

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ
ПРОЕКТ
на тему:
ПРОЕКТ АПАРТ-ГОТЕЛЮ 3* НА 220 МІСЦЬ
У М. ДНІПРО

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

*підпис
студента*

Лапко Анни
Олександрівни

Науковий керівник
к.е.н., доц..

*підпис
керівника*

Гопкало Лариса
Михайлівна

Науковий консультант
к.т.н., доц.

*підпис
керівника*

Шаповал Світлана
Леонідівна

Науковий консультант
д.т.н., доц.

*підпис
керівника*

Федорова Діна
Володимирівна

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

*підпис
гаранта*

Босовська Мирослава
Веліксівна

Київ 2018

4. Перелік графічного матеріалу, рис.: табл. «Функціональні характеристики підприємств готельного господарства Центрального району м. Дніпро», табл. «Концептуальне рішення готелю «Intelligence» ***, м. Дніпро», табл. «Приймально-вестибюльна група приміщень готелю «Intelligence» ***», табл. «Склад і площі житлової групи готелю «Intelligence» *** на 220 місць у м. Дніпрі», табл. «Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів», рис. «Розподіл потенційних споживачів готелю за віком», рис. «Розподіл потенційних споживачів готелю «Intelligence» за метою перебування», рис. «Розподіл потенційних споживачів готелю за рівнем доходів».

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

Розділ	Консультант (<i>прізвище, ініціали</i>)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.5. Ресторани. Бари	Федорова Д.В.	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

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.

Розділ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

2.2. Характеристика будівлі

2.3. Інженерні системи

2.4. Дизайн

2.5. Кошторис

2.6. Охорона навколишнього середовища

2.7. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

2.8. Охорона праці

2.9. Санітарно-гігієнічні заходи

2.10. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Висновки до розділу 2

Розділ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал .

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускного кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів проекту	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту</i>	<i>01.09.2017 р.- 31.10. 2017 р.</i>	<i>17.10.2017 р.</i>
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект</i>	<i>01.11.2017 р.- 31.12.2017 р.</i>	<i>28.12.2017 р.</i>
3	<i>Написання 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»</i>	<i>02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.</i>	<i>11.05.2018 р.</i>
4	<i>Попередній захист 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»</i>	<i>14.05.2018 р.- 18.05.2018 р.</i>	<i>18.05.2018 р.</i>
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	<i>до 18.05.2018 р.</i>	<i>18.05.2018 р.</i>
6	<i>Написання 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»</i>	<i>18.05.2018 р.- 07. 09. 2018 р.</i>	<i>07. 09. 2018 р.</i>
7	<i>Попередній захист 2 розділу«Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»</i>	<i>07.09.2018 р.- 10. 09. 2018 р.</i>	<i>10. 09. 2018 р.</i>
8	<i>Написання 3 розділу «Ревенью менеджмент»</i>	<i>11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.</i>	<i>28.10.2018 р.</i>
9	<i>Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях</i>	<i>29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.</i>	<i>31.10.2018 р.</i>
10	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру</i>	<i>01.11.2018 р.</i>	<i>01.11.2018 р.</i>
11	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	<i>12.11.2018р. 16.11.2018 р</i>	<i>12.11.2018р. 16.11.2018 р</i>
12	<i>Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії</i>	<i>19.11.2018 р.- 10.12.2018 р.</i>	<i>19.11.2018 р.- 10.12.2018 р.</i>
13	<i>Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>	<i>03.12.2018 р.</i>

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____ Гопкало Л.М.
(прізвище, ініціали, підпис)

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

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник _____ Лапко А.О.
(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

Складовою стратегії розвитку готельної індустрії є проектування нових закладів готельного господарства. Тому, обрана тема дослідження є актуальною.

Студенткою опрацьовано вітчизняну та закордонну наукову літературу, інформаційні ресурси мережі Інтернет і в результаті визначено сутність та особливості проектування підприємства готельного господарства. Процес проектування апар-готелю *** «Intelligence», м. Дніпро та прогнозування результатів діяльності підприємства дав можливість виявити слабкі та сильні сторони готельного бізнесу в Україні. З метою усунення виявлених проблем запропоновано основні напрямки удосконалення закладів готельного господарства, проектування нового закладу готельного господарства та обґрунтовано економічну ефективність проектного готелю. Розроблені заходи мають практичне значення і можуть бути впроваджені в діяльність готелю в майбутньому.

Випускна кваліфікаційна робота виконана відповідно до вимог і рекомендується до захисту в екзаменаційній комісії.

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____

(підпис, дата)

Висновок про випускний кваліфікаційний проект

Випускний кваліфікаційний проект студента _____

Лапко А.О.

(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	7
Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС	10
1.1. Концепція	
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс	20
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс	31
1.4. Сервіс	34
1.5. Ресторани. Бари	42
Розділ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН	59
2.1. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території	
2.2. Характеристика будівлі	61
2.3. Інженерні системи	62
2.4. Дизайн	70
2.5. Кошторис	73
2.6. Охорона навколишнього середовища	74
2.7. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта	75
2.8. Охорона праці	75
2.9. Санітарно-гігієнічні заходи	77
2.10. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист	79
Розділ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ	84
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура	
3.2. Капітал	88
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду	89
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток	90
3.5. Ефективність інвестицій	103
Висновки та пропозиції	107
Список використаних джерел	
Додатки	

ВСТУП

Основою туристичної індустрії на даному етапі розвитку суспільства є готельне господарство та готельний бізнес. Готель є тимчасовим пристанком для туристів, тому основною метою учасників готельного бізнесу є забезпечення максимального комфорту для перебування туристів. Індустрія гостинності створена для задоволення потреб людей, і тому дана система потребує постійного розвитку і підтримки як зі сторони держави, так і зі сторони її громадян.

Готель є не тільки місцем для ночівлі, готельне підприємство об'єднує в собі різні напрямки сфери послуг (послуги з харчування, організація різноманітних подій, оздоровчі програми та послуги, організація конференцій і т.д.). На сьогодні підприємства готельного господарства в Україні розвиваються дуже нестабільно, маючи при цьому значний ступінь ризику для свого функціонування. Цей процес має місце через те, що попит на туристичні послуги має сезонний характер, ціни на послуги з кожним роком змінюються в більшу сторону, але і якість послуг не стоїть на місці, вони постійно змінюються і вдосконалюються, що вимагає швидкої реакції від суб'єктів готельного бізнесу та залучення додаткових коштів.

Актуальність проблеми полягає в тому, що Україна є однією з держав, де туризм розвивається з кожним днем та кількість туристів все росте й росте. Багато різноманітних подій проходили в країні: чемпіонат Європи з футболу Євро-2012, Євробачення-2017, фінал Ліги чемпіонів в травні 2018 року і т.д. І на жаль, якість готельних послуг та кількість підприємств готельного господарства, залишає бажати кращого. Не хотілося би показувати недоліки, які існують наразі, іноземним гостям. Існує велике бажання залишити у гостей тільки позитивні враження від України.

Багато законодавчих та економічних чинників можна віднести до недоліків готельного господарства. По-перше, кількість готелів високого рівня обслуговування в Україні є недостатнім. Це досить сумно, бо в Україні є

досить гарна рекреаційна база, і вкласти кошти в розвиток готельного бізнесу було би дуже вигідно, але державна політика є несприятливою і існує багато складнощів на усіх етапах створення готельного підприємства. Забезпеченість міст готелями в Україні становить 3,9 місць у розрахунку на 1000 жителів, що набагато менше, ніж у переважній більшості розвинених країн світу. Наприклад, у Болгарії, Угорщині, Польщі, Великобританії, США, Франції, Німеччині кількість готельних місць у розрахунку на 1000 жителів становить 10-20, в Італії, Іспанії та Канаді – 23-25. [2]

Метою даної дипломної роботи є проектування нового закладу готельного господарства, дослідження відповідності організації його роботи санітарно-гігієнічним вимогам, вимогам технічного оснащення та сучасним тенденціям організації роботи готелів.

Об'єктом дослідження в дипломній роботі виступає готельне підприємство, яке проектується та має у своєму складі готель та ресторан.

Предметом дослідження є організація виробничої діяльності закладу, який проектується.

Дипломна робота спрямована на вирішення та виконання наступних цілей:

- дослідження ринку готельно-ресторанних послуг, його сучасних проблем та перспектив;
- вивчення діяльності потенційних конкурентів;
- дослідження ринку споживачів проектованого підприємства;
- визначення режиму та форми роботи закладу;
- складання списку усіх приміщень готельного підприємства та визначення площі цих приміщень;
- виконання креслень житлового поверху та поверху з приміщеннями приймально-вестибюльної групи..
- складання виробничої програми ресторану французької кухні на 170 місць та визначення кількості сировини і т.д.

Дипломна робота складається з вступу, трьох розділів, висновків, додатків та списку літератури. У роботі використано велику кількість формул та графічний матеріал: 9 рисунків та 55 таблиць в основній частині.

Теоретичною базою для написання дипломної роботи були підручники, монографії, стандарти, періодичні видання, мережа Інтернет. Основою для написання дипломної роботи був навчальний посібник HoReCa. Том 1. Готелі за редакцією академіка НАПН України А.А. Мазаракі. В роботі використані такі методи дослідження, як аналіз, синтез, дедукція, конкретизація, формалізація і спостереження.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

Індустрія готельного господарства є однією з найперспективніших та успішно розвинутих напрямків бізнесу в Україні. Однією з особливостей даної галузі є орієнтація на європейські стандарти обслуговування та поступовий перехід до дотримання даних стандартів. Готельне господарство як і кожний вид бізнесу прагне до збільшення доходу та шукає найбільш ефективні шляхи для досягнення бажаного фінансового результату. [3]

Дослідження показують, що зацікавленість іноземних туристів до України з кожним роком зростає. Спостерігається збільшення кількості інвестицій в готельний бізнес, який вважається основним компонентом сфери туризму. Проте український готельний ринок зіткнувся з масою проблем. Однією з даних проблем є слабкість внутрішньої конкуренції, це можна пояснити відсутністю вільних засобів та високих податкових ставок, саме через це є досить складним забезпечення стабільності економіки, максимізації прибутку, підвищення конкурентоспроможності підприємств готельної індустрії. Проте готельний бізнес в Україні є дуже перспективним. Для забезпечення активізації розвитку туризму доцільне наукове обґрунтування нових проектів готелів, концепція яких бере до уваги світовий досвід та вдалу практику вітчизняних підприємств-лідерів.

За даними проведених досліджень та офіційного інтернет-порталу Центрального району Дніпровської міської ради (<https://dniprorada.gov.ua/uk/page/centralnij-rajon>) встановлено, що у Центральному районі м. Дніпро зосереджено великий природно-рекреаційний та історико-культурний потенціал, розвинена туристична інфраструктура. [4]

Об'єкт туристичної привабливості м. Дніпра, візитівка Центрального району – Січеславська Набережна, яка переходить у Амурського моста у Заводську набережну, а у Мерефо-Херсонського моста продовжується у

Набережну Перемоги. Набережна Дніпра має довжину понад 23 км, що робить її найдовшою набережною в усій Європі. На набережній міститься велика кількість зелених насаджень та квітів, на території міститься приблизно сім тисяч кущів хризантем восьми сортів, 40 видів різноманітних дерев, рідкісні для цього регіону види туй, сосен та ялівцю. Також одним з об'єктів є світломузичний фонтан «Білий Лебідь».

В Центральному районі м. Дніпра містяться багато об'єктів туристичної дестинації, такі як: центральний парк Лазаря Глоби, стадіон Дніпро-Арена, головний базар – Озерка. Також в даному районі містяться численні музеї: Центр інноваційних технологій «Парк ракет», Музейний центр О.П. Блавацької та її родини, музей АТО, «Літературне Придніпров'я», музей місцевого самоврядування Дніпропетровської області, музей монет України. У районі розташовані Дніпровський академічний театр драми і комедії та Дніпровський театр опери та балету. Також тут розташовані залізничний вокзал Дніпро-Головний, Дніпровський автовокзал та Дніпровський річковий вокзал. Даний район багатий на численні торгові центри: ТРЦ Слав'янський, ТЕРРА і т.д. [5]

У районі працює туристично-інформаційний центр, який надає інформацію про туристично привабливі об'єкти та надає туристичні послуги.

Отже, Центральний район – обрана дестинація для функціонування готелю. Запропонована назва готелю – «Intelligence». Наймінг готелю спрямований на формування позитивного іміджу м. Дніпро.

Для обслуговування туристів у Центральному районі функціонує 7 закладів розміщення (табл. 1.1). В таблиці наведені заклади розміщення, які є основними конкурентами готелю, що проектується. А саме заклади розміщення в Центральному районі міста Дніпра. Таких закладів є сім. Є багато апартаментів, які здаються в аренду, але їх ми не беремо до уваги. В таблиці наведено основні дані про аналізовані заклади розміщення: кількість номерів, кількість місць й інфраструктура.

Таблиця 1.1

**Функціональні характеристики підприємств готельного господарства
Центрального району м. Дніпро**

№ Пор.	Назва закладу розміщення, категорія (зірковість), адреса	Кількість Номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
1	Готель «Наdejда» *** вул. Січеславська Набережна, 16А	14	27	Окрема будівля, конференц-зала на 15 осіб, СПА-зона, затишне кафе, паркінг
2	Готель «Newport» *** вул. Старокозацька, 66А	22	100	Окрема будівля, 4 поверхи, ресторан, пральня, хімчистка, кінозала
3	Готель «Bon Hotel» *** вул. Старокозацька, 26	8	16	Окрема будівля, ресторан, бар, пральня, хімчистка, бізнес-центр, паркінг
4	Готель Дніпропетровськ *** вул. Січеславська Набережна, 33	321	612	Окрема будівля, 11 поверхів, 4 конференц-зали, ресторан на першому поверсі, кафе-бар, пральня, автостоянка, салон краси
5	Готель «Свердловськ» ** вул. В. Антоновича, 6	121	235	Окрема будівля, 10 поверхів, конференц-зала, кафе, салон краси, туристичне агентство, паркінг.
6	Хостел «Риба Андрій» (без *) вул. Князя В. Великого, 13	2	13	Вбудоване приміщення на цокольному поверсі в житловому будинку, анти кафе, сувенірна лавка, прокат велосипедів.
7	Хостел «Portal Hostel» (без *) пл. Вокзальна, 2	5	22	Вбудоване приміщення на 2 поверхи в житловому будинку, перукарня, сувенірна лавка.

Отже, конкурентне середовище у Центральному районі формують 7 засобів розміщення, з яких 4 готелі категорії ***. Зважаючи на те, що на господарську діяльність готелю впливає діяльність прямих конкурентів, у таблиці 1.2 представлено результати оцінки конкурентів. Бралась до уваги наступні фактори: місце розташування, транспортна доступність, екстер'єр та інтер'єр, якість обслуговування, асортимент додаткових послуг, рівень ресторанного обслуговування, зручність системи бронювання, цінова політика: вартість проживання, програма лояльності, знижки; рівень безпеки туристів. На основі цього був виведений середній бал.

Таблиця 1.2

Результати експертної оцінки конкурентів готелю, що проектується

Показники	Назва готелю			
	Наdejда	Newport	Bon Hotel	Дніпропетровськ
Місце розташування	5	5	5	5
Транспортна доступність	5	4	5	5
Екстер'єр та інтре'єр	4	4	5	3
Якість обслуговування	4	4	5	4
Асортимент додаткових послуг	4	4	5	3
Рівень ресторанного обслуговування	3	4	4	4
Система бронювання	4	5	5	4
Вартість проживання, цінові знижки, програми лояльності	4	4	5	3
Рівень безпеки туристів	4	4	5	3
Середній бал	4,1	4,2	4,9	3,8

Проаналізувавши отримані дані, можна зробити висновок, що конкуренти мають сильні сторони, проте вони не позбавлені слабких сторін, які необхідно враховувати під час проектування готелю.

Для успішного просування послуг готелю необхідно визначити потенційних споживачів за результатами їх сегментації за певними ознаками. Існує велика кількість можливих факторів сегментації ринку. За ступенем специфічності й відповідності певній ситуації фактори сегментації розподіляються на потенційні, релевантні, визначальні та специфічні. Для вирішення завдання маркетингового аналізу потенційних споживачів готелю використано первинну маркетингову інформацію, а саме: дані вибіркового обстеження споживачів готелю «Дніпропетровськ», який є прямим конкурентом готелю «Intelligence». Зокрема споживачі готельних послуг були проаналізовані залежно від мети поїздки, тривалості перебування, зайнятості, статусної та соціальної належності. Сегментування за демографічними ознаками дає змогу оцінити розміри сегментів, вибрати для реклами торгової марки ті чи інші засоби масової інформації, яким віддають перевагу різні за доходами, віком, рівнем освіти сегменти споживачів.

Результати дослідження потенційних споживачів наведено нижче:

Сегментація споживачів готелю «Intelligence» за віком (рис 1.1).

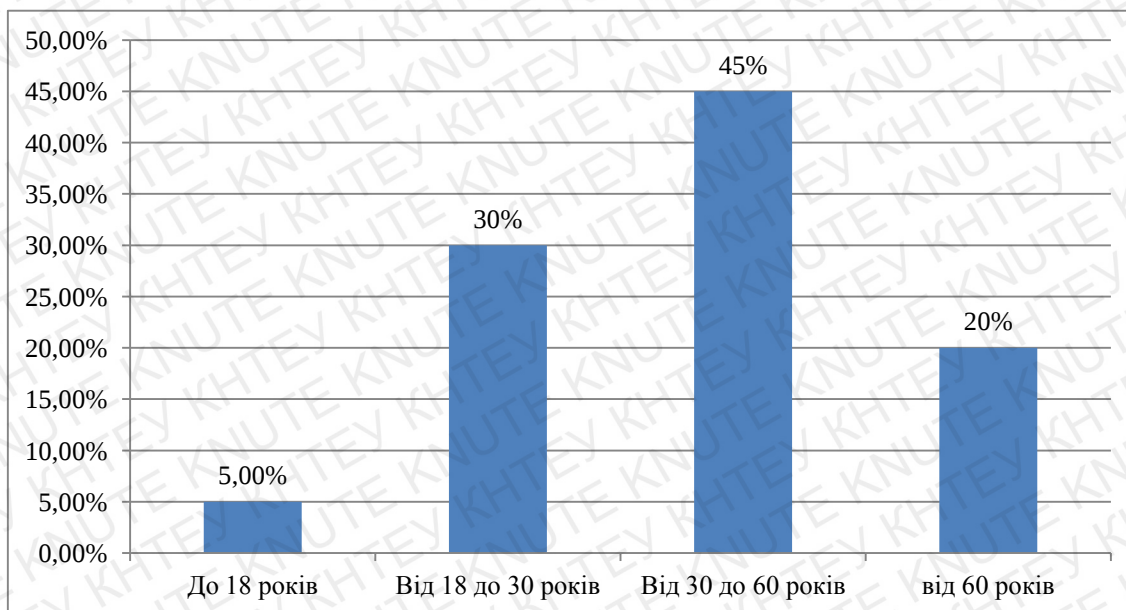


Рис. 1.1. Розподіл потенційних споживачів апарт-готелю «Intelligence»

за віком

Сегментація споживачів апарт-готелю «Intelligence» за метою перебування (рис 1.2).

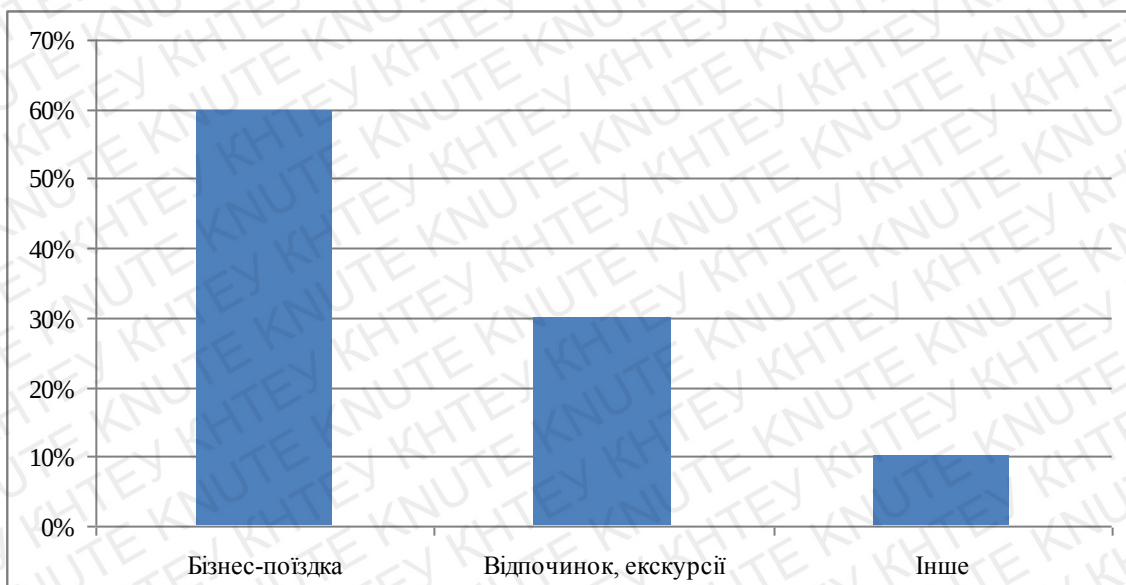


Рис. 1.2. Розподіл потенційних споживачів готелю «Intelligence» за метою перебування

Сегментація споживачів апарт-готелю «Intelligence» за рівнем доходів (рис. 1.3).

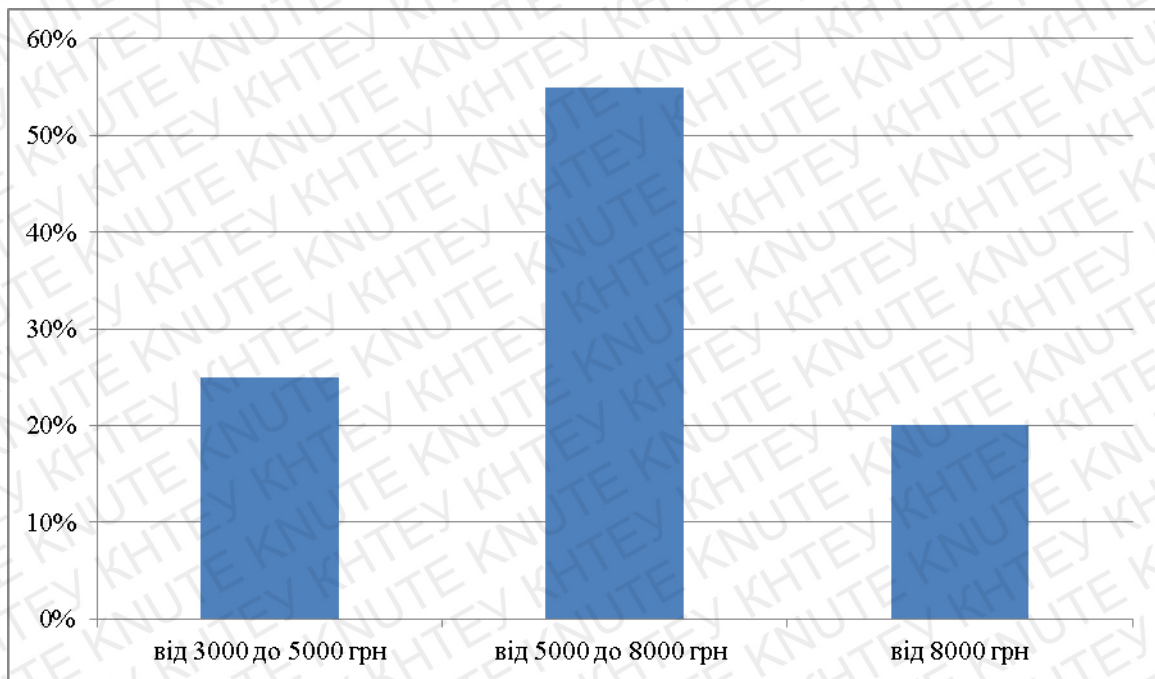


Рис 1.3. Розподіл потенційних споживачів апарт-готелю «Intelligence» за рівнем доходів

Сегментація споживачів готелю «Intelligence» за видом зайнятості (рис 1.4).

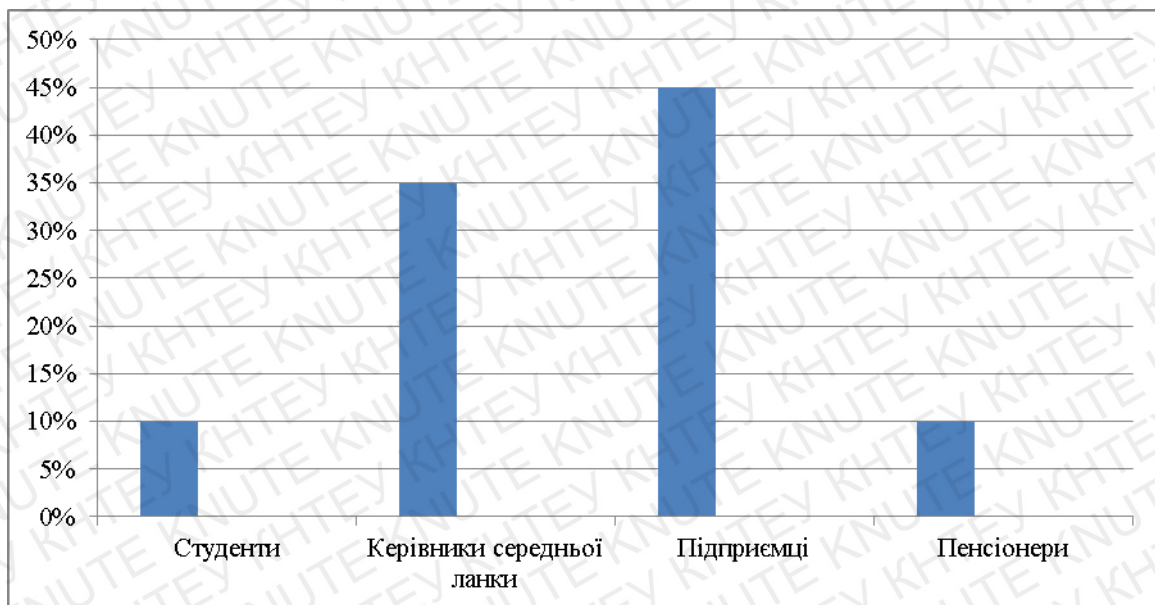


Рис. 1.4 Розподіл потенційних споживачів апарт-готелю «Intelligence» за видом зайнятості

Сегментація споживачів готелю «Intelligence» за тривалістю перебування (рис. 1.5).

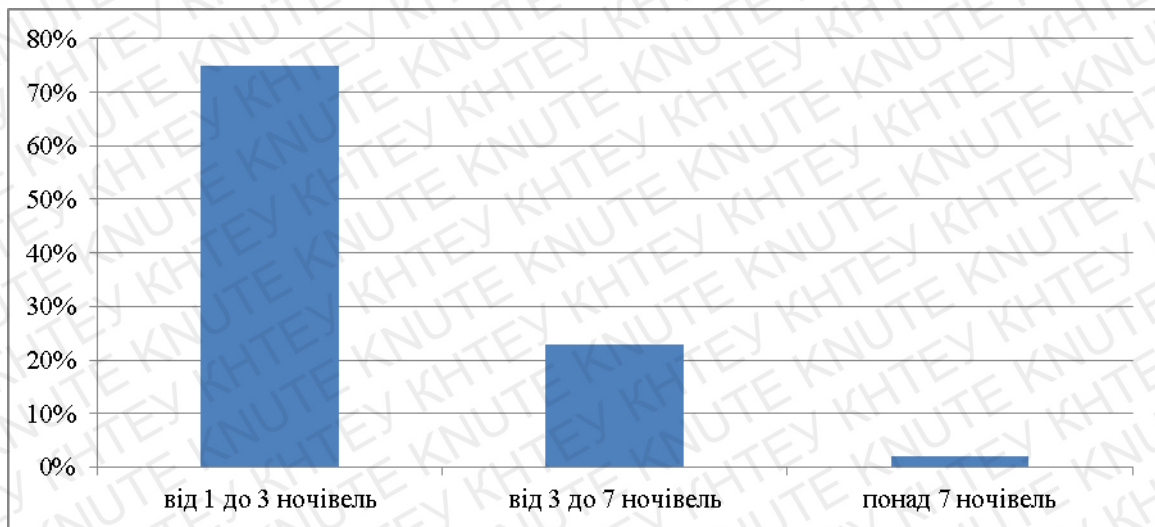


Рис. 1.5. Розподіл потенційних споживачів апарт-готелю «Intelligence» за тривалістю перебування

Цільовий сегмент споживачів «Туристи, які перебувають з діловою метою» привабливий для готельного господарства м. Дніпра. Туристи, які перебувають з діловою метою, крім основних, потребують додаткових послуг ділового, оздоровчого, торговельного спрямування.

