

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ на тему:

ПРОЕКТ МОТЕЛЮ 3* НА 140 МІСЦЬ НА АВТОМАГІСТРАЛІ КИЇВ-ОВРУЧ

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

підпис студента

Маслянко Анастасія
Сергіївна

Науковий керівник
к.е.н., доцент

підпис керівника

Салімон Ольга
Миколаївна

Наукові консультанти:

Об'ємно-планувальне рішення.
Архітектура. Дизайн
к.т.н., доцент

підпис консультанта

Шаповал Світлана
Леонідівна

Ресторани. Бари
д.т.н., професор

підпис консультанта

Гніцевич Вікторія
Альбертівна

Гарант освітньої програми
д.е.н., професор

підпис гаранта

Босовська
Мирослава
Веліксівна

Київ 2018

Київський національний торговельно-економічний
університет

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

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

Затверджую

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

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентів
Маслянюк Анастасії Сергіївни

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: «Проект мотелю 3* на 140 місць на автомагістралі Київ-Овруч». Затверджена наказом ректора від “17” жовтня 2017 р. № 3329

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

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

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

Об’єкт дослідження – процес проектування об’єкта готельного бізнесу

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

4. Перелік графічного матеріалу, рис.:

Табл. Функціональні характеристики підприємств готельного господарства у м. Коростень.

Табл. Результати експертної оцінки конкурентів мотелю «Рута»

Рис. Розподіл потенційних споживачів мотелю «Рута» за гендерною ознакою

Табл. Розрахунок номерного фонду мотелю 3*

Табл. Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Рис. Дизайн номеру «люкс» мотелю 3*

Табл. Експлікація приміщень поповерхового обслуговування

Табл. Вибір типу та кількості вогнегасників

Табл. Загальна площа приміщень мотелю 3* на 140 місць «Рута» у м. Коростень

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

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

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

Вступ

Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

1.4. Сервіс

1.5. Ресторани. Бари.

Висновки до розділу 1

Розділ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

2.3. Характеристика будівлі

2.4. Інженерні системи

2.5. Дизайн

2.6. Кошторис

2.7. Охорона навколишнього середовища

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

2.9. Охорона праці

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Висновки до розділу 2

Розділ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал .

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

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

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____ Салімон О.М.
(прізвище, ініціали, підпис)

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

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

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента

(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ _____ ” 2018 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС	10
1.1. Концепція.....	10
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс.....	17
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс	26
1.4. Сервіс.....	31
1.5. Ресторани. Бари.	37
Висновки до розділу 1.....	47
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	48
2.1 Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	48
2.2 Архітектурні рішення.Характеристика (організація) території.....	48
2.3. Характеристика будівлі	50
2.4. Інженерні системи.....	50
2.5. Дизайн.....	56
2.6. Кошторис.....	58
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	60
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	61
2.9. Охорона праці.....	63
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи	65
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	70
Висновки до розділу 2.....	74
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ.....	75
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура	75
3.2. Капітал	80
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду	81
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток.....	83
3.5. Ефективність інвестицій.....	95
Висновки до розділу 3.....	97
Висновки та пропозиції.....	99
Список використаних джерел	100
Додатки	103

ВСТУП

Готельне господарство є однією з головних складових туристичної індустрії України. Відповідно, за останнє десятиліття роль сфери туризму суттєво зросла, і не можна не відзначити особливе місце даного сектора економіки в нашій державі. Однак, сьогодні можна констатувати факт відсутності висококонкурентних позицій в готельному секторі національної економіки. Інфраструктура закладів розміщення в Україні не відповідає міжнародним нормам проживання, відпочинку та дозвілля: недостатня кількість підприємств розміщення, в структурі готельних підприємств утворилася досить низька частка готелів високої категорії, матеріально-технічна база застаріла і потребує модернізації та інновацій, відсутні сучасні засоби зв'язку та інформаційних комунікацій, ефективні та надійні системи захисту, які є передумовою високого рівня якості послуг.

Актуальним на сьогодні є підвищення ефективності функціонування готельного господарства у контексті сучасних концепцій конкурентних переваг.

Питаннями функціонування та аналізу діяльності готелів займаються такі науковці, як М. Мальська, Г. Круль, О. Головка, С. Галасюк, Ф. Котлер, М. Бойко, Т. Ткаченко, Ю. Забалдіна, Л. Гопкало, С. Байлик та інші.

Темою випускного кваліфікаційного проекту є «Проект мотелю 3* на 140 місць на автомагістралі Київ-Овруч».

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

Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

- провести маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства по трасі Київ-Овруч і обґрунтувати місце розміщення мотелю, здійснити ідентифікацію цільових груп споживачів;

- розробити загальну концепцію мотелю, концепцію дизайну, сервісу підприємства, перелік основних і додаткових послуг мотелю: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування;
- розробити експлікацію приміщень мотелю, обґрунтувати вибір просторового розміщення приміщень різного функціонального призначення при мотелі, організацію роботи структурних підрозділів, спроектувати процес обслуговування в мотелі на основі структурно-технологічних схем;
- визначити кадрове забезпечення сервісно-виробничого процесу;
- структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства при мотелі;
- розрахувати загальну площу об'єкта, вибрати форму будівлі та поверховість; визначити заходи забезпечення санітарно-гігієнічних норм у проектувану об'єкті мотелю;
- визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта і розробити пропозиції щодо дизайну мотелю; розрахувати кошторис будівництва, експлуатаційні показники проекту;
- визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта, оцінити результативність діяльності, розробити штатний розклад;
- розробити прогноз результатів фінансової діяльності закладу, виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку.

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

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

Методологічну основу дослідження складають системний, структурно-функціональний, порівняльний, формально-логічний, статистичний та інші загальні і спеціальні наукові методи.

Практичне значення одержаних результатів полягає в можливості їх застосування для покращення здійснення проектування, розроблення концепції та управління господарською діяльністю готельних підприємств.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі та нормативні акти, що регламентують роботу готельних підприємств та закладів ресторанного

господарства, закони України, наукові видання вітчизняних та іноземних авторів, матеріали періодичного друку, статистичні дані та інтернет-ресурси. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за редакцією А. А. Мазаракі.

Матеріали досліджень апробовані шляхом друку наукової статті магістра, що опублікована в збірнику наукових статей студентів ФРГТБ КНТЕУ (додаток А).

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 126 сторінок, на яких представлено 64 таблиці та 13 рисунків.

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1 Концепція

Готельно-ресторанна сфера як одна з високорентабельних галузей світової економіки, у XXI ст. стає провідним напрямом економічного та соціального розвитку України. Сьогодні туризм формує економіку багатьох держав, регіонів, стає важливим чинником стабільного розвитку світової індустрії гостинності.

Київ - столиця України, центр Київської області та Києво-Святошинського району, вузол залізничних, автомобільних, повітряних і річкових шляхів. Поділяється на 14 міських районів.

Площа - 824 км². Населення - 2616 тис. чоловік (1990 р.).

Заснований у кінці V - на початку VI століття (за археологічними даними). Перші згадки в писемних джерелах належать до 862 р. У IX - середині XII століття - центр Київської Русі, з 1934 р. - столиця України.

Київ розташований на Дніпрі, в його середній течії, нижче впадіння лівої притоки - Десни. Своєрідність і різноманітність природних умов Києва пов'язані з його положенням в межах фізико-географічних лісостепової зони та зони мішаних лісів. Північна частина міста розташована на Поліській низовині, південно-західна (правобережна) - на Придніпровській височині, південно-східна (лівобережна) - на Придніпровській низовині.

Поверхня правобережної частини міста - підвищена платоподібна лісова рівнина, розчленована ярами та балками, долинами невеликих річок. Лівобережна - низовинна алювіальна рівнина. Характерні форми рельєфу правобережжя - гори-останці, зокрема: Старокиївська, Печерська, Щекавиця, Хоревиця, Замкова, Звіренецька, Чорна, Черепанова, Батисєва, а також яри: Бабин, Смородинський, Кмитів, Протасів, Цимбалів та інші. Перевищення відносних висот на правобережжі досягає 100-105 м. Лівобережна частина Києва - східчасто-терасована, слабозчленована рівнина з перевищенням відносних висот до 35 м [24].

Клімат Києва — помірно-континентальний, з відносно м'якою зимою і теплим літом. Пересічна температура січня - $-6,0^{\circ}\text{C} \dots -6,1^{\circ}\text{C}$, липня - $19,1^{\circ}\text{C} \dots 19,2^{\circ}\text{C}$. Абсолютний мінімум температури - -35°C , абсолютний максимум - $+40^{\circ}\text{C}$. Опадів випадає пересічно 600 мм на рік (від 551 до 628 мм).

Київ - один з основних промислових центрів і найбільший у країні, а також центр Київської агломерації. На Київ припадає 100% виробництва мотоциклів у країні, 40% магнітофонів, близько 10% екскаваторів, 16% хімічного волокна.

Київ - значний центр легкої промисловості (Київський та Дарницький шовковий комбінати, трикотажні об'єднання «Киянка», імені Рози Люксембург, швейні «Україна» і «Каштан», взуттєве виробниче об'єднання «Київ» тощо) та багатогалузевої харчової промисловості (Дарницький м'ясокомбінат, кондитерська фабрика імені К. Маркса, молочний комбінат № 3 та інші).

Як наголошує Самарцев Е., Київ - важливий центр фундаментальних наукових досліджень і проектно-конструкторської діяльності, освіти і культури. Працюють Президія АН України, 51 науково-дослідна академічна установа, з них Інститут географії АН України, Рада по вивченню продуктивних сил України, Науковий центр радіаційної медицини, 18 вузів, серед яких Київський університет імені Тараса Шевченка (з географічним факультетом), Український педагогічний університет (з природничо-географічним факультетом), економічний університет, політехнічний, інженерно-будівельний, автодорожний, технологічний, харчової, легкої промисловості інститути, аграрний університет, медичний університет, 41 спеціальний навчальний заклад, зокрема топографічний та геологорозвідувальний технікуми, 49 професійно-технічних училищ [24 с.65].

У Києві діють 27 музеїв, зокрема Центральний науково-природознавчий музей АН України, 25 театрів і театрів-студій, у тому числі Національний театр опери та балету імені Тараса Шевченка, Національний академічний театр російської драми імені Лесі Українки, Український драматичний імені І. Франка.

