307,4	98652,1	163927,4
12-й	274765,7	6	65943,8	24	76694,4	132127,5	108344,6	173619,9
13-й	291251,7	6	69900,4	24	76694,4	144656,9	118618,6	183893,9
Разом	2733060,1		655337,4		997027,2	1080695,6	886170,4	1734749,3

До чистого прибутку по роках було додано амортизаційні відрахування, що сформувалась у перший рік створення конгрес-готелю у сумі - 65275,3 тис.грн.

Чистий приведений дохід — це різниця між приведеним до теперішньої вартості суми чистого грошового потоку за період експлуатації інвестиційного проекту та сумою інвестованих витрат на його реалізацію (формула) [16]:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.8)$$

де ЧПД - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід).

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

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом.

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

t - тривалість розрахункового періоду.

n - кількість років загального розрахункового періоду t .

Оцінювання чистого приведенного доходу проектного конгрес-готелю «Business Continent» на 2019 рік розраховано та зведено у вигляді табл. 3.25.

Таблиця 3.25

**Оцінювання чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом
конгрес-готелю «Business Continent»**

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, тис.грн.	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, тис.грн.	Кумулятивний грошовий потік за проектом, тис.грн.	Дисконтований грошовий потік за проектом, тис.грн.	Чистий приведений дохід, тис.грн.
1	1500000,0	93079,4	93079,4	87810,8	-1412189,2
2	1500000,0	98002,1	191081,5	180265,5	-1319734,5
3	1532000,0	103739,0	294820,5	278132,5	-1253867,5
4	1532000,0	109820,2	404640,7	381736,5	-1150263,5
5	1552700,0	116266,3	520907,0	491421,7	-1061278,3
6	1552700,0	123099,1	644006,1	607552,9	-945147,1
7	1572780,0	130341,9	774348,0	730517,0	-842263,0
8	1572780,0	138019,3	912367,3	860723,8	-712056,2
9	1592781,0	146157,3	1058524,5	998608,0	-594173,0
10	1592781,0	154783,5	1213308,0	1144630,2	-448150,8
11	1612781,0	163927,4	1377235,4	1299278,7	-313502,3
12	1612781,0	173619,9	1550855,3	1463071,1	-149709,9
13	1622781,0	183893,9	1734749,3	1636555,9	13774,9
Разом	1622781,0	1734749,3	1734749,3	1636555,9	13774,9

Таким чином, чистий приведений дохід спрогнозовано на 13 років діяльності підприємства.

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за формулою [16]:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB, \quad (3.9)$$

де ID — індекс дохідності за інвестиційним проектом.

Показник «індекс дохідності» також може бути використаним як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту. Тобто для реалізації може бути прийнятим лише той інвестиційний проект, який має індекс дохідності якомога більший за одиницю.

$$ID = \frac{1636555,9}{1622781,0} = 1,01$$

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

Індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестицій при оцінюванні ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає повною мірою оцінити зворотний грошовий потік, що склався не лише з прибутку, а й з амортизаційних відрахувань з основних засобів, що нарощуються у процесі реалізації проекту. Розраховується за формулою [16]:

$$IP = \frac{ЧП}{IB} \times 100\%, \quad (3.10)$$

де IP - індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

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

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

Для розрахунку індексу рентабельності середньорічний прибуток беремо без амортизації за період експлуатації проекту (табл. 3.24 - 886170,4 тис. грн.):

$$\text{ЧП} = \frac{886170,4}{13} = 68166,9 \text{ грн.}$$

$$\text{IP} = \frac{68166,9}{1622781} * 100 = 4,2\%$$

Рентабельність інвестиційного проекту дорівнює 4,2 %.

Період окупності являє собою один із найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності розраховується за формулою [16]:

$$ПО = \frac{IB}{\text{ЧПП} \cdot p}. \quad (3.11)$$

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

IB - інвестиційні витрати, грн.

ЧПП - середньорічна сума чистого прибутку.

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою [16]:

$$ПО = IB / \sum_{t=1}^n \frac{\text{ЧПП}_t}{(1+i)^n \cdot t}. \quad (3.12)$$

Показник періоду окупності проекту складає:

$$\sum_{t=1}^n \frac{\text{ЧПП}}{(1+i)^n \cdot t} = \frac{1636555,9}{13} = 125888,9 \text{ грн.}$$

$$ПО = \frac{1622781,0}{125888,9} = 12,9 \text{ років}$$

Зважаючи на те, що окупність проекту конгрес-готелю «Business Continent» склала 12,9 років, вважаємо, що у розробленому проекті закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати.