Позиціонування апарт-готелю «Intelligence» як готелю ділового призначення дасть змогу:

- укласти корпоративні угоди на проживання та організацію ділових заходів;
- здійснювати раннє онлайн-бронювання готельних номерів;
- використовувати конференц-зали для проведення івент-заходів;
- прогнозувати завантаження номерного фонду.

Резюмуючи результати маркетингового аналізу щодо обґрунтування проектування готелю категорії *** у Центральному районі м. Дніпра, можна говорити про доцільність проектування готелю ділового призначення. Реалізація концепції готелю дасть змогу:

- підвищити інвестиційну привабливість м. Дніпра;

- сформувати конкурентоспроможні послуги в сегменті ділового туризму;
- збільшити кількість робочих місць та податкових надходжень до місцевого бюджету;
- створити умови для активізації розвитку в'їзного та внутрішнього туризму.

Готель «*Intelligence*» належить до типу «готель ділового призначення». Відповідно до національних та міжнародних стандартів, рекомендацій Асоціації ділового туризму, крім послуг проживання, харчування, додаткових послуг, для споживачів повинні бути визначені кількості і площі необхідних приміщень.

У готелі «*Intelligence*» планується:

- організація бізнес-центру як окремого підрозділу з надання таких послуг, як оренда:

- конференц-залу;
- залу для проведення нарад.
- організація ділових заходів;
- інформаційно-комунікаційні послуги;
- послуги перекладача.

Місія готелю – надання якісного сервісу та представлення затишної атмосфери всім споживачам.

Мета господарської діяльності апарт-готелю - надання комплексу послуг як українським так і іноземним туристам на найвищому професійному рівні, дотримуючись високих стандартів, створення дієвої системи надання якісних послуг готельної індустрії.

Цілями готелю «*Intelligence*» є:

- сприяння розвитку туризму у м. Дніпро та за його межами;
- розвиток матеріально-технічної бази готельних підприємств м. Дніпра;
- забезпечення надання послуг проживання;

- діяльність із гарантування безпеки туристів;
- організація харчування;
- організація дозвілля та відпочинку;
- організація бізнес-обслуговування;
- організація низки додаткових послуг.

Спираючись на результати проведених досліджень та аналізу матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готелю *** (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Концептуальне рішення апарт-готелю «Intelligence» ***, м. Дніпро

Ознаки концепції			Характеристика ознак		
Характеристика місця розташування					
Країна (місце розташування)			Україна		
Адміністративний вид території			місто Дніпро		
Адміністративний район населеного пункту (території)			Центральний район		
Адреса розташування готелю			Вул. Князя Ярослава Мудрого, 10		
Система проживання і харчування			Розміщення, харчування, додаткові послуги		
Тип підприємства			Готель для ділових туристів		
Категорія			3*		
Кадровий склад			1. Керівник підприємства		
			2. Заступники		
			3. Керівники підрозділів		
			4. Спеціалісти		
			5. Обслуговуючий персонал		
			6. Технічний персонал		
Система управління			Лінійно-функціональна		
Стиль управління			Демократичний		
Цільовий сегмент споживачів			Ділові туристи		
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень			Блочний		
Розміщення					
Вид			Готельне підприємство		
Рівень комфорту			Готель 3*		
Місткість			132 номерів (220 місць)		
Категорії номерів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Дуплекс	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	44	77	5	4	2
Дизайнерський стиль	мінімалізм	мінімалізм	мінімалізм	мінімалізм	мінімалізм
Харчування					
Тип закладів		Ресторан		Лобі-бар	
Організація харчування		Вільний вибір		Вільний вибір	

Закінчення табл. 1.3

Кількість місць		170		50	
Режим роботи		07:00-22:00 (без вихідних)		12:00-00:00 (без вихідних)	
Форма обслуговування		часткове обслуговування (за участю офіціантів)		часткове обслуговування (за участю бармена, офіціантів)	
Дизайнерський стиль		мінімалізм		мінімалізм	
Бізнес-послуги					
Тип		Конференц-зала		Зала для нарад	
Режим роботи		08:00-22:00		08:00-22:00	
Дизайнерський стиль		Японський		Японський	
Побутове обслуговування					
Тип		Перукарня		Пральня, хімчистка	
Режим роботи		10:00-20:00 (без вихідних)		07:00-19:00 (будні)	
Дизайнерський стиль		Японський		Японський	
Рекреаційні послуги					
Тип		Режим роботи			
		Басейн		Тренажерна зала	
Режим роботи		08:00-20:00		08:00-20:00	
				SPA-центр	
		08:00-20:00		08:00-20:00	

Під час розроблення концептуального рішення готелю «*Intelligence*» у м. Дніпро було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки він є економічним у будівництві та технічній експлуатації.

Межі земельної ділянки можна охарактеризувати наступним чином:

- площа озелененої території загального користування – 22 000 м²;
- відстань до аеропорту «Дніпро» - 15,2 км;
- відстань до Центрального залізничного вокзалу Дніпро-Головний – 2,1 км;
- відстань до Центрального автовокзалу – 2,5 км.

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкта

Розрахунковий час у готелі – 12:00. Час заїзду – після 14:00, але можливий ранній заїзд за попередньою домовленістю. Звичайно, можливий виїзд до розрахункового часу у готелі, до 12:00.

Послуги проживання

До складу проектованого готелю входить житлова частина, представлена готелем *** на 132 номерів із загальною місткістю 220 місць.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Дизайнерським стилем приміщень готелю для обслуговування гостей було вирішено обрати конструктивізм, оскільки даний стиль є:

- функціональним і простим;
- екологічним;
- економічним.

Також в оформленні буде використано стиль мінімалізм. Мінімалізм з'явився в 60-х роках XX століття під впливом традиційного оформлення інтер'єру в Японії, яке відрізнялося строгістю і аскетичністю. Незважаючи на уявну простоту, мінімалізм вимагає ретельного опрацювання всіх деталей, починаючи з організації простору. Чим менше в будівлі буде перегородок, тим краще. Мінімалістські інтер'єри вимагають простору і великої кількості світла.
[7]

1.2. Групи приміщень. Фронт-офіс

1.2.1. Приймально-вестибюльна група приміщень

У планувальній та функціональній організації готелю приміщення вестибюльної групи розташовані на першому поверсі й прилягають безпосередньо до головного входу. Ці приміщення — основні в організації готелю, презентують його, формують перші візуальні враження клієнтів про заклад розміщення. Тому під час проектування готелів плануванню вестибюля, розміщенню в ньому обладнання й організації служб, художньо-естетичному оформленню необхідно надавати особливої уваги. У вестибюлі готелю спроектовано вхідну зону, зони прийому (реєстрації гостей, їх виселення, оформлення документів), зони очікування, відпочинку та збору

організованих груп, інформації, входу до підприємств харчування і побутового обслуговування, комунікаційну зону (з ліфтовими холами).

У готелі «Intelligence» *** передбачено фронтальне планування вестибюля. При цьому функціональна зона розташована відносно головного входу односторонньо в протилежному напрямку. Вертикальні комунікації розміщені найближче до входу.

На основі ДБН В. 2.2 – 2008 «Будинки і споруди. Готелі» визначено склад та площі приймально-вестибюльної групи приміщень готелю «Intelligence» *** (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Приймально-вестибюльна група приміщень апарт-готелю «Intelligence»

Найменування приміщень	Площа приміщення, м ²	Примітки щодо розміщення
Вестибюль	74	
Бюро прийому і реєстрації	9	При вестибюлі
Бюро бронювання	9	При вестибюлі
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6	
Кімната чергового персоналу	10	1 кімната
Службовий санітарно-технічний блок	8	Не прохідний
Кімната чергового адміністратора	8	
Сейфова	8	При кімнаті чергового персоналу
Швейцарська і приміщення носильників	6	Поряд із входом
Камера схову	10	
Приміщення охорони	12	
Приміщення поштових	8	
Відділення зв'язку	12	
Телефонний переговорний пункт міжміського зв'язку	8	
Відділення банків, пункт обміну валюти	4	
Гардероб	8	
Приміщення для багажних візків	6	Поряд із приміщенням носильників
Комора прибирального інвентаря	5	
Медпункт	14	
Санвузол (роздільний для жінок та чоловіків) з умивальниками	16	
Лоббі-бар	54	
Площа приймально-вестибюльної групи	297	

Отже, загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень проєктованого готелю «Intelligence» *** у складі готельного комплексу становить –297 м².

1.2.2. Житлова група приміщень

До групи житлових приміщень входять житлові номери всіх типів і категорій, коридори, вітальні, загальні горизонтальні комунікації, ліфтові або сходово-ліфтові холи, приміщення побутового обслуговування на поверсі, приміщення для чергового обслуговуючого персоналу. [9]

Типи номерів, їх співвідношення і площі, сантехнічне та електрообладнання спроектовано згідно з нормами ДБН В. 2.2 – 2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Усі номери мають вбудовані шафи для верхнього одягу, білизни, багажу, розміщені в передпокої та житловій кімнаті, із мінімального розрахунку одна шафа (0,60 м x 0,55 м) на одного проживаючого.

Усі номери готелю матимуть природне освітлення з освітленістю житлових приміщень, встановленою ДБН В.2.5-28.

Висота житлових приміщень готелю була визначена згідно з ДБН В.2-2-15. Висота допоміжних приміщень номерів складає – 2,1 м. Ширина номерів готелю не менше 2,4 м. Ширина передпокою номерів не менше 1,1м.

Обладнання житлових номерів у готелях - це організація внутрішнього простору в номері, що повинна забезпечити комфортні умови проживання гостей і зручне обслуговування.

Відповідно до чинних стандартів в готелях передбачені рекомендації щодо технічного забезпечення номерів та рекомендації щодо оснащення номерів меблями та інвентарем.

В готелях категорії 3* технічне оснащення номерів має бути наступним і номер має містити: двері та замки; загальне освітлення кімнати, світильник біля кожного ліжка; електророзетки із зазначенням напруги, не менше двох на

кімнату, також одна у санвузлі; телевізор з прийманням програм основних телекомпаній світу і готельного відео каналу, з дистанційним управлінням; будильний пристрій; телефон; електрочайник.

Оснащення номерів меблями та інвентарем має бути наступним і номер має містити: односпальне ліжко може бути як 80*190 см, так і 90*200 см; двоспальне ліжко має бути 160*200 см; дитяче або розкладне ліжко (на прохання); комплект постільних речей і білизни; килим або килимове покриття підлоги; шафа з полицями, вішалкою та плічками (5 шт), вішалка для верхнього одягу і головних уборів; крісло для відпочинку; письмовий стіл зі стільцем; підставка для багажу; занавіски; дзеркало у кімнаті та у ванній кімнаті; швацький набір; щітка для одягу та для взуття; мінеральна вода разом зі стаканами; набір для чаю та кави; ключ комбінований для відкривання пляшок; інформаційні матеріали: перелік послуг та прейскуранти цін на них, рекламні матеріали, телефонний довідник; ярлики «Прошу не заважати» і «Прошу прибрати мою кімнату»; пакети для пральні та хімчистки; протипожежна інструкція та інструкція щодо дій в екстремальних умовах.

На основі ДБН В. 2.2 – 2008 «Будинки і споруди. Готелі» було визначено склад та площі житлової групи готелю (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Склад і площі житлової групи апарт-готелю «Intelligence» * на 220 місць у м. Дніпрі**

№ пор.	Категорія номера	Характеристика номера					Кількість номерів даної категорії, шт	Кількість місць у готелі, шт.	Загальна площа, м ²
		Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м ²	Площа санвузлів, м ²	Загальна площа номера (min), м ²			
1	Апартамент	3	2	36	8	44	2	4	88
2	Люкс	2	2	30	6	36	4	8	144
3	Дуплекс	2	2	36	6	42	5	10	210
4	Стандарт одномісний	1	1	12	3	15	44	44	660

Закінчення табл. 1.5

5	Стандарт двомісний	1	2	21	3	24	77	148	1848
Усього							132	220	2950

Площа номерів визначається в залежності від переліку обладнання, яке необхідно підібрати. Корисна площа номеру, $S_{кор}$, $м^2$, розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування за формулою 1.1:

$$S_{кор} = \sum p \cdot S,$$

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

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

Перелік обладнання номерів наводиться у вигляді табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Найменування обладнання	Необхідне устаткування		Площа обладнання, м ²
	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Апартамент			
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200х1800х500	3,96
Тумбочка приліжкова	2	600х450х480	0,21
Крісло	2	900х900х900	0,81
Стіл журнальний	1	780х780х540	0,61
Диван	1	2100х900х900	1,89
Телевізор	1	1800х1100х30	-
Шафа гардеробна	1	1600х550х2200	0,88
Кондиціонер	1	890х290х210	-
Міні-бар	1	500х400х420	-
Усього			8,36
Санітарний вузол			
Ванна	1	1600х700х600	1,12
Душова кабіна	1	800х800х2200	0,64
Унітаз	1	440х660х400	0,29
Біде	1	370х500х400	0,24
Умивальник	2	480х660х350	0,32
Сушилка для рушників	1	734х5х1744	-
Усього			3,62
Люкс			

Продовження табл. 1.6

Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200x1800x500	3,96
Тумбочка приліжкова	2	600x450x480	0,21
Диван	1	2100x900x900	1,89
Телевізор	1	1800x1100x30	-
Кондиціонер	1	890x290x210	-
Міні-бар	1	500x400x420	-
Крісло	2	900x900x900	0,81
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Стілець м'який	2	640x800x900	0,51
Усього			7,98
Санітарний вузол			
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Ванна	1	1600x700x600	1,12
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Сушилка для рушників	1	734x5x1744	-
Усього			2,37
Стандарт одномісний			
Житлова кімната			
Ліжко односпальне	1	950x2040x545	1,94
Тумбочка біля спального місця	2	335x510x405	0,34
Комод	1	920x1435x405	1,32
Стіл	1	770x650x600	0,5
Стілець	1	960x450x520	0,43
Крісло	1	1020x1000x900	1,02
Журнальний столик	1	450x800x800	0,36
Тумба під телевізор	1	1000x420x500	0,42
Телевізор	1	1800x1100x30	-
Кондиціонер	1	890x290x210	-
Усього			6,33
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Сушилка для рушників	1	734x5x1744	-
Усього			1,25
Стандарт двомісний			
Житлова кімната			
Ліжко односпальне	2	950x2040x545	3,88
Тумбочка біля спального місця	2	335x510x405	0,34
Комод	1	920x1435x405	1,32
Стіл	1	770x650x600	0,5
Стілець	1	960x450x520	0,43
Крісло	1	1020x1000x900	1,02

Закінчення табл. 1.6

Тумба під телевизор	1	1000x420x500	0,42
Телевізор	1	1800x1100x30	-
Кондиціонер	1	890x290x210	-
Усього			8,27
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Сушилка для рушників	1	734x5x1744	-
Усього			1,25

Номер апартамент готелю «Intelligence» *** складається зі спальні, вітальні, кабінету, повного та додаткового санвузлів. Повний санвузол номеру апартамент буде містити умивальник, ванну, душ, унітаз та біде; додатковий – унітаз та умивальник. Площа повного санвузла номеру апартамент становить 8 м², додаткового – 2 м².

Номер люкс готелю «Intelligence» *** складається зі спальні, кабінету та повного санвузла з умивальником, душем та унітазом, площею 6 м².

Номер дуплекс готелю «Intelligence» *** є двоповерховим та складається зі спальні (на другому поверсі), кабінету (на першому поверсі номеру) та повного санвузла з умивальником, душем та унітазом, площею 6 м².

Стандарт одномісний – одномісний номер, який складається зі спальні та повного санвузла. Повний санвузол площею 3 м² складається з умивальника, унітаза та душа.

Стандарт двомісний – двомісний номер, який складається зі спальні та повного санвузла. Повний санвузол площею 3 м² складається з умивальника, унітаза та душа.

Коридори входять до житлової групи приміщень і становлять важливий комунікаційний вузол. Він поєднує ліфти та сходи з номерним фондом готелю та іншими приміщеннями. Ширина коридорів у проектованому закладі становить 2 м.

Холи також відносяться до комунікаційного вузла, що з'єднує сходи і пасажирські ліфти. Хол – це приміщення для відпочинку та збору прибулих гостей, мешканців готелю, відвідувачів. У холі розміщується робоче місце чергового поверху, обладнане письмовим столом та стільцем.

Вітальня – приміщення, що відмежоване від коридору перегородкою і звільнене від людського потоку.

До блоку приміщень, де надають побутові послуги, належать приміщення ремонту і прасування одягу. Їх обладнано спеціальними й універсальними меблями відповідно до тих функцій, які вони виконують. У приміщеннях пункту дрібного ремонту організовують зону очікування.

Приміщення для обслуговуючого персоналу розміщене поблизу поверхового холу, обладнане робочим столом, стільцями, диваном, шафою, холодильником, телефоном, системою зв'язку з номерами та вестибюльними службами. Приміщення для брудної та чистої білизни розміщені поруч з вантажно-пасажирським ліфтом.

Таблиця 1.7

Склад службових та допоміжних приміщень на поверсі у апарт-готелі «Intelligence» ***

Тип приміщення	Площа, м ²	Кількість номерів	Загальна площа, м ²
Холи	20	3	60
Кімната чергового персоналу із вбудованими шафами для чистої білизни	10	1	10
Комора притирального інвентарю	4	1	4
Приміщення для брудної білизни	1	1	4
Кімната побутового обслуговування на поверсі	7	1	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	10	1	10
Приміщення чищення взуття	6	1	6
Допоміжне приміщення	6	1	6
Санітарний вузол	4	1	4
Усього, м²			110

Проектування номерного фонду в готелі спрямовують на забезпечення можливості максимальної завантаженості, ефективного використання потужності закладу в міжсезоння, перспективного поліпшення комфортних умов мешкання гостей. Отже, до складу житлової групи приміщень проектового апарт-готелю «Intelligence» *** у складі готельного комплексу належать житлова частина готелю та приміщення поверхового обслуговування, загальна площа яких становить – 2445 м².

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

У складі готелю категорії «Intelligence» *** на 132 номери передбачені приміщення побутового обслуговування, приміщення торгівлі не є передбаченими. Приміщення побутового обслуговування розміщуються при вестибюлі (табл. 1.8).

Таблиця 1.8

Склад і площі приміщень побутового обслуговування споживачів апарт-готелю «Intelligence» * на 220 місць у м. Дніпрі**

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Перукарня	33
2	Комплексний приймальний пункт (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання і прасування одягу)	12
	Усього, м²	45

Приймальні пункти хімчистки і прання білизни організовують у приміщеннях, що мають безпосередній зв'язок із ліфтом і господарчим входом в готель, щоб запобігти перехреснуванню руху мешканців і речей під час транспортування.

Склад приміщень дозвілєво-анімаційного призначення проектового готелю ґрунтується на основній концепції діяльності закладу, контингенті споживачів, його потребам та вимогам.

За своїм складом дана група приміщень (табл. 1.9) у сучасних готельних

комплексах дуже неоднорідна. До складу проектованого підприємства готельного господарства включені конференц-зала з допоміжними приміщеннями та кімната для дитячих розваг. Також буде організовано бібліотеку, яку буде проектовано як декілька кімнат: читальна зала, книгосховище, зала приймання та видачі літератури. Бібліотекою зможуть користуватися не тільки постояльці готелю, а й мешканці міста.

Таблиця 1.9

**Приміщення культурно-дозвілєвого призначення апарт-готелю
«Intelligence» *** на 220 місць у м. Дніпрі**

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Конференц зала	175
2	Приміщення для переговорів	50
4	Адміністративне приміщення	25
5	Кімната для дитячих розваг	50
6	Бібліотека	150
	Усього, м²	450 м²

Спортивно-оздоровча група приміщень являє собою SPA-комплекс, який формує набір послуг, які згруповано відповідно до процесів, що відбуваються в ньому. У апарт-готелі «Intelligence» *** спектр послуг наступний:

1. Зона очікування
2. Волога зона
3. SPA-процедури
4. Зона релаксації та відпочинку
5. Фітнес-зона

У зоні очікування знаходиться рецепція. Необхідно забезпечити можливість одночасного перебування великої кількості відвідувачів і надання їм послуг. У вологій зоні знаходяться два басейни – один є плавальним, а

інший – гідромасажним. Басейнам треба приділити особливу увагу, оскільки вони мають бути оснащені професійним устаткуванням та мають бути розраховані на більш інтенсивну експлуатацію. Таке устаткування має спеціальні системи очищення і дезінфекції.

У зоні SPA-процедур розміщені масажні кабінети, які обладнані спеціальними кушетками, які можна використовувати не тільки під час сеансу масажу, а й також косметологічних процедур.

Зона релаксації – спеціальне відведене місце для відпочинку клієнтів після процедур і між ними. Обладнана комфортними диванами, масажними кріслами. Також відбувається розпилення аромамасел.

Фітнес-зона – приміщення для загальної фізичної підготовки, обладнане як спортивний зал. Площа приміщень спортивно-оздоровчого призначення наведено у табл. 1.10:

Таблиця 1.10

**Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення апарт-готелю
«Intelligence» *** на 220 місць у м. Дніпрі**

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Зона очікування	40
2	Плавальний басейн	120
3	Гідромасажний басейн	30
4	Зона відпочинку при басейнах	20
5	Косметологічний кабінет	15
6	Масажний кабінет	15
7	Зона релаксації	25
8	Зал тренажерів	45
9	Комора зберігання та лагодження тренажерів	10
10	Кімната інструктора	5
11	Чоловіча роздягальня з душовими	15
12	Жіноча роздягальня з душовими	15
13	Господарська комора	5
	Усього, м²	360

Дизайн СПА-салону за замовчуванням передбачає певний стиль, випадковість вибору і непродуманість. Тобто вже вхідна група буде повідомляти про те, що за нею ховається заклад, покликаний піклуватися про красу, комфорт і хороше самопочуття клієнта.

1.3. Групи приміщень. Бек-офіс

1.3.1. Адміністративна група приміщень

Адміністративні приміщення розміщують у надземних поверхах, як правило, із забезпеченням природного освітлення, інтенсивність якого повинна відповідати вимогам СанПиН 42-123-5777-91. Основні вимоги до офісних приміщень:

- обов'язкове природне освітлення;
- головну касу не розміщують біля зовнішньої стіни та з окремим входом (при цьому вхід рекомендується організовувати з інших конторських приміщень)

До адміністративної групи належать приміщення дирекції, інженерно-технічна, бухгалтерія.

Характеристика адміністративної групи приміщень:

- кабінет директора: має робочу зону, зону відпочинку, прийому гостей та експозиції;
- каса: має броньовані двері, сигналізацію, вікно для видачі грошей, оснащене спеціальною решіткою;
- бухгалтерія: має робочі зони для працівників відділу, відокремлену зону головного бухгалтера, які оснащені металевими сейфами, столами, комп'ютерами; межує дверима з касою;
- планово-економічний відділ: має робочі зони для працівників відділу, відокремлену зону або окремий кабінет начальника відділу;
- інженерно-технічний відділ: має відокремлені зони головного інженера (окремий кабінет), оснащені столами, комп'ютерною технікою, сейфами тощо;

➤ приміщення громадських організацій: має робочі зони які оснащені столами, комп'ютерною технікою, сейфами та відокремлені зони для проведення засідань, нарад, прийому відвідувачів тощо. [11]

Склад і площа адміністративних приміщень визначена згідно вимог ДБН В.2.2 20:2008. Будинки і споруди. Готелі і оформлена у вигляді табл. 1.11.

Таблиця 1.11

Склад і площа адміністративних приміщень апарт-готелю

«Intelligence» * на 220 місць у м. Дніпрі**

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Кабінет директора	14
2	Кімната відпочинку	12
3	Санвузол	10
4	Приймальня	10
5	Кабінет заступника директора	12
6	Кімната головного інженера	10
7	Кімната завгоспа	12
8	Архів	14
9	Бухгалтерія, у тому числі:	30
	а) кабінет головного бухгалтера;	8
	б) робочі приміщення	16
	в) каса	6
10	Планово-виробничий або аналогічні відділи оперативного планування, у тому числі:	
	Робоче приміщення	12
	Усього, м²	136

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова групи приміщень

До групи господарських та виробничо-побутових приміщень проєктованого готелю належать складські приміщення зі збереження білизни, інвентарю, меблів, продовольчих товарів, специфічного обладнання з необхідними характеристиками температури та вологості повітря, приміщення завідувача складських приміщень, пральня.

Приміщення господарського та виробничого призначення в готелі категорії *** повинні бути спроектовані поза основними потоками гостей готелю. Склад і площу господарської та виробничо-побутової груп наведено в

табл. 1.12.

Таблиця 1.12

**Склад і площа господарської та виробничо-побутової груп
приміщень апарт-готелю «Intelligence» *** на 220 місць у м. Дніпрі**

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	20
	а) операційний зал	10
	б) приміщення чергової ремонтної зони	10
2	Вузол зв'язку, у тому числі:	
	а) радіовузол;	8
	б) телестудія	30
	в) ремонтна майстерня;	10
	г) склад техніки	6
	д) кімната персоналу	8
3	Центральна білизняна, у тому числі:	
	а) відділення чистої білизни;	18
	б) відділення брудної білизни;	10
	в) приміщення розбирання брудної білизни;	8
	г) майстерня лагодження білизни;	5
4	Служба дезінфекції	6
5	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
	а) побутові приміщення;	8
	б) склад прибирального інвентаря;	4
	в) склад видаткових засобів;	5
	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	6
6	Майстерні, у тому числі:	
	а) електротехнічна;	10
	б) сантехнічна;	10
	в) слюсарна;	10
	г) КВП і А;	10
	д) торговельного і технологічного обладнання;	10
	е) столярна;	23
	ж) малярна;	14
7	Складські приміщення, у тому числі:	
	а) резервний склад білизни;	10
	б) склад драпірувань;	7
	в) матеріально-технічні склади;	35
	г) склад видаткових матеріалів;	18
	д) склад меблів;	40
	е) склад пиломатеріалів;	22
8	Побутові приміщення для персоналу:	
	а) гардероб	10
	б) душові	5х2
	в) санвузол	3

Закінчення табл. 1.12

9	Пральня	20
10	Господарські	9
	Усього, м²	569

Отже, відповідно до даних таблиці, загальна площа господарсько-виробничих приміщень готелю становить 569 м².

1.4. Сервіс

1.4.1. Бронювання. Дистрибуція

Бронювання номерів та послуг у готелі «Intelligence» можливо буде здійснити через систему централізованого бронювання, на веб-сайті готелю, через туроператора, а також подзвонивши у службу бронювання готелю.

Система централізованого бронювання дасть змогу:

- робити запит про наявність номерів у готелі та отримувати запит системи;
- підтверджувати бронювання і отримувати розрахунок вартості номера;
- при необхідності робити зміни в бронюванні;
- уникнути витрат на багатовартісні телефонні переговори і пересилання факсів між клієнтом і готелем.

Готель «Intelligence» буде підключено до глобальної системи бронювання Global Distribution Systems, яка оснащена для роботи з готелями та тур операторами в усьому світі. Також готель буде підключено до глобальної системи бронювання Booking.com.

Оскільки готель «Intelligence» великої потужності (220 місць), то відділ бронювання буде передбачено.

Процес реалізації та дистрибуції буде здійснюватися автоматизованою системою, яка буда сформована за принципом модульної системи. Вона буде складатися з 4 модулів: 1. Модуль адміністративної служби. Даний модуль буде здійснюватися за допомогою системи OPERA.

2. Модуль відділу резервування. Система онлайн-бронювання (IBE) буде використана для модернізації роботи сайту готелю, як інтерактивного порталу бронювання для індивідуальних і групових клієнтів, туристичних агентств і корпоративних партнерів.

3. Модуль роботи покоївок. Даний модуль буде надавати повну інформацію про стан номерного фонду, завантаженість готелю. Також буде надавати статус номерам: «прибирання не проведено», «прибирання проведено», «готовий до заселення».

4. Модуль маркетингу і продажу. Даний модуль буде збирати та аналізувати всю необхідну інформацію про ринок, формувати бази даних клієнтів, щоб в подальшому проводити маркетингові дослідження, проводити пошук заходів для завоювання нових сегментів ринку.

Проектування дистрибуції в готелі «Intelligence» направлене на формування постійного кола клієнтів. Щоб досягти цього, потрібно надати клієнту можливість зручного бронювання. На це і спрямований сервіс онлайн-бронювання на сайті готелю. Електронна або інтернет-дистрибуція – це інструмент управління та оптимізації бронювань і доходів готелю, одержуваних за допомогою онлайн-каналів бронювання.