Овруч - місто на Житомирському Поліссі, на березі річки Норинь, центр Овруцького району Житомирської області. Населення 16 тис. осіб (2016).

Відбудований у новому архітектурному вигляді Спасо-Преображенський храм став кафедральним собором Овруцької і Коростенської єпархії УПЦ (МП).

Встановлений на місці першого поховання князя деревлянського Олега Святославича, який загинув у 977 р. під час штурму Овруча (Вручия) його братом Ярополком Святославичем. У 1044 р. за наказом Ярослава Мудрого останки Олега Святославича було охрещено і перепоховано у Десятинній церкві в Києві. Пізніше цей пам'ятник було демонтовано. Сучасний монумент - брила з чорного габро - встановлений у 1962 р. на перетині вулиць Князя Олега і Гетьмана Виговського [14]. Довжина автомагістралі Київ-Овруч становить 200 км.

Отже, ця автомагістраль вигідна з точки зору функціонування мотелю. Ми пропонуємо проект мотелю *** «Рута» на 140 місць, у місті обласного підпорядкування Коростені.

Наразі у м. Коростень функціонує понад 5 закладів розміщення. Було проведено порівняльний аналіз трьох із них та охарактеризовано їх інфраструктуру (табл.1.1).

Таблиця 1.1

Функціональні характеристики підприємств готельного господарства у м. Коростень

№ з/п	Назва закладу розміщення, категорія, адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
1	2	3	4	5
1	Готельно-ресторанний комплекс «Гостинний двір» *** вул. Маяковського 16 А	40	72	Окрема будівля, три поверхи. Площа-1099,7 кв.м. Стоянка на 10 автомобілів. Ресторан на два зали. Безкоштовний Wi-Fi.

1	2	3	4	5
2	Комплекс відпочинку «Колиба» (без *) вул. Сосновського, 36-в	15	45	Окрема будівля. Стоянка на 8 автомобілів. Кафе.
3	Міні-готель «Шато» (без*) вул. Івана Франко, 18	10	20	Вбудоване приміщення на два поверхи в житловому будинку. 1 поверх – кафе, 2 поверх – готель.

Отже, конкурентне середовище у Коростені формують 5 засобів розміщення, найбільш відомі з яких було досліджено та охарактеризовано інфраструктурні особливості їх діяльності. За результатами порівняльного аналізу, зважаючи на те, що на господарську діяльність готелю впливає діяльність прямих конкурентів, у табл. 1.2 представлено результати оцінки діяльності конкурентів мотелю «Рута».

Таблиця 1.2

Результати експертної оцінки конкурентів мотелю «Рута»

Показники	Назва готелю		
	Гостинний двір	Колиба	Шато
Місце розташування	5	4	3
Транспортна доступність	5	4	3
Екстер'єр та інтер'єр	5	5	3
Якість обслуговування	5	5	4
Ресторанне обслуговування	5	4	4
Система бронювання	5	5	3
Вартість проживання, знижки	4	5	4
Середній бал	4,7	4,5	3,1

Згідно отриманих даних, можемо наголосити, що слабкі сторони конкурентів допоможуть нам звернути увагу на всі недоліки, та зробити розрахунок більш ефективної господарської діяльності.

Цільовий сегмент споживачів «туристи, які перебувають з діловою метою» актуальний для готельного бізнесу м. Коростень зважаючи на те, що на частку активного туризму припадає майже половина доходів від продажу готельних послуг.

Для сегментування споживачів проектного мотелю «Рута», здійснили розподіл споживачів за гендерною ознакою (рис. 1.1).

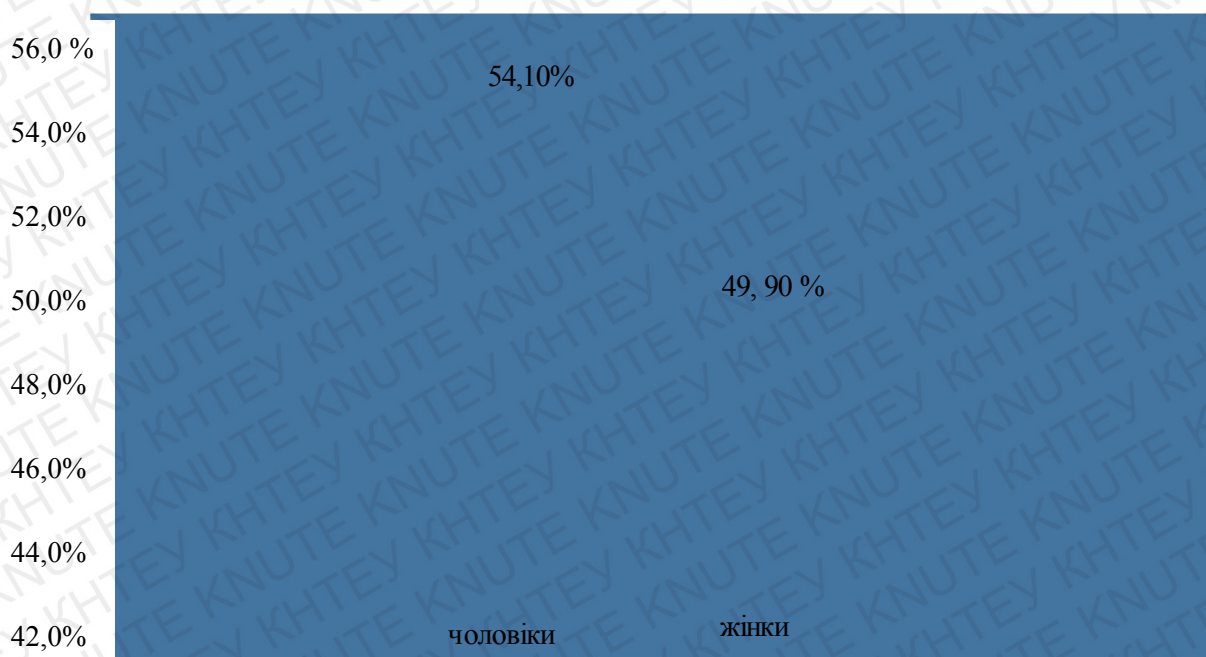


Рис. 1.1 Розподіл потенційних споживачів мотелю «Рута» за гендерною ознакою

Для мотелю «Рута» характерні споживачі, що знаходяться у ділових поїздках на своїх автомобілях.

Ми проектуємо мотель «Рута» відповідно до національних та міжнародних стандартів (ДСТУ 4268:2003, ДСТУ 4269:2003); Міжнародної системи оцінки готелів та ресторанів, стандарту HOTELcertInternational), рекомендацій Асоціації ділового туризму, крім послуг проживання, харчування, додаткових послуг, для споживачів повинні бути визначенні кількість і площі необхідних приміщень [1].

Таким чином, під час розроблення концептуального рішення мотелю «Рута» у м. Коростень, було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень (корпусний), оскільки він економний у будівництві та технічній експлуатації.

Грунтуючись на результатах аналізу теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення мотелю «Рута» табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Концептуальне рішення мотелю * «Рута» на автомагістралі
Київ-Овруч (м. Коростень)**

Ознаки концепції			Характеристика ознак		
Характеристика місця розташування					
Країна (місце) розташування			Україна		
Адміністративний вид території			м. Коростень		
Адреса розташування готелю			вул. Полякова, 82		
Система проживання і харчування			Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами		
Тип підприємства			Мотель		
Категорія			3*		
Кадровий склад			1. Керівник підприємства 2. Обслуговуючий персонал 3. Технічний персонал		
Система управління			Лінійно-функціональна		
Стиль управління			Демократичний		
Цільовий сегмент споживачів			Туристи, що подорожують		
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень			Блочний		
Розміщення					
Вид			Готельне підприємство		
Рівень комфорту			Мотель***		
Місткість			80 номерів (140 місць)		
Категорії номерів	Номер I категорії одномісний	Номер I категорії двомісний	Напівлюкс	Люкс	Номер для маломобільної групи населення
Кількість номерів	17	57	1	3	2
Дизайнерський стиль	Мінімалізм	Мінімалізм	Мінімалізм	Мінімалізм	Мінімалізм
Харчування					
Тип закладів		Кафе		Їдальня для персоналу	
Організація харчування		Вільний вибір		Комплексне меню	
Кількість місць		140		5	
Режим роботи		7.00-23.00 (без вихідних)		08.00-22.00 (без вихідних)	
Форма обслуговування		часткове обслуговування (за участю офіціантів)		Самообслуговування	
Дизайнерський стиль		Хай-тек		Хай-тек	
Побутове обслуговування					
Тип			Режим роботи		
Комплексний приймальний пункт			7.00 – 17.00		
Каса квитків на транспорт			9.00-17.00		
Екскурсійне бюро			9.00-17.00		

Культурно-дозвілєві послуги		
Тип	Режим роботи	
	по днях	по годинах
Дитячий клуб	понеділок–неділя	10.00 – 19.00
Більярд	понеділок–неділя	10.00–21.00
Рекреаційні послуги		
Тип	Режим роботи	
	Сауна	Лазня
Режим роботи	8.00 – 21.00 (без вихідних)	8.00 – 21.00 (без вихідних)

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Розрахунковий час у мотелі – 12.00. Час заїзду – 13.00, про що вказується під час бронювання номера. Така форма була обрана для зручності подальшого надання готельних послуг.

Послуги проживання

До складу мотелю *** «Рута» буде входити житлова частина, представлена мотелем (***) на 80 номерів, із загальною місткістю – 140 місць.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – хай-тек.

Стиль обрано за наступними критеріями:

- економічність;
- функціональність і простота;
- екологічність матеріалів та обладнання.

Відмінні риси - відсутність декору і функціональність. Хай тек в інтер'єрі робить основний акцент на форму і фактуру архітектурних деталей, предметів, залишаючи на другому плані колірну гамму і малюнок. З матеріалів він дає можливість вільно експериментувати з поєднаннями скла, металу і пластика.

Особливу увагу приділяють облаштуванню стель. Вони мають бути: строгої геометричної форми, в кілька рівнів,

з підготовленими місцями для прихованого підсвічування і монтажу галогенних світильників.

Стіни: рівні й гладкі, пофарбовані. Щодо кольорової гами - світлі тона, починаючи від білих відтінків і закінчуючи сірими. В якості декору - абстрактні картини.