Висновки до розділу 3

Обґрунтовано організаційно-правовий статус проектного конгрес-готелю «Business Continent», який плануємо створити на основі приватного акціонерного товариства. Для управління конгрес-готелем «Business Continent» обрано лінійно-функціональну структуру.

Визначено розмір статутного капіталу приватного акціонерного товариства «Business Continent», який складатимуться із грошових та матеріальних внесків акціонерів та становитиме 1622781,0 тис. грн.

Розраховано завантаженість номерного фонду з урахуванням сезонності, на основі отриманих даних визначено операційний дохід конгрес-готелі на 2019 рік, який склав 180928,9 тис. грн. Складено штатний розклад для працівників усіх служб готелю, де було визначено кількість працівників – 150 осіб, річний фонд оплати праці становить 10538,7 тис. грн.

Обгрунтовано склад та кількість поточних витрат конгрес-готелю «Business Continent» на плановий рік – 110835,7 тис. грн. Розраховано чистий прибуток у перший рік функціонування готелю, який становить 27804,1 тис. грн.

Оцінено чистий приведений дохід за інвестиційним проектом конгрес-готелю «Business Continent», який через тринадцять років складатиме 13774,9 тис. грн. Розраховано індекс дохідності проекту – 1,01. Період окупності розробленого бізнес-проекту конгрес-готелю на 270 місць склав 12,9 років.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У випускному кваліфікаційному проекті узагальнено теоретичні положення та сформовано практичні рекомендації щодо проектування конгрес-готелю 4* на 270 місць у Дарницькому районі міста Києва. Отримані результати підтверджують актуальність проблематики дослідження, а реалізація мети та поставлених завдань дозволяє зробити такі висновки:

1. Проаналізовано Дарницький район міста Києва, на основі чого визначено майбутню ділянку під забудову, яка знаходиться за адресою Малоземельна, 13б. Досліджено готельне господарство Дарницького району, основними конкурентами проектованого підприємства виявились гостинно-ресторанний комплекс «Мисливський двір» та готель «Raziotel». На основі анкетування, визначено потенційних споживачів готельних послуг конгрес-готелю «Business Continent» - люди, що подорожують з діловою метою, два-три рази на місяць, вік від 35 до 50 років, з рівнем доходу більше 12000 тисяч гривень.

2. Розроблено концепцію проектованого конгрес-готелю «Business Continent», визначено місію та цілі господарської діяльності підприємства. Засіб розміщення надаватиме такі бізнес-послуги: Media Centre (послуги факсу, ксероксу, відправки кореспонденції); Conference Hall, який складатиметься з конференц-залів, залів для проведення нарад та коворкінг зони; послуги перекладача та конференц-асистента; надання event-послуг та організація ділових заходів; трансфер та оренда автомобілів; надання в оренду необхідної техніки та обладнання.

3. Визначено склад та площу основних приміщень проектованого конгрес-готелю «Business Continent». Номери підприємства гостинності виконані в авторському стилі і присвячені одному з континентів: Європа, Африка, Азія, Америка та Антарктида. В номерах виділено зону для відпочинку і робочу зону, яка обладнана сучасною технікою, міні-баром, сейфом, кондиціонером, плазмовою панеллю, Wi-Fi.

4. Окреслено процес бронювання, реєстрації, поселення та виселення гостей із конгрес-готелю. Визначено основні та надано характеристику основних служб з обслуговування споживачів засобу розміщення: хаускіпінг, велнес та івент.

5. Обґрунтовано роботу закладів ресторанного господарства конгрес-готелю у складі: ресторану «Discovery Shores», лобі-бару, віскі-бару при Conference Hall та бару при wellness-комплексі. Проведено характеристику обслуговування, складено меню та визначено виробничу програму ресторану, підібрано устаткування та площі підприємства.