1.4.2. Реєстрація. Розміщення. Виселення

Для організації розміщення та приймання гостей в апарт-готелі «Intelligence» *** буде запроектовано службу приймання та розміщення, провідним елементом даної служби буде стійка чергового адміністратора. Стійка буде монолітною, зроблена з якісних матеріалів, висота – 110 см, вона буде оснащена технічним устаткуванням, файлами для реєстраційних карт, картками для виготовлення електронних ключів, касовим апаратом, а також інформаційною та рекламною продукцією.

Реєстрація та розміщення гостей буде здійснюватися черговим адміністратором. Реєстрація та розміщення гостей буде відбуватися

наступним чином: черговий адміністратор перевіряє дані гостя, інформує гостя про можливості поселення, допомагає обрати номер (у разі необхідності) та допомагає гостю заповнити реєстраційну картку. Після цього вводить дані гостя у автоматизовану систему, формуючи при цьому кредитний рахунок гостя, реєструє його у журналі реєстрації. Черговий адміністратор готує розрахунковий документ – рахунок-фактуру. Гість сплачує за послуги розміщення. Потім адміністратор виготовить ключ і передає його гостю, при цьому повідомляючи номер кімнати, як туди дібратися та ознайомлює гостя з правилами проживання в готелі.

Поселення гостя відбувається після 14:00 (за потреби можна здійснити раніше). Виселення відбувається у розрахунковий час – 12:00. Гість звільняє номер, покоївка перевіряє стан номеру та повідомляє про це службу розміщення. Гість здає ключ від номеру, черговий адміністратор перевіряє кредитний рахунок гостя. Гість сплачує додаткові послуги (якщо вони були замовлені). Адміністратор повинен прийняти оплату згідно з рахунком, зареєструвати її, вказати час реєстрації в журналі обліку громадян, які проживають в готелі, і в анкеті проживаючого. Черговий адміністратор бажає гостю щасливої дороги та запрошує до готелю наступного разу.

Під час проживання у готелі «Intelligence» *** клієнт зможе отримати наступні послуги (табл. 1.13).

Таблиця 1.13

Асортимент послуг у апарт-готелі «Intelligence»

Безкоштовні послуги	Платні послуги	
-доставка в номер кореспонденції -користування медичною аптечкою -послуга «розбудіть мене» -надання голок, ниток, праски -рум-сервіс	Транспортні послуги	-бронювання квитків на всі види транспорту -замовлення автотранспорту за заявками гостей -виклик таксі
	Ресторанні послуги (крім сніданку)	-лобі-бар (12:00-00:00) -ресторан (07:00-22:00)
	SPA-послуги	-басейн і тренажерний зал -масажний кабінет -послуги перукарні -косметологічні процедури

Закінчення табл. 1.13

	Побутове обслуговування	-послуги пральні та хімчистки -ремонт і гладження одягу -ремонт і чищення взуття -зберігання речей і цінностей
	Бізнес-послуги	-оренда конференц-залу, залів переговорів -організація конференцій - послуги перекладача

З метою заохочення клієнтів деякі платні послуги можуть надаватися безкоштовно. Існують певні програми лояльності для постійних гостей. Також з бізнес-послуг надаються послуги перекладача та організація бізнес-зустрічей, послуги копіювального центру. Бізнес-послуги надаються не тільки мешканцям готелю, але й особам, які не проживають в даному закладі готельного господарства.

1.4.3. Гест-релейшн. Рум-сервіс

У готелі «Intelligence» буде передбачено посаду відповідального за відносини з клієнтами – відповідальний за Гест-релейшн. Дана особа виконуватиме наступні функції:

- формування бази постійних клієнтів;
- робота зі скаргами та пропозиціями;
- ведення інформаційної бази клієнтів, їхніх побажань;
- надання споживачам повної інформації про готель, послуги, ціни;
- контроль за дотриманням стандартів обслуговування у готелі;
- спілкування з корпоративними клієнтами;
- перевірка стану номерів перед заїздом.

Також у готелі передбачено послуги Рум-сервісу – обслуговування у номерах. Для реалізації даної послуги у готелі передбачено підготовку спеціальної бригади офіціантів (близько 4 осіб), які матимуть необхідні знання та навички для обслуговування у номері.

1.4.4. Хаускіпінг. Клінінг

Головна функція служби експлуатації номерного фонду є підтримка необхідного рівня комфорту та санітарно-гігієнічного стану готельних номерів і суспільних приміщень. Службу експлуатації номерів очолює менеджер, якому підлегли покоївки, чергові на поверхах.

Головним обов'язком покоївок є прибирання номерів, як зайнятих (рет-ап), так і вільних. Кожного дня покоївка виконує поточне і проміжне прибирання номерів. Генеральне прибирання номерного фонду і всієї житлової частини готелю здійснюється не рідше одного разу на 10 днів.

Також у готелі повинна існувати старша покоївка. Вона повинна мати величезний досвід роботи у готелі, володіти усіма технологіями обслуговування гостей. Обслуговування VIP-гостей повинно виконуватися тільки старшою покоївкою.

Покоївка. Колектив покоївок найбільш чисельний у структурі готелю. Покоївка здійснює прибирання, провітрювання номерів, санвузлів, зміну постільної білизни, контролює наявність у санвузлах необхідних засобів гігієни, перевіряє стан меблів, технічний стан побутової техніки та ін.

Обов'язок покоївок стосується забезпечення безпеки перебування гостей та їхнього майна у номерах. Безпека життя пов'язується з постійним контролем за станом систем життєзабезпечення та побутових приладів, що використовуються у номерах. [9]

Для ефективної роботи служби у готелі «Intelligence» передбачено 20 покоївок, 5 прибиральниць та 1 двірник.

Прибиральниці, в свою чергу, здійснюватимуть прибирання в приміщеннях поповерхового обслуговування та господарських приміщеннях.

Під час прибирання персонал використовуватиме професійне обладнання та професійні миючі засоби.

Вибрані інвентар, клінінгове обладнання та миючі засоби представлені у вигляді таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Обладнання, інвентар та миючі засоби для прибирання

№ пор.	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
Клінінгове обладнання			
1	SOLARIS KA802SB	Візок для покоївок з шафою для інвентаря	20
2	Пилосос SOLARIS FIO - BABY1	Для сухого прибирання твердих поверхонь	10
3	Миючий пилосос SOLARIS EWIV125	Для вологого прибирання підлоги	5
4	SOLARIS STEAMWP110 STEAMWP110	Парогенератор	2
Інвентар			
5	Мелочи жизни МЖ- 5	Серветки універсальні для прибирання	50
6	"Ледар" АЧ AF201	Комплект для прибирання (віник та совок)	24
7	SOLARIS FRA - 10082	Швабра для підлоги хромована	24
8	SOLARIS FRA - 30028	Утримувач з мікрофібри для збору пилу	15
9	SOLARIS PCK497	Набір для миття вікон	15
10	SOLARIS ВП- 12	Відро для прибирання	15
Мийні засоби			
11	glasEFFECT - HAG - 450200711	Засіб для чищення скла	3 (10 кг)
12	furniturePOLISH - HAG - 450200308	Високоякісний поліроль для дерев'яних поверхонь	5 (1 кг)
13	carpetSPRAY -HAG - 430400208	Засіб для виведення плям з килимів і меблів	5 (1 кг)
14	INT.SANITARY - HAG - 410200119	Чистячий засіб для сантехніки	5 (2,5 кг)
15	ANOLIT	Дезинфікуючий, стерилізуючий і антисептичний засіб	10 (1 л)
16	hacoMARBLE - HAG - 430600108	Засіб для мармуру і інших вапняних підлог	7 (1 кг)
17	FOX - HAG - 450100111	Універсал. миючий засіб для підлоги	5 (10 кг)

1.4.5. Велнес. СПА. Фітнес

Для організації даного спектру послуг у готелі «Intelligence» буде організований спеціальний СПА-комплекс, який буде організовано спеціальним блоком. Для організації даного спектра послуг необхідне спеціальне обладнання, список якого надано у таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Перелік обладнання для організації надання Велнес, СПА, фітнес послуг

Комплекс послуг	Обладнання	Кількість, од.
Велнес і СПА		
Послуги ароматерапії	Ароматизатор WDT DuftDos Vari	1
Еко-послуги	Шезлонг для релаксації, модель "Synua"	4
Гідротерапія, бальнеологія та теплолікування	Ванна, модель 1.5-19 S/LT "Caracalla"	2
Обгортання, таласотерапія, косметологічні пілінги, класична «ванна Клеопатри»	Кушетка для флоатінгу JOUVENCE (5.59-0)	1
Послуги масажу	Масажний стіл з підігрівом SPA Table	4
Фітнес		
Послуги кардіотренування	Бігова доріжка Matrix T1x	3
Послуги кардіотренування	Велотренажер SportsArt C55U	2
Послуги кардіотренування	Орбітрек Nordic Track Free Strider FS7i	2
Послуги силового фітнесу	ST310 Лава для преса	2
Послуги силового фітнесу	ST325 Лава для жиму вгору	2
Послуги силового фітнесу	ST308 Лава для жиму горизонтальна (вузька)	2
Послуги силового фітнесу	ST125 Комбінований тренажер з розвантаженням	1
Послуги силового фітнесу	ST111 Тренажер для м'язів стегна (комбінований)	1
Додаткове обладнання	Шведська стінка Еліт Модель:ST-001	1
Додаткове обладнання	Набір гантелів Inter Atletika ST560	2
Додаткове обладнання	Набір: боксерський мішок + кронштейн + цепи RDX	1

Організацією надання запроєктованих послуг займатимуться спеціалісти зі спеціалізованою освітою та досвідом роботи.

1.4.6. Івент-сервіс. Анімація. Конференц-сервіс

Проектування комплексу івент-послуг у готелі «Intelligence» ґрунтується на типології основних категорій івентів. Орієнтовний перелік подій у готелі, необхідний перелік приміщень та обладнання наведено у таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

Перелік івент-заходів, необхідних приміщень та обладнання

№ пор.	Назва івент-заходу	Перелік приміщень	Обладнання
1	Весілля (50 осіб)	Хол Зал ресторану	Столи обідні круглі (5 шт.) Стільці (50 шт.) Стіл для молодят (1 шт.) Квіткові композиції (6 шт.) Арка під вінцева (1 шт.)
2	Весілля (100 осіб)	Хол Зал ресторану	Столи обідні круглі (10 шт.) Стільці (100 шт.) Стіл для молодят (1 шт.) Квіткові композиції (11 шт.) Арка під вінцева (1 шт.)
3	Ювілей (50 осіб)	Хол Зал ресторану	Столи обідні круглі (5 шт.) Стільці (50 шт.) Стіл для ювіляра та його родини (1 шт.) Квіткові композиції (6 шт.)
4	Ювілей (100 осіб)	Хол Зал ресторану	Столи обідні круглі (10 шт.) Стільці (100 шт.) Стіл для ювіляра та його родини (1 шт.) Квіткові композиції (11 шт.)
5	Конференція (50 осіб)	Конференц-зал Хол	Столи (25 шт.)

Закінчення табл. 1.16

			Стільці (50 шт.) Демонстраційне обладнання (1 комплект)
6	Конференція (100 осіб)	Конференц-зал Хол	Столи (50 шт.) Стільці (100 шт.) Демонстраційне обладнання (1 комплект)
7	Ділові переговори (25 осіб)	Кімната для переговорів	Столи (6 шт.) Стільці (25 шт.)

Організацією надання запроектованих послуг займатимуться спеціалісти зі спеціалізованою освітою та досвідом роботи.

1.5. Ресторани. Бари

Головне завдання закладу ресторанного господарства в готелі є надання послуг з харчування мешканцям готелю. На території готелю «Intelligence» знаходитиметься один заклад ресторанного господарства. Цим підприємством є ресторан «Elégance», який призначений для харчування гостей готелю зранку, а у другій половині дня – діятиме як загальнодоступний заклад харчування.

Ресторан «Elégance» з 7.00 до 11.00 години ранку працюватиме як заклад закритого типу, тобто лише для гостей готелю «Intelligence», для сервірування сніданку за типом «шведський стіл». З 11.00 до 12.00 зала ресторану закривається, оскільки потребує прибирання після сервірування сніданку. Після 12:00 двері ресторану відкриті для усіх відвідувачів. За концепцією ресторан «Elégance» є рестораном французької кухні на 170 місць.

Організація виробничого процесу в закладі ресторанного господарства

Процес обслуговування в ресторані «Elégance» починається з вестибюльної групи приміщень. До її складу входять: вестибюль, гардероб, аванзал та торговельний майданчик. Основні характеристики та площа кожного приміщення наведено в таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

**Визначення складу приміщень, в яких здійснюватиметься процес
обслуговування ресторану «Elégance»**

Приміщення	Характеристика	Площа, м ²
Вестибюль	Служить вхідною частиною закладу, саме тут розпочинається процес обслуговування. Це перше приміщення, уди потрапляють відвідувачі. В цій зоні формується перше враження споживачів про заклад. Тому треба постаратися, щоб це враження було гарним. Тут передбачається розміщення гардеробу і санвузлів для відвідувачів. Також тут розміщують вхід до залу. Вестибюль можна обладнати дзеркалами. Площа визначається за нормативом 0,3 м ² на 1 місце у закладі.	$S_{\text{вест}} = 0,3 \cdot 170 = 51 \text{ м}^2$
Гардероб	Відгороджена зона вестибюлю із стаціонарним огороженням. В гардеробі встановлюються вішалки на відстані 1,5 м від підлоги. Кількість гачків для верхнього одягу на 10% більша ніж кількість місць у залі. Для ручної поклажі передбачаються полиці і шафа для змінного взуття.	$S_{\text{гارد}} = 15 \text{ м}^2$
Аванзал	Призначений для збору гостей, зустрічі відвідувачів адміністратором, прийняття замовлень на бенкети, інші заходи. У проектуваному закладі вона є перехідним приміщенням до торговельної зали. Аванзал обладнаний аудіо та відеотехнікою, телефонним зв'язком.	$S_{\text{аванзалу}} = 0,2 \cdot 170 = 34 \text{ м}^2$
Санвузли	Розміщуються у вестибюлі. До структури санвузлів входять вхідні тамбури, туалетна кімната, кабінки вбиралень. Окремо передбачаються вбиральні для чоловіків і жінок по 12 м ² .	$S_{\text{св}} = 12 + 12 = 24 \text{ м}^2$
Торгівельна зала ресторану	Основне приміщення, де відбувається обслуговування споживачів і яке є центром архітектурно-планувального рішення.	$S_{\text{ресторану}} = 2,0 \cdot 170 = 340 \text{ м}^2$

Просторове забезпечення сервісного процесу у ресторані «Elégance» наведено на рис 1.6.



Рис. 1.6. Просторове забезпечення сервісного процесу

Організація харчування мешканців готелю є основною функцією ресторану при готелі, і тому сучасний готель обов'язково має ресторан, адже у вартість проживання зазвичай входить сніданок.

Організацію процесу обслуговування в ресторані «Elégance» представлено у табл. 1.18, з урахуванням існуючих вимог.

Таблиця 1.18

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в ресторані «Elégance»

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг, паркування автомобіля	1. Парковка 2. Аванзала 5. Санвузол	1 Санітарні прилади; 2. М'які меблі	Відвідувачі, прибиральниця
Послуг харчування і відпочинку	Надання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	1. Торговельна зала	1. Меблі та обладнання торгового залу, 2. Столовий посуд, столові набори, столова білизна, 3. Елементи інтер'єру, 4. Декорації	Адміністратор, офіціант, бармен, відвідувач.
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	1. Мийна столового посуду 2. Приміщення офіціантів	Торговельно-технологічне устаткування	Споживач, офіціант, бармен

Характеристику меблів торговельної зали ресторану «Elégance» при готелі наведено у табл. 1.19. Торговельний зал потрібно обладнувати сучасними меблями. У ресторані запроваджено обслуговування офіціантами. За кожним офіціантом передбачено закріплення певних столиків і всі елементи техніки обслуговування (приймання замовлення, сервірування столу, подавання страв і напоїв, розрахунок із споживачами та прибирання посуду по закінченню трапези гостем). У залі даного закладу ресторанного господарства будуть використовуватися 2-, 4- та 6-місні столи. Також на кожному поверсі поряд зі службовим ліфтом передбачено приміщення для зберігання посуду.

Таблиця 1.19

Характеристика меблів торговельної зали ресторану «Elégance»

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів, шт.
Стіл ресторанний шестимісний (квадратний)	900x1600x740	13
Стіл ресторанний чотиримісний (квадратний)	900x900x740	20
Стіл ресторанний двомісний (квадратний)	600x900x740	12
Стілець ресторанний	530x630x1020	170
Підсобний стіл для офіціантів	700x500x740	3
Сервант для офіціантів	600x800x1700	3
Стілець для бару	44x40x79/114	5
Стіл метрдотеля	600x800x740	1

В табл. 1.19 дані свідчать про наявність столів різної форми та місткості для задоволення потреб у харчуванні 170 гостей.

*Визначення прогнозованої динаміки завантаженості зали ресторану
«Elégance»*

Розроблення графіку завантаження торговельної зали передбачає ряд розрахунків. Для загальнодоступного закладу розробляється графік завантаженості торговельної зали за наступними даними:

- Години роботи.
- Тривалість приймання їжі (за даними довідника), хв.
- Оборотноість місця за годину.
- Коефіцієнт завантаження зали (за даними довідника).
- Кількість споживачів, осіб

Виробнича програма визначається на основі графіка добової динаміки попиту торговельного залу, де початковими даними є: режим роботи закладу при готелі, середня тривалість прийому їжі та коефіцієнт заповнення залу. Оборотноість місць протягом години залежить від тривалості вживання їжі.

Виробничий процес у закладі ресторанного господарства при готелі проектується на підставі загальної концепції готелю, схеми організації робочого процесу та добової динаміки попиту закладу.

Проведені розрахунки з визначення денної кількості споживачів у ресторані «Elégance» на 170 місць при готелі, зображені у табл. 1.20.

Таблиця 1.20

**Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану «Elégance» на
170 місць**

Години роботи	Тривалість прийому їжі, хв	Оборотність місця/год	Коефіцієнт завантаження	Кількість споживачів
07.00-11.00	Шведська лінія			220
12.00-13.00	50	1,5	0,1	25
13.00-14.00	80	0,75	0,2	26
14.00-15.00	70	0,86	0,3	44
15.00-16.00	60	1	0,4	68
16.00-17.00	80	0,75	0,5	64
17.00-18.00	90	0,67	0,6	68
18.00-19.00	90	0,67	0,7	79
19.00-20.00	100	0,6	0,8	82
20.00-21.00	100	0,6	0,9	92
21.00-22.00	100	0,6	0,7	71
Всього відвідувачів за день				619
Денна оборотність, разів				3,64

Отже, відповідно до даних табл. 1.20 загальна кількість відвідувачів ресторану становить 619 осіб, а денна оборотність місця дорівнюватиме 3,64, що становить рекомендовану оборотність для ресторану.

За даними таблиці спостерігаємо максимальну завантаженість зали ресторану з 20.00 по 21.00.

Складання меню ресторану, визначення кількості порцій

Структуризацію сервісно-виробничого процесу проводять за допомогою схеми технологічного процесу закладу ресторанного господарства, на основі якої визначають послідовність етапів процесу виробництва продукції та надання послуг у проектованому закладі, а також об'ємно-планувальних рішень для їх забезпечення. Для цього необхідно: визначити обсяг добового попиту на продукцію згідно концептуальних засад діяльності закладу; розробити виробничу програму; сформувати сировинні запаси, визначити кількість предметів матеріально-технічного забезпечення.

Виробнича програма ресторану «Elégance» являє собою кількість страв, які виробляються у закладі з урахуванням коефіцієнту споживання.

Розрахунок денної виробничої програми ресторану «Elégance» на 170 місць оформлені у табл. 1.21.

Таблиця 1.21

Розрахунок денної виробничої програми ресторану «Elégance» на 170 місць

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Холодні закуски	1,9	1176
Гарячі закуски	0,3	186
Супи	0,18	111
Основні страви	1,2	743
Соуси	0,2	124
Гарніри	0,3	186
Десерти	0,4	248
Гарячі напої	0,5	310
Холодні напої	0,6	371
Кондитерські та борошняні вироби	0,5	310

Отже, за результатами денної кількості страв кожної групи, що виробляються, були складені основне меню та барна карта ресторану «Elégance» при готелі категорії *** (додаток Б, В).

Ресторан «Elégance» з 7.00 до 11.00 години ранку працюватиме за типом «шведського столу». Меню шведського столу та добова кількість порцій кожної страви наведені у додатку Д.

На основі визначеної кількості страв і напоїв розраховано виробничу програму закладу, яку надано в додатку Е.

Наступним етапом роботи є розрахунок денної кількості сировини.

На основі розрахунково-продуктової відомості визначено добову потребу ресторану в сировині і продуктах за товарними групами, яку наведено у додатку Ж.

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу є формування запасів. Для забезпечення та виконання прогнозованої виробничої програми необхідно поповнювати продуктові запаси. Оптимізовані обсяги сировинних і продуктових запасів наведені нижче в табл. 1.22.

Таблиця 1.22

Управління сировинними і продуктовими запасами закладу

Назва сировини	Добова потреба, кг	Оптимальний обсяг запасу, кг	Умови поповнення запасів	Стратегія управління запасами
М'ясо, птиця, субпродукти	140,18	280	1 раз у 1- 2 дні	Рівномірне постачання
Яйця	65	130	1 раз у 1- 2 дні	Рівномірне постачання
Риба та морепродукти	87,3	262	1 раз у 2-3 дні	Рівномірне постачання
Молоко, молочні та жирові продукти	79,15	158	1 раз у 1- 2 дні	Рівномірне постачання
Фрукти	45,57	91	1 раз у 1- 2 дні	Рівномірне постачання
Овочі	176,63	353	1 раз у 1- 2 дні	Рівномірне постачання
Бакалійні товари	76,25	229	1 раз у 2-3 дні	Рівномірне постачання
Консервовані продукти	13	26	1 раз у 1- 2 дні	Рівномірне постачання

Основними умовами щодо зберігання товарів є рівномірність постачання та періодичність. Запаси сировини забезпечують рівномірне постачання, яке відбувається 1 раз у 1-2 дні чи 2-3 дні, в залежності від виду сировини, який необхідний для виробництва.

Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення напівфабрикатів

Проектування гарячого та холодного цехів визначається на основі структурно-виробничої схеми ресторану (рис. 1.7). Структурно-виробнича схема дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність процесів обробки і приготування готових страв.

Холодний і гарячий цехи відносяться до виробничої групи приміщень. В них проходить механічна кулінарна обробка напівфабрикатів та виготовлення готової продукції та страв, які через роздавальну потрапляють до торгівельної зали.

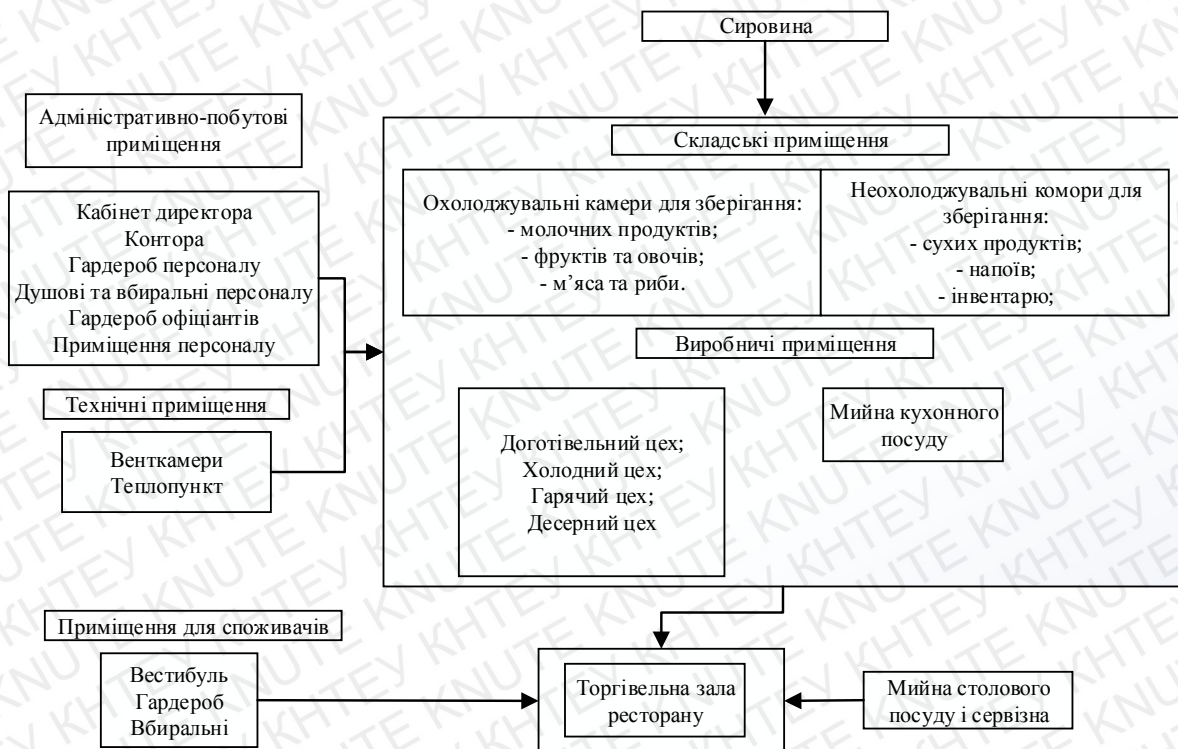


Рис. 1.7. Структурно-виробнича схема закладу ресторанного господарства

Отже, виробничий процес ресторану «Elégance» починається з моменту прийому н/ф, який здійснюється у завантажувальній. Далі відбувається їх зберігання. З цим процесом пов'язані наступні групи приміщень: охолоджувальні та неохолоджувальні комори.

Важливим етапом виробничого циклу є виготовлення готової продукції у доготівельному, холодному та гарячому цехах. І на кінець, реалізація готових страв споживачам.

Доготівельний цех забезпечує розпаковку, миття, мінімальну механічну обробку та подальшу передачу н/ф з камер зберігання до цехів, в яких відбувається подальше приготування страв. В доготівельному цеху передбачені 2 окремі лінії – овочева і м'ясо-рибна. У додатку II наведена виробнича програма доготівельного цеху.

Дослідивши технологічний процес та виробничу програму доготівельного цеху ресторану «Elégance» слід визначити робочі місця цехів. Згідно з виробничою програмою та схемою виробничого процесу в

доготовільному цеху ресторану передбачені технологічні лінії з обробки напівфабрикатів.

Технологічні лінії механічного оброблення спроектовані так, що процес оброблення окремих видів продуктів найкоротший, а траєкторії руху не перетинаються між собою і не мають зворотного руху.

В доготовільному цеху передбачені дві лінії обробки сировини:

- лінія обробки м'ясних та рибних напівфабрикатів;
- лінія обробки овочевих напівфабрикатів.

Обов'язковими умовами організації роботи доготовільного цеху є дотримання санітарних вимог і розділення тари, інвентарю, інструментів для окремих видів продуктів.

Готові напівфабрикати укладають у функціональні ємності й доставляють у холодний та гарячий цехи.

Технологічні лінії механічної обробки сировини проектуємо так, щоб процес обробки окремих видів продуктів здійснювався найкоротшим шляхом, а траєкторії руху сировини не перетинались між собою і не мали зворотного руху.

Обґрунтування кількості й типів механічного, холодильного та немеханічного устаткування

Основою для підбору устаткування є:

- кількість сировини у партії, що обробляється за один раз;
- функціональність та продуктивність устаткування;
- вартість, енергоємність та габаритність;
- зручність та безпечність в експлуатації й обслуговуванні.

Визначення площі доготовільного цеху ресторану «Elégance»

Площа цеху визначається за формулою:

$$S = S_{\text{заг}}/k,$$

де, $S_{\text{заг}}$ - загальна площа, що її займає технологічне і нейтральне обладнання, м²;

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

Перелік устаткування та розрахунок площі доготівельного цеху ресторану «Elégance» наведені у табл. 1.23.