1.2 Групи приміщень. Фронт-офіс (Front Office)

Фронт-офіс походить з англійської від двох слів: front – передній та office – служба, місце, посада, пост; представляє собою групу операційних підрозділів, які відповідають за безпосередню роботу зі споживачами, розвиток і управління цими відносинами.

Головними функціями фронт-офісу є:

- бронювання послуг;
- реєстрація, розміщення та виселення споживачів;
- здійснення розрахунків за надані послуги;
- надання сервісу (рум-сервіс, хаускіпінг);
- приймально-вестибюльна та безпеки;
- житлова;
- побутова.

Згідно Апаненко Т.М., розташування функціональної зони мотелю «Рута» ми проектуємо за поздовжнім принципом. Він характеризується двостороннім розміщенням функціональних зон відносно головного входу та значною віддаленістю вертикальних комунікацій. Завдяки обраному плануванню перехрещування людських потоків буде незначним. Ми забезпечуємо достатню візуальну орієнтацію гостей [13].

Рецепція являється одним з головних підрозділів мотелю, що складається з двох функціональних частин: зони для роботи з клієнтами та зони для працівників служби.

Ми спроектували зону для роботи з клієнтами у вестибюлі готелю. Вона буде розміщена таким чином, щоб була помітною з центрального входу, а з робочого місця працівника за стійкою рецепції проглядався простір вестибюля.

Тож під час проектування вестибюлю мотелю «Рута» ми врахували такі вимоги:

1. служба приймання та розміщення розташована в безпосередній близькості від центрального входу в готель;
2. стійка порт'є розташована таким чином, щоб у співробітників служби була змога бачити всіх, хто вийшов з підприємства;
3. стійка порт'є розташована між центральним входом в готельному підприємстві і ліфтами таким чином, щоб зі стійки рецепції співробітник спостерігав шлях споживача від моменту входу в приміщення до моменту входу в ліфт або номер;
4. співробітники служби приймання повинні мати бездоганний зовнішній вигляд і відповідно поводитися. Із споживачами потрібно розмовляти тільки стоячи. Не можна змушувати споживачів чекати. Варто завжди пам'ятати, що для порт'є немає важливішої роботи, ніж приймання та обслуговування [12].

Таким чином, ми спроектували приймально-вестибюльну групу приміщень та безпеки мотелю «Рута» на таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи мотелю * «Рута» на 140 місць у м. Коростень**

Найменування приміщення	Площа, м ²
1	2
Вестибюль	90
Бюро прийому та раєстрації	12
Бюро бронювання	8
Гардероб	8
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	6
Кімната чергового адміністратора	8
Сейфова	6
Камера схову	10
Приміщення охорони	8

Продовження табл. 1.4

1	2
Медичний пункт	14
Відділення зв'язку	12
Комора прибирального інвентарю	4

Туалетні кімнати для відвідувачів	16
Корисна площа приміщень, м²	210
Загальна площа, м²	302

Площа приймально вестибюльної групи приміщень, $S_{заг}$, мІ, з урахуванням збільшення площі на коридори та сходи, розраховується за формулою:

$$S_{заг} = S_{кор} \cdot (1,15 \div 1,25) \quad (1.1)$$

$$S_{роб} = 210 \cdot 1,25 = 263 \text{ мІ}$$

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

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа закладу, $S_{заг}$, мІ:

$$S_{заг} = S_{роб} \times K_2 \quad (1.2)$$

$$S_{заг} = 263 \cdot 1,15 = 302 \text{ мІ}$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу, мІ;

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

Отже, загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень проєктованого мотелю становить – 302 м².

1.2.1. Житлова

До приміщень житлової групи мотелю «Рута» належать: номери, коридори, загальні горизонтальні комунікації, приміщення побутового обслуговування на поверсі, приміщення для чергового обслуговуючого персоналу.

Обираючи форму плану житлової частини готелю, враховують містобудівні особливості ділянки будівництва, її розмір і форму, санітарно-гігієнічні й протипожежні вимоги та техніко-економічні міркування [12].

Тож для проєкту мотелю «Рута» ми обрали прямолінійну форму плану житлової частини.

Щоб розрахувати корисну площу приміщень житлової групи мотелю треба визначити перелік обладнання, який необхідно встановити у приміщеннях.

Для визначення набору меблів для кожного типу номерів слід розрахувати кількість номерів кожного типу в готельному підприємстві. Відповідно до стандарту виробляємо розрахунок номерів, які заносимо в табл.1.5

Таблиця 1.5

Розрахунок номерного фонду мотелю 3*

Категорія номера	Характеристика номера		Кількість номерів, шт.	Місткість, осіб
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, осіб		
Люкс	2	2	3	6
Напівлюкс	1	1	1	1
Номер I категорії одномісний	1	1	17	17
Номер I категорії двомісний	1	2	57	114
Номер для маломобільної групи населення	1	1	2	2
Всього			80	144

Після того, як визначена кількість кожного типу номерів, підбираємо необхідне обладнання та меблі в номер. Розрахунок площі приміщень наводиться у таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, мІ
1	2	3	4	5
Люкс				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	August LOZ/160	1	545x1755x2130	3.74
Тумбочка біля спального місця	August KOM1S	2	335x510x405	0.42
Стіл	August BIU2D2S/160	1	770x650x600	0.39
Стілець	MN-SCCO	1	430x490x930	0.21
Шафа	August SZF5D2S	1	1610x585x2085	0.94

Продовження табл. 1.6

1	2	3	4	5
Шафка під TV	August RTV2S	1	335x1435x555	0.80

Всього				6.5
Вітальня				
Диван	Romira Орфей	1	860x2090x960	2.01
Крісло	Romira Орфей	1	860x1170x960	1.12
Журнальний столик	OMEGA	1	420x700x1200	0.84
Всього				3.97
Санітарний вузол				
Унітаз	CERSANIT	2	356x350x525	0.37
Паровий бокс	EGO 328	1	2200x1500x1000	1.50
Меблі для ванної з вбудованим подвійним умивальником	F-7629 J	2	850x1400x500	1.40
Всього				3.27
Передпокій				
Шафа	August SZF2D2S	1	1995x1000x585	0.56
Підставка під багаж	Brand	1	900x440x730	0.32
Вішалка	Vis-a-Vis KP/20/5	1	1995x540x370	-
Всього				0.88
Люкс всього				14.6
Напівлюкс				
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко	August LOZ/170	1	1400x1900x2220	2,66
Туалетний столик	August BIU2D2S/170	1	1200x365x1610	0,43
Тумбочка	August KOM1S1	1	508x558x 428	0,28
Шафа гардеробна	August SZF5D2S	1	1000x2400x 600	2,4
Стілець	MN-SCCO	1	430x490x930	0.21
Стіл письмовий	August BIU2D2S/160	1	770x650x600	0.39
Всього				5,77
Санітарний вузол				
Унітаз	CERSANIT President 010	1	356x350x525	0.18
Меблі з вбудованим умивальником	Kolo Traffic	1	718x625x461	0.45
Душева кабина	Ravak BLCР4-90	1	900x900x1750	0.81
Всього				1.44
Передпокій				
Шафа	August SZF2D2S	1	1995x1000x585	0.56
Підставка під багаж	Brand	1	900x440x730	0.32
Вішалка	Vis-a-Vis KP/20/5	1	1995x540x370	-
Всього				0,88
Всього напівлюкс				8,09
Стандарт				
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко двоспальне	August LOZ/160	1	545x1755x2130	3.74
Ліжко односпальне	Ringo LOZ/90	1	545x950x2040	1.94

Продовження таблиці 1.6

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Тумбочка біля спального місця	August KOM1S	1 (2)	335x510x405	0.21 (0.42)
Шафа	August OMID4S	1	920x1435x405	0.58
Стіл	August BIU2D2S/160	1	770x650x600	0.39
Стілець	MN-SCCO	1	450x520x960	0.23
Всього				3.35 (5.36)
Санітарний вузол				
Унітаз	CERSANIT President 010	1	356x350x525	0.18
Меблі з вбудованим умивальником	Kolo Traffic	1	718x625x461	0.45
Душева кабина	Ravak BLCP4-90	1	900x900x1750	0.81
Всього				1.44
Передпокій				
Шафа	August SZF2D2S	1	1995x1000x585	0.56
Підставка під багаж	Brand	1	900x440x730	0.32
Вішалка	Vis-a-Vis KP/20/5	1	1995x540x370	-
Всього				0.88
Стандарт всього				5.67 (7.68)
Стандарт двомісний для інвалідів				
Житлова кімната				
Ліжко багатофункціональне	Invacare	1	1030x2140x900	1.93
Ліжко односпальне	Ringo LOZ/90	1	545x950x2040	1.94
Тумбочка біля спального місця	August KOM1S	2	335x405x510	0.27
Шафа	August OMID4S	1	920x405x1435	0.37
Стіл	August BIU2D2S/160	1	770x650x600	0.39
Стілець	MN-SCCO	1	450x520x960	0.23
Всього				5.13
Санітарний вузол				
Унітаз підвісний	Etiuda	1	356x350x525	0.18
Поручень	Proma Reha	1	400x400	-
Меблі з вбудованим умивальником	Kolo Traffic	1	718x625x461	0.45
Душева кабина	Invena Marbella Deep	1	900x900x1600	0.81
Всього				1.44
Передпокій				
Шафа	August SZF2D2S	1	1995x1000x585	0.56
Підставка під багаж	Brand	1	900x440x730	0.32
Вішалка	Vis-a-Vis KP/20/5	1	1995x540x370	-
Всього				0.88
Стандарт всього				7.45

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

Склад і площі приміщень житлової групи мотелю 3* наводиться у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Склад і площа приміщень житлової групи мотелю *
«Рута» на 140 місць у м. Коростень**

Категорія номеру	Характеристика номера						Кількість номерів даної категорії, шт.	Площа яку займають номери даної категорії, м ²
	Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м ²	Площа сан. вузлів, м ²	Площа передпокою, м ²	Загальна площа номеру, м ²		
Люкс	2	2	30	5	2	37	3	111
Напівлюкс	1	1	19	3	2	24	1	24
Стандарт одномісний	1	1	10	3	2	15	17	255
Стандарт двомісний	1	2	14	3	2	19	57	1083
Стандарт двомісний для інвалідів	1	2	17	3	2	22	2	44
Всього, м²							80	1517

Житлова площа номерів у проектуваному закладі складає не менше 8 м², що відповідає сучасним стандартам дотримання мінімальної площі номерів для комфортного перебування гостя.