6. Розраховано корисну та загальну площі приміщень конгрес-готелю «Business Continent», визначено поверховість будівлі, яка становить шість надземних поверхів та один цокольний. Наведено характеристику ділянки будівництва конгрес-готелю та окремих конструктивних елементів споруди. Архітектурне рішення будівлі конгрес-готелю обрано в авторському стилі. Попередня вартість будівництва готельного підприємства на 270 місць розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт та становить 1560366,3 тис. грн.

7. Розроблено заходи щодо охорони праці, санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги, засоби та заходи електробезпеки при експлуатації устаткування, техніки безпеки, пожежної безпеки, з охорони навколишнього середовища та цивільної безпеки.

8. Обґрунтовано організаційно-правовий статус проектного конгрес-готелю «Business Continent», який плануємо створити на основі приватного акціонерного товариства. Для управління конгрес-готелем «Business Continent» обрано лінійно-функціональну структуру.

9. Визначено розмір статутного капіталу приватного акціонерного товариства «Business Continent», який складатимуться із грошових та матеріальних внесків акціонерів та становитиме 1622781,0 тис. грн.

10. Розраховано завантаженість номерного фонду з урахуванням сезонності, на основі отриманих даних визначено операційний дохід конгрес-

готелі на 2019 рік, який склав 180928,9 тис. грн. Складено штатний розклад для працівників усіх служб готелю, де було визначено кількість працівників – 150 осіб, річний фонд оплати праці становить 10538,7 тис. грн.

11. Обґрунтовано склад та кількість поточних витрат конгрес-готелю «Business Continent» на плановий рік – 110835,7 тис. грн. Розраховано чистий прибуток у перший рік функціонування готелю, який становить 27804,1 тис. грн.

12. Оцінено чистий приведений дохід за інвестиційним проектом конгрес-готелю «Business Continent», який через тринадцять років складатиме 13774,9 тис. грн. Розраховано індекс дохідності проекту – 1,01. Період окупності розробленого бізнес-проекту конгрес-готелю на 270 місць склав 12,9 років.

Отже, проектування конгрес-готелю 4* «Business Continent» забезпечить підвищення ефективності ділових послуг серед готельних підприємств міста Києва та України.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Туристична діяльність в Україні у 2016 році. Статистичний бюлетень // Держ. служба статистики України. — К., 2017. — 76 с.
2. Туристична діяльність в Україні у 2017 році. Статистичний бюлетень // Держ. служба статистики України. — К., 2018. — 76 с.
3. Дарницький район [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org>
4. Офіційний веб-портал КМДА Дарницька районна в місті Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://darn.kievcity.gov.ua/>
5. Готелі Дарницького району [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://kiev.vgorode.ua/reference/hostynytsy/107416-darnytskyi>
6. Дарницький найкращий районний в місті Києві сайт [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://drda.org.ua/media-gallery/>
7. Гугл карти [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://www.google.com/maps/place>
8. Наймінг як маркетингова стратегія [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://ni.biz.ua/13-10/45365.html>
9. Офіційний сайт гостинно-ресторанного комплексу «Мисливський двір» [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://mdvir.com/>
10. Офіційний сайт готелю «Raziotel» [Електронний ресурс]. — Режим доступу: https://reikartz.com/uk/hotels/?brand_Raziotel=on
11. Офіційний сайт хостелу «KashEmir» [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://otelmere.business.site/>
12. Офіційний сайт хостелу «CityHoslet» [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.city-hostel.org/>
13. Офіційний сайт хостелу «Freedom» [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.freedom-hostel.com/untitled-c15io>
14. Офіційний сайт міні-готелю «На Позняках» [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.hotel-mini.com.ua/home/>

15. Офіційний сайт міні-готелю «UA-OTEL» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ua-otel.kiev.ua/ru/>
16. НоReCa: навч. Посіб.:у 3т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л Шаповал, С.В. Мелниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі.- 2-ге. Вид., виправл. І доповн.- Київ:Київ.. нац.торг.-екон. Ун-т,2017.-412с.
17. ДСТУ 4527:2006 Національний стандарт України. Послуги туристичні. Засоби розміщення
18. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. Навч. посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 344 с.
19. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту / Навчальний посібник. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.
20. Головка О. М.Організація готельного господарства: навч. посібник / Головка О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В. – К.: Кондор, 2012. – С. 337.
21. [Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 448 с.](#)
22. Мальська М. П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 472 с
23. ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі
24. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. / Г.Я. Круль. – К.: Центр учб. л-ри, 2011. – 368 с.
25. МебліХіт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://meblihit.com.ua/ua/catalog/twoplaced_bed/
26. Лойко О.Т. Туризм і готельне господарство: навч. посіб. - Томськ: Видавництво ТПУ, 2005. - 152 с.
27. Ладиженська Р.С. Конспект лекцій з дисципліни «Технологія обслуговування в готелях і туркомплексах» (для студентів 4 курсу усіх форм навчання за напрямом підготовки «Менеджмент») / Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва - Х.: ХНАМГ, 2010. - 254 с.

28. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
29. Офіційна сторінка Epitome PMS [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.librahospitality.com/products/epitome-pms/>
30. Організація обслуговування у малих готелях: Навч. посібник / Г.Б. Мунін, Тимошенко, Ю.І. Палеха, М.Д. Стамболов; За заг. ред. академіка О.В. Шербенка. - К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. - 181 с.
31. Guest Relation - зв'язки з громадськістю [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://work-in-turkey.io.ua/s105730/guest_relation_-_svyazi_s_obshchestvennostyu
32. Інноваційні клінінгові технології у сучасних закладах готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/22084/1/134.pdf>
33. Офіційна сторінка Karcher [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.kaercher.com/ua/professional/>
34. АТМА санітарно-гігієнічне обладнання [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://atma.ua/ecocchem>
35. Калдаріум [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.mako.ru/ua/index.php?show_aux_page=412
36. SportTop [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.sporttop-fitness.com.ua/>
37. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / Навч. пос. для студентів вищих навчальних закладів. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. - 280 с.
38. ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування»
39. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О.Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.

40. Литвиненко Т.Є. Організація послуг харчування: курс лекцій для студентів напряму підготовки 6.140103 «Туризм» ден. фор. навч./Т.Є. Литвиненко. — К.: НУХТ, 2014. — 120 с.
41. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с.
42. [Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Організація обслуговування: ресторани і бари: посібник. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 320 с](#)
43. Дизайн фасаду в авторському стилі [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://designcapital.ru/facades/img/8522>
44. Конструктивні елементи будівель [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://tehbud.com/node/2>
45. ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування»
46. ДБН В.2.5-74:2013. «Водопостачання зовнішні мережі та споруди основні положення проектування»
47. ДБН В.1.1-7-2002 «Пожежна безпека об'єктів будівництва»
48. ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація»
49. ДБН В.2.5-75:2013 «Каналізація. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування»
50. ДСТУ Б В.2.5-38:2008 «Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд»
51. ВБН В.2.5-78.11.01-2003 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення»
52. ДБН А.2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків
53. ДБН.А.3.1-3-94. Управління, організація і технологія прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. основні положення.
54. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. — К.: Основа, 2006.
55. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.94 № 4004-ХІІ.

56. НПАОП 0.00-1.31-10 «Правила охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин»
57. Охорона праці в будівництві: Навч. посіб. посібник / за редакцією Коржика Б. М. і Іванова В. М. - Харків: Форт, 2010. - 388 с
58. ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень»
59. ДБН-В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення»
60. ДСН 3.3.6.037-99 «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку»
61. НПАОП 40.1-1.21-98. «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів»
62. НПАБ Б.03.002-2007 « Норми визначення категорій приміщень, будинків та зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною небезпекою»
63. Основи охорони праці. В. Ц. Жидецький, В. С. Джигирей, О. В. Мельников — Вид. 2-е, стереотипне. — Львів: Афіша, 2000. — 348 с.
64. Грибан В. Г., Негодченко О. В. Охорона праці: навч. посібник. [для студ. вищ. навч. закл.] / В. Г. Грибан, О. В. Негодченко — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 280 с
65. Про акціонерні товариства: Закон України від [27.04.2010](#) №514-VI.
66. Ткаченко Т. І. Економіка готельного господарства і туризму : навч. посіб. / Т. І. Ткаченко, С. П. Гаврилюк. – К., 2005. – 178 с.
67. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посібн. / Л.П. Дядечко. – К. : Центр навч. літ-ри, 2007. – 224 с.
68. Про ціни та ціноутворення : Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
69. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
70. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
71. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування : Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
72. Про житлово-комунальні послуги: Закону України [від 07.06.2018](#) №2189-VIII

ДОДАТКИ