Таблиця 1.23

Визначення площі доготівельного цеху ресторану «Elégance»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна односекційна без полиці	Профі-5	3	700	700	1,47
Стелаж виробничий	Профі GN	2	1000	500	1,0
Стіл виробничий нержавіючий	СП-1	3	1500	700	3,15
Бачки для відходів	ZTP-120	2	400	400	0,32
Ваги порційні	EW 15	2	325	345	-
Рукомийник		1	330	400	-
Стіл виробничий з мийною ванною	CBM-1	1	1200	700	0,84
Шафа холодильна	KSN065	3	750	835	1,88
Овочерізка	TRS	1	320	380	-
М'ясорубка	TWR-70	1	250	350	-
М'ясорозрихлювач	Rex-T	1	200	300	-
Рибочистка	TTR	1	250	210	-
Полиця настінна	Профі-1	3	1500	300	-
Корисна площа устаткування					8,6
Загальна площа цеху					22,0

Отже, провівши відповідні розрахунки, площа доготівельного цеху становить 22 м².

Технологічний процес виготовлення готової кулінарної продукції завершується у холодному та гарячому цеху ресторану.

Розрахунок необхідної чисельності працівників холодного та гарячого цехів

Для того, щоб розрахувати кількість кухарів гарячого та холодного цехів необхідно розрахувати витрати часу для виконання виробничої програми. До уваги береться кількість реалізованих страв, коефіцієнт трудомісткості. Усі дані наведені у таблицях 1.24, 1.25.

Таблиця 1.24

Витрати часу для виконання виробничої програми гарячого цеху

№	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Трудомісткість
1	Морські гребінці з соусом із білого вина	26	1,8	46,8
2	Жюльєн із рапанів в білому вині	43	2,2	94,6
3	Фуа-гра з малиновим соусом	37	1,5	55,5
4	Запечені равлики з брускеттою	41	1,5	61,5
5	Смажений сир камамбер із ягідним соусом	39	1,5	58,5
6	Класичний цибулевий суп	15	3,5	52,5
7	Грибний крем-суп	28	1,9	53,2
8	Крем-суп із цуккіні та авокадо	26	1,9	49,4
9	Буйабес	20	3,4	68
10	Консоме з куркою та перепелиним яйцем	22	2,4	52,8
11	Стейк з тунця з овочами-гриль	101	2,1	212,1
12	Дорадо/сібас, приготований на Ваш вибір	51	2,2	112,2
13	Філе з лосося з ризотто із броколі	97	2,1	203,7
14	Вирізка свинини в беконі, смажена на грилі	88	3,4	299,2
15	Стейк турнедо з телячої вирізки з сальсою з томатів	76	3,4	258,4
16	Ніжка кролика, су-від, в сметанно-овочевому соусі	78	4,0	312
17	Каре ягня з цуккіні-гриль та салатом	98	3,3	323,4
18	Качина грудка з пюре з гарбуза та пастернака	94	2,7	253,8
19	Медальйони з оленини з соусом із білих грибів	60	3,7	222
20	Картопля відварна	28	0,3	8,4
21	Картопля фрі	36	0,5	18
22	Картопля по-домашньому	25	0,5	12,5
23	Овочі-гриль	42	0,7	29,4
24	Рис з овочами	29	0,7	20,3
25	Рис білий з маслом	26	0,5	13
	Разом			2891,2

Таблиця 1.25

Витрати часу для виконання виробничої програми холодного цеху

№	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Трудомісткість
1	Салат «Олів'є»	72	1,5	108
2	Салат «Цезарь» з яйцем пашот	112	2,0	224
3	Мікс-салат з козиним сиром та томатами	63	1,2	75,6

Закінчення табл. 1.25

4	Селянський салат	57	1,5	85,5
5	Салат з морепродуктами та апельсиновим желе	94	1,9	178,6
6	Салат з качиною грудкою та артишоками	107	2,3	246,1
7	Оливки	54	0,1	5,4
8	Огірки та помідори прованського посолу	37	0,1	3,7
9	Сирна тарілка (камамбер, дор блю, брі та рокфор)	51	0,1	5,1
10	М'ясна тарілка (ковбаса сирокочена, жамбон крію та жамбон блян)	64	0,1	6,4
11	Тартар з лосося з рукколою	87	2,5	217,5
12	Тартар із тунця з карамелізованими яблуками	85	2,5	212,5
13	Пате з печінки кролика з фруктовим чатні	102	2,0	204
14	Карпаччо з рожевих томатів з козиним сиром	134	1,6	214,4
15	Прованська закуска із трьох видів сиру з в'яленими томатами	57	1,4	79,8
	Разом			1866,6

На основі даних виробничої програми розраховано кількість працівників зайнятих у технологічних процесах виробництва готової кулінарної продукції.

У гарячому цеху ресторана:

$$N_1 = \frac{2891,2 \cdot 100}{3600 \cdot 8 \cdot 1,14} = 8,8 \text{ осіб}$$

$$N_2 = 8,8 \cdot 1,14 = 10 \text{ осіб}$$

У холодному цеху ресторана:

$$N_1 = \frac{1866,6 \cdot 100}{3600 \cdot 8 \cdot 1,14} = 5,68 \text{ осіб}$$

$$N_2 = 5,68 \cdot 1,14 = 6 \text{ осіб}$$

Гарячий цех. Головна задача гарячого цеху – виготовлення та реалізація гарячих закусок та страв: перших, других. В гарячому цеху працює 10 кухарів п'ятого розряду. Цех працює з 07.00 до 22.00 години. Доцільно прийняти двохбригадний графік роботи.

Гарячий цех розміщений поруч із холодним цехом і має зручний зв'язок із доготівельним цехом, мийною кухонного посуду та роздатковою.

У гарячому цеху розміщені плити, фритюрниця, жарильна поверхня гладка і ребриста, пароконвектомат. Це устаткування дозволяє значно скоротити час теплової обробки продуктів при одночасному дотриманні технології. Обладнання гарячого цеху зведено у таблицю 1.26.

Таблиця 1.26

Визначення площі гарячого цеху

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа обладнання, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл виробничий	С-1	5	1500	700	5,25
Холодильна шафа	KU 600	1	740	700	0,518
Морозильна шафа	UZ 600	1	740	700	0,518
Електрокип'ятильник	ЕКГ-100	1	450	360	0,162
Пароконвектомат	СРС 201	1	1012	821	0,8653
Електроплита	ЕПК-48П	2	840	850	1,428
Гриль ребристий	ГЕ-48П	1	840	850	0,714
Сковорода електрична	ODTE 50	1	840	850	0,714
Рукомийник	С/С – 1	1	600	400	0,24
Ваги порційні	EW 15	1	285	310	-
Ванна мийна	SP	1	700	700	0,49
Фритюрниця	HD-103	1	370	350	-
Бачок для відходів	ACP 100	1	400	400	0,16
Стелаж виробничий	СЖ-1	1	1200	600	0,72
НВЧ-піч	SD366M	1	284	482	-
Блендер	Rotor 2	1	200	200	-
Полиця настінна	П-1	3	1500	300	-
Корисна площа устаткування, м²					11,75
Загальна площа гарячого цеху, м²					39,0

Виходячи із даних табл. 1.25, визначимо розрахункову площу цеху, яка становитиме:

$$S = 11,75 / 0,3 = 39 \text{ м}^2$$

Холодний цех. Призначений для випуску широкого асортименту кулінарної продукції: холодних закусок, десертів, салатів. Температура відпускання страв холодного цеху в середньому складає 9 - 14⁰ С, що вимагає установки значної кількості холодильного обладнання.

Холодний цех розміщено поруч із гарячим цехом і мийною кухонного посуду, доготівельним цехом та роздатковою. Як і в інших виробничих приміщеннях, підлога холодного цеху покрита плиткою, що є необхідною вимогою санітарно-гігієнічних норм.

У холодному цеху працюють 6 кухарів п'ятого розряду під керівництвом шеф-кухаря. Обладнання холодного цеху наведено у табл. 1.27.

Таблиця 1.27

Визначення площі холодного цеху

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Ваги порційні	EW 15	1	285	310	-
Стіл виробничий	C-1	3	1500	700	3,15
Машина для нарізання гастрономічних продуктів	Niro-Star 250	1	360	560	-
Рукомийник	C/S-1	1	600	400	0,24
Машина для нарізання овочів	G 2-Nirosta	1	510	235	-
Холодильна шафа	KU650	2	700	786	1,1
Стіл виробничий з мийною ванною	SP	1	1200	700	0,84
Стелаж виробничий	СЖ-1	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів	ACP 100	1	400	400	0,16
Універсальна кухонна машина	MONO2-2V	1	390	280	-
Корисна площа устаткування, м²					6,21
Загальна площа холодного цеху, м²					18

Спираючись на дані табл. 1.29 визначимо загальну площу холодного цеху, яка становитиме:

$$S = 6,21 / 0,35 = 18 \text{ м}^2$$

Отже, здійснивши усі необхідні розрахунки з визначення кількості працівників, устаткування та площі виробничих цехів, наступним етапом дослідження буде проектування процесів обслуговування споживачів у ресторані при готелі.

Технологічний процес виготовлення солодких страв здійснюватиметься в десертному цеху, який матиме ділянки для приготування гарячих та холодних солодких десертів, що наявні в меню. Десертний цех передбачається малої потужності; це можна пояснити тим, що продукція даного цеху досить обмежена та буде реалізовуватися лише через власний торговельний зал підприємства, як було визначено в концепції.

Перш за все, необхідно скласти виробничу програму десертного цеху (табл. 1.28).

Таблиця 1.28

Виробнича програма десертного цеху

Назва виробу, страви	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу
Крем-карамель	59	1,5	88,5
Шоколадний фондан з ванільним морозивом	48	1,2	57,6
Клафуті	35	1,5	52,5
Класичний пиріг «Татен»	24	1,5	36
Креп сюзетт з карамелізованими яблуками та апельсиновим желе	36	1,4	50,4
Сорбет/морозиво	21	1,3	27,3
Макарон	25	1,5	37,5
Разом			349,8

Розрахуємо чисельність виробничого персоналу, необхідного для виконання виробничої програми десертного цеху, на розрахунковий день.

$$N_1 = 349,8 \cdot 100 / 3600 \cdot 8 \cdot 1,14 = 1,06$$

$$N_2 = 1,06 \cdot 1,14 = 1,2$$

Отже, в десертному цеху виконання виробничої програми мають забезпечити 1 кухар 4 розряду, але я би найняла 2 кухарі.

Для десертного цеху буде найнятий шеф-кухар із Франції, який пройшов своє навчання в кулінарній школі Le Cordon Bleu.

На основі виробничої програми десертного цеху, асортименту страв та виробничої потужності визначимо тип та площу відповідного устаткування для забезпечення виробництва готової продукції (табл. 1. 29).

Таблиця 1.29

Визначення площі десертного цеху

Необхідне устаткування					Кількість одиниць	Площа устаткування
Тип	Характеристика	Марка	Габаритні розміри, мм			
			Довжина	Ширина		
Стіл виробничий	Для приготування гарячих солодких страв	ТА-12	1200	700	3	2,52
Бачок	Для відходів	-	Ø 40		2	0,32
Соковижималка для цитрусових	Для вичавлювання соку	Sammic LI-240	240	200	1	-
Рукомийник	Для миття рук та інвентарю	РК	550	550	1	0,3
Плита електрична	4-х комфорочна з духовою шафою	Рада ПЕС-4	800	850	1	0,68
Універсальна кухонна машина	Для збивання, перемішування	УКМ-П	600	590	1	0,35
Збивальна машина	Для збивання	Teddy	350	300	1	-
Ваги порційні	До 15 кг	EW 15	350	210	2	-
Полиця - шафа настінна	Для зберігання інвентарю	РР – 15	1200	300	2	-
Холодильна шафа	Для зберігання готових страв	Basic Line IM 14	1400	715	2	2
Стіл охолоджувальний	Для приготування солодких холодних страв	Oscar Zarzoza BM-1500	1500	565	1	0,85
Стіл виробничий	Для приготування солодких холодних страв	ТА-12	1200	700	1	0,84
Стелаж пересувний	Для транспортування та зберігання страв	СТК	1000	500	2	1
Стіл з мийною ванною	Для миття та механічної обробки фруктів	Pravin	1200	600	1	0,72
Корисна площа устаткування, м ²						9,58
Загальна площа десертного цеху, м ²						24

Отже, згідно підбраному устаткуванню, його площі, кількості та з врахуванням коефіцієнту для збільшення площі на проходи, площа десертного цеху закладу становить 24 м².

Висновки. Завданням першого розділу було обрання дестинації для функціонування готелю, аналіз діяльності конкурентів. Завдяки проведеним

дослідженням було виявлено ідеальний район для будівництва готелю, а саме: Центральний район, який є недостатньо забезпеченим закладами з розміщення. В межах першого розділу було визначено концепцію готелю, розраховано кількість номерів певних категорій, розраховано площу всіх приміщень готелю, виявлено спектр послуг, які будуть надаватися в готелі. Згідно проведених розрахунків готель буде складатися зі 132 номерів, місткістю 220 місць, з них: 2 номери «Апартамент», 4 – «Люкс», 5 – «Дуплекс», 77 – «Стандарт двомісний» та 44 – «Стандарт одномісний». Цільовим сегментом споживачів є ділові туристи. При закладі готельного господарства буде функціонувати заклад ресторанного господарства. Даний заклад буде функціонувати по принципу шведського столу закритого типу зранку, тільки для гостей готелю, а після обіду – двері закладу будуть відкриті для всіх бажаючих. Даний заклад є рестораном французької кухні.

Готель надаватиме спектр різноманітних послуг: від бізнес-послуг закінчуючи послугами СПА-центру.

Головна місія готелю – надати гостю всі умови й створити таку атмосферу, щоб він почував себе як вдома.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Готель «Intelligence» запроектований в центрі міста Дніпро, на перетині двох вулиць, Половицької та мальовничої вулиці Князя Ярослава Мудрого, неподалік від визначної Набережної м. Дніпра. З вікон готелю, відкривається вигляд на місто Дніпро. Перебування в готелі «Intelligence» надає чудову можливість оглянути багато культурних пам'яток Дніпра, прогулятися найдовшою набережною Європи, яка розташована за 2 хвилини неспішної ходи, відвідати цікаві місця: центральний парк Лазаря Глоби, стадіон Дніпро-Арена. Також в даному районі містяться численні музеї: Центр інноваційних технологій «Парк ракет», Музейний центр О.П. Блавацької та її родини, музей АТО, «Літературне Придніпров'я», музей місцевого самоврядування Дніпропетровської області, музей монет України. У районі розташовані Дніпровський академічний театр драми і комедії та Дніпровський театр опери та балету. Відстані до транспортних вузлів до залізничного вокзалу – 2,1 км, до аеропорту «Дніпро» - 15,2 км, до центрального автовокзалу – 2,5 км.

Будівля готелю та внутрішній простір запроектовано в єдиному стилі – мінімалізм. Будівля має 8 поверхів (один в підвальному приміщенні), перші два поверхи призначено для громадських функцій, на решті – житлові приміщення (номери). Готель має досить просту конфігурацію. Головний фасад оздоблено цеглою світлих тонів, з елементами дерева. Висока якість архітектурного рішення досягається наявністю склінням сходових клітин, наявністю скляних елементів в декорванні головного фасаду.

Вхід у будівлю витриманий у світлих кольорах, що ніби запрошує до відпочинку, навіть за ділового призначення готелю. Простота та лаконічність композиції з чіткою мережею вікон є основною ознакою мінімалізму. Внутрішній простір будівлі спроектовано відповідно до його функціонального призначення.

Згідно з прийнятими рішеннями, площа першого поверху становить – 955 м², другого – 955 м²; останнього – 955 м².

Загальна характеристика ділянки будівництва

- Проектований об'єкт будівництва – готель «Intelligence» *** на 220 місць у м. Дніпро, за адресою вул. Князя Ярослава Мудрого, 10, Центральний район.
- Архітектурний стиль забудови району – модернізм, який характеризується використанням найсучасніших будівельних матеріалів і конструкцій, раціональний підхід до вирішення внутрішнього простору і т.д.

• Район забудовано переважно 5-поверховими будівлями.

• Площа ділянки під будівництво становить: $S_d = 12,2 \text{ м}^2/\text{місце} * 220 \text{ місць} = 2684 \text{ м}^2$

• Рельєф ділянки забудови спокійний.

• Типи ґрунтів – намівні.

• Глибина промерзання ґрунту становить 0,95 м.

На ділянці будівництва виокремлено такі зони:

- зона під забудову, площею $S_{\text{пов}} = 955 \text{ м}^2$;
- упорядковані майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення $S_{\text{у.м.}} = 44 \text{ м}^2$;
- зони озеленення загальною площею $S_{\text{оз}} = 2684 * 0,55 = 1476 \text{ м}^2$ та захисна смуга шириною 6 м;
- майданчики для стоянки легкових автомобілів на 45 місць площею $S_{\text{ас}} = 25 * 220 * 20 / 100 = 1100 \text{ м}^2$;
- майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів $S_{\text{м.т.п.}} = 3,5 * 20 = 70 \text{ м}^2$;
- внутрішні проїзди площею $S_{\text{н.п.}} = 35 * 3,5 = 122,5 \text{ м}^2$;
- розворотний майданчик площею $S_{\text{рм}} = 144 \text{ м}^2$;
- господарські та технічні споруди загальною площею $S_{\text{г.т.с.}} = 462 \text{ м}^2$;

- малі архітектурні форми – літній майданчик ресторану, майданчик для дітей, майданчик для відпочинку, $S_{\text{маф}}=720 \text{ м}^2$.

2.2. Характеристика будівлі

Готель, що проектується є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська;
- за містобудівними вимогами – всеукраїнського призначення;
- за довговічністю – 1 ступінь;
- за вогнестійкістю – 1 ступінь;
- за поверховістю – восьмиповерховий;
- за конструктивною схемою – повний каркас.

Характеристику окремих конструктивних елементів будівлі наведено у таблиці (див. додаток К).

У вирішенні внутрішнього простору будівлі враховано такі вимоги:

- Приміщення готелю зблоковані згідно із призначенням. Група житлових ізольована від приміщень інших груп.
- Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення розташовані в підвальному приміщенні, поєднуючись з іншими групами приміщень ліфтом та сходами.
- Житлові кімнати з необхідними допоміжними приміщеннями згруповані у секції. Усі приміщення, що входять до складу однієї секції, розташовано на одному поверсі.
- Основні входи мають зручні підходи та розміри, що враховують можливості всіх розрахункових категорій відвідувачів. Саме 2 входи.
- У будівлі забезпечено умови доступу інвалідів, що пересуваються на візках. При цьому передбачено пристрої для безперешкодного пересування інвалідів горизонтальними і вертикальними комунікаціями.
- Система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу також забезпечує інвалідам на візках безперешкодний вхід до будівель.

- При кожному зовнішньому вході до вестибюля та сходових кліток передбачені тамбури для теплового і вітрового захисту.
- Кількість пасажирських ліфтів – 3 од. Один із ліфтів передбачений вантажним, у якому можна перевозити людей.
- Розміри приміщень вестибюльної групи прийняті з урахуванням максимальної пропускної спроможності, коефіцієнта змінності, необхідності забезпечення вхідного контролю та охорони, інших особливостей експлуатації будівлі.

2.3. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

- Мережі енергозабезпечення у районі – трансформаторна підстанція ТП № 161, ТП № 165 по вул. Князя Ярослава Мудрого.
- Мережі водопостачання – міський водогін Ø 200....1000 мм проходить між вул. Князя Ярослава Мудрого та будинком №1 по вул. Половицькій на відстані 15 м від межі території забудови.
- Мережі каналізації – районний колектор Ø 500....1500 мм проходить між вул. Князя Ярослава Мудрого та будинком №1 по вул. Половицькій на відстані 20 м від межі території забудови. Дощова каналізація – прийомник дощових вод на вул. Князя Ярослава Мудрого на відстані 50 м від ділянки будівництва.
- Мережі теплофікації – міський теплопровід від Придніпровської ТЕЦ №21 Ø 200....1000 мм проходить між вул. Князя Ярослава Мудрого та будинком № 24 по вул. Володимира Великого на відстані 45 м від межі території забудови.
- Мережі газопостачання – ГРП-№ 67 по вул. Володимира Великого, 16.

Таким чином, визначено місця підключення до зовн. інженерних систем.

Інженерні характеристики закладу

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

У готелі на 132 номери передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг: харчування, організація дозвілля.

1. Загальні витрати електроенергії становлять:

$$P=(0,5*220+1,03*170+0,15*360+45*0,05)*365=(110+175,1+54+2,25)*365=124592,75 \text{ кВт}$$

2. Витрати тепла на опалення.

$$Q_0=3,2674*10^{-7}*23206,5*4440*17,0*1,17=669,62 \text{ Гкал}$$

$$V_6=955*0,3+8*955*3=23206,5 \text{ м}^3$$

3. Витрати тепла на вентиляцію.

$$Q_v=6,9819*10^{-7}*14062*4440 \text{ год}*17,0=741,06 \text{ Гкал}$$

Забезпечення приміщень готелю припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в додатку Л.

4. Розрахунок витрат води.

$$V_{\text{заг}}=(230*220/1000+200*220/1000+16*220/1000+50*220/1000+100*220/1000+290*220/1000)*365+983,6=195,92*365+983,6=72129,4 \text{ м}^3;$$

$$V_{\text{п}}=1,08*1729*2*187/710=983,6 \text{ м}^3;$$

$$S_{\text{пол}}=2684-955=1729 \text{ м}^2;$$

$$V_{\text{гар}}=(140*220/1000+100*220/1000+7*220/1000+30*220/1000+60*220/1000)*365=74,14*365=27061,1 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{стічн}}=0,85*72129,4=61309,99 \text{ м}^3$$

Інженерні системи проектного готелю

У готелі передбачено влаштування системи опалення згідно з ДБН В.2.5-67:2013 для підтримання температурного режиму.

Теплопостачання передбачено від зовнішнього джерела – Придніпровської ТЕЦ. Температура теплоносія на вході становить 85-90°C. У

готелі передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП), обладнаний приладом обліку теплоспоживання марки «Семпал» типу СВТУ-10 та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячої водопостачання.

Для готелю передбачено резервне джерело тепла. Резервна опалювальна система складатиметься з генератора тепла твердопаливного котла потужністю 800 кВт, марки KB-0,8-БТ.

Для внутрішньої системи опалення передбачено використання води з температурою 60-70°C.

У готельних номерах, залах ресторану, адміністративних приміщеннях передбачено використання центрального опалення зі встановленням алюмінієвих радіаторів низького тиску марки TITANO з нижнім розведенням трубопроводів; у гарячому цеху закладу ресторанного господарства використовують місцеве опалення за рахунок електропечі. У приміщеннях приймально-вестибюльної групи, вестибюлі ресторану влаштовано повітряну систему опалення з автоматичною системою управління для підтримки у робочий час розрахункової температури 18-20°C і відносної вологості повітря у межах 30-60%.

Раз на рік проводитиметься профілактичний огляд, ремонт і випробування системи опалення з оформленням акта.

У готелі передбачено влаштування системи вентиляції згідно з ДБН В.2.5-67:2013.

Видалення повітря з житлових приміщень виконано через санітарні вузли. Витяжна вентиляція житлових приміщень готелю передбачена із механічним спонуканням.

У кожному приміщенні санвузла передбачено індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском повітря в атмосферу.

Витяжні вентилятори центральних систем встановлюватимуть на рівні верхнього технічного поверху. Вони передбачені для безперервної цілодобової

роботи з автоматичним перемиканням і автоматичним вмиканням резерву. Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням запроектовано з пристроями для гідравлічного балансування системи.

Індивідуальні витяжні канали і збірні вентиляційні шахти виконуватимуть у будівельних конструкціях. Повітроводи з оцинкованої сталі прокладатимуть у сервісних шафах з можливістю доступу для ремонту.

У номерах готелю припливне повітря подається через вікна. Вентиляція приміщень громадського, виробничого і господарського призначення запроектовано окремо від вентиляції номерів.

Під час проектування для унеможливлення поширення характерних для цих приміщень запахів у суміжні та житлові вжито таких заходів: у блок пристрою спонукання витяжної вентиляції встановлено пристрої фільтрації та дезодорації повітря, передбачено встановлення автономних систем вентиляції для приміщень виробничого призначення.

Механічна припливна вентиляційна система надає повітря об'ємом $V_n = 48952 \text{ м}^3$ у такі приміщення: приміщення приймально-вестибюльної групи, приміщення ресторану, номерний фонд, адміністративні приміщення. Витяжна вентиляція видаляє повітря, забруднене газоподібними домішками, в об'ємі $V_v = 16650 \text{ м}^3$. Нею забезпечено приміщення: службовий санітарно-технічний блок, санвузли, приміщення для брудної білизни, виробничі приміщення, перукарню, роздягальні спортзалу, пральня, цехи ресторану. У приміщеннях гарячого цеху ресторану, пральні, хімчистки і т.д. передбачено вентиляційні відсмоктувачі продуктивністю $V_{MBV} = 4155 \text{ м}^3$.

Під час проектування систем вентиляції з механічним спонуканням заплановано застосувати вентилятори і шумопоглинальне обладнання з характеристиками, що унеможливають проникнення до житлових приміщень шуму, який перевищує допустимий для нічного часу рівень, встановлений чинними нормами.

Проектом передбачено застосування системи кондиціювання повітря третього класу в житлових приміщеннях, а також у приміщеннях загального користування.

Для забезпечення комфортних умов перебування у приміщеннях номерного фонду, холів, фізкультурно-оздоровчих, культурно-дозвіллевих, для відвідувачів ресторану встановлено системи кондиціювання цілорічної дії. Прилади призначено для підтримання температурного, вологісного режиму, фільтрації повітря та підтримання його хімічного складу на постійному рівні. Додатково системи кондиціювання встановлено в адміністративних приміщеннях.

Раз на рік проводитиметься профілактичний огляд, ремонт і випробування системи вентиляції з оформленням акта.

Водозабезпечення систем готелю здійснюється від міського водогону.

Система поділяється на: протипожежну – з оцинкованих труб Ø 20 мм із встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з оцинкованих труб Ø 20 мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу - з оцинкованих труб Ø 20 мм з підключенням до технологічного устаткування.

Для ремонту діляниць водопровідної мережі передбачаємо встановлення запірної арматури за 20 м від місця вводу системи в будівлю, перед місцями приєднання технологічного і сантехнічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення встановлюється централізована від нагрівача у тепlopункті із циркуляцією у стояках, що передбачає температуру у трубопроводі на рівні не нижче як 40°C з оцинкованих труб Ø 15 мм.

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

Внутрішня каналізація будівлі складається з приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб Ø 50 мм; стояків, які встановлюють із чавунних труб Ø 50 мм.

Стояки встановлено приховано у борознах і спеціальних шахтах.

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

У готелі передбачено систему сміттєвидалення, що передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів спеціалізованим автотранспортом комунального підприємства «Дніпрокомунтранс» 1 раз на день, і дощову каналізацію, яку виведено у вуличну мережу.

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

✓ **Система електропостачання.** Енергозабезпечення готелю здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 2500 кВт, під'єднаної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного в електрощитовій готелю, прокладено чотири провідні кабельні лінії напругою 380/220В. Електрощитова розташовується в підвальному приміщенні. В електрощитовій на головному розподільному щиті розміщують загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів.

У готелі передбачено систему автономного електропостачання, що містить рідкопаливний генератор марки Cummins Power C2750 D5B потужністю 2500 кВт.

Електричні мережі поділено на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити силової та освітлювальної мережі встановлено окремо. Освітлювальну мережу підключено за магістральною схемою, силову – за радіальною. Блискавкозахист будівель виконано відповідно до ДСТУ Б В.2.5-38:2008 шляхом заземлення блискавкоприймачів,

функцію яких виконує металева покрівля. Передбачено спуски, заземлені по периметру будинків та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

Житлові приміщення обладнано пристроями енергозбереження, які встановлено при вході в номер, якими керують картами електронного карткового замка.

✓ **Система газопостачання** прийнята відповідно до ДБН В.2.5-20-2001, під'єднана до районного ГРП через трубопровід із сталеві труби Ø 25 мм високого тиску. У місці введення газопроводу в будівлю встановлено газовий лічильник. Внутрішнє розведення до теплового устаткування гарячого цеху, газових конвекторів системи опалення, системи вентиляції та тепловпункту виконано із сталевих газопровідних труб Ø 25 мм, пофарбованих жовтою емалевою фарбою. У місцях підключення газових приладів встановлено запірні газові крани.

✓ **Система сигналізації, відео спостереження, зв'язку та телекомунікацій**

У готелі «Intelligence» планують встановити комбіновану систему сигналізації (пожежну й охоронну). Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлено на вікнах, дверях та інших елементах будівлі. За умови спрацювання сигнал сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлено у житлових приміщеннях, коридорах, поверхових холах, залах закладів ресторанного господарства. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться також на центральний пост районної пожежної частини.