Висота житлових поверхів мотелю від підлоги до підлоги 3 м. Висота житлових приміщень від підлоги до стелі - 2,7 м. Висота допоміжних приміщень номерів становить 2,7 м. Ширина номерів мотелю складає 2,8 м. Ширина передпокою номерів - 1,5 м.

В кожному номері – централізована система управління кондиціонуванням, вентиляцією та освітленням, центральна система пиловидалення.

Номери мотелю *** «Рута» будуть виконані в силі хай-тек. Приблизний дизайн оформлення готельних номерів наводимо на рис. 1.2.

Приміщення для побутового обслуговування знаходяться окремо на поверсі. До приміщень побутового обслуговування відносяться: блок приміщень, що надають побутові послуги; приміщення для обслуговуючого персоналу; приміщення для чистої білизни; приміщення для брудної білизни; приміщення для зберігання інвентарю, який використовують для прибирання; блок обслуговуючих приміщень.



Рис. 1.2 Дизайн номеру «люкс» мотелю***

«Рута» у м. Коростень

Приміщення для побутового обслуговування знаходяться окремо на поверсі. До приміщень побутового обслуговування відносяться: блок приміщень, що надають побутові послуги; приміщення для обслуговуючого персоналу; приміщення для чистої білизни; приміщення для брудної білизни; приміщення для зберігання інвентарю, який використовують для прибирання; блок обслуговуючих приміщень.

Приміщення для обслуговуючого персоналу знаходяться неподалік від поверхового холу. Обладнуються робочим столом, стільцями, диваном, вбудованою або окремою шафою, холодильником, телефоном, системою зв'язку з номерами і вестибюльними службами (табл.1.8).

Таблиця 1.8

Експлікація приміщень по поверхового обслуговування

Назва приміщення	Площа, мІ
Хол	90
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10
Комора для брудної білизни	6
Комора для прибирального інвентаря	4
Площадка для розбирання брудної білизни при білизно проводі	4
Кімната побутового обслуговування	8
Приміщення для зберігання візків покоївок	8
Санвузол персоналу	6
Корисна площа, м²	136
Загальна площа, м²	181

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

Склад і площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі готелю повинні відповідати вимогам ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Перелік приміщень цієї групи в проектованому об'єкті оформлено у вигляді табл. 1.9.

Таблиця 1.9

Склад і площі приміщень побутового обслуговування споживачів мотелю «Рута», м. Коростень

Приміщення	Площа приміщень, м ² , не менш як
Комплексний приймальний пункт	8
Каса квитків на транспорт	4
Екскурсійне бюро	6
Корисна площа, м²	18
Загальна площа, м²	26

У мотелі для відпочинку гостей передбачено приміщення культурно-дозвілєвого призначення, до яких входить дитяча кімната та більярд. Склад і площі приміщень культурно-дозвілєвого призначення наведено у табл. 1.10.

Таблиця 1.10

Склад і площі приміщень культурно-дозвілєвого призначення

Найменування приміщення	Площа, м ²
Дитячий клуб	16
Більярд	22
Корисна площа, м²	38
Загальна площа, м²	43

У більярдній будуть запропоновано більярдний стіл для гри в американський та російський більярд. Зала працюватиме з 10.00 до 21.00. Розважальні програми та ігри чекатимуть на дітей у дитячій кімнаті мотелю з 10.00 до 19.00.

Для оздоровлення та відпочинку мотель буде надавати послуги оренди фінської сауни та російської лазні. У таблиці 1.11 наведено склад та площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.

Фінська сауна та російська лазня чекатимуть на клієнтів починаючи з 8.00

до 21.00 години.

Таблиця 1.11

Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Найменування приміщення	Площа, мІ
Сауна без басейну	20
Лазня	26
Кімната для відпочинку	8
Роздягальня	8
Корисна площа, м²	60
Загальна площа, м²	86

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

Бек-офіс – служби мотелю, які виконують адміністративні та забезпечуючі функції, які пов’язані із створенням умов для ефективної роботи фронт-офісу (стратегічне та оперативне керівництво, маркетинг, фінанси, бухгалтерський облік, матеріально-технічне постачання, кадрове забезпечення тощо). Працівники бек-офісу безпосередньо не займаються реалізацією сервісних процесів у мотелі, а в приміщенні цієї зони не передбачено вхід споживачів.

1.3.1. Адміністративна

До приміщень адміністрації належать побутові приміщення персоналу: гардероби для домашнього одягу і спецодягу, туалетні кімнати, душові. Побутові приміщення і службові проходи ми відокремимо від приміщень для обслуговування гостей мотелю і забезпечимо окремим зовнішнім входом.

Як наголошує Салун М.М., зона технічного приміщення: вентиляційні камери та приміщення з устаткуванням будуть розташовуватися не суміжно. Проектуючи майстерні ми врахували, що в підвальних і цокольних поверхах не допускається розташовувати приміщення, в яких зберігатимуться горючі рідини, а також легкозаймисті матеріали [23 с. 184].

Вирішення основних горизонтальних зв’язків у мотелі «Рута»:

- забезпечення мінімальних транспортних вантажопотоків;
- забезпечення техніки безпеки закладу;
- висота проходу на шляхах евакуації не менша ніж 2 м;

- ширина шляхів евакуації у світлі не повинна бути меншою ніж 1 м, дверей- не меншою ніж 0,8 м;
- за наявності дверей, що відчиняються із приміщень у загальні коридори, за ширину евакуаційного шляху в коридорі варто приймати ширину коридору, зменшену:
- на половину ширини дверного полотна – при обраному однобічному розташуванні дверей.
- висота проходу на шляхах евакуації повинна бути менша ніж 2 м;
- у підлозі на шляхах евакуації не допускаються перепади висот.

У місцях перепаду висоти варто передбачати сходи із кількістю сходинок не менше, ніж три, або пандуси з ухилом не більше 1:6;

- у загальних коридорах не допускається влаштування вбудованих шаф, за винятком шаф для комунікацій і пожежних кранів [11].

Визначаючи габаритні розміри дверей, враховують:

- у складських і виробничих приміщеннях площею понад 10 м² передбачають двері шириною не менш як 1,2 м;
- у виробничих приміщеннях площею до 10 м² – не менш як 0,9 м.

Ми розподілили простір закладу на зони, тож можемо виділити приміщення у зонах, при цьому врахуємо, що:

1. кількість евакуаційних виходів із приміщень має відповідати ДБН В 1.1-7-2002;
2. евакуаційні виходи з приміщень повинні розташовуватися розосереджено;
3. мінімальну відстань (l) між найбільш віддаленими один від одного евакуаційними виходами із приміщення визначають за формулою 1.1:

$$l = 1,5\sqrt{P}, \quad (1.3)$$

де P – периметр приміщення.

4. влаштування розсувних дверей, а також обертових дверей на шляхах евакуації не допускається.

Адміністративні приміщення мотелю розташовуватимуться на першому поверсі мотелю «Рута».

Адміністративні приміщення проектують, виходячи з нормативу 6 м² на одного працівника для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця, не обладнаного комп'ютером [12].

Склад і площу адміністративної групи приміщень проектного мотелю *** наведено у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Склад і площа адміністративних приміщень мотелю

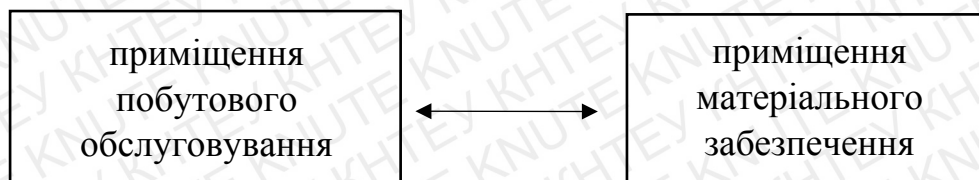
Приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	14
Приймальня	10
Кабінет заступників директора	12
Відділ кадрів	10
Архів	11
Бухгалтерія	19
Планово-економічний відділ	12
Санвузли персоналу	8
Корисна площа, м²	96
Загальна площа, м²	132

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

За Мазаракі А.А., до господарських приміщень належать побутові приміщення персоналу: гардероби для верхнього одягу та спецодягу, туалетні кімнати, душові. Побутові приміщення та службові проходи відокремлюють від приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг [20 с. 307].

Враховуючи різний характер речей, що зберігаються у мотелі, передбачається щонайменше кілька приміщень: для зберігання меблів і килимових виробів, для малоцінних штучних товарів і запасного устаткування.

Господарські та складські приміщення в першу чергу призначені для матеріального забезпечення організації праці персоналу (рис. 1.3).



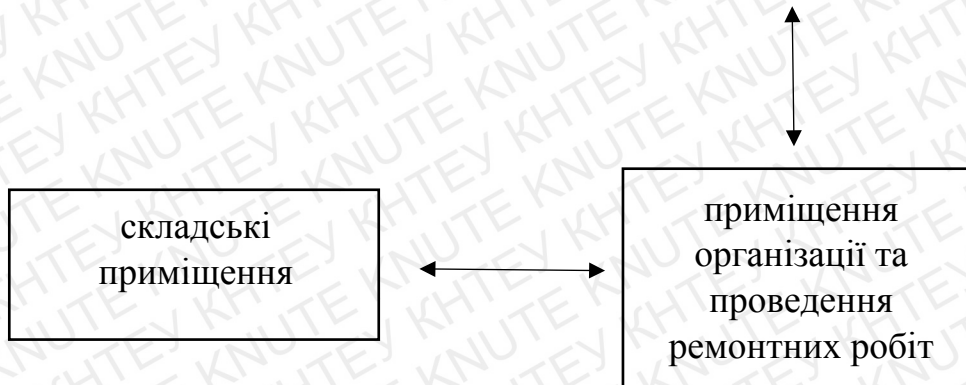


Рис. 1.3. Господарські приміщення мотелю «Рута»

Приміщення господарського і складського призначення повинні мати окремий вхід (забезпечену під'їздом для автомашин) [18 с. 30-32].

Під час проектування мотелю «Рута» ми керувалися основними вимогами до проектування господарських приміщень:

- дозволяється планувати приміщення в інших будівлях у разі розроблення проектів реконструкції цього закладу;
- приміщення для персоналу проектують поблизу місця роботи, так як просторові ресурси закладу обмежені, ці приміщення ми об'єднуємо з гардеробом;
- гардероб для персоналу та білизняну проектуємо зблоковано, поблизу службового входу;
- душові для персоналу передбачаємо із входом з гардероба; санвузли для персоналу – з окремим входом в межах будівлі закладу;
- вентиляційне устаткування дозволяється розташовувати на технічному або горищному поверхах будівлі [17].

Приклад обґрунтування складу та площ господарсько-виробничої та побутової груп приміщень мотелю «Рута» подано у табл.1.13.

Таблиця 1.13

Склад і площа господарської та виробничо-побутової групи приміщень мотелю

Приміщення	Площа, м ²
1	2
Центральний диспетчерський пункт	12
Вузол зв'язку	18
Центральна бібліотека	26
Служба прибирання території	14
Майстерні (електротехнічні, сантехнічна, слюсарна, столярна, малярна, СТО)	90
Складські приміщення	60
Побутові приміщення виробничого персоналу з душовими	20
Санвузли	14
Пральня	24
Господарські	8
Корисна площа, м²	286
Загальна площа, м²	411

1.4. Сервіс

Виробництво та організація надання готельних послуг визначається традиційним гостевим циклом: бронювання – прибуття – проживання – виїзд.

Переваги основного технологічного циклу обслуговування у мотелі полягають у відсутності тривалих реєстраційних формальностей (рис. 1.4).



Рис. 1.4. Технологічний цикл обслуговування споживачів у мотелю «Рута»

Для організації розміщення клієнта в мотелі проектується служба приймання та розміщення, іманентним елементом якої є стійка портьє.

Вона має бути укомплектована таким чином:

- технічне устаткування;
- файли для реєстраційних карт;
- карти для ключів;
- ключі;
- буклети;
- касові апарати.

Необхідна документація для роботи служби приймання та розміщення:

- правила приймання і розміщення гостей;
- опубліковані тарифи з інформацією про послуги, що надаються;
- посадові інструкції згідно із штатним розписом;
- робочі процедури щодо приймання та розміщення;
- журнали інструктажів з технік безпеки;
- книга реєстрації громадян;
- документ, який підтверджує сертифікацію мотелю;
- куточок споживача.

Оформлення реєстрації гостей у мотелі є більш спрощеною процедурою ніж реєстрація в готелі. Для реєстрації у мотелі «Рута» клієнтам необхідно буде заповнити лише одну форму № 1-Г «анкета проживаючого».

За словами Хоскінга А., форму № 1-Г заповнює громадянин України в одному примірнику на підставі паспорта або іншого документа, який засвідчує особу. Потім її передають адміністраторові для реєстрації, після чого документ повертають власникові, а анкету вносять в картотеку. Анкети зберігаються у службі приймання та розміщення мотелю в період проживання громадянина в мотелі. Анкети систематизуються в алфавітному порядку [25 с.254].

У бланку анкети та реєстраційної картки вказується:

1. прізвище, ім'я, по-батькові;
2. дата народження;
3. місце народження;

4. серія і номер паспорта, коли і ким виданий;
5. адреса постійного місця проживання;
6. мета приїзду;
7. тривалість проживання.

Після заповнення анкети проживаючого та реєстраційної картки клієнт обов'язково повинен поставити підпис.

Плата за надання готельних послуг здійснюється відповідно до єдиного розрахункового часу – 12 год. поточної доби за місцевим часом. З урахуванням місцевих особливостей мотелі можуть змінювати єдиний розрахунковий час.

Оплату послуг забезпечує адміністратор служби приймання та розміщення [12].

Дії пов'язані з оплатою включають такі операції:

- проведення реєстрації всіх рахунків одразу після оплати;
- опрацювання готівки;
- надання інформації клієнтам щодо їхніх рахунків.

Оформлення від'їзду потрібно здійснювати швидко, не викликати незадоволення у клієнта.

Технологія оформлення від'їзду клієнта пов'язується з такими діями чергового адміністратора:

- якщо клієнт повідомляє про від'їзд, необхідно дізнатися про номер проживання;
- черговий адміністратор повинен отримати особисті дані про клієнта і перевірити його анкету;
- черговий адміністратор повинен повідомити клієнту суму оплати;
- черговий адміністратор повинен прийняти оплату згідно з рахунком, зареєструвати її, вказати час реєстрації в журналі обліку громадян, які проживають в мотелі, і в анкеті проживаючого.

Також при проектуванні мотелю «Рута» ми передбачили врахування особливостей його функціонування та експлуатації. Тому клінінгові операції та хаускіпінг – являються іманентними складовими сервісу та управління номерним фондом.

Щодня покоївка буде виконувати поточне і проміжне прибирання номерів. Проведення генерального прибирання здійснюється один раз у 10 днів у звільненому після від'їзду гостя номері [24 с. 62-65].

Ми розрахували етапи поточного щоденного прибирання номера (табл.1.14).

Таблиця 1.14

Етапи прибирання житлової кімнати у мотелі *** «Рута»

№ з/п	Назва етапу	Характеристика
1	2	3
1	Дезінфікування	- перед початком прибирання полити дезінфікуючим розчином умивальник, ванну й унітаз; - винести рушники і сміттевий кошик у передпокій, зачинити двері санітарного вузла
2	Провітрювання	- відчинити вікно для провітрювання помешкання; - за наявності кондиціонування ця операція виключається
3	Заміна постільної білизни	- зняти і покласти на стілець ковдру, подушку, простирадло; перевернути на інший бік перину; - зібрати брудну постільну білизну; - забрати з візка чисту білизну і покласти її на спинку стільця
4	Прибирання обіднього столу	- якщо гість залишив їжу, залишки покласти на тарілку і забрати в холодильник або залишити на столі, накривши його чистою серветкою; - попільницю винести з кімнати і залити водою в умивальнику
5	Прибирання ліжка	- перевірити справність ліжка і чистоту матраца, перини. Обробити пилососом матрац і перину, акуратно розкласти їх на ліжку; - розстелити простирадло на ліжку, підігнути один його край під перину до внутрішнього боку ліжка, а другий, зовнішній, послати так, щоб він був підігнутий під матрац; - надіти наволочку, збити подушку і покласти її на простирадло клапаном до узголів'я ліжка; - накрити ліжко покривалом так, щоб чітко вимальовувалися краї ліжка.

1	2	3
6	Прибирання письмового столу	- шухляди письмового столу, якщо в ній немає особистих речей гостей, витрусити і протерти зовні та зсередини вологою ганчіркою; - протерти поверхню столу і предмети на ньому від пилу
7	Вологе і сухе прибирання	- протерти вологою ганчіркою віконні рами, підвіконня і плінтуси; - сухою ганчіркою протерти поперечки і ніжки столів, крісел, стільців, внутрішню поверхню шаф
8	Прибирання умивальника	- помити з внутрішнього та зовнішнього боків; - протерти мийним засобом; - промити гарячою водою
9	Прибирання ванни	- сполоснути гарячою водою; протерти її мийним засобом; вимити гарячою водою; - вимити штору для ванни
10	Прибирання унітаза і біде	- попередньо надіти рукавички; - облити внутрішні стінки гарячою водою; - вимити дезінфікуючим розчином у тому числі кришку і ручки; протерти сухою ганчіркою всі поверхні; - вимити водою з доданням дезінфікуючого розчину гумовий килимок і підлогу
11	Завершення прибирання санітарного вузла	- помити руки; - повісити чисті рушники; - рушник махровий особистий повісити на рушникотримач

На території мотелю ми спроектували відкриту автомобільну стоянку на 70 автомобілів, тож заасфальтовану її частину ми будемо обробляти спеціальними миючими засобами, що розчиняють бензин та мастило, і промиватимемо сильним струменем води.

Передбачено використання професійних миючих засобів марки Ekolab, яка зарекомендувала себе як екологічний та економічний засіб з високим рівнем досягнення чистоти поверхонь [12].

Вибрані обладнання, інвентар та мийні засоби на клінінгу представлені у таблиці 1.15.

Обладнання, інвентар та мийні засоби для клінінгу у мотелі * «Рута»**

№ з/п	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
<i>Клінінгове обладнання</i>			
1	Пилосос Nilfisk-Advance UZ 878-878 B	Для сухого прибирання твердих поверхонь	10
2	Машина VIPER FANG 18 C	Для вологого прибирання	3
3	Magic System 710S Safety	Возик для покоївки	10
<i>Інвентар</i>			
1	H2O Mop X5	Швабра	20
2	Lysoform	Комплект для підмітання	15
3	Vikan	Набір для миття вікон	12
<i>Мийні засоби</i>			
1	hacoMARBLE	Засіб для мармуру та інших вапнякових підлог	7 (1 кг)
2	Brosser 1TR-KL	Засіб для прибирання скла та дзеркал	10 (250 ml)
3	СуперактивPh 0,5-2,5	Засіб для чищення всіх видів сантехнічних поверхонь	5 (5 л)

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

Таким чином, обґрунтовано та розраховано процеси обслуговування споживачів у мотелі *** «Рута» у м. Коростень з урахуванням специфіки мотелю:

- реєстрація
- розміщення
- виселення;
- хаускіпінг;
- клінінг.

1.5. Ресторани. Бари.

У мотелі «Рута» ми плануємо створення кафе «Гриб Хаус». Склад і площу приміщення кафе було визначено згідно з вимогами ДБН В 2.2-20:2008.

Ми застосуємо метод обслуговування офіціантами і самообслуговування. Кафе «Гриб Хаус» буде розташовано на 1 поверсі.

Приміщення для споживачів (вестибюль) розраховано згідно з нормативом 0,45 м² на одне місце в залі.

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в кафе «Гриб Хаус» показана на таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

Схема процесу обслуговування в кафе «Гриб Хаус» при мотелі* «Рута»**

Зона	Елементи процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		просторові	матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопаркування; - вестибюль; - гардероб; - камера схову цінних речей; - інші	- гардеробна стійка; - прилад для чищення взуття; - санітарні прилади; - стійка адміністратора	Паркувальник Менеджер Адміністратор Хостес Відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування	- торговельна зала; - кафе	- меблі залу; - столовий посуд; - столові набори; - столова білизна	Менеджер з обслуговування Хостес Офіціант Сомельє Відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала; - роздавальна та сервізна; - буфет; - мийна столового посуду;	- торговельно-технологічне устаткування	Спеціаліст відповідного спрямування Відвідувач

		- приміщення офіціантів		
--	--	-------------------------	--	--

У таблиці 1.16 наведено приклад визначення площі приміщення для здійснення обслуговування споживачів у кафе «Гриб Хаус».