У приміщеннях адміністративного приміщення, камері схову, коморах зберігання продуктів встановлено інфрачервоні датчики руху.

У готелі передбачено систему відео спостереження на основі відеокамер чорно-білого зображення, яка забезпечуватиме можливість спостереження у реальному часі та запис подій для подальшого аналізу. Відеокамери передбачено встановити у наступних місцях: в'їзд на автомобільну стоянку,

над головним і службовим входами в готель, у головному холі, у зоні реєстрації відвідувачів, у ліфтових холах, у зоні камери схову, у холах конференц-центрів.

Для інтелектуального управління зонами доступами передбачено електронні замки, для управління якими застосовують картки з інформацією на магнітній смужці.

У приміщеннях поповерхового обслуговування, ресторану, приймально-вестибюльної групи приміщень передбачено встановлення роутерів Wi-Fi для бездротового підключення до Інтернету.

✓ ***Автоматизація інженерного обладнання***

У готелі передбачено систему автоматичного регулювання роботи інженерних систем. Із засобів локальної автоматики – датчиків, за допомогою вбудованих інтерфейсів дані передаватимуться на єдиний сервер диспетчеризації – персональний комп'ютер, розташований у приміщенні чергового працівника служби інженерного спостереження з обсягом довготермінового архівування, розрахованим на 500 подій.

Дана система дасть змогу працівникам готелю спостерігати в реальному часі процеси, що відбуваються на всіх об'єктах і територіях, контролювати роботу всіх мереж.

✓ ***Вертикальний транспорт***

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

У готелі передбачено влаштування двох пасажирських ліфтів, які призначені для підймання і спускання людей, одного вантажного ліфта – для підймання і спускання вантажів масою менш як 200 кг. Усередині будівлі для розміщення ліфтів передбачено глухі ліфтові шахти з межею вогнестійкості огорожувальних конструкцій менше 1 год. Час очікування ліфта не повинно перевищувати 45 сек.

2.4. Дизайн

Основним стильовим напрямом у дизайнерських рішеннях проєктованого апарт-готелю «Intelligence» *** на 220 місць у м. Дніпро за прийнятою концепцією є мінімалізм. Комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів, технічного оснащення підпорядкований цьому стильовому напрямку.

✓ *Зовнішня архітектурна композиція*

Дальній рекламний засіб – білборд, розташований на перетині вул. Воскресенської та Князя Володимира Великого, його форма – прямокутна, також використовується рекламне зображення на транспортних засобах, на ньому вказується місцезнаходження об'єкта, режим роботи, специфіка діяльності, кольоровими та технічними рішеннями є зображення готелю та фірмовий знак; у нічний час білборд підсвічується.

Ближній рекламний засіб – білборд прямокутної форми, який знаходиться на перетині вул. Князя Ярослава Мудрого та вул. Половицької, колористичне виконання – золоті літери на білому фоні, інформаційний зміст – перелік основних послуг, технічне виконання – рекламний засіб із підсвічуванням у нічний час.

Рекламний засіб на території готелю – на фасаді будівлі вивіска апарт-готелю Intelligence *** виконана у золотому колористичному рішенні.

Заходи з благоустрою реалізовано у таких елементах:

✓ Огородження території: декоративного типу, виконане з природного каменю, висотою 1,8 м та довжиною 670 м.

✓ Вимощення підходів, під'їздів, доріжок, тротуарів виконано фігурною плиткою ромбовидної форми 100*100 мм, сірого кольору.

✓ Озеленення передбачено шляхом висадження дерев (ялина, різноманітні сосни, туя), чагарників (форзиція, спірея, сніжноягідник), квітів (актинідія, настурція, примула, папороть), квіткові композиції. Для організації озеленення будуть періодично наймати ландшафтного дизайнера.

✓ Штучне освітлення території забезпечують розташовані на стовпах 4 м висотою наземні ліхтарі розсіяного освітлення зі циліндричними плафонами.

Крім того, передбачено влаштування малих архітектурних форм: альтанок, дитячих майданчиків, фонтанів.

У зоні відпочинку розташовані прогулянкові зони, майданчик для відпочинку, виконані у ромбовидній формі, заощені бруківкою жовтого кольору, засіяних газонною травою, які обладнана датчиками, що реагують на присутність відвідувачів; обладнані фонтанами, лавками.

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

Інтер'єр готелю створено єдиною композицією як у громадських приміщеннях, так і в житлових.

Вхідна зона представлена вестибюлем, виконаним у стриманих біло-сірих тонах із влаштуванням затишного невеликої площі вестибюля із встановленням масивної люстри з скляними елементами авторського виконання. Декорування стін відбувається за рахунок використання елементів дерева та картин епохи мінімалізму із влаштуванням акцентуючого освітлення. Загальне освітлення вхідної зони забезпечується через вітринні вікна у поєднанні із загальним освітленням.

Зона приймання та реєстрації, відокремлена від вестибюля, оздоблена у тому самому стилі. Увага на рецепції акцентована використанням спрямованого світла, застосуванням природних оздоблювальних матеріалів.

Ліфтові холи оформлено в бежевих кольорах із влаштуванням однорівневої стелі, з точечним освітленням.

Інтер'єр житлових кімнат готелю передбачає перш за все створення спокійної атмосфери шляхом використання таких оздоблювальних матеріалів як дерево, скло, пластик, світлих тонів із природною текстурою. Для санвузлів обрано оздоблення керамічною плиткою білого кольору та сантехнічні керамічні вироби білого кольору, що символізує чистоту.

В оздобленні громадських приміщень буде застосовано природні оздоблювальні матеріали (дерево, скло, камінь) пастельних відтінків.

У готелі «Intelligence» запроектовано номери: апартамент, дуплекс, люкс, стандарт одномісний та двомісний. Інтер'єри номерів у тому самому стилі, що і вся будівля, - мінімалізм.

Цей стиль передбачає простоту і функціональність інтер'єру при мінімальній кількості меблів та елементів декору. Основною ідеєю мінімалізму є досягнення просторової свободи в приміщенні, при цьому, що б всі необхідні умови комфорту були присутні. Головна вимога для створення інтер'єру в стилі мінімалізм: не повинно бути звивистих ліній, візерунків і т.д., меблі і аксесуари повинні мати правильні геометричні форми.

Найчастіше використовують поєднання 2-3 кольорів, таких як білий, сірий, чорний, коричневий, бежевий. Матеріалами для оздоблення інтер'єру будуть виступати дерево, пластик, скло, метал і камінь.

Для обробки стін використовується фактурна штукатурка або шпалери. Що стосується останнього, шпалери не повинні мати орнамент або візерунки. Краще всього використовувати рельєфні шпалери, які не мають чітко виражений малюнок.

В якості підлогового покриття буде використовуватися керамічна плитка у санвузлах та дерев'яний паркет – у номері. Стелі обштукатурюють в тон зі стінами. Інтер'єру в стилі мінімалізм притаманне приховане стельове освітлення.

Використовуються меблі правильної геометричної форми, білого, чорного або сірого кольору. Ні в якому разі без різьблення по дереву або з позолотою. Відбувається повне дотримання правил та норм стилю мінімалізм. Даний стиль використовується й дотримується в усіх дизайнерських рішеннях готелю. Використовуються дерев'яні, пластикові і м'які меблі. [22]

Паспорт проекту

Основні показники проекту зведено у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Паспорт проекту

№ пор	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, S_d	m^2	2684
2	Площа під забудову, $S_{пов}$	m^2	955
3	Коефіцієнт забудови, k_z		0,36
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	m^2	1476
5	Коефіцієнт озеленення, $k_{оз}$		0,55
6	Загальна площа готелю, $S_{заг}$	m^2	6952,44
7	Корисна площа готелю, S_k	m^2	5496
8	Будівельний об'єм готелю, V_6	m^3	23206,5
9	Капітальні витрати за проектом, B_{A+B}	тис. грн	731180,46
Питомі показники капітальних витрат			
10	Вартість 1 місця	тис. грн	3323,55
11	Вартість 1 m^2 загальної площі	тис. грн	105,17
12	Вартість 1 m^3 об'єму будівлі	тис. грн	31,51

2.5. Кошторис

Витрати на виконання загально будівельних робіт для створення готелю розраховано за укрупненими показниками вартості загально будівельних робіт.

$$B_{ЗБР} = S_{заг} * Y * K_T * I_K = 6952,44 * 1200 * 0,95 * 28,20 = 223\,507,041 \text{ тис. грн.}$$

Вартість загально будівельних робіт є витратами за статтею 2.1 зведеного кошторису (табл. 2.2)

Таблиця 2.2

Зведений кошторис

№ глав и	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Обсяг витрат, тис. грн
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготування території будівництва	1-2% вартості будівництва за підрозділом 2	7450,24
2	Основні об'єкти будівництва, у тому числі		
2.1	Загально будівельні роботи	56-60%	223 507,041
2.2	Електротехнічні	6-8%	22350,72
2.3	Сантехнічні	5-6%	18625,6
2.4	Зв'язок і сигналізація	2-3%	7450,24
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	27-30%	100578,24
Разом за підрозділом 2		100%	372511,735

Закінчення табл. 2.2

3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	До 5%, глава 2	18624,59
4	Об'єкти енергетичного господарства	До 1%, глава 2	3725,12
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2-0,5%, глава 2	1862,56
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	2-12%, глава 2	37251,17
7	Благоустрій і озеленення території	1-5%, глава 2	18624,59
Разом за підрозділами 1-7			463775,125
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,5-1,5%, сума за главами 1-7	4637,75
9	Інші роботи та витрати	3,7-9%, сума за главами 1-7	18551,01
Разом за підрозділами 1-9			486963,89
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за главами 1-7	9275,5
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2-0,7%, сума за главами 1-9	973,93
12	Проектні та вишукувальні роботи	2,5-8%, сума за главами 1-7	18551,01
Усього: Базисна вартість виробництва			515764,33
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38-60%, сума за главами 1-9	194785,56
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	2-8% суми базисної вартості	20630,57
Усього за розділом Б:			215416,13
Капітальні витрати за проектом		В _{А+Б}	731180,46

Отже, капітальні витрати за проектом становлять сімсот тридцять одна тисяча сто вісімдесят цілих сорок шість сотих тисяч гривень.

2.6. Охорона навколишнього середовища

Проект готелю відповідає екологічним вимогам згідно ст.10 Закону України «Про охорону навколишнього середовища». Відповідність проекту забезпечується шляхом розроблення і погодження у складі проектної документації матеріалів оцінки впливу на навколишнє середовище (ОВНС)

Виконання ОВНС та підготовку її матеріалів здійснюють організації, які мають відповідну ліцензію на основі Заяви про наміри, яку складено замовником і виконавцем ОВНС.

2.7. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Проектований об'єкт – готель *** «Intelligence» на 220 місць у м. Дніпро є підприємством з приватною формою власності. Здача в експлуатацію нашого об'єкта відбувається відповідно до вимог постанови КМУ від 13 квітня 2011 р. №461 (зі змінами і доповненнями постанови КМУ № 1390 від 28.12.2011, №43 від 18.01.2012, № 757 від 15.08.2012, № 918 від 30.10.2013, № 512 від 01.10.2014).

Прийняття в експлуатацію об'єкта, здійснюється на підставі акта готовності об'єкта до експлуатації шляхом видачі інспекцією сертифіката. Для отримання сертифікату було подано заяву про прийняття в експлуатацію об'єкта до експлуатації.

2.8. Охорона праці

Згідно із Законом України «Про охорону праці» на підприємстві було створено систему управління охороною праці.

Оскільки чисельність працівників перевищує 50 осіб, то у готелі передбачено службу охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04) і комісію з питань охорони праці, і комісію з питань охорони праці, НПАОП 0.00-4.09-07.

Перелік документації при організації системи управління праці готелю міститиме такі документи (табл. 2.3)

Таблиця 2.3

Перелік організаційної документації системи управління охороною праці готелю

Мета розроблення	Регламентуючий документ
Створення і забезпечення функціонування служби з охорони праці	Наказ власника про створення служби охорони праці №1 від 05.05.2018
	Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника №2 від 06.05.2018
	Посадові інструкції керівника і спеціалістів служби охорони праці, затверджені наказом власника № 3 від 06.05.2018
Створення і забезпечення функціонування комісії з	Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці №4 від 07.05.2018

Закінчення табл. 2.3

питань охорони праці	Положення про комісію з охорони праці підприємства, затверджене наказом власника №5 від 08.05.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Організація навчання працівників підприємства з питань охорони праці	Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника №6 від 11.05.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.12-05)
Регулювання виробничих, трудових і соціально-економічних відносин і узгодження інтересів працівників та роботодавців	Трудовий договір, де зазначено права найманого працівника та зобов'язання та роботодавця у розділі «Охорона праці»
Інформування працівників про основні вимоги законів, інших нормативно-правових актів та актів з охорони праці, чинних у межах підприємства	Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці №7 від 12.05.2018
	Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника №8 від 12.05.2018
	Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника №9 від 12.05.2018
	Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника №10 від 13.05.2018
Подання до робочих органів виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань передбачених законом звітів і відомостей	Звітна документація: Форма №1-УБ (відомча) «Звіт про стан умов безпеки праці за рік». Форма N 7-нтв надсилається органу державної статистики за місцем розташування
Планування і облік роботи служби охорони праці готелю	Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи, плани, схеми)

У готелі постійно опрацьовуватимуть нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові положення, методичні рекомендації та ін.), копії яких зберігатимуться у керівника служби охорони праці.

Згідно з Законом України "Про охорону праці" служба охорони праці створюється роботодавцем для організації виконання правових, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних, соціально-економічних і лікувально-профілактичних заходів, спрямованих на запобігання нещасним випадкам, професійним захворюванням і аваріям у процесі праці.

Схему управління охороною праці готелю наведено на рисунку 2.1.



Рис. 2.1. *Схема управління охороною праці готелю*

План заходів з охорони праці наведено в додатку М.

2.9. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту та закладів ресторанного господарства розташовані на першому поверсі. Приміщення для організації дозвілля, побутового обслуговування розташовані на 1-2 поверхах та максимально ізольовані від житлових. Адміністративні приміщення розташовані на першому поверсі, що додатково відмежовує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення розташовані у цокольному поверсі, доступ до них забезпечено через головний вестибюль, огорожувальні конструкції звукоізольовані. Складські, підсобні та технічні приміщення розташовані в підвальному приміщенні та 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 розташований готель. У приймально-вестибюльній групі приміщень передбачено приміщення медпункту з санвузлом.

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

Обслуговуючий персонал готелю буде забезпечений спецодягом і дотримуватися правил особистої гігієни, що буде передбачено трудовим договором. Планується проведення гігієнічного навчання персоналу до початку роботи і періодичне навчання з частотою 1 раз на рік. Осіб, що не пройшли навчання, до роботи не допускати. [25]

У всіх приміщеннях готелю щоденно здійснюється вологе прибирання. У кімнаті чергового персоналу, медпункті, кімнаті інструктора, кухні ресторану розташовані аптечки першої допомоги. У процесі роботи готелю укладатимуть угоди на проведення профілактичної обробки приміщень проти комах і гризунів. З періодичністю 1 раз на квартал забезпечуватиметься проведення цих робіт.

Нагрівальні прилади у приміщеннях готелю розташовуються переважно під світловими прорізами, легкодоступні для прибирання та оснащені регуляторами температури. Середня температура поверхні нагрівальних приладів не перевищуватиме 80°C.

Оскільки категорія готелю ***, житлові та адміністративно-побутові приміщення оснащені природною вентиляцією.

Приміщення закладів ресторанного господарства, пральні облаштовані системою загально обмінної припливно-витяжної вентиляції зі штучним спонуканням.

Загальне штучне освітлення передбачене в усіх без винятку приміщеннях. У житлових кімнатах, виробничих, адміністративних приміщеннях передбачене також місцеве освітлення окремих функціональних

зон. В усіх приміщеннях, де передбачено присутність людей існує природне освітлення.

У будівлі також передбачено встановлення аварійного, евакуаційного освітлення. Для охоронного освітлення майданчиків готелю застосовується освітленість не менше 0,5 лк, для робочого - не менше 0,5 лк. Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщеннях не менше 0,5 лк, на відкритих майданчиків - не менше 0,2 лк .

Допустимі рівні шуму, що створюють у житлових приміщеннях системи вентиляції та інше інженерно-технічне обладнання (ліфти, насоси, електродвигуни, трансформатори тощо), становитиме 60 дБ від 7 до 23 год та 50 дБ від 23 до 7 год.

Допустимий рівень шуму у виробничих та інших підсобних приміщеннях із робочими місцями з постійним перебуванням людей не повинен перевищувати 75 дБ від 7 до 23 год та 65 дБ від 23 до 7 год.

Робота виробничого обладнання супроводжується шумом або вібрацією, яка спричиняє негативний вплив на організм людини. Проектом передбачено застосування певних заходів та засобів захисту працівників від шуму та вібрації, спираючись на вимоги ДСН 3.3.6.037-99.

2.10. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Проектом передбачено такі заходи і засоби електробезпеки в різноманітних приміщеннях готелю:

- 1) захист від ураження електричним струмом;
- 2) захист від електромагнітного випромінювання і електричних полів; рівні напруженості статичного електричного поля на відстані 0,2 м від підлоги та стін не перевищують 15 кВ/м за відносної вологості повітря в межах 30-60%, рівні напруженості електричного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м, які не перевищують 500 В/м, рівні

магнітного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь від приміщення на відстані 0,2 м, які не перевищують 0,3 мкТл;

3) захист від статичної електрики (у системах кондиціонування повітря готелів використовуються біполярні коронні іонізатори зі створенням у просторі, що обслуговується, концентрації легких позитивних і негативних аерофонів 1000-3000 йонів/см³ з дотриманням показника переваги полярності від -0,11 до +0,11)

Розетки для фена та електробритви, встановлені у санвузлах, вмикатимуть через пристрій захисного відімкнення (ПЗВ) 10 мА.

Пожежна безпека

У проекті пропонується оснастити адресною системою автоматичної пожежної сигналізації в усіх групах приміщень; приміщення поповерхового обслуговування, адміністративні приміщення, головна зала ресторану, вестибюль, конференц-центр, СПА-центр заплановано забезпечити переносними вогнегасниками.

Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводяться на пульті централізованого пожежного спостереження, що розташований у приміщенні служби охорони готелю та державній пожежній частині № 2 (вул. Юрія Савченко, 2). Висота будівлі готелю становить 28 м, тому передбачено встановлення автоматичної спринклерної установки водяного пожежогасіння, пожежного водопроводу та первинних засобів пожежогасіння.

У приміщеннях серверних готелю передбачено встановлення системи автоматичного газового пожежогасіння.

Оскільки проектом передбачено будівлю умовною висотою 28 м у житлових приміщеннях та приміщеннях для обслуговуючого персоналу передбачено влаштування шаф для зберігання засобів індивідуального захисту органів дихання для само рятування під час пожежі. Шафи, вбудовані у стіну розміщуватимуть на висоті 2,7 м, вони об'єднані отворами для

провітрювання. Кількість засобів індивідуального захисту органів дихання – 300 одиниць.

Необхідна кількість вогнегасників та їх тип визначено залежно від вогнегасної спроможності та гранично захищеної площі, категорії приміщень за вибухо-пожежною та пожежною небезпекою, а також враховуючи клас пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні. Місця, де зберігаються вогнегасники позначатимуться знаком «Вогнегасник» на видному місці. Для готелю визначається з розрахунку 1 вогнегасник на 70 м² приміщення. Перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників, наведено у табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Вестибюль	Д	Порошкові	3
Кімната чергового персоналу	Д	Порошкові	1
Приміщення охорони	Г	Порошкові	1
Відділення зв'язку	Г	Порошкові	1
Лоббі-бар	Д	Порошкові	1
Холи на житлових поверхах	Г	Порошкові	3
Перукарня	Д	Порошкові	1
Комплексний приймальний пункт	Г	Порошкові	1
Конференц-зал	Д	Порошкові	2
Тренажерний зал	Г	Порошкові	1
Коридори	Д	Порошкові	15
Майстерні	В	Порошкові	3
Пральня	В	Порошкові	1
Вестибюль ресторану	Д	Порошкові	1
Торгівельна зала ресторану	Д	Порошкові	3
Гарячий цех ресторану	Б	Водяні	1
Десертний цех ресторану	В	Порошкові	1

Евакуація людей

Проектом передбачено евакуацію людей з приміщень готелю через евакуаційні виходи:

- 1) з першого поверху назовні безпосередньо або через коридор, вестибюль, сходову клітку;
- 2) з 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;
- 3) розсувні та обертові двері дублюються двостулковими дверима, які задовольняють умови евакуації.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі готелю становить 20 одиниць.

Евакуаційні шляхи гарантують у разі виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які перебувають у приміщеннях готелю, протягом 2 хвилин.

Цивільний захист

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

Наказом начальника цивільного захисту готелю № 3 від 12.05.2018 призначаються заступники з евакуації, з інженерно-технічної частини, з матеріально-технічного постачання, заступник з оперативних питань.

У додатку Н подано схему цивільного захисту готелю та план заходів.

Висновки. В другому розділі було проведено необхідні розрахунки для визначення усіх характеристик ділянки, яка буде використана під будівництво нашого готелю. Спираючись на дані, було встановлено, що площа ділянки під будівництво буде становити 2684 м². Було розраховано площі усіх необхідних приміщень, які будуть враховані при будівництві готелю. Також спланована програма для озеленення території та територій для організації дозвілля.

Для отримання технічних умов на приєднання готелю до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками. Необхідно забезпечити постійне забезпечення закладу готельного господарства електроенергією, водою, опаленням для постійного задоволення потреб споживачів готельних послуг.

Також було обрано стиль для організації зовнішніх та внутрішніх дизайнерських рішень готелю. Основним стильовим напрямом у дизайнерських рішеннях проєктованого готелю «Intelligence» *** на 220 місць у м. Дніпро за прийнятою концепцією є мінімалізм. Комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів, технічного оснащення підпорядкований цьому стильовому напрямку.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ (REVENUE MANAGEMENT)

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Апарт-готель «Intelligence» *** є приватним підприємством. Це підприємство, що діє на основі приватної власності одного громадянина та з використанням найманої праці. Готель є унітарним підприємством, який був створений одним власником, який виділяє необхідне для того майно, формує відповідно до закону статутний фонд, не поділений на частки, затверджує статут, розподіляє доходи, безпосередньо або через керівника, який ним призначається, керує підприємством і формує його трудовий колектив на засадах трудового найму, вирішує питання реорганізації та ліквідації підприємства. [31]

Готель було створено як юридичну особу приватного права. Розглянемо порядок створення та реєстрації підприємства.

Етап 1. Прийняття рішення. На цій стадії було вирішено питання про:

- 1) найменування юридичної особи – «Готель «Intelligence» ***»
- 2) місцезнаходження – 49000, м. Дніпро, Центральний район, вул. Князя Ярослава Мудрого, буд. 10.
- 3) розмір статутного фонду – 30 000 000 грн.
- 4) керівник юридичної служби – Чекурда Яна Олександрівна.

Рішення про створення було оформлено рішенням засновника.

Етап 2. Проведення державної реєстрації. Суб'єкт господарювання підлягає державній реєстрації. Державна реєстрація була проведена шляхом звернення до Департаменту адміністративних послуг та дозвільних процедур

Дніпровської міської ради, за адресою 49000, м. Дніпро, вул. Старокозацька, 58. Заява та документи для державної реєстрації було подано в електронній формі. Для цього було подано наступний пакет документів: заява про державну реєстрацію створення юридичної особи; заява про обрання юридичною особою спрощеної системи оподаткування; нотаріально засвідчена копія оригінала рішення засновника про створення юридичної особи; відомості про керівника Лапко Анну Олександрівну, 23.01.1996 дати народження, контактний номер телефону; установчий документ юридичної особи – статут, затверджений однією особою. Установа створена на підставі індивідуального установчого акта, складеного засновником. Також було подано документ про сплату адміністративного збору.

Етап 3. Забезпечення виконання після реєстраційних процедур. На цьому етапі було проведено реєстрацію в органах статистики, державної податкової служби. Було отримано довідку з ЄДРПОУ. Також відповідно до законодавства підприємство є платником єдиного соціального внеску. Взяття на облік даного підприємства було здійснено Пенсійним фондом, а саме управлінням Пенсійного фонду України в Центральному районі м. Дніпро, за адресою 49000, м. Дніпро, вул. Січеславська Набережна, 17. Для виготовлення печатки було подано оригінал виписки з Єдиного державного реєстру та оригінал паспорта керівника (Лапко Анни Олександрівни) до штемпельно-граверної майстерні ООО «Волошин і К», за адресою вул. Князя Володимира Великого, 22.

Ефективну організацію роботи підприємства забезпечує формування внутрішніх документів суб'єкта господарювання. Основними внутрішньо організаційними документами є: основний документ, що регламентує діяльність підприємства, положення про підрозділ посадова інструкція (посадову інструкцію наведено в додатку П).

Для ефективної діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства потрібна функціональна організаційна структура. Організаційна структура потрібна для ефективного виконання працівниками ключових функцій, визначення їхньої підзвітності, забезпечення належних зусиль персоналу. В готелі «Intelligence» передбачено лінійно-функціональний тип організаційної структури. Дану схему наведено на рисунку 3.1

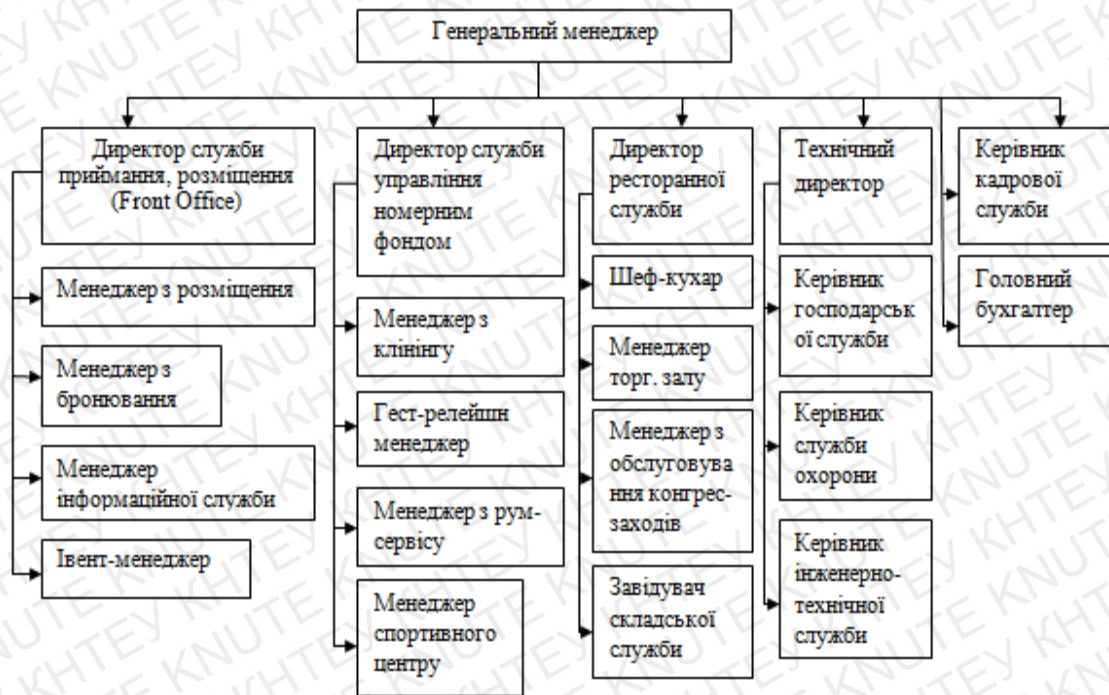


Рис. 3.1. Лінійно-функціональна організаційна структура апарт-готелю «Intelligence» ***

Лінійно-функціональна структура управління підприємством готельно-ресторанного господарства характерна для великих за розміром підприємств. За даної структури управління всю повноту влади має лінійний керівник, який очолює колектив. Розробляти конкретні питання і готувати відповідні рішення, програми, плани йому допомагає спеціальний апарат, що складається з функціональних підрозділів.

Вищий рівень управління готельного комплексу, представлений власником, який приймає загальні рішення стратегічного характеру. Власник в

даному готелі виступає й генеральним директором. В готелі «Intelligence» *** управління здійснює генеральний директор. Генеральному директорові підпорядковуються всі служби підприємства, він скеровує, контролює та координує їхню діяльність для одержання максимально можливого ефекту на кожній ділянці підприємства. Його основною функцією є контроль за роботою персоналу.

Управлінська структура готелю складається з 6 департаментів, що підпорядковуються генеральному директорові: директора з приймання, розміщення, директора з управління номерним фондом, харчування, технічного директора, головного бухгалтера, керівника кадрової служби (рис. 3.1).