Таблиця 1.17

**Площа приміщень для здійснення обслуговування в кафе
«Гриль Хаус» у мотелі *** «Рута» м. Коростень**

Приміщення	Площа м ² кафе «Гриб Хаус»
Вестибюль	42
у т.ч. гардероб	8
у т.ч. туалетні кімнати	8*2
Торговельна зала	252
Приміщення для офіціантів та адміністратора	10
Усього	328

Виробничий процес у кафе ми проектуємо на підставі загальної концепції мотелю «Рута», схеми організації виробничого процесу та добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день (табл. 1.18)

Таблиця 1.18

Прогнозована динаміка завантаженості кафе «Гриб Хаус»

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
7:00-10:00	Шведський стіл			140
11:00-12:00	60	1	0,1	14
12:00-13:00	60	1	0,2	28
13:00-14:00	60	1	0,5	70
14:00-15:00	60	1	0,7	98
15:00-16:00	90	1	0,4	56
16:00-17:00	90	0,7	0,5	49
17:00-18:00	90	0,7	0,6	59
18:00-19:00	90	0,7	0,7	69
19:00-20:00	120	0,5	0,8	56
20:00-21:00	120	0,5	0,9	63
21:00-22:00	90	0,7	0,6	59
22:00-23:00	60	1	0,3	42
Загальна кількість відвідувачів за день				662

На початку розрахунків денної виробничої програми потрібно скласти меню. При визначенні денної кількості споживачів у кафе «Гриб Хаус» при

мотелі «Рута» нам необхідно визначити прогнозовану кількість страв, що реалізуються протягом робочого дня [20].

Аналіз денного обсягу реалізації продукції за групами ми здійснили на підставі прогнозованої завантаженості торговельного залу кафе «Гриб Хаус» шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали.

На наступному етапі ми визначили загальну кількість страв у кожній групі продукції (табл. 1.19).

Таблиця 1.19

Кількість страв за групами ресторанної продукції у мотелі «Рута»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, шт.
<i>Холодні закуски:</i>	1,62	1073
рибні	0,44	291
м'ясні	0,48	318
салати	0,58	384
<i>Гарячі закуски</i>	0,15	99
<i>Супи:</i>	0,18	119
прозорі	0,08	53
заправні	0,1	66
<i>Другі гарячі страви:</i>	1,1	728
рибні	0,32	212
м'ясні	0,67	443
круп'яні	0,11	73
<i>Гарніри</i>	0,25	166
<i>Десерти</i>	0,2	132
Всього	3,5	2317

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначається на підставі норм споживання на одну особу (табл. 1.20).

Таблиця 1.20

Розрахунок закупівельної продукції для кафе

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма на 1 відвідувача	Загальна кількість на 662 відвідувачів
<i>Гарячі напої:</i>	л		
чай		0,01	6,6
кава		0,035	23,2
<i>Холодні напої:</i>	л		
фруктова вода		0,05	33,1
мінеральна вода		0,04	26,5
натуральний сік		0,02	13,2
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i>	кг		
житній		0,03	19,9

пшеничний		0,02	13,2
Фрукти	кг	0,05	33,1
Вино-горілчані вироби	л	0,2	132,4
Пиво	л	0,025	16,6

Отоненко І.П. визначає, що для розрахунку кількості алкогольних і безалкогольних напоїв ми користувалися такими нормативами: міцні алкогольні напої (горілка, джин, ром, віскі, текіла) – 0, 05 л; вина, у тому числі ігристі та вермути – 0,1-0,15 л; пиво – 0,1 л; безалкогольні напої (соки, морси, мінеральна вода тощо) – 0,3 л на одного споживача. Також у процесі роботи слід визначити, скільки пляшок алкогольних та безалкогольних напоїв повинно бути (з урахуванням передбачених найменувань пляшки)[22].

На основі визначеної денної кількості страв і напоїв ми розраховували виробничу програму нашого кафе на прикладі фірмових страв, що будуть пропонуватися відвідувачам. Це дасть можливість забезпечити безперебійну роботу нашого закладу (табл. 1.21) [26 с.83].

Таблиця 1.21

Виробнича програма кафе «Гриб Хаус» при мотелі *** «Рута»

у м. Коростень

Найменування страв	Вихід страв, г
2	3
<i>Фірмові страви:</i>	
Салат “Маринад” (гриби, картопля, патісони, креветки, майонез, яйця, зелень)	180
Салат «Яскравий гриб» (гриби, сир, яблука, перець болгарський, апельсин з соусом)	180
Камбала запечена в фользі з грибним гарніром	85/150
Курча фаршироване грибами і тушковане в вині з гарніром з відвареної картоплі і салату	110/150
Брюсельський суп з шампінйонів з вершками і яйцем	300
<i>Солодкі страви:</i>	
Апельсиновий десерт з збитими вершками	230
Морозиво “Шедевр” (вершкове морозиво, мариновані вишні, лікер)	130\15\10
Морозиво „Каприз” (морозиво з шоколадним соусом і мигдалем)	170/20/10
Десерт “Диво” (шоколадний бісквіт з сиропом, ананас, вершки, цукати, гранатовий сироп)	210
Желе «Мозайка» (желе з абрикоса, полуниці, ківі)	200

1	2
Мус вишневий	150
Крем абрикосовий	150
Полуниця з вершками	100
<i>Хліб, хлібобулочні вироби</i>	
Вишні запечені в пісочному тісті	75
Пиріжки з шарового тіста зі сливами	75
Тістечко "Сирковий бум"	75
Тістечко «Шоколадне»	75
Пісочні корзинки з фруктами	100
Кекс ромовий	75
Торт "Паола" (нарізний)	100
Торт "Медовий" (нарізний)	100
Торт «Арлекіно» (нарізний)	100
Хліб пшеничний	30
Хліб житній	30
<i>Холодні страви і закуски:</i>	
Ікра лососева з лимоном	30/15
Асорті рибне з маслинами і оливками і маслинами (семга, кефаль, форель)	25/25/25/20
Салат «Фаворіт» (мариновані гриби, м'ясо креветок, вариний судак, варена спаржа, майонез, зелень)	190
Салат «Каліпсо» (креветки, рапани, осьміног, яйцо, сир, гриби, майонез, зелень)	210
Салат "Гурман" (консервовані гриби, горошок, смажене курча, заправка з коньяку, майонезу, лимонного соку)	195
Салат "Тоска" (філе курки, свіжі гриби, сельдерей, помідори, маринований огірок, сир, майонез)	200
Салат "Венський" (на лист савойської купусти викладається салат з вареного язику, солоних грибів і солоних огірків)	200
Салат "Овочевий" (яйця, квасоля, картопля, морква, яблука, солоні огірки і мариновані гриби заправлені горчичним соусом)	190
Салат з пекинської капусти (відварені опята, капуста, цибуля, перець нашинковані, часник перетертий з сіллю, заправлені соєвим соусом)	160

1	2
Салат “Сирковий” (сир і варені шампіньйони нарізані кубіками заправлені сметаною)	150
М’ясне асорті (ковбаса с/к, ветчина, балік)	25/25/25
Рулет “Південний” (свинина фарширована сиром, горіхами, кінзою)	110
Сирні палички з зеленню	75
Яйця перепелині з червоною ікрою	75
Асорті з сиру	25/25/25
Масло вершкове	15
<i>Перші страви:</i>	
Грибний бульйон з яйцем	300
Суп з куриці з фаршированими сморчками	300
<i>Другі гарячі страви:</i>	
Судак тушкований з грибами в сметані і картопляне пюре	90/150
Лосось понірована смажена з грибами з відвареним рисом і маринованими овочами	85/100/50
Тушкова свинина з квасолею і грибами з гарніром з відварених макаронів і салатом зі свіжих овочів	95/180
Медальйони з телятини з рибами	120/150
Філе індички фаршироване грибами і сиром з крутонами і салатом з капусти	95/75/70
Свинина запечена з грибами	250
Почки зі свинини запечені з ветчиною, грибами, сиром	180
Баклажани фаршировані грибами	210
Пудінг грибний з цибулею	240
Деруни з грибами зі сметаною	180/20
Гриби запечені з яйцем	140
Плов з грибами	180
Гриби тушковані з ячневою крупою	180

Зокрема ми сформували карти напоїв, так як у мотелях частіше за все зупиняються подорожуючі споживачі, які націлені на відпочинок в дорозі (табл 1.22).

Таблиця 1.22

Карта гарячих напоїв у кафе «Гриб Хаус»

Назва напою	Характеристика	Вихід, г
<i>Чай</i>		
Молочний улун	напівферментований, індійський чай	200
«Граф Грей»	чорний чай з бергамотом	200
«Зелений равлик»	класичний, зелений чай	200
«Чай імператора»	суміш чорного та зеленого чаю, з додаванням фруктів та квітів	200
«Баварська м'ята»	класичний зелений чай з м'ятою, цедрою апельсину та лимону	200
<i>Кава</i>		
Еспресо	класична арабіка	30
Американо	класична арабіка	150
Лате макіато	чорна кава, збите паровою молоком	220
Флет-вайт	еспресо, молоко, збиті вершки	70
Капучино	збите молоко, молочна пінка й еспресо в рівних пропорціях	200

Формування сировинних запасів

Основою розрахунку кількості сировини Q є денна виробнича програма і норма витрат продуктів на одну порцію за формулою (1.4):

$$Q = \frac{n * g_p}{1000} \quad (1.4)$$

де, n – кількість порцій (виробів), шт.;

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

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу закладів ресторанного господарства є формування продуктових запасів. Оптимізовані обсяги сировинних і продуктових запасів зводимо до табл. 1.23.

Таблиця 1.23

Управління сировинними і продуктовими запасами

Товарна група	Добова потреба, кг	Оптимальний обсяг запасу, кг	Умови поповнення запасів	Стратегія управління запасами
1	2	3	4	5
М'ясо, птиця, субпродукти	28,5	32	вітчизняний посередник; власним транспортом, маятниковий маршрут	рівномірне постачання
Риба та морепродукти	14,2	18		
М'ясна та рибна гастрономія	10,2	15,0		
Яйця	120шт.	140шт.		
Молоко, молочні та жирові продукти	45,5	52,0		
Овочі та зелень	116,73	132		
Фрукти та ягоди	44,15	50,0		
Бакалійні товари	65,32	71,0		

Зокрема було розраховано кількість обслуговуючого персоналу, який буде працювати два через два дні (табл. 1.24).