Директорові департаменту приймання, розміщення безпосередньо підпорядковуються менеджери таких служб: бронювання, приймання, інформаційний центр та івент-заходи.

Директорові департаменту управління номерним фондом підпорядковуються менеджери таких служб: клінінгу, гест-релейшн, рум-сервісу, спортивного центру.

Директорові департаменту з харчування підпорядковуються керівники всіх підрозділів харчування: шеф-кухар, менеджер торговельного залу, менеджер з обслуговування конгрес-заходів, завідувач складської служби.

Директорові технічного департаменту підпорядковуються менеджери таких служб: керівник господарської служби, керівник служби охорони, інженерно-технічної служби.

Також на підприємстві підпорядковуються головному директорові головний бухгалтер та керівник кадрової служби. В організаційній структурі готельного комплексу існують два блоки операційних підрозділи: приймання

розміщення та обслуговування в готелі і служба харчування (ресторанна служба).

3.2. Капітал

Основною метою формування капіталу проектового готелю є забезпечення необхідного фінансування для здійснення господарської діяльності та подальшого ефективного використання активів.

Відповідно до П(С)БО 2 «Баланс» капітал готелю має складатися з власного капіталу, зобов'язань та доходів майбутнього підприємства.

Дивлячись на організаційно-правову форму готелю, а саме: унітарне підприємство, капітал є індивідуальним, а джерелом формування капіталу є зовнішні та внутрішні джерела. Внутрішніми джерелами є чистий прибуток компанії та внутрішня кредиторська заборгованість. Зовнішніми джерелами є отримання фінансової допомоги, отримання банківських послуг та послуг кредитного характеру.

Необхідний обсяг капіталу, який залучається та його відповідність потребі в активах наведено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріалів готелю «Intelligence» на 2018 рік

Вид основних засобів та інших необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	Закладу ресторанного господарства	Інших господарських підрозділів	Разом
1. Будівлі	5000	1000	1000	7000
2. Споруди	2500	500	500	3500
3. Передавальні пристрої	700	300	400	1400
4. Машини та обладнання, у тому числі:				
4.1 Холодильне обладнання	500	400	200	1100
4.2. Механічне обладнання	700	400	300	1400
4.3. Теплове обладнання	700	400	350	1450
5. Транспортні засоби	300	150	150	600

Закінчення табл. 3.1

6. Інструменти, прилади, інвентар	1000	400	300	1700
7. Меблі	1500	400	200	2100
8. Інші	500	150	150	800

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основними видами діяльності готелю є надання послуг з тимчасового розміщення, надання та організація послуг харчування, надання інших послуг, таких як: конференц-залів, фітнес-центру, Спа-центру, басейну.

Наявність фактора сезонності у діяльності суб'єктів готельного бізнесу зумовлює при проектуванні готелю превентивно планувати раціональне використання номерного фонду. Розрахуємо плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення з урахуванням сезонних коливань платоспроможного попиту, який буде подано у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Розрахунок обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) у готелі «Intelligence» *** на плановий рік (людино-днів)

Категорії і місткість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду за сезонами			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-днів			
		між сезоння	високий сезон	Сезон	міжсезоння	високий сезон	Сезон	міжсезоння	високий сезон	Сезон	разом
Стандарт одномісний	44	120	125	120	0,6	0,8	0,7	3168	4400	3696	11264
Стандарт двомісний	148	120	125	120	0,6	0,8	0,7	10656	14800	12.432	37888
Дуплекс	10	120	125	120	0,6	0,8	0,7	720	1000	840	2560
Люкс	8	120	125	120	0,6	0,8	0,7	576	800	672	2048
Апартамент	4	120	125	120	0,6	0,8	0,7	288	400	336	1024
Усього	220	120	125	120	0,6	0,8	0,7	15840	22000	18.480	56320

Крім доходів від реалізації номерного фонду, будуть отримуватися доходи від надання додаткових послуг – ресторан, бенкетні зали, фітнес, СПА-центр, басейн, конференц-зали.

Оформлення результатів розрахунків планового обсягу реалізації послуг готелю подано у табл. 3.3, інформаційним забезпеченням якої є результати попередніх розрахунків.

Таблиця 3.3

Прогнозування обсягів діяльності апарт-готелю за центрами доходів

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
Обсяг реалізації послуг засобу розміщення	15840	22000	18480	56320
Обсяг реалізації послуг з організації харчування	380810	396680	380810	1158300
Обсяг реалізації оздоровчих послуг	7200	12000	9240	28440
Обсяг реалізації послуг івент-сервісу	7200	12000	9240	28440
Обсяг реалізації послуг інших підрозділів готелю	7800	10500	9020	27320

Кількісні параметри обсягів діяльності готелю будуть використовуватись у подальшому для планування доходів і витрат, визначення потреби в персоналі, основних засобах та інших матеріальних ресурсах для забезпечення якісного обслуговування гостей. Джерелами інформації для обґрунтування обсягів реалізації є дослідження та розрахунки, здійснені у попередніх розділах.

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

Доходи відповідно до П(С)БО № 15 – збільшення економічних вигод закладів у вигляді надходження активів або зменшення зобов'язань, які зумовлюють зростання власного капіталу (крім зростання капіталу за рахунок внесків власників). [32]

Основну частину доходів готелю забезпечують доходи від основної діяльності засобу розміщення.

Під час формування цін на послуги готелю застосовується аналоговий метод ціноутворення, завдяки якому ціни визначають як аналог цін прямих конкурентів або лідерів на ринку готельних послуг.

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначено за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії за сезонами року. Проведені обстеження узагальнені у вигляді табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Орієнтовні ціни номерного фонду засобу розміщення на плановий рік

Категорії і місткість номерів	Ціна за місце у номері (за добу), грн		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Вища категорія, у тому числі:			
Апартамент	1900	2200	2000
Люкс	1300	1500	1400
Дуплекс	1600	1800	1700
Перша категорія (стандарт), у тому числі:			
Одномісні	500	700	600
Двомісні	700	900	800

Ціни на страви та послуги закладу ресторанного господарства визначають із застосуванням витратного методу. Рівень націнки встановлено відповідно від типу і класу закладу ресторанного господарства. Націнка на страви і послуги ресторанного господарства в готелі «Intelligence» *** становить 100%. Дана націнка має бути достатньою для покриття всіх поточних витрат та отримання цільового прибутку та для забезпечення стабільного та постійного попиту на продукцію й послуги, нормальної завантаженості торгової зали і виробничих потужностей кухні.

Усі розрахунки оформлені у вигляді табл. 3.5.

Таблиця 3.5

**Розрахунок середньої роздрібної ціни реалізації продукції та послуг
сніданку в закладів ресторанного господарства готелю**

№ пор.	Показники	Плановий рік
1	Собівартість річного продуктового набору на сніданок, тис. грн	33645
2	Річна кількість послуг харчування (страв на сніданок)	307200
3	Середньоденна собівартість продуктового набору на сніданок, грн	100
4	Рівень націнки ЗРГ середній, %	100
5	Націнка середня, грн.	100
6	Середня ціна продукції та послуг ЗРГ (сніданок)	200 грн

Визначена планова середня роздрібна ціна на продукцію та послуги сніданку в ЗРГ може змінюватися за сезонами року та у зв'язку зі змінами попиту на послуги готелю, зміною вартості та продуктового набору або зміною розміру націнки ЗРГ.

Основним джерелом отримання доходів готелю є доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення. Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі розраховано за формою табл. 3.6.

Таблиця 3.6

**Планування доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщення
апарт-готелю «Intelligence»**

Категорії і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (Q _{пл}), людино-днів			Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід від реалізації послуг, тис.грн			
	міжсе- зоння	висо- кий сезон	сезон	міжсе- зоння	висо- кий сезон	сезон	міжсе- зоння	висо- кий сезон	сезон	разом
Стандарт одномісний	3168	4400	3696	500	700	600	60	87,5	72	219,5
Стандарт двомісний	10656	14800	12432	700	900	800	84	112,5	96	292,5

Закінчення табл. 3.6

Дуплекс	720	1000	840	1600	1800	1700	192	212,5	204	608,5
Люкс	576	800	672	1300	1500	1400	156	187,5	168	511,5
Апартамент	288	400	336	1900	2200	2000	228	275	240	743
Усього	15840	22000	18480				720	875	780	2375

Наступним етапом розрахунку операційних доходів від реалізації послуг готелю є визначення доходу від реалізації продукції, закупних товарів та послуг ресторанного господарства, тобто товарообороту ЗРГ.

Для обґрунтування планового обсягу товарообороту ЗРГ використано планова чисельність гостей готелю і планові ціни на послуги ЗРГ за вільним вибором та сніданку, визначені під час обґрунтування цінової політики закладу.

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на рік здійснюють, виходячи з планової кількості послуг харчування та планової ціни за послуги сніданку та за вільним вибором залежно від рівня завантаженості номерного фонду в різні сезони року. Розрахунки узагальнені у вигляді табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Планування доходів від реалізації продукції та послуг закладу ресторанного господарства готелю на плановий рік

№ пор.	Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1	Планова кількість послуг харчування ЗРГ, од.:	380810	396680	380810	1158300
1.1	Сніданок	21698	22604	21698	66000
1.2	За вільним вибором	359112	374076	359112	1092300
2	Планова ціна послуг харчування ЗРГ				
2.1	Сніданок	200	200	200	200
2.2	За вільним вибором	100	120	110	
3	Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн.:				

Закінчення табл. 3.7

3.1	Сніданок	2169,8	4520,8	2169,8	8860,4
3.2	За вільним вибором	38081	47601,6	41889,1	127571,7
3.3	Разом доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	40250,8	52122,4	44058,9	136432,1

Завершальним етапом обґрунтування операційних доходів готелю є узагальнення отриманих результатів розрахунку всіх видів операційних доходів за всіма напрямками діяльності, яке подано в табл. 3.8.

Таблиця 3.8.

**Планування обсягу операційних доходів апарт-готелю «Intelligence»
на 2018 рік**

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн.	720	875	780	2375
Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	40250,8	52122,4	44058,9	136432,1
Разом: основні операційні доходи, тис. грн.	40970,8	52997,4	44838,9	138807,1
Операційні доходи від інших господарських підрозділів, тис. грн.	555	1207,5	825	2587,5
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн.	41525,8	54204,9	45663,9	141394,6

З метою визначення потреби в матеріальних ресурсах виходячи з особливостей проектного готелю визначено обсяги основних засобів та їх структуру для забезпечення господарської діяльності. Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів наведено в табл. 3.1. На основі узагальнених планових показників обсягу, складу, структури та первісної вартості основних засобів та інших необоротних активів розраховується сума їх амортизації, яка нараховується на наявні необоротні активи у перший рік створення готелю. Результати розрахунків суми амортизації за кожним видом основних засобів та інших необоротних активів і загалом по готелю оформлено у формі табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Планова сума амортизації за видами основних засобів та інших необоротних активів апарт-готелю «Intelligence» на 2018 рік

Вид основних засобів та інших необоротних активів	Первісна вартість основних засобів та інших необоротних активів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації, тис. грн.
Будівлі	10500	25-30	350
Машини, обладнання	8350	5	1670
транспортні засоби, меблі			
Інші	800	4	200
Разом	-	-	2220

Наступним кроком економічного обґрунтування створення готелю є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їхньої праці.

Мистецтво менеджменту полягає у розбудові такої кадрової політики, яка б забезпечувала реалізацію поставлених цілей з формування фахового складу персоналу та створення умов щодо його стабільності та професійного зростання. Поставлені цілі слід реалізувати під час розроблення плану з праці готелю, який містить: планування чисельності та складу персоналу, розроблення штатного розпису, планування фонду основної та додаткової заробітної плати персоналу. Планування чисельності персоналу здійснюють за такими категоріями: адміністративно-управлінський персонал, операційний персонал (персонал основної операційної діяльності), допоміжний персонал.

Середньооблікову чисельність персоналу на основі норм чисельності у готелі кількості штатних одиниць певної посади визначають згідно із запропонованими середньогалузевими нормами. Наш готель налічує до 200 працівників на 220 місць номерного фонду. Загальне керівництво має налічувати 2 одиниці, в відділі бухгалтерського обліку – 4-5 одиниці, проводити фінансово-економічну діяльність має 1 особа, комплектуванням і підготовкою кадрів має 1-2 особи, матеріально-технічним постачанням і

господарським обслуговуванням має займатися 3 особи, ремонтним й енергетичним обслуговуванням має займатися 2-3 особи, організація приймання і розміщення – 6-8 осіб, діловодство – 2-3 особи, гардеробник – 1 особа. Розрахунок чисельності покоївок наведено в таблиці 3.10. Також буде існувати 2 кастелянки, 2 комірники камери схову, 1 комірник складу матеріальних цінностей, 4 працівники з обслуговування та ремонту устаткування, 2 працівники з технічного обслуговування та поточного ремонту будівель готелю, 1 столяр, 1 швейцар та 1 ліфтер.

Таблиця 3.10

Розрахунок середньооблікової чисельності покоївок у готелі 3* на плановий рік

Категорія і місткість номера	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньо-облікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю зміну	на добу	
Апартамент	2	3	0,67	1	1,67	1,84
Люкс	4	4,5	0,89	1	1,89	2,08
Дуплекс	5	4,5	1,11	1	2,11	2,32
Перша категорія (стандарт), у тому числі:						
Одномісні	44	7	6,29	2	8,29	9,12
Двомісні	77	6,5	11,85	2	13,85	15,24
Разом	132			7	27,81	30,6

За розрахунками планової чисельності персоналу закладу складають штатний розпис. Фрагмент штатного розпису готелю «Intelligence» наведено в додатку Р. Штатний розпис готелю – основа для розроблення планового фонду оплати праці працівників.[33] Розроблення плану з праці в готелі здійснюється з урахуванням кваліфікації працівників та характеру робітників, що виконуються, розміру мінімальної заробітної плати на початок календарного року, і тарифного коефіцієнта, за яким встановлюється посадовий оклад (додаток С). Для створюваного готелю передбачено додаткову преміальну

складову фонду оплати праці з урахуванням того, що постійні доплати та надбавки вже визначено у штатному розписі. Розрахунки наведено у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Планування преміального фонду апарт-готелю на 2018 рік

Групи працівників	Плановий фонд основної заробітної плати (тарифна частина), грн	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини основної заробітної плати	
		%	Грн.
Адміністративно-управлінський персонал	1485216	20-40	297043
Основний операційний персонал	6471204	30-50	1941361
Допоміжний персонал	2133144	10-30	213314
Разом	10089564		

Розрахунок планового фонду оплати праці готелю передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, який формується як за рахунок поточних витрат, так і за рахунок прибутку. Оформлення розрахунків планового фонду оплати праці наведено у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Фонд оплати праці готелю «Intelligence» на плановий рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн
Місячний фонд основної заробітної плати	840,797
Місячний фонд додаткової заробітної плати	420,399
Разом місячний фонд оплати праці	1261,196
Річний фонд основної заробітної плати	10089,564
Річний фонд додаткової заробітної плати	1261,196
Разом річний фонд оплати праці	11350,760

Кінцевим етапом виконання є узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для готелю. Результати розрахунків узагальнено в табл. 3.13.

Таблиця 3.13

План з праці готелю на плановий рік

Показники	У розрахунку на плановий рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	
у тому числі:	17
адміністративно-управлінський персонал, осіб	
основний операційний персонал	82
Допоміжний персонал, осіб	39
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	10089,564
у тому числі:	17
адміністративно-управлінський персонал, осіб	
основний операційний персонал	82
допоміжний персонал, осіб	39
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн.	1261,196
у тому числі:	17
адміністративно-управлінський персонал, осіб	
основний операційний персонал	82
допоміжний персонал, осіб	39
Фонд оплати праці, тис. грн.	11350,760

Поточні витрати проектного готелю групувано за калькуляційними статтями, які поділяються на умовно-постійні та умовно-змінні. Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями бухгалтерського обліку. Калькуляційні статті відображають формування витрат за видами і напрямками діяльності та місцем виникнення. При цьому однорідні елементи витрат можуть бути наявними і відображатись у кількох статтях калькуляції. Склад та порядок планування поточних витрат об'єкта проектування наведено у табл. 3.14.

Витрати за статтею 1, а саме вартість придбання сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції, закупних товарів, які реалізував заклад ресторанного господарства готелю наведено у додатку Т

Таблиця 3.14

Планування поточних витрат готелю на 2018 рік

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів ЗРГ готелю	12150,499	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	11350,760	ЗВ
3	Відрахування на соціальні заходи	2497,167	ЗВ
4	Амортизація	2220	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	5456,87	ЗВ
6	Вартість витрачених малоцінних швидкозношуваних предметів	1796,01	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0	ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	3601	ПВ
9	Витрати на транспортування	25	ЗВ
10	Витрати на охорону	142,5	ПВ
11	Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення	66	ЗВ
12	Інші адміністративно-управлінські витрати	150	ЗВ
13	Інші поточні витрати діяльності	125	ПВ
14	Фінансові витрати	15	ПВ
	Разом поточні витрати	39595,806	
	У тому числі:		
	умовно-змінні	31696,296	
	умовно-постійні	7899,51	

У витратах на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачено розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги.

Планування поточних витрат на утримання та експлуатацію готелю здійснено у формі табл. 3.15.

Таблиця 3.15

**Планування поточних витрат на утримання та експлуатацію
«Intelligence» на 2018 рік**

Витрати	Витрати у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1	2	3	4=2*3
Електроенергія	124592,75 кВт	1,68	221,47
На опалення	669,62 Гкал	1355,83	907,89
На вентиляцію	741,06 Гкал	1 325,95	982,61
Вода, у тому числі:			
Холодна	72129,4 м ³	16,127	1163,23
Гаряча	27061,1 м ³	80,62	2181,67
Разом			5456,87

До витрат за статтею 6 відносять вартість використаних малоцінних швидкозношуваних предметів. До швидкозношувальних малоцінних предметів у готелі та інших його підрозділах належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року. Вартість придбання таких матеріальних активів списують на поточні витрати закладу. До таких витрат відносять спеціальний одяг. Розрахунок вартості спеціального одягу персоналу в готелі на рік здійснено у формі табл. 3.16.

Таблиця 3.16

**Розрахунок вартості спеціального одягу персоналу «Intelligence»
на 2018 рік**

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розписом	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	17	1	8000	136000
Оперативно-виробничий персонал	128	2	5000	1280000
Разом	145			1416000

Розрахунок вартості малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат, визначено у формі табл. 3.17.

Таблиця 3.17

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

№ пор.	Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник	Вартість одиниці, грн	Вартість інвентарю, тис. грн
1	Порцеляновий посуд	170	1,2	204	415	84,66
2	Столові набори	170	1,2	204	250	51
3	Скляний посуд	170	1,3	221	250	55,25
4	Металевий посуд	170	0,8	136	150	20,4
5	Інший посуд	170	1,1	187	125	23,375
6	Столова білизна	170	0,3	51	175	8,925
7	Постільна білизна та рушники	220	1,1	242	200	48,4
8	Спортивний інвентар	220	0,2	44	2000	88
	Разом					380,01

Маржинальний прибуток має бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку. Розрахунки планового маржинального прибутку готелю узагальнено у формі табл. 3.18.

Таблиця 3.18

Планування маржинального прибутку апарт-готелю на 2018 рік

№ пор.	Показники	На плановий рік, тис. грн.
1	Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	141394,6
1.1	Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	2375
1.2	Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	136432,1
1.3	Операційні доходи від інших господарських підрозділів	2587,5
2	Податок на додану вартість	28278,92
3	Чистий дохід	113115,68

Закінчення табл.3.18

4	Умовно змінні витрати, у тому числі	31696,296
4.1	Собівартість продукції ЗРГ	12150,499
4.2	Інші змінні витрати	19545,797
5	Маржинальний прибуток	81419,384
6	Постійні витрати	7899,51
7	Прибуток (збиток)	73519,874

Проектуючи готель, необхідно визначити прибуток до оподаткування та чистий прибуток загалом на плановий рік. Розрахунок цільового прибутку на плановий рік наведено у табл. 3.19.

Таблиця 3.19

Розрахунок цільового прибутку готелю на плановий рік

№ пор.	Показники	2018
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	141394,6
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	15%
3	Цільовий прибуток, тис. грн.	21209,19

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності наведено у табл. 3.20.

Таблиця 3.20

Планування основних результатів діяльності апарт-готелю «Intelligence» на плановий рік, тис.грн.

№ пор.	Стаття	Разом за рік
1	Доходи від операційної діяльності	141394,6
2	Умовно-змінні витрати	31696,296
3	Умовно-постійні витрати	7899,51
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	73519,874
5	Податок на прибуток	13233,58
6	Чистий прибуток – можливий	60286,294
7	Рентабельність операційної діяльності, %	42,64%

Закінчення табл. 3.20

8	Чистий прибуток – цільовий	21209,19
9	Чистий прибуток – плановий	40747,74

3.5. Ефективність інвестицій

У системі управління інвестиціями оцінка ефективності інвестиційних проектів – один із найбільш відповідальних етапів. Об'єктивність та обґрунтованість оцінки ефективності інвестиційного проекту значною мірою визначається застосуванням відповідного методу її проведення. [34]

Базові принципи, які використовують для оцінки ефективності проекту реальних інвестицій, такі: 1. Оцінку ефективності реальних інвестиційних проектів, яка здійснюється на основі зіставлення обсягів інвестиційних витрат з одного боку, та обсягів і термінів повернення інвестованого капіталу – з іншого; 2. Оцінку обсягів інвестиційних затрат, яка охоплює всю сукупність ресурсів, що використовуються; 3. Оцінку окупності інвестованого капіталу на основі показника «чистий грошовий потік».

Для проектного закладу темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років пропонується в обсязі 8% річних.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховують через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для проектного закладу приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 10%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення готелю.

Планування чистого прибутку закладу здійснюємо прямим методом: як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток.

Податок на прибуток визначаємо за Податковим кодексом. Приймаємо ставку податку на прибуток – 18% .

Планові показники діяльності закладу на перші одинадцять років після введення в експлуатацію узагальнено за табл. 3.21.

Таблиця 3.21.

**Планування основних результатів діяльності апарт-готелю
«Intelligence» на перші одинадцять років після введення в експлуатацію**

Рік	Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн.	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн.	Чистий прибуток, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи зростання, %	тис. грн.	рівень змінних витрат, %			
1-й	111610,22	8	31696,3	10	7899,51	49692,37	40747,74
2-й	120539,04	8	34865,93	10	7899,51	77773,6	63774,35
3-й	130182,16	8	38352,52	10	7899,51	83930,13	68822,71
4-й	140596,74	8	42187,78	10	7899,51	90509,45	74217,75
5-й	151844,48	8	46406,55	10	7899,51	97538,42	79981,5
6-й	163992,03	8	51047,21	10	7899,51	105045,31	86137,15
7-й	177111,4	8	56151,93	10	7899,51	113059,96	92709,17
8-й	191280,31	8	61767,12	10	7899,51	121613,68	99723,22
9-й	206582,73	8	67943,83	10	7899,51	130739,39	107206,3
10-й	223109,35	8	74738,22	10	7899,51	140471,62	115186,73
11-й	240958,1	8	82212,04	10	7899,51	150846,55	123694,17
Разом	1857806,56		587369,46		86894,61	1183542,49	970504,842

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. Дисконтна ставка, яка використовується при розрахунку характеризує рівень інфляції і становить у середньому на рік 105% ($i=1,05$).

Розрахунок чистого приведенного доходу за реальним інвестиційним проектом наведено в табл. 3.22.

Таблиця 3.22

**Розрахунок чистого приведенного доходу апарт-готелю «Intelligence»
за інвестиційним проектом, тис. грн.**

Рік	Капітальні витрати за проектом за роками, ІВ	Чистий прибуток за проектом за роками та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	21 050 000	4 074 774	4 074 774	
2		6 377 435	10 452 209	
3		6 882 271	17 334 480	
4		7 421 775	24 756 255	
5		7 998 150	32 754 405	
6		8 613 715	41 368 120	
7		9 270 917	50 639 037	
8		9 972 322	10 026 661	
9		10 720 630	20 747 291	
10		11 518 673	32 265 964	
РАЗОМ	21 050 000	32 265 964		11 215 964

Кумулятивний грошовий потік упродовж дев'яти років експлуатації проекту становив 20 747 291 грн. Він складається з прибутку та суми амортизації, що накопичені за дев'ять років експлуатації.

Капітальні витрати на будівництво та оснащення готелю становлять 21 050 000 грн, що більше за кумулятивний потік. Це означає, що за дев'ять років капітальні витрати не можуть окупитися і необхідно розрахувати прибуток та суми амортизації на додатковий рік. За десять років проект окупиться і почне приносити чистий дохід.

Висновки. У третьому розділі було розраховано кількість працівників, яку необхідно найняти в штат готелю аби забезпечити повноцінне функціонування готелю та надання якісних послуг. Підбір персоналу є досить важливим компонентом для даної галузі діяльності, бо люди є ключовим фактором. І в більшості випадків враження гостей напряму залежить від

спілкування з обслуговуючим персоналом. Для підбору персоналу в готелі функціонує спеціальна служба, яка займається підбором кадрів.

Було сплановано склад та функції кожного структурного підрозділу готелю. Для функціонування було обрано лінійно-функціональну організаційну лінійну структуру на чолі з генеральним директором, якому підпорядковуються 6 департаментів (підрозділів).

Під час роботи над третім розділом було проведено усі необхідні розрахунки, такі як витрати готелю та його доходи, для того щоб визначити прибуток готелю та його рентабельність в готельній індустрії. Окупність проекту – 9 років.

У розробленому проекті готелю закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідає середньогалузевим показникам по Україні та Європі загалом.

Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Готельний ринок України, як один із найбільших сегментів туристичного бізнесу, не зважаючи на великий потенціал, дуже відстає від інших сегментів ринку гостинності та потребує значних інвестицій. Розвиток готельного сектору в країні знаходиться все ще на досить низькому рівні, знов побудовані і реконструйовані готелі особливих змін на ринку не принесли.

Варто зауважити, що проєктований готель має всі шанси вийти на міжнародний рівень обслуговування туристів. Адже тут створені усі необхідні для цього умови: сучасне обладнання для конференц-залу, задовільна матеріально-технічна база в номерах, професійний персонал і чітка система у правління та координації роботи усіх служб готелю.

При виконанні дипломного проєкту було визначено основних конкурентів готелю, аби визначити чи зможе проєктоване підприємство конкурувати на ринку готельних послуг Дніпра.

Готель «Intelligence» та ресторан при готелі «Elégance» буде достойним конкурентом на ринку готельних послуг м. Дніпро. Вибір для проєктування готелю в даному місці було спричинено тим, що забезпеченість міста готелями є досить низькою, а готелі для бізнес-туристів – взагалі відсутні. Місто Дніпро приваблює багато інвесторів і бізнесменів, оскільки місто є промисловим містом і Дніпропетровська область займала друге місце по промисловості в Україні.

Готель призначений для бізнес-туристів, який має за мету надання спектру якісних послуг, не тільки для українських туристів, але й для іноземних. Готель надаватиме повний спектр послуг: послуги з розміщення, харчування, проведення різноманітних івентів (як розважального характеру, так і бізнес-спрямування – конференції, презентації), для релаксації та здоров'я – СПА-центр, спортивний зал. Головна місія даного закладу

розміщення – створення сприятливої атмосфери для гостей, щоб вони дійсно почували себе як вдома.

Заклад ресторанного господарства є рестораном французької кухні. Дане підприємство було спроектовано дотримуючись принципів французького проектування, а саме проектування готелю-ресторану, де ресторан дуже часто займає провідне місце. Головна мета даного проекту – це привиття любові до французької культури та надання гостям комфорту, дотримуючись французьких та європейських високих стандартів з обслуговування. Тематика ресторану – французька, оскільки даний рік визнаний роком франкофонії та французької мови в Україні.

Спираючись на основний сегмент споживачів, на яких буде орієнтуватися проєктований заклад готельного господарства у своїй ціновій політиці та обслуговуванні, буде забезпечена економічна ефективність. Не дивлячись на те, що бізнес-сегмент буде основним, двері готелю відкриті для усіх сегментів споживачів.

Щоб готель продовжував розвиватися, необхідно постійно здійснювати контроль за ефективною діяльністю, шукати та освоювати нові ринки, розробляти різноманітні та ефективні стратегії розвитку та їх реалізовувати, а також постійно контролювати виконання поставлених цілей та завдань.