Таблиця 1.24

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу кафе

«Гриб Хаус» при motelі *** «Рута» у м. Коростень

Посада	Розряд	Кафе – 140 місць
Адміністратор залу		1
Офіціант	4	10
Мийник столового посуду		2
Прибиральник залів		2
Паркувальник		2
Прибиральник приміщень загального користування		2
Разом		19

В табл. 1.25 наведено експлікацію складських, виробничих та адміністративних приміщень закладів ресторанного господарства при motelі 3* «Рута» на 140 місць у м. Коростень.

Таблиця 1.25

Експлікація приміщень ЗРГ при motelі «Рута»

Найменування приміщень	Площа, м ²
Для відвідувачів	
Вестибюль	42
Аванзал	14
Гардероб	8
Санвузли	16
Торговельна зала кафе	252
Їдальня для персоналу	20
Виробничі	
Овочевий цех	11
М'ясо-рибний цех	11
Холодний цех	15
Гарячий цех	26
Приміщення для обробки яєць	8
Сервізна	9
Мийна столового посуду	15
Мийна кухонного посуду	9
Роздавальня	16
Приміщення завідуючого виробництвом	6
Складські	

Завантажувальна	14
Охолоджувальні камери:	

Продовження табл.1.25

1	2
камера для м'ясної та рибної сировини	6
камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	6
камера овочів, фруктів та зелені	6
Комора вино-горілчаних виробів	8
Комора зберігання сухих продуктів	7
Комора і мийна тари	9
Кладова інвентарю	7
Адміністративно-побутові	
Кабінет директора	6
Офісні приміщення	14
Приміщення для персоналу та адміністратора	10
Санвузли для персоналу	8
Гардероб для персоналу чоловічий та жіночий з душовими	18
Білизняна	8
Технічні	
Електрощитова	8
Теплопункт	10
Припливна вентиляційна камера	6
Витяжна вентиляційна камера	6
Разом площа, м²	635
Корисна площа, м²	630

Корисна площа закладу визначається як сума площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу за виключенням технічних. Для врахування площ коридорів і технічних приміщень визначається робоча площа підприємства, $S_{роб}$, мІ:

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1 \quad (1.4)$$

$$S_{роб} = 630 * 1,2 = 756 \text{ мІ}$$

де $S_{кор}$ – корисна площа закладу, мІ;

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

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа закладу, $S_{заг}$, мІ: 781

$$S_{заг} = S_{роб} \times K_2 \quad (1.5)$$

$$S_{заг}=756*1,072 = 810 \text{ мІ}$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу, мІ;

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

Загальна площа закладу ресторанного господарства при мотелі становить 810 мІ.

Тож, ми проаналізували концепт кафе «Гриль Хаус» при проектованому мотелі «Рута», його структуру та організацію роботи, розробили фірмове меню, карту гарячих напоїв, визначили склад і площу приміщень та форму обслуговування споживачів.

Висновки до 1 розділу

Таким чином, дослідження теоретичної частини проектування мотелю *** «Рута» на автомагістралі Київ-Овруч, у м. Коростень, дають нам змогу зробити такі висновки:

1. Мотель – невеликий готель, вхід у номери якого здійснюється з вулиці (з місця парковки автомобіля). Якщо у готелях і в хостелах прийнято бронювати номер заздалегідь, то в мотелі все якраз навпаки. Не існує практики попереднього замовлення номера у мотелі;
2. Функціональне призначення мотелю істотно впливає на його розташування в планувальній структурі автомагістралі;
3. Проектування закладів готельного господарства – складна робота. На сьогоднішній день існує велика кількість документів, нормативів та наукових праць, які допомагають у дослідженнях. Проте питання проектування мотелів досі не висвітлено достатньо і потребує подальшого аналізу;
4. Проектований мотель *** «Рута» розташований вигідно з територіальної точки зору та має хороший під'їзд (автомобільна стоянка на 140 автомобілів). У мотелі функціонує кафе «Гриль Хаус» – поєднання українського колориту та європейської новизни. Усі працівники мотелю мають спеціальну освіту та практичний досвід роботи.

РОЗДІЛ 2

АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2. 1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

За допомогою ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» в залежності від категорії та місткості майбутнього закладу підібрано склад і площі приміщень підприємства готельного господарства, що проектується (додаток Д). Корисна площа мотелю 3* на 140 місць «Рута» у м. Коростень складає 2996 м².

Робоча площа закладу розраховується за формулою:

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

де S_k – корисна площа закладу;

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

Отже, $S_p = 2996 * 1,2 = 3595,2 \text{ м}^2$.

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

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

де S_p – робоча площа закладу;

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

Отже, $S_{\text{заг}} = 3595,2 * 1,052 = 3782,15 \text{ м}^2$.

Мотель 3* «Рута» у м. Коростень який проектується налічуватиме три поверхів, на першому поверсі буде знаходитись: група приміщень: приймально вестибюльна, адміністративних, культурно-дозвільного призначення, фізкультурно-оздоровчого призначення та побутового обслуговування, номери

для маломобільної групи населення та заклади ресторанного господарства: кафе та їдальня для працівників.

Господарські приміщення розміщено на цокольному поверсі.

Житлова група приміщень буде розміщена на другому-четвертому поверхах разом з приміщенням поповерхового обслуговування.

2.2 Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Мотель 3* «Рута» на 140 місць буде запроектовано по вул. Полякова, м. Коростень.

Мотель знаходиться на відстані 94 км від аеропорту «Житомир», 150 км від аеропорту «Київ» та 10 хв. від залізничного вокзалу м. Коростень.

Перебування в motelі 3* «Рута» надає чудову можливість насолодитися комплексом послуг сауни та лазні, зіграти в більярд та скористатися послугами технічного обслуговування автомобілів. Також в motelі передбачено дитячий клуб для розваг дітей, який працює з 10.00 до 19.00.

Розташування motelю на трасі Київ-Овруч у м. Коростень зумовила необхідність органічної відповідності motelю архітектурному ансамблю міста, і в той же час, виконувати функцію самореклами.

Згідно з прийнятим рішенням загальна площа першого поверху motelю 3* на 140 місць складає 1674 м², другий та третій поверхи (житлові) – 864 м² та 379 м² цокольний поверх.

Архітектурний стиль забудови міста Коростень конструктивізм. Місто здебільшого забудоване 2-5 поверховими будівлями.

Площа ділянки під будівництво, визначається за формулою:

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

де n_z – норматив площі земельної ділянки, м²;

N – кількість місць у готелі.

$n_z = 30 \text{ м}^2$; $N = 140$ місць.

Площа ділянки під будівництво:

$$S_d = 30 * 140 = 4200 \text{ м}^2$$

Рельєф ділянки забудови спокійний, нахил – 8% у бік вул. Сергія Кемського. Тип ґрунту глиняний. Глибина промерзання ґрунту 0,6 м.

Зона озеленення визначається за формулою:

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

$$S_{oz} = 4200 * 0,55 = 2310 \text{ м}^2$$

На ділянці будівництва вирізняють такі зони: упоряджені майданчики перед входом у готель та кафе площею 80 м², майданчики для тимчасового паркування автомобілів неподалік від входу на 7 місць. Також спроектована стоянка для автомобілів гостей готелю на 80 місць. Облаштовано розвантажувальний майданчик загальною площею 288 м², а також майданчик для сміттєзбірників на відстані 15 м від готелю площею 42 м².

2.3 Характеристика будівлі

Мотель 3* «Рута» на 140 місць у м. Коростень, що проектується, є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадською спорудою;
- за містобудівними вимогами – місцевого значення;
- за довговічністю – II ступеню з терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю – II ступеню;
- за поверховістю – середньоповерхова;
- за конструктивною схемою – неповний каркас.

Проектована будівля мотелю 3* «Рута» відповідає усім вимогам, які висувають до громадських споруд за ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень», а також ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Характеристика окремих конструктивних елементів споруди мотелю 3* на 140 місць наводиться у вигляді таблиці (див. додаток Ж).

2.4 Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

Характеристика зовнішніх інженерних мереж, що забезпечуватимуть належне функціонування мотелю 3* «Рута» на 140 місць у м. Коростень:

- Мережа енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №28 ПАТ "Житомир ОблЕнерго" по вул. Сергія Кемського 81 (ЛЕП).
- Мережа водопостачання – міський водогін (діаметр) 1000 мм проходить між вул. Сергія Кемського та будинком № 75 по пров. Полякова на відстані 100 м від межі території забудови.
- Мережа каналізації – районний колектор (діаметр) 1500 мм проходить між вул. Сергія Кемського та вул. Полякова а на відстані 200 м від межі території забудови. Дощова каналізація – приймач дощових вод на вул. Полякова на відстані 100 м від ділянки будівництва.
- Мережа теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ (котельні, тощо) (діаметр) 1000 мм знаходиться по вул. Сергія Кемського 69 на відстані 425 м від межі території забудови.