Отже, у дипломному проєкті було визначено особливості функціонування готелю категорії 3* на 220 місць у м. Дніпро та чітко сформульовані напрямки діяльності готелю, але і також ресторану при готелі на 170 місць. Проведено різноманітні розрахунки. Даний проєкт має всі шанси бути реалізованим до життя і має усі шанси, аби процвітати та вийти на міжнародний рівень, започатковуючи в майбутньому виникнення готельної мережі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л.Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
2. Лозова О.А. , Мамотенко Д.Ю. Сучасний розвиток готельного господарства в Україні/ Лозова А.О. //Вісник ХНТУСГ. – 2017. - № 185. - с. 258
3. Давидова О.Ю., Писаревський І.М. Збірник наукових праць ХДУХТ "Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг". - 2008. - Випуск 2(8), частина 2. - С.215-219.
4. Офіційний сайт Дніпровської міської ради [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://dniprorada.gov.ua/uk/page/centralnij-rajon>
5. Центральний район (Дніпро) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [https://uk.wikipedia.org/wiki/Центральний_район_\(Дніпро\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/Центральний_район_(Дніпро))
6. Гостиницы Днепра (Днепропетровска) в Центральном районе [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://hotels24.ua/Днепр/Центральный-район/>
- 7.Мінімалізм [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://uk.wikipedia.org/wiki/Мінімалізм>
8. ДБН В. 2.2 – 20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»
9. Круль Г. Я. Основи готельної справи. /Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
10. ДБН В.2.5-28-2006 «ПРИРОДНЕ І ШТУЧНЕ ОСВІТЛЕННЯ»
11. Головка О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В.: Орга готельного господарства./ Навчальний посібник. – Кондор. - 2011. – 410 с.
12. Санітарно-гігієнічне обладнання – інтернет-магазин «Соляріс» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://solaris.com.ua/>
13. Alfaspadesign – комплексные решения СПА и Велнес. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.alfaspa-design.com/>
14. Спортивне обладнання. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://prof.interatletika.com/ua/>

15. ДБН В 2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»
16. Офіційний сайт ДТЕК Дніпровські електромережі [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://doe.com.ua/ua/>
17. Офіційний сайт КП Дніпроводоканал [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://vodokanal.dp.ua/>
18. ДБН В.2.5-23:2010. «Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення»
19. ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування»
20. ДБН В.2.5-74:2013. «Водопостачання зовнішні мережі та споруди основні положення проектування»
21. ДБН В.2.5-20-2001. «Инженерное оборудование зданий и сооружений внешние сети и сооружения газоснабжение»
22. Інтер'єр в стилі мінімалізм. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://samdizajner.com.ua/minimalizm.html>
23. Закон України «Про охорону праці»
24. НПАОП 0.00-4.21-04. Типове положення про службу охорони праці
25. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
26. ДСН 3.3.6.037-99 «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку»
27. ДСН 3.3.6.039-99 «Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації»
28. НПАОП 40.1-1.21-98 «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів»
29. НПАБ Б.03.002-2007. «Норми визначення категорій приміщень, будинків та зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною небезпекою»
30. Закон України «Про правові засади цивільного захисту в Україні»

31. Ковальчук І.В. Економіка підприємства: навч. посібник. - К. : Знання, 2008. - 679 с.
32. М. І. Бондар, Ю. А. Верига, М. М. Орищенко, Н. В. Прохар, Л. І. Лежненко. Звітність підприємства: підручник / Київ: Центр учбової літератури, 2015. – 570 с.
33. Петрович Й. М. Економіка і фінанси підприємства : підручник / Й. М. Петрович, Л. М. Прокопишин-Рашкевич. – Львів : Магнолія 2006, 2014. – 406 с.
34. Черниш С.С. Збірник наукових праць ДЕДУТ. Серія «Економіка і управління». – 2016. - № 35. – 366 с

Меню ресторану**Холодні страви та закуски****Салати**

	Вихід, г
Салат «Олів'є»	120
Салат «Цезарь» з яйцем пашот	150
Мікс-салат з запеченим козином сиром та томатами черрі	120
Селянський салат	150
Салат з морепродуктами та апельсиновим желе	230
Салат з качиною грудкою та артишоками	225

Асорті

Оливки	75 /75
Огірки та помідори прованського посолу	100
Сирна тарілка (камамбер, дор блю, брі та рокфор)	150
М'ясна тарілка (ковбаса сиркопчена, жамбон крію та жамбон блян)	150

Холодні закуски

Тартар з лосося з рукколою	150
Тартар із тунця з карамелізованими яблуками	150
Пате з печінки кролика з фруктовим чатні	210
Карпаччо з рожевих томатів з козином сиром	200
Прованська закуска із трьох видів сиру з в'яленими томатами	250

Гарячі закуски

Морські гребінці з соусом із білого вина	180
Жюльєн із рапанів в білому вині	180
Фуа-гра з малиновим соусом	150
Запечені равлики з брускеттою	130
Смажений сир камамбер із ягідним соусом	150 /50

Супи

Класичний цибулевий суп	350
Грибний крем-суп	250
Крем-суп із цуккіні та авокадо	250
Буйабес	300
Консومه з куркою та перепелиним яйцем	300

Гарячі рибні страви

Стейк з тунця з овочами-гриль	170
Дорадо/сібас, приготований на Ваш вибір	300
Філе з лосося з ризотто із броколі	280

Гарячі м'ясні страви

Вирізка свинини в беконі, смажена на грилі	300
Стейк турнедо з телячої вирізки з сальсою з томатів	280
Ніжка кролика, су-від, в сметанно-овочевому соусі	270
Каре ягня з цуккіні-гриль та салатом	270
Качина грудка з пюре з гарбуза та пастернака	250
Медальйони з оленини з соусом із білих грибів	180

Гарніри

Картопля відварна	150
Картопля фрі	150
Картопля по-домашньому	150
Овочі-гриль	200
Рис з овочами	150
Рис білий з маслом	150

Десерти та борошняні кондитерські вироби

Крем-карамель	135
Шоколадний фондан з ванільним морозивом	155
Клафуті	150
Класичний пиріг «Татен»	150
Креп сюзетт з карамелізованими яблуками та апельсиновим желе	260
Сорбет/морозиво (на вибір)	50
(малина, ананас, манго, лимон, полуниця, яблуко)	
Макарон (на вибір)	30
(лимон, фісташка, кава, малина, шоколад, кокос, апельсин)	

Хлібобулочні вироби

Булочка з кунжутом	50
Булочка європейська	50
Хліб білий, житній	50

Додаток В

Барна карта

Домашні лимонади

Персиковий з базиліком	500/1000
------------------------	----------

Цитрусовий	500/1000
------------	----------

Вода

Evian негазована	500
------------------	-----

Perrier газована	500
------------------	-----

Моршинська Преміум негазована/газована	330/750
--	---------

Свіжі соки

Апельсиновий	300
--------------	-----

Грейпфрутовий	300
---------------	-----

Моркв'яний	300
------------	-----

Яблучний	300
----------	-----

Напої

«SANDORA» соки в асортименті	250
------------------------------	-----

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero	250
--	-----

Sprite	250
--------	-----

Fanta	250
-------	-----

Schweppes в асортименті	250
-------------------------	-----

Пиво

Hoegaarden	300/500
------------	---------

Corona Extra	330
--------------	-----

Stella Artois	300/500
---------------	---------

1664	300/500
------	---------

Продовження додатку В

Stella Artois N/A	500
-------------------	-----

Вермут

Martini Bianco/Rosso	50
----------------------	----

Martini Extra Dry	50
-------------------	----

Настоянки

Becherovka	50
------------	----

Campari	50
---------	----

Горілка

Nemiroff Delikat	50
------------------	----

Nemiroff Premium	50
------------------	----

Absolut	50
---------	----

Absolut Citron	50
----------------	----

Grey Goose	50
------------	----

Білі вина

Muscat Selection de Grains Nobles Barmes Buecher	150
--	-----

Gewurztraminer Julien Riehl, 2016	150
-----------------------------------	-----

Riesling Steinklotz GrCru A.Metz, 2015	150
--	-----

Sauvignon Blanc Bordeaux Blanc Tutiac	150
---------------------------------------	-----

Chardonnay Bourgogne Maldant, 2014	150
------------------------------------	-----

Chablis Sainte Claire Brocard, 2017	150
-------------------------------------	-----

Sancerre Grande Reserve Henri Bourgeois, 2016	150
---	-----

Рожеві вина

Rosé d'Anjou Chemin des Sables, 2016	150
--------------------------------------	-----

Petit Rimauresq Domaine de Rimauresq, 2016	150
--	-----

Продовження додатку В

Clos Mireille Domaines Ott, 2015 150

Червоні вина

Pino Noir Bourgogne Maldant, 2014 150

Sancerre Rouge Belle Dame Domaine Vacheron, 2014 150

Cotes du Rhone Delas, 2016 150

Chateauneuf du Pape Haute Pierre Delas, 2014 150

Cabernet Sauvignon Gabriel Meffre, 2014 150

Hermitage Tardieu-Laurent, 2007 150

Bordeaux Chateau Chapelle d'Alienor, 2014 150

Шампанське

Moet&Chandon Grand Vintage, 2009 100

Veuve Clicquot Vintage, 2008 100

Laurent Perrier Brut 100

Laurent Perrier Cuvee Rose 100

Віскі

Wild Turkey 81 50

Jameson 50

Maccalan 12 yo 50

Коньяк

Martel VS 50

Martel VSOP 50

Кава

Рістрето 15

Еспресо 30

Закінчення додатку В

Американо	80
Американо з молоком	130
Капучино	150
Лате	200
Макіято	250
Раф-кава	200
Холодний горіховий лате	250
Фраппе	250
Какао	250

Чай

Чорний класичний	400
Чорний з бергамотом	400
Зелений класичний	400
Зелений з жасмином	400
Чай трав'яний	400
Ромашковий чай	400
Цитрусовий з розмарином	400
Малиновий з базиліком	400

Розрахунок виходу порції на одного гостя при організації шведського сніданку в готелі

Меню шведського столу	Вихід стандартної порції, г	Вихід порції на одного гостя, г	Вихід порцій на всіх гостей, г	Необхідна кількість порцій, шт.
Аперитиви				
Сік апельсиновий	150	$150 \cdot 0,33 = 50$	12000	80
Сік яблучний	150	$150 \cdot 0,33 = 50$	12000	80
Сік томатний	150	$150 \cdot 0,33 = 50$	12000	80
Вода для пиття	200	$200 \cdot 0,5 = 100$	24000	120
Холодні страви				
Риба фарширована	200	$200 \cdot 0,25 = 50$	12000	60
Помідори свіжі нарізані	100	$100 \cdot 0,33 = 33$	7920	79
Огірки свіжі нарізані	100	$100 \cdot 0,33 = 33$	7920	79
Салат м'ясний	100	$100 \cdot 0,33 = 33$	7920	79
Салат з пекінської капусти	100	$100 \cdot 0,33 = 33$	7920	79
Вінегрет	100	$100 \cdot 0,33 = 33$	7920	79
Салат з моркви та чорносливу	100	$100 \cdot 0,33 = 33$	7920	79
Асорті м'ясне	75	$75 \cdot 0,33 = 25$	6000	80
Торт печінковий	75	$75 \cdot 0,33 = 25$	6000	80
Асорті сирне	75	$75 \cdot 0,33 = 25$	6000	80
Вершкове масло	15	$15 \cdot 0,33 = 5$	1200	80
Йогурт персиковий	125	$125 \cdot 0,33 = 42$	10080	81

Продовження додатку Д

Йогурт чорничний	125	$125 \cdot 0,33 = 42$	10080	81
Сир кисломолочний	100	$100 \cdot 0,25 = 25$	6000	60
Сметана	100	$100 \cdot 0,25 = 25$	6000	60
Гарячі страви				
Риба тушкована з овочами	100	$100 \cdot 0,25 = 25$	6000	60
Котлети січені з курки	100	$100 \cdot 0,25 = 25$	6000	60
Сардельки, сосиски відварені	50	$50 \cdot 0,5 = 25$	6000	120
Картопля відварена	150	$150 \cdot 0,25 = 38$	9120	61
Рис з овочами	150	$150 \cdot 0,25 = 38$	9120	61
Вівсяна каша	150	$150 \cdot 0,25 = 38$	9120	61
Яйце круте, яйце некруте	40 (1 шт.)	$40 \cdot 0,25 = 10$	2400	60
Яечня випускна	80 (2 шт.)	$80 \cdot 0,25 = 20$	4800	120
Гарніри до яєчні: шинка, помідори, сир	33 г на порцію кожного гарніру		2160	65
			2160	65
			2160	65
Омлет	80 (2 шт.)	$80 \cdot 0,25 = 20$	4800	120
Млинці з м'ясом	135	$135 \cdot 0,25 = 34$	8160	60
Млинці з капустою	135	$135 \cdot 0,25 = 34$	8160	60
Майонез	25	$25 \cdot 0,25 = 6$	1440	58
Кетчуп	25	$25 \cdot 0,25 = 6$	1440	58
Гірчиця	10	$10 \cdot 0,25 = 3$	720	72
Сухі сніданки				
Конфлекс, вівсяні	50	$50 \cdot 0,25 = 13$	3120	62

Продовження додатку Д

Холодне молоко	100	$100 \cdot 0,25 = 25$	6000	60
Родзинки	10	$10 \cdot 0,25 = 3$	720	72
Мед	10	$10 \cdot 0,25 = 3$	720	72
Солодкі страви				
Млинці з молочним сиром	135	$135 \cdot 0,33 = 45$	10800	80
Фрукти	100	$100 \cdot 0,33 = 33$	7920	79
Фруктовий салат	100	$100 \cdot 0,33 = 33$	7920	79
Узвар	200	$200 \cdot 0,33 = 66$	15840	79
Сир кисломолочний	100	$100 \cdot 0,33 = 33$	7920	79
Сметана (для млинців)	20	$20 \cdot 0,33 = 7$	1680	84
Родзинки	10	$10 \cdot 0,33 = 3$	720	72
Напої				
Кава чорна	100	$100 \cdot 0,33 = 33$	7920	79
Чай чорний, зелений	200	$200 \cdot 0,33 = 66$	15840	79
Лимон	7	$7 \cdot 0,33 = 2$	480	69
Цукор	15	$15 \cdot 0,33 = 5$	1200	80
Вершки пакетовані	15	$15 \cdot 0,33 = 5$	1200	80
Молоко гаряче	25	$25 \cdot 0,33 = 8$	1920	77
Борошняні кондитерські вироби				
Тістечко бісквітне з кремом	45	$45 \cdot 0,33 = 15$	3600	80
Слойка з варенням	45	$45 \cdot 0,33 = 15$	3600	80
Тістечко заварне з кремом	45	$45 \cdot 0,33 = 15$	3600	80

Закінчення додатку Д

Тістечко пісочне	45	$45 \cdot 0,33 = 15$	3600	80
Хлібобулочні вироби				
Хліб білий	30	$50 \cdot 0,33 = 17$	4080	136
Хліб житній	30	$50 \cdot 0,33 = 17$	4080	136
Булочка з кунжутом	50	$50 \cdot 0,33 = 17$	4080	82
Булочка європейська	50	$50 \cdot 0,33 = 17$	4080	82

Виробнича програма ресторану на 170 місць

Назва страви	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Холодні страви та закуски		1176
Салат «Олів'є»	120	72
Салат «Цезарь» з яйцем пашот	150	112
Мікс-салат з запеченим козином сиром та томатами черрі	120	63
Селянський салат	150	57
Салат з морепродуктами та апельсиновим желе	230	94
Салат з качиною грудкою та артишоками	225	107
Оливки	75 /75	54
Огірки та помідори прованського посолу	100	37
Сирна тарілка (камамбер, дор блю, брі та рокфор)	150	51
М'ясна тарілка (ковбаса сирокочена, жамбон крю та жамбон блян)	150	64
Тартар з лосося з рукколою	150	87
Тартар із тунця з карамелізованими яблуками	150	85
Пате з печінки кролика з фруктовим чатні	210	102
Карпаччо з рожевих томатів з козином сиром	200	134
Прованська закуска із трьох видів сиру з в'яленими томатами	250	57
Гарячі закуски		186
Морські гребінці з соусом із білого вина	180	26
Жюльєн із рапанів в білому вині	180	43
Фуа-гра з малиновим соусом	150	37

Продовження додатку Е

Запечені равлики з брускеттою	130	41
Смажений сир камамбер із ягідним соусом	150/50	39
Супи		111
Класичний цибулевий суп	350	15
Грибний крем-суп	250	28
Крем-суп із цуккіні та авокадо	250	26
Буйабес	300	20
Консому з куркою та перепелиним яйцем	300	22
Основні страви		743
Стейк з тунця з овочами-гриль	170	101
Дорадо/сібас, приготований на Ваш вибір	300	51
Філе з лосося з ризотто із броколі	280	97
Вирізка свинини в беконі, смажена на грилі	300	88
Стейк турнедо з телячої вирізки з сальсою з томатів	280	76
Ніжка кролика, су-від, в сметанно-овочевому соусі	270	78
Каре ягня з цуккіні-гриль та салатом	270	98
Качина грудка з пюре з гарбуза та пастернака	250	94
Медальйони з оленини з соусом із білих грибів	180	60
Гарніри		186
Картопля відварна	150	28
Картопля фрі	150	36
Картопля по-домашньому	150	25

Продовження додатку Е

Овочі-гриль	200	42
Рис з овочами	150	29
Рис білий з маслом	150	26
Гарячі напої		310
Рістрето	15	10
Еспресо	30	15
Американо	80	22
Американо з молоком	130	15
Капучино	150	20
Лате	200	24
Макіято	250	23
Раф-кава	200	16
Какао	250	20
Чай чорний класичний	400	20
Чай чорний з бергамотом	400	15
Чай зелений класичний	400	25
Чай зелений з жасмином	400	15
Чай трав'яний	400	15
Ромашковий чай	400	5
Чай цитрусовий з розмарином	400	25
Чай малиновий з базиліком	400	25

Продовження додатку Е

Холодні напої		371
Лимонад персиковий з базиліком	500	40
Лимонад цитрусовий	500	25
Вода Evian негазована	500	10
Вода Perrier газована	500	9
Моршинська Преміум негазована	750	15
Моршинська Преміум газована	750	15
Свіжий апельсиновий сік	300	6
Свіжий грейпфрутовий сік	300	7
Свіжий морквяний сік	300	4
Свіжий яблучний сік	300	8
Соки «Сандора»	250	63
Coca-Cola	250	35
Coca-Cola Light	250	27
Coca-Cola Zero	250	47
Sprite	250	26
Fanta	250	23
Schweppes	250	11
Десерти		248
Крем-карамель	135	59
Шоколадний фондан з ванільним морозивом	155	48
Клафуті	150	35

Закінчення додатку Е

Класичний пиріг «Татен»	150	24
Креп сюзетт з карамелізованими яблуками та апельсиновим желе	260	36
Сорбет/морозиво	50	21
Макарон	30	25
Хлібобулочні вироби		310
Булочка з кунжутом	50	70
Булочка європейська	50	65
Хліб білий	50	90
Хліб житній	50	85

Добова потреба закладу в сировині, продуктах за товарними групами

Товарна група	Сировина	Гатунок, термічний стан	Кількість
М'ясо, птиця, субпродукти	Телятина (вирізка)	Охолоджена	11,4
	Свинина (вирізка)	Охолоджена	13,2
	Баранина	Охолоджена	14,7
	Курятина (філе)	Охолоджена	16,3
	Качка (грудка)	Охолоджена	30,15
	Ніжка кролика	Охолоджена	13,3
	Оленина (вирізка)	Охолоджена	9
	Печінка (кролика)	Охолоджена	15,3
	Печінка (гусяча)	Охолоджена	4,63
	Жамбон блян	Вакуум	3,2
	Жамбон крю	Вакуум	3,2
	Салямі	Вакуум	3,2
	Бекон	Вакуум	2,6
Всього			140,18
Яйця	Яйця курячі	Упаковка	35
	Яйця перепелині	Упаковка	30
Всього			65
Риба, морепродукти	Лосось	Охолоджений	17
	Тунець	Охолоджений	26,2
	Сібас	Охолоджений	10,2
	Дорадо	Охолоджена	10,2
	Кальмар	Охолоджений	2,5
	Мідії	Охолоджені	2,5
	Морський гребінець	Охолоджений	3,6
	Креветки тигрові	Охолоджені	2,2
	Креветки королівські	Охолоджені	2,5
	Рапани	Охолоджені	4,3
	Палтус	Заморожений	1
	Морський окунь	Охолоджений	1
	Равлики	Охолоджені	4,1
Всього			87,3
Молоко, молочні і жирові продукти	Молоко	Жирність 2,5%	20,65
	Масло вершкове	Жирність 87%	4
	Сметана	Жирність 20%	1
	Вершки	Жирність 36%	8,5
	Сир кисломолочний	Жирність 9%	6
	Сир козячий	Вакуум	6
	Йогурт	В упаковці	10
	Сир твердий	Вакуум	3,1

Продовження додатку Ж

	Маргарин	Жирність 72%	3
	Сир «Камамбер»	Вакуум	5,4
	Сир «Брі»	Вакуум	2,4
	Сир «Рокфор»	Вакуум	1,8
	Сир «Дор Блю»	Вакуум	1,3
	Меланж	Заморожений	2
	Морозиво пломбір	Заморожене	1
	Морозиво малинове	Заморожене	1
	Морозиво лимонне	Заморожене	1
	Морозиво полуничне	Заморожене	1
	Всього		79,15
Фрукти і ягоди	Яблука	Свіжі	6,67
	Лимони	Свіжі	11,9
	Авокадо	Свіже	3,25
	Апельсини	Свіжі	2,1
	Манго	Свіже	7,2
	Полуниця	Свіжа	7,2
	Малина	Свіжа	4
	Чорниця	Свіжа	1
	Вишня	Свіжа чи заморожена	1
	Ананас	Свіжий	1
	Кокос	Стружка	0,25
	Всього		45,57
Овочі	Картопля	Свіжа	20,15
	Морква	Напівфабрикати	7,1
	Цибуля	Напівфабрикати	9,7
	Часник	Свіжий	1
	Салат «Айсберг»	Свіжий	15,6
	Салат «Ромен»	Свіжий	6
	Цибуля-шалот	Свіжа	5,2
	Баклажан	Свіжий	8
	Помідори Чері	Свіжі	1,5
	Помідори	Свіжі	15
	Рожеві помідори	Свіжі	13,4
	Брокколі	Напівфабрикати	7,77
	Перець болгарський	Свіжий	5,1
	Гарбуз	Свіжий	7,1
	Цукіні	Свіже	8,2
	Пастернак	Свіжий	3,8
	Салат	Свіжий	18,5
	Петрушка	Свіжа	0,25

Закінчення додатку Ж

	Рукола	Свіжа	12,96
	Печериці	Свіжі	2,2
	Огірки	Свіжі	1,9
	Артишок	Консервований	3,75
Всього			176,63
Бакалійні товари	Цукор	Упаковка	5,7
	Сіль	Упаковка	10
	Олія оливкова	В пляшках	13,2
	Оцет бальзамічний	В пляшках	3,6
	Оцет 3%	В пляшках	3,6
	Борошно	Упаковка	12,5
	Червоне вино	Пляшка	3
	Рис	Упаковка	2,75
	Дикий рис	Упаковка	1,25
	Кориця	Пачки	0,1
	Ванілін	Пачки	0,1
	Кунжут	Пачка	0,1
	Горіх кедровий	Упаковка	0,1
	Крохмаль картопляний	Згідно ГОСТу	0,9
	Сухарі	Упаковка	4,8
	Мед	Банка	0,1
	Гірчиця	Банка	1
	Морозиво	Упаковка	1
	Шоколад	Упаковка	1
	Біле вино	Пляшка	3
	Чай чорний	Упаковка	0,5
	Чай зелений	Упаковка	0,5
	Чай фруктовий	Упаковка	0,5
	Кава в зернах	Упаковка	0,5
	Мигдаль	Упаковка	1,25
	Фісташки	Упаковка	0,2
	Какао	Упаковка	0,2
	Желатин	Упаковка	1
	Шоколад чорний	Упаковка	2
	Шоколад білий	Упаковка	2
Всього			76,25
Консервовані продукти	Оливки	Банки жерстяні	8,1
	Каперси	Банка	1,7
	Корнішони	Банка	1,4
	Варення полуничне	Консервоване	0,3
	Джем сливовий	Консервований	0,3
	Повидло фруктово-ягідне	Консервоване	0,3
Всього			13

Виробнича програма доготівельного цеху ресторану «Elégance»

Найменування сировини	Добова кількість, кг	Технологічна обробка	Призначення напівфабрикатів
Лінія виготовлення овочевих напівфабрикатів			
Картопля	20,15	Миття, очищення, нарізання	Для холодних закусок, супів та основних страв
Морква	7,1	Миття, очищення, нарізання	Для холодних закусок, супів та основних страв
Цибуля	9,7	Очищення, нарізання	Для холодних закусок, супів та основних страв
Часник	1	Очищення, нарізання	Для супів
Салат «Айсберг»	15,6	Миття	Для холодних страв та закусок
Салат «Ромен»	6	Миття	Для холодних страв та закусок
Цибуля-шалот	5,2	Очищення, нарізання	Для холодних і гарячих закусок, супів та основних страв
Баклажан	8	Миття, очищення, нарізання	Для основних страв
Помідори Чері	1,5	Миття, очищення, нарізання	Для холодних страв і закусок, основних страв
Помідори	15	Миття, очищення, нарізання	Для холодних страв і закусок, супів та основних страв
Рожеві помідори	13,4	Миття, очищення, нарізання	Для холодних закусок
Брокколі	7,77	Миття, очищення, нарізання	Для основних страв
Перець болгарський	5,1	Миття, очищення, нарізання	Для холодних закусок й основних страв
Гарбуз	7,1	Миття, очищення, нарізання	Для основних страв
Цукіні	8,2	Миття, очищення, нарізання	Для супів та основних страв
Пастернак	3,8	Миття, очищення, нарізання	Для основних страв
Салат	18,5	Миття	Для холодних страв і закусок
Петрушка	0,25	Миття, нарізання	Для холодних страв і закусок, супів
Базилік	0,25	Миття, нарізання	Для холодних страв і закусок
Рукола	12,96	Миття	Для холодних страв і закусок та основних страв

Закінчення додатку II

Печериці	2,2	Миття, очищення, нарізання	Для гарячих закусок та основних страв
Огірки	1,9	Миття, очищення, нарізання	Для холодних страв і закусок
Артишок	3,75	Миття, очищення, нарізання	Для холодних страв і закусок
Лінія виготовлення м'ясних і рибних напівфабрикатів			
Телятина (вирізка)	11,4	Миття, зачищення, нарізання	Для основних страв
Свинина (вирізка)	13,2	Миття, зачищення, нарізання	Для основних страв
Баранина	14,7	Миття, зачищення, нарізання	Для основних страв
Курятина (філе)	16,3	Миття, зачищення, нарізання	Для супів та холодних закусок
Качка (грудка)	30,15	Миття, зачищення, нарізання	Для холодних закусок та основних страв
Оленина (вирізка)	9	Миття, зачищення, нарізання	Для основних страв
Печінка (кролика)	15,3	Нарізання	Для холодних закусок
Печінка (гусяча)	4,63	Нарізання	Для гарячих закусок
Жамбон блян	3,2	Нарізання	Для холодних закусок
Жамбон крю	3,2	Нарізання	Для холодних закусок
Саламі	3,2	Нарізання	Для холодних закусок
Бекон	2,6	Нарізання	Для холодних закусок і основних страв
Лосось	17	Миття, зачищення, нарізання	Для холодних закусок та основних страв
Тунець	26,2	Миття, зачищення, нарізання	Для холодних закусок та основних страв
Сібас	10,2	Миття, зачищення, нарізання	Для основних страв і супів
Дорадо	10,2	Миття, зачищення, нарізання	Для основних страв і супів
Кальмар	2,5	Миття, зачищення, нарізання	Для холодних закусок та супів
Мідії	2,5	Миття, очищення	Для холодних закусок та супів
Морський гребінець	3,6	Миття	Для гарячих закусок і супів
Креветки королівські	2,5	Миття, очищення	Для холодних закусок
Рапани	4,3	Миття, очищення	Для гарячих закусок
Палтус	1	Розморожування, миття, зачищення, нарізання	Для супів
Морський окунь	1	Миття, зачищення, нарізання	Для супів

**Характеристика конструктивних елементів будівлі апарт-готелю
«Intelligence»*****

№ пор.	Найменування конструктивного елемента	Характеристика конструктивного елемента
I. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Стіни зовнішні – стрічковий монолітний; Глибина закладання 1,5 м; Матеріал – бетонні блоки; Гідроізоляція – руберойд; Стіни внутрішні – стрічковий монолітний; Глибина закладання 1,5 м; Матеріал – бетонні блоки; Гідроізоляція – руберойд; Колони – стрічковий; Глибина закладання 1,5 м; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – руберойд;
II. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні – несучі; Матеріал – цегла М, будівельний розчин М; Товщина 250 мм; Стіни внутрішні – несучі; Матеріал – цегла М, будівельний розчин М; Товщина 120 мм.

Продовження додатку К

3	Колони	Матеріал – залізобетон; Розміри перерізу 6*6 м; Крок сітки колон 6 м.
4	Балки	Матеріал – залізобетон; Форма перерізу – тавровий;
5	Перекриття	Тип – збірні, плити порожнисті; Матеріал – залізобетон; Висота 320 мм.
6	Покрівля	Тип – без горищна; Форма – плоска; Структура: -захисний прошарок (фракції гравію, 30 мм) -гідроізоляція (мембрани з полімерних матеріалів, 1,8 мм) -утеплювач (Rockwool Multirock Roll 150 мм) -пароізоляція (поліпропіленова плівка 20 мкм) -настил (профнастил 35 мм)
7	Сходи, ліфтові шахти	Тип – дво маршеві; Призначення – для відвідувачів; Ширина сходового маршу 3000 мм; Довжина сходового маршу 6000 мм; Призначення ліфтів – пасажирський, вантажний;
		Тип, марка, розмір кабіни ліфта – пасажирський ліфт OTIS2000, розмір – 1100x1400 Тип шахти – цегляна; Розмір шахти – 2000x1960

Закінчення додатку К

8	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні та подвійні; Матеріал віконного блоку – металопластик; Засклення – склопакет однокамерний та двокамерний; Розміри 1,46х1,43 м; Відстань від підлоги до підвіконня 0,85 м
9	Двері	Призначення – внутрішні (зовнішні); Тип дверного блоку – одностулкові (двостулкові); Тип дверних полотен – засклені; Матеріал дверного блоку – дерево; Розміри 800х2000.

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Приміщення	Площа, $S_{\text{пр}}, \text{м}^2$	Висота, $h_{\text{пр}}, \text{м}$	Об'єм, $V, \text{м}^3$	Витрати повітря на вентиляцію, м^3	
			$V = S_{\text{пр}} \cdot h_{\text{пр}}$	Припливну	Витяжну
Вестибюль	176	4	704	2816	
Бюро прийому	12	4	48	192	
Кімната чергового персоналу	8	3	24	96	
Службовий санітарно-технічний блок	8	3	24	96	144
Кімната чергового адміністратора	8	3	24	96	
Камера схову	10	3	30	120	
Приміщення охорони	12	3	36	144	
Гардероб	8	3	24	96	
Санвузол для персоналу	16	3	48		288
Медпункт	14	3	42	168	
Лоббі-бар	30	4	120	480	
Номер Апартамент (2 номери)	40	3	240	960	
Санвузли у номері Апартамент	10	3	60		360
Номер Люкс (4 н.)	30	3	360	1440	
Санвузли у номері Люкс	6	3	72		432
Номер Дуплекс (5 н.)	36	3	540	2160	

Продовження додатку Л

Санвузли у номері Дуплекс	6	3	90		540
Номер Стандарт одномісний (44 н.)	10	3	1320	5280	
Санвузли у номері Стандарт одномісний	3	3	396		2376
Номер Стандарт двомісний (77 н.)	14	3	3234	12936	
Санвузли у номері Стандарт двомісний	3	3	693		4158
Приміщення для брудної білизни (6 п.)	4	3	72		432
Санітарний вузол (6 п.)	4	3	72		432
Перукарня	33	3	99	396	594
Комплексний приймальний пункт	12	3	36	144	216
Конференц зала	175	4	700	2800	
Приміщення для переговорів	50	3	150	600	
Адміністративне приміщення	25	3	75	300	
Кімната для дитячих розваг	50	3	150	600	
Бібліотека	150	3	450	1800	
Зона очікування в Спа	40	3	120	480	
Зона басейнів	170	4	680	2720	
Зал тренажерів	45	4	180	720	
Кімната інструктора	5	3	15	60	
Чоловіча роздягальня	15	3	45		270

Закінчення додатку Л

Жіноча роздягальня з душовими	15	3	45		270
Кабінет директора	14	3	42	168	
Санвузол адмін.	10	3	30		180
Кабінет заступника директора	12	3	36	144	
Кімната головного інженера	10	3	30	120	
Бухгалтерія	30	3	90	360	
Центральна білизняна	41	3	123	492	738
Служба дезінфекції	6	3	18	72	108
Служба прибирання території	23	3	69		414
Складські приміщення	132	3	396	1584	2376
Побутові приміщення для персоналу	23	3	69	276	
Пральня	20	3	60		360
Вестибюль ресторану	51	4	204	816	
Аванзал	34	4	136	544	
Санвузли ресторану	24	3	72		432
Торгівельна зала ресторану	340	4	1360	5440	
Доготівельний цех	22	3	66	264	396
Гарячий цех	39	3	117	468	702
Холодний цех	18	3	54	216	
Десертний цех	24	3	72	288	432
Разом			14062	Σ48952	Σ16650

Додаток М

ЗАТВЕРДЖЕНО

генеральний директор

Лапко А.О.

12.05.2018

**План заходів
з охорони праці**

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

Продовження додатку М

Моніторинг умов праці на робочих місцях	Організація триступеневого контролю за станом охорони праці. Використання комп'ютерних технологій для підвищення ефективності контролю	Генеральний директор, керівники	Постійно
Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту	Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці і відпочинку персоналу. Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв. Складання графіка відпусток, плану оздоровлення персоналу.	Керівник профспілки, генеральний директор.	Постійно
Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту	Введення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом	Генеральний директор, керівник профспілки	Постійно
Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці	Запровадження професійного психофізіологічного добору працівників. Упровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів. Упровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю Упровадження засобів автоматизованого управління мікрокліматом та освітленням виробничих приміщень.	Генеральний директор, керівник кадрової служби, керівник служби охорони праці, керівники структурних підрозділів	Постійно

Закінчення додатку М

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

Додаток Н

ЗАТВЕРДЖУЮ

начальник цивільного захисту

Алейнікова К.А.

11.05.2018

ПЛАН

заходів з цивільного захисту готелю

№ пор.	Захід	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1	Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	2018
2	Призначення керівників навчальних груп з цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту	Начальник, заступники начальника цивільного захисту	2018
3	Проведення навчань з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	2018
4	Розроблення і затвердження заходів щодо техногенного та протипожежного захисту будівель готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018
5	Підготовка керівного складу та працівників готелю в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та на міських курсах	Начальник штабу цивільного захисту	За окремим планом
6	Розроблення розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту	Заступники начальника цивільного захисту	2018
7	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу	Керівники навчальних груп	2018

Продовження додатку Н

8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018
9	Організація оповіщення та зборів керівного складу готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	Не рідше як двічі на рік
10	Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018

Посадова інструкція адміністратора готелю**1. Загальні положення**

1.1 Дана посадова інструкція визначає функціональні обов'язки, права і відповідальність адміністратора готелю

1.2 Адміністратор готелю відноситься до категорії фахівців.

1.3 Адміністратор готелю призначається на посаду і звільняється з посади в установленому чинним трудовим законодавством порядку наказом директора готелю.

1.4 Посадове підпорядкування:

1.4.1	Пряме підпорядкування	директору готелю
1.4.2.	Додаткове підпорядкування	---
1.4.3	Віддає розпорядження	---
1.4.4	Працівника заміщає	особа, призначена у встановленому порядку
1.4.5	Працівник заміщає	---

2. Кваліфікаційні вимоги до адміністратора готелю:

2.1.	Освіта*	вища професійна
2.2.	Досвід роботи	не менш 5 років
2.3.	Знання	Постанови, розпорядження, накази, інші керівні і нормативні документи вищестоящих і інших органів з питань готельного обслуговування. Правила надання готельних послуг в Україні. Правила і методи організації процесу обслуговування клієнтів.

Продовження додатку П

		Порядок утримання житлових і інших приміщень готелю. Основи естетики, етики, психології й обслуговування відвідувачів. Основи економіки, організації праці і керування. Структуру керування готелем, права й обов'язки працівників готелю. Законодавство про працю. Правила внутрішнього розпорядку. Правила і норми охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії і протипожежного захисту.
2.4.	Навички	роботи по спеціальності
2.5.	Додаткові вимоги	-

3. Документи, які регламентують діяльність адміністратора готелю**3.1 Зовнішні документи:**

Законодавчі і нормативні акти стосовно роботи, що виконується.

3.2 Внутрішні документи:

Статут підприємства, Накази і розпорядження директора готелю; Положення про готель, Посадова інструкція адміністратора готелю, Правила внутрішнього трудового розпорядку.

4. Посадові обов'язки адміністратора готелю

Адміністратор готелю:

4.1. Забезпечує роботу з ефективного і культурного обслуговування клієнтів, створенню для них комфортних умов.

- 4.2. Здійснює контроль за своєчасною підготовкою номерів до прийому прибуваючих до готелю, дотриманням чистоти в готелі, регулярною зміною білизни в номерах, збереженням майна й устаткування.
- 4.3. Інформує проживаючих у готелі про надані додаткові платні послуги, приймає замовлення на їх виконання і контролює їх виконання.
- 4.4. Дає усні довідки, що стосуються готелю, розташування міських визначних пам'яток, видовищних, спортивних споруд і т.д.
- 4.5. Приймає й оформляє необхідні документи.
- 4.6. Здійснює контроль за виконанням працівниками вказівок керівництва організації.
- 4.7. Контролює дотримання працівниками організації трудової і виробничої дисципліни, правил і норм охорони праці, техніки безпеки, вимог виробничої санітарії і гігієни.
- 4.8. Вживає заходи до вирішення конфліктів, що виникають при обслуговуванні проживаючих.
- 4.9. Розглядає претензії, пов'язані з незадовільним обслуговуванням клієнтів і проводить відповідні організаційно-технічні заходи.
- 4.10. Інформує керівництво організації про наявні недоліки в обслуговуванні клієнтів, вживає заходів до їх ліквідації.

5. Права адміністратора готелю

Адміністратор готелю має право:

- 5.1. Знайомитися з проектами рішень керівництва підприємства стосовно його діяльності.
- 5.2. Подавати пропозиції з удосконалення роботи, пов'язаної з передбаченими даною інструкцією обов'язками.
- 5.3. В межах своєї компетенції повідомляти безпосередньому керівнику про всі недоліки в діяльності підприємства (структурного підрозділу, окремих працівників), виявлені у процесі виконання своїх посадових прав і обов'язків і вносити пропозиції по їх усуненню.

5.4. Запитувати особисто або за дорученням безпосереднього керівника від керівників підрозділів і інших спеціалістів інформацію і документи, необхідні для виконання його посадових обов'язків.

5.5. Залучати спеціалістів усіх (окремих) структурних підрозділів до вирішення задач, покладених на нього (якщо це передбачено положеннями про структурні підрозділи, якщо ні - то з дозволу керівника організації).

5.6. Вимагати від керівництва підприємства, свого безпосереднього керівника надання допомоги у виконанні обов'язків, передбачених даною посадовою інструкцією.

6. Відповідальність адміністратора готелю

Адміністратор готелю несе відповідальність:

6.1. За неналежне виконання або невиконання своїх посадових обов'язків, передбачених даною посадовою інструкцією, - у межах, визначених чинним трудовим законодавством України.

6.2. За правопорушення, здійснені в процесі виконання своєї діяльності, - в межах, визначених чинним адміністративним, кримінальним і цивільним законодавством України.

6.3. За причинені матеріальні втрати - в межах, визначених чинним трудовим і цивільним законодавством України.

7. Умови роботи адміністратора готелю

Режим роботи адміністратора готелю визначається згідно з Правилами внутрішнього трудового розпорядку, встановленими на підприємстві.

8. Умови оплати праці

Умови оплати праці адміністратора готелю визначаються згідно з Положенням про оплату праці персоналу.

9 Кінцеві положення

9.1 Дана Посадова інструкція складена в двох екземплярах, один із яких зберігається у Підприємства, інший — у працівника. 9.2 Задачі, Обов'язки, Права і Відповідальність можуть бути уточнені відповідно до зміни Структури, Задач і Функцій структурного підрозділу і робочого місця.

Закінчення додатку П

9.3 Зміни і доповнення до даної Посадової інструкції вносяться наказом генерального директора підприємства.

Керівник структурного підрозділу		Арсентьєва К.Т.
	(підпис)	(прізвище, ініціали)
УЗГОДЖЕНО:		
Начальник юридичного відділу		
	Чекурда Я.О.	
(підпис)	(прізвище, ініціали)	
00.00.0000		
З інструкцією ознайомлений:		Сидорчук Н.О.
	(підпис)	(прізвище, ініціали)
	00.00.00	

Штатний розпис апарт-готелю «Intelligence» * на плановий рік**

№ пор.	Найменування структурного підрозділу і посади, тарифний розряд	Код професії за ДК 003:2010	Кількість посадових одиниць
	<i>Адміністрація</i>		
1	Директор (генеральний менеджер)	1210.1	1
2	Головний менеджер готелю	1455.1	1
3	Головний менеджер ЗРГ	1456	1
4	Головний інженер	2149.2	1
5	Секретар генерального директора	4115	1
	БУХГАЛТЕРІЯ		
1.	Головний бухгалтер	1231	1
2.	Бухгалтер	3433	3
3.	Касир	4211	2
	ФІНАНСОВО-ЕКОНОМІЧНИЙ ВІДДІЛ		
1	Начальник фінансово-економічного відділу	1231	1
2	Економіст	2441.2	2
	Відділ роботи з персоналом		
1	Начальник відділу кадрів	1232	1
2	Менеджер з підбору персоналу	1477.1	2

Продовження додатку Р

	Разом персонал адміністрації		17
	ВІДДІЛ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИЙОМУ ТА РОЗМІЩЕННЯ		
1.	Начальник відділу (служби) організації прийому та розміщення	1455.1	1
2.	Черговий адміністратор	4222	2
3.	Завідувач поверхом	4222	3
4.	Покоївка	5142	20
5.	Агент з бронювання	3439	1
6.	Прибиральник службових приміщень	9132	5
7.	Начальник охорони	1235	1
8.	Охоронці	5169	5
	Разом		38
	СЛУЖБА РЕМОНТНО-ЕНЕРГЕТИЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ		
1.	Начальник відділу (служби, дільниці) ремонтно-енергетичного обслуговування.	1235	1
2.	Інженер по ремонту	2149.2	2
3.	Технік-механік з ремонту устаткування	7243	2
	Разом		5
	ВІДДІЛ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАННЯ		

Продовження додатку Р

1.	Начальник відділу матеріально-технічного забезпечення	1235	1
2.	Товарознавець	3419	1
3.	Зав. Господарством	1239	1
4.	Зав. Складом	1226.2	1
5.	Комірник	9411	2
	Разом		6
ДЕПАРТАМЕНТ ХАРЧУВАННЯ			
СЛУЖБА ПОСТАЧАННЯ ПРОДУКЦІЇ			
1.	Товарознавець	3419	1
2.	Завідувач складом	1226.2	1
3.	Вантажник	9333	1
4.	Прибиральник службових приміщень	9132	1
ВИРОБНИЧО-ЦЕХОВИЙ ПЕРСОНАЛ			
1.	Шеф-кухар	5122	1
2.	Кухар 5 розряду	5122	16
3.	Кухар 4 розряду	5122	2
4.	Мийник посуду	9132	4
6.	Підсобний робітник	9132	2
7.	Вантажник	9333	1

Продовження додатку Р

8.	Прибиральник виробничих приміщень	9132	1
	ТОРГОВЕЛЬНІ ЗАЛИ РЕСТОРАНУ		
1.	Адміністратор торговельного залу, метрдотель	5123	1
2.	Старший офіціант, офіціант	5123	10
3.	Прибиральник торговельних залів	9132	2
4.	Мийник посуду	9132	2
	Разом		46
	ПЕРУКАРНЯ		
1.	Перукар	5141	2
2.	Манікюрниця	5141	1
	Разом		3
	СПА-центр		
1	Інструктор-методист	3475	1
2	Масажист	3226	1
3	Робітник з обслуговування басейну	9133	1
4	Косметолог	5141	1
	Разом		4
	РЕМОНТНО-БУДІВЕЛЬНА СЛУЖБА		
1.	Столяр 6 розряду	7422	1

Продовження додатку Р

2.	Маляр 6 розряду	7141	1
3.	Штукатур	7133	1
	Разом		3
	СЛУЖБА ЕКСПЛУАТАЦІЇ		
1.	Інженер з експлуатації споруд та устаткування водопровідно-каналізаційного господарства	2145.2	1
2.	Слюсар-сантехнік	7136	2
3.	Слюсар з КВПіА 6 розряду	7136	1
4.	Газоелектрозварник 6 розряду	7212	1
5.	Токар 6 розряду	8211	1
6.	Прибиральник	9132	1
7.	Чистильник каналізаційних тунелів та каналів	8159	1
	Разом		8
	ГОСПОДАРСЬКА СЛУЖБА		
1.	Начальник служби	5123	1
2.	Прибиральник сміттєпроводів	9132	2
3.	Прибиральник приміщень	9132	2
4.	Прибиральник службових приміщень	9132	2
5.	Двірник	9162	1
6.	Водій	8322	2

Закінчення додатку Р

	Разом		10
	СКЛАД БЛИЗНИ		
1.	Кастелянша	9132	1
2.	Швачка	7436	1
3.	Вантажник	9333	1
	Разом		3
	ПРАЛЬНЯ		
1	Завідувач господарством	1239	1
2	Оператор пральних машин та прасувально-сушильного агрегату	8264	1
	Разом		2
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ		145

**Планування фонду заробітної плати працівників апарт-готелю
«Intelligence»
на плановий рік**

№ пор.	Посада	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад	Фонд основної заробітної плати (тарифна частина)	Доплати та надбавки до посадового окладу, грн		Фонд заробітної плати
					надбавки	Інше (премії)	
1	Адміністративно- управлінський персонал:						
1.1	Генеральний директор	1	12519	12519	6260	12519	31298
1.2	Головний менеджер готелю	1	8346	8346	4173	8346	20865
1.3	Головний менеджер ЗРГ	1	8346	8346	4173	8346	20865
1.4	Головний інженер	1	8346	8346	4173	8346	20865
1.5	Секретар генерального директора	1	7346	7346	3673	7346	18365
1.6	Головний бухгалтер	1	8436	8346	4173	8346	20865
1.7	Бухгалтер	3	6259	18777	9389	18777	46943
1.8	Касир	2	4173	8346	4173	8346	20865
1.9	Начальник фінансово- економічного відділу	1	8763	8763	4381	8763	21907
1.10	Економіст	2	6259	12518	6259	12518	31295
1.11	Начальник відділу кадрів	1	8763	8763	4381	8763	21907

Продовження додатку С

1.1 2	Менеджер з підбору персоналу	2	6676	13352	6676	13352	33380
	Разом адміністративно-управлінський персонал	17		123768	6188 4	123768	309420
2	Операційний персонал:						
2.1	Начальник відділу (служби) організації прийому та розміщення	1	8763	8763	4381	8763	21907
2.2	Черговий адміністратор	2	7928	15856	7928	15856	39640
2.3	Завідувач поверхом	3	5842	17526	8763	17526	43815
2.4	Покоївка	20	6259	125180	6259 0	125180	312950
2.5	Агент з бронювання	1	6259	6259	3130	6259	15648
2.6	Начальник охорони	1	8763	8763	4381	8763	21907
2.7	Охоронці	5	5007	25035	1251 8	25035	62588
2.8	Начальник відділу (служби, ділянки) ремонтно-енергетичного обслуговування.	1	8763	8763	4381	8763	21907
2.9	Інженер по ремонту	2	6259	12518	6259	12518	31295
2.1 0	Технік-механік з ремонту устаткування	2	6259	12518	6259	12518	31295
2.1	Начальник відділу	1	6676	6676	3338	6676	16690

1	матеріально-технічного забезпечення						
2.1	Товарознавець	2	5424	10848	5424	10848	27120
2							

Продовження додатку С

2.13	Зав.Господарством	1	6259	6259	3130	6259	15648
2.14	Зав. Складом	2	6259	12518	6259	12518	31295
2.15	Шеф-кухар	1	11684	11684	5842	11684	29210
2.16	Кухар 5 розряду	16	8346	133536	66768	133536	333840
2.17	Кухар 4 розряду	2	8000	16000	8000	16000	40000
2.18	Адміністратор торговельного залу, метрдотель	1	8763	8763	4381	8763	21907
2.19	Старший офіціант, офіціант	10	4173	41730	20865	41730	104325
2.20	Перукар	2	6259	12518	6259	12518	31295
2.21	Манікюрниця	1	6259	6259	3130	6259	15648
2.22	Інструктор-методист	1	6259	6259	3130	6259	15648
2.23	Масажист	1	6259	6259	3130	6259	15648
2.24	Робітник з обслуговування басейну	1	6259	6259	3130	6259	15648
2.25	Косметолог	1	6259	6259	3130	6259	15648
2.26	Інженер з експлуатації споруд та устаткування водопровідно-каналізаційного господарства	1	6259	6259	3130	6259	15648
	Разом операційний персонал	82		539267	26963 4	539267	1348168

3	Допоміжний персонал:						
3.1	Прибиральник службових приміщень	9	4173	37557	18779	37557	93893
3.2	Комірник	2	4173	8346	4173	8346	20865

Закінчення додатку С

3.3	Вантажник	2	4173	8346	4173	8346	20865
3.4	Мийник посуду	6	4173	25038	12519	25038	62595
3.5	Прибиральник виробничих приміщень	3	4173	12519	6260	12519	31298
3.6	Прибиральник торговельних залів	2	4173	8346	4173	8346	20865
3.7	Столяр 6 розряду	1	5007	5007	2504	5007	12518
3.8	Маляр 6 розряду	1	5007	5007	2504	5007	12518
3.9	Штукатур	1	5007	5007	2504	5007	12518
3.10	Інженер з експлуатації споруд та устаткування водопровідно-каналізаційного господарства	1	6676	6676	3338	6676	16690
3.11	Слюсар-сантехнік	2	5007	10014	5007	10014	25035
3.12	Слюсар з КВПіА 6 розряду	1	5007	5007	2504	5007	12518
3.13	Газоелектрозварник 6 розряду	1	5007	5007	2504	5007	12518
3.14	Токар 6 розряду	1	5007	5007	2504	5007	12518
3.15	Чистильник каналізаційних тунелів та каналів	1	5007	5007	2504	5007	12518
	Разом допоміжний	39		177762	88881	177762	444405

	<i>персонал</i>						
4	<i>Разом місячний фонд заробітної плати</i>	-	-	840797	-	-	1261196
5	<i>Разом річний фонд заробітної плати</i>	-	-	1008956 4	-	-	11350760

Додаток Т

**Планування витрат на сировину, продукти, закупні товари закладу
ресторанного господарства готелю на плановий рік**

№ пор.	Найменування продуктів	Плановий обсяг продуктів на 1 день, кг	Річний плановий обсяг продуктів, кг	Ціна за кг, грн	Вартість закупівлі, тис. грн.
	Телятина (вирізка)	11,4	3420	130	444,6
	Свинина (вирізка)	13,2	3960	110	435,6
	Баранина	14,7	4410	140	617,4
	Курятина (філе)	16,3	4890	75	366,75
	Качка (грудка)	30,15	9045	140	1266,3
	Ніжка кролика	13,3	3990	150	598,5
	Оленина (вирізка)	9	2700	170	459
	Печінка (кролика)	15,3	4590	60	275,4
	Печінка (гусяча)	4,63	1389	60	83,34
	Жамбон блян	3,2	960	80	76,8
	Жамбон крю	3,2	960	80	76,8
	Салямі	3,2	960	80	76,8
	Бекон	2,6	780	80	62,4
	Яйця курячі	35	10500	13	136,5
	Яйця перепелині	30	900	15	13,5
	Лосось	17	5100	145	739,5
	Тунець	26,2	7860	140	1100,4
	Сібас	10,2	3060	150	459
	Дорадо	10,2	3060	150	459
	Кальмар	2,5	750	86	64,5
	Мідії	2,5	750	89	51,75
	Морський гребінець	3,6	1080	128	138,24
	Креветки тигрові	2,2	660	148	97,68
	Креветки королівські	2,5	750	158	118,5
	Рапани	4,3	1290	87	112,23
	Палтус	1	300	76	22,8
	Морський окунь	1	300	98	29,4

	Равлики	4,1	1230	112	137,76
	Молоко	20,65	6195	17	105,315
	Масло вершкове	4	1200	28	33,6
	Сметана	1	300	35	10,5
	Вершки	8,5	2550	36	91,8
	Сир кисломолочний	6	1800	39	70,2
	Сир козячий	6	1800	55	99
	Йогурт	10	3000	47	141
	Сир твердий	3,1	930	69	64,17

Продовження додатку Т

	Сир «Камамбер»	5,4	1620	87	140,94
	Сир «Брі»	2,4	720	87	62,64
	Сир «Рокфор»	1,8	540	87	46,98
	Сир «Дор Блю»	1,3	390	87	33,93
	Меланж	2	600	18	10,8
	Морозиво пломбір	1	300	50	15
	Морозиво малинове	1	300	50	15
	Морозиво лимонне	1	300	50	15
	Морозиво полуничне	1	300	50	15
	Яблука	6,67	2001	9	18,009
	Лимони	11,9	3570	19	67,83
	Авокадо	3,25	975	48	46,8
	Апельсини	2,1	630	25	15,75
	Манго	7,2	2160	47	101,52
	Полуниця	7,2	2160	80	172,8
	Малина	4	1200	80	96
	Чорниця	1	300	80	24
	Вишня	1	300	80	24
	Ананас	1	300	59	17,7
	Кокос	0,25	75	76	5,7
	Картопля	20,15	6045	7	42,315
	Морква	7,1	2130	4	8,52
	Цибуля	9,7	2910	3	8,73
	Часник	1	300	10	3
	Салат «Айсберг»	15,6	4680	13	60,84
	Салат «Ромен»	6	1800	13	23,4
	Цибуля-шалот	5,2	1560	13	20,28
	Баклажан	8	2400	14	33,6
	Помідори Чері	1,5	450	25	1
	Помідори	15	4500	11	49,5
	Рожеві помідори	13,4	4020	13	52,26
	Брокколи	7,77	2331	32	74,592
	Перець болгарський	5,1	1530	13	19,89

Гарбуз	7,1	2130	11	23,43
Цукіні	8,2	2460	15	36,9
Пастернак	3,8	1140	16	18,24
Салат	18,5	5550	13	72,15
Петрушка	0,25	75	52	3,9
Базилік	0,25	75	52	3,9
Рукола	12,96	3888	21	81,648
Гриби білі	2,2	660	41	27,06
Печериці	2,2	660	36	23,76

Закінчення додатку Т

Артишок	3,75	1125	51	57,375
Цукор	5,7	1710	8	13,68
Сіль	10	3000	4	12
Олія оливкова	13,2	3960	80	316,8
Оцет бальзамічний	3,6	1080	57	61,56
Оцет 3%	3,6	1080	11	11,88
Борошно	12,5	3750	15	56,25
Червоне вино	3	900	60	54
Рис	2,75	825	30	24,75
Дикий рис	1,25	375	59	22,125
Кориця	0,1	30	90	2,7
Ванілін	0,1	30	90	2,7
Кунжут	0,1	30	120	3,6
Горіх кедровий	0,1	30	190	5,7
Крохмаль картопляний	0,9	270	25	6,75
Сухарі	4,8	1440	25	36
Мед	0,1	30	230	6,9
Гірчиця	1	300	52	15,6
Морозиво	1	300	50	15
Шоколад	1	300	79	23,7
Біле вино	3	900	70	63
Чай чорний	0,5	150	75	11,25
Чай зелений	0,5	150	75	11,25
Чай фруктовий	0,5	150	75	11,25
Кава в зернах	0,5	150	100	15
Мигдаль	1,25	375	250	93,75
Фісташки	0,2	60	250	15
Какао	0,2	60	67	4,02
Желатин	1	300	59	17,7
Шоколад чорний	2	600	100	60
Шоколад білий	2	600	100	60
Оливки	8,1	2430	65	157,95
Каперси	1,7	510	65	33,15

	Корнішони	1,4	420	65	27,3
	Варення полуничне	0,3	90	75	6,75
	Джем сливовий	0,3	90	75	6,75
	Повидло вишневе	0,3	90	75	6,75
	Повидло фруктово-ягідне	0,3	90	75	6,75
	Разом				12150,499