Інженерні характеристики закладу

Витрати електроенергії

Загальні витрати електроенергії мотелем 3* «Рута» на 140 місць у м. Коростень визначаються за укрупненим показником $P_{жN}$ (ДБН В.2.5–23 – 2010).

$$P = (P_{ж.} \cdot N + P_{з.р.г.} \cdot N_1 + P_{р.т.} \cdot S_{р.т.} + P_{в.} \cdot N_2 + P_{фо} \cdot S_{фо} + P_{а.} \cdot S_{а.} + P_{г.} \cdot N_{г.}) \cdot T, \quad (2.5)$$

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

N – кількість місць у мотелі, місць;

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

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

$P_{рт}$ – питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібною торгівлі, кВт/м²;

$S_{рт}$ – площа підприємств роздрібною торгівлі, м²;

$P_{\phi 0}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м²;

$S_{\phi 0}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м²;

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

N_r – кількість місць у гаражі, місць;

T – кількість робочих днів готелю на рік, днів;

$$P_{жN} = ((0,5 \cdot 140) + (1,03 \cdot 140 + 5) + (0,15 \cdot 18) + (0,15 \cdot 60) + (0,05 \cdot 80)) \cdot 365 = 85793,25 \text{ кВт}$$

Витрати тепла на опалення

Розрахунок витрат тепла на опалення мотелю «Рута» на 140 місць у м. Коростень, Гкал, проведено за формулою:

$$Q_0 = q_d \cdot V_d \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_1, \quad (2.6)$$

де q_d – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C, Гкал/(м³ · °C); ($q_d = 3,5254 \cdot 10^{-7}$);

$R_1 = 1,17$;

$T_0 = 4490$ год;

$t = 17,2$ °C.

$$Q_{\text{б. мотелю}} = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot 19708,35 \cdot 4590 \cdot 17,7 \cdot 1,17 = 562,01 \text{ Гкал}$$

V_b – будівельний об'єм будівлі, м³, визначений за формулою 2,7:

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

де S_b – площа і-го поверху будівлі готельного комплексу, м²;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м²;

h_2 – висота перекриття, 0,3 м²;

h_3 – висота покрівлі, 0,8 м²;

n – кількість поверхів будівлі;

$$V_{\text{б. мотелю}} = (864 \cdot (4 \cdot 3,3 + 5 \cdot 0,3 + 0,8)) + (1674 \cdot (1 \cdot 3,3 + 2 \cdot 0,3 + 0,8)) + (361,05 \cdot (3,3 + 0,3)) = 22559,58 \text{ м}^3$$

Витрати теплоти на вентиляцію, Гкал:

$$Q_{\text{в. мотелю}} = 6,9819 \cdot 10^{-7} \cdot 39547,20 \cdot 4590 \cdot 17,7 = 2243,24 \text{ Гкал.}$$

Забезпечення приміщень мотелю «Рута» у м. Коростень припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи мотелю 3* «Рута» на 140 місць у м. Коростень

Приміщення	Площа $S_{пр}, м^2$	Висота $H_{пр}, м$	Об'єм $V, м^3$	Витрати повітря на вентиляцію, $м^3/год$	
			$V=S_{пр} \cdot H_{пр}$	припливну	витяжну
Приймально-вестибюльна група	210	3,3	693	2772	1386
Приміщення поверхового обслуговування номерів	136	3,3	448,8	1795,2	3590,4
Житлова група	1517	3,3	5006,1	20024,4	40048,8
Приміщення побутового обслуговування споживачів і торгівлі	18	3,3	59,4	237,6	475,2
Приміщення культурно-дозвілєвого призначення	38	3,3	125,4	501,6	1003,2
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	60	3,3	198	792	1584
Група адміністративних приміщень	96	3,3	316,8	1267,2	2534,4
Група господарських приміщень	286	3,3	943,8	3775,2	22651,2
Група приміщень закладів ресторанного господарства	635	3,3	2095,5	8382	50292
Загальна площа	2996		9886,80	39547,20	123565,20

Витрати води

Розрахунок витрат холодної води мотелем «Рута» на 140 місць у м. Коростень, визначено за формулою:

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

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

U – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

B_n – витрати води на поливання території.

$$B_{заг. мотелю} = ((140 \cdot 250) + (145 \cdot 12)) / 1000 \cdot 365 + 1971 = 15381,1 \text{ м}^3$$

У тому числі гарячої води мотелем 3* «Рута» на 140 місць м. Коростень:

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

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

$$B_{\text{гар.мotelю}} = ((140 \cdot 150) + (145 \cdot 4)) / 1000 \cdot 365 = 7876,7 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території мотелю «Рута» на 140 місць у м. Коростень, м^3 , визначають за формулою:

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

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

S_n – площа ділянки яку поливатимуть, м^2 ;

τ – час роботи поливного крану за добу, год ($2 - 3 \text{ год}$);

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

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

$$B_{\text{п. motelю}} = 1,08 \cdot 2310 \cdot 3 \cdot 187 / 710 = 1971 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод $B_{\text{стічн.}}$, м^3 .

$$B_{\text{стічн. motelю}} = p \cdot B_{\text{заг}} \quad (2.11)$$

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

$$B_{\text{стічн. motelю}} = 0,85 \cdot 15381,1 = 13073,94 \text{ м}^3$$

Інженерні системи проектованого закладу

Система опалення мотелю «Рута», буде спроектовно системи опалення згідно зі ДБН В.2.5-67:2013.

Теплопостачання передбачено від зовнішнього джерела – ТЕЦ № 1 по вул. Кірова 8а. Температура теплоносія на вході становить $85-90^\circ\text{C}$. У motelі буде передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП), обладнаний приладом обліку теплоспоживання марки: Q heat IST.

Резервна опалювальна система мотелю «Рута» складатиметься з генератора тепла – електричного котла потужністю 600 кВт, марки Jaspi FIL-SPL 600.

У motelі передбачене використання центрального опалення з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску марки Calgoni Alpa PRO з нижнім розведенням трубопроводів.

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

Система вентиляції (згідно із ДБН В.2.5-67:2013). Повітря з житлових приміщень motel. 3* «Рута» видалятиметься через санітарні вузли.

У кожному приміщенні санітарного вузла motelю передбачено індивідуальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в атмосферу.

Індивідуальні витяжні канали та збірні вентиляційні шахти передбачені в будівельних конструкціях закладу готельного господарства. Проектом передбачено приплив повітря до житлових кімнат; витяжку – із санітарних вузлів та ван. Повітроводи центральної вертикальної системи припливної вентиляції motelю запроектовано із сталевих труб.

У приміщеннях закладу ресторанного господарства, що передбачено при motelі, встановлені місцеві вентиляційні відсмоктувачі.

Система водопостачання. Водозабезпечення motelю 3* «Рута» у м. Коростень здійснюється від Коростенського комунального підприємства «Водоканал».

В motelі влаштований водомірний вузол із встановленням кмбінованих лічильників на холодну та гарячу воду марки WPVD DN 150.

У motelі 3* «Рута» організовано об'єднану тупикову, просту систему водопостачання з верхнім розведенням, що відповідає вимогам ДБН В.2.5-64:2012.

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

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

Система каналізації. У motelі 3* «Рута» організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову, виробничу системи каналізації відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012.

Внутрішня каналізація будівлі складається з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб $\varnothing$ 50 мм; стояків, які виконуються з чавунних труб $\varnothing$ 100 мм;

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

Система електропостачання. У motelі 3* «Рута» здійснюватиметься від трансформаторної підстанції потужністю 350 кВт, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита motelю 3* «Рута» на 140 місць який буде розміщено в електрощитовій на першому поверсі motelю, в закладі прокладається чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В. В

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

Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій. У motelі 3* «Рута» планується встановити комбіновану систему сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах та дверях, сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони motelю. Датчики пожежної сигналізації встановлені у разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться також на центральний пост районної пожежної частини.

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

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

У всіх приміщеннях мотелю 3* «Рута» передбачається встановлення роутерів Wi-Fi для бездротового підключення до всесвітньої мережі Інтернет.

Вертикальний транспорт. Для ефективного використання будівлі мотелю 3* «Рута» забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено один пасажирський ліфт.

2.5 Дизайн

Зовнішня архітектурна композиція

Оформлення фасаду будівлі мотелю 3* «Рута», планується виконати за сучасними технологіями будівництва. Дизайн фасаду будівлі мотелю 3* «Рута» полягатиме у використанні природних матеріалів світлих кольорів. Зовнішня легкість та функціональність конструкції дозволить будівлі мотелю природно вписатися в навколишню архітектуру та природне середовище.

Зовнішній фасад будівлі мотелю у темні часи доби буде підсвічуватися неоновим лампами. Також на території мотелю вздовж пішохідних доріжок та тротуарів також будуть передбачені вуличні ліхтарі.

Заходи з благоустрою мотелю 3* «Рута» будуть реалізовані в таких елементах: огороження території комбіноване, матеріал - комбінація таких матеріалів дерево, природний камінь, зелені насадження. Вимощення підходів, під'їздів, доріжок, тротуарів облицьовувальною плиткою в комбінування чорного та білого кольорів, озеленення здійснено шляхом влаштування універсальних газонів, дерев (акатій та туй) і різноманітних квітів.

При мотелі передбачені автостоянка на 40 місць, яка огорожена парканом, по периметру будуть передбачені освітлення і для заїзду на автостоянку необхідно пересікти пункт пропуску з охороною.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Інтер'єр мотелю 3* «Рута», буде виконано відповідно до обраної концепції в єдиному стилі мінімалізм.

Вестибюльна група мотелю 3* «Рута» на 140 місць буде обладнано стійкою рецепції в комбінуванні із світлого дерева з обрамленням темного дерева, стіна за рецепцією буде виконана декоративною шпукатуркою з елементами кам'яної кладки. М'які меблі світлих відтінків, що розташовуються в приймально-вестибюльній групі будуть знаходитися біля зовнішніх стін, не порушуючи основний потік відвідувачів.

Дизайн кафе мотелю 3* «Рута» виконано в пастельних кольорах декоративною штукатуркою з зон декоративним камінням і деревом з лазерною гравіровкою. Меблі виконані із дерева білих кольорів столи квадратної на круглої форми на 2, 4 та 6 осіб розставлені групами у центрі зали і вздовж стін.

Житлова частина мотелю представлена одномісними, двомісними номерами стандарт, номерами люкс, напівлюкс та номерами для маломобільної групи населення. Дизайн номерів - це простір, в якому багато розсіяного, спокійного світла. Передпокій невеликого розміру, мебльований вбудованою шафою. Вікна завішані жалюзіями із тканини темних коборів. Стіни пофарбовані у бежевий, сірий та коричневий кольори. М'які меблі виконані із тканини світло коричневого кольору. Освітлення в номері зроблено за допомогою галогенових ламп.

Санітарний вузол номеру сполучений, виконаний у стилі еко-мінімалізм: стіни покриті штукатуркою під бетон, стільниця із сірого штучного каменю, декоративні акценти із світлих дерев'яних рейок. Обладнаний душовою кабінною, умивальником, унітазом та сушаркою для рушників. У номерах люкс та напівлюкс встановлено ванну.

Паспорт проекту

Будівельно – технічні показники проекту заведено до табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Будівельно-технічні показники проекту

№ пор.	Показник	Од. вимірюня	Значення
1	2	3	4
1	Площа ділянки під будівництво S _д	м ²	4200,00
2	Площа будівлі готельного комплексу S _{пов}	м ²	1674
3	Коефіцієнт забудови K _з		0,40
4	Площа озеленення S _{оз}	м ²	2310,00

5	Коефіцієнт озеленення Коз		0,55
6	Загальна площа готельного комплексу S _{заг}	м ²	3782,15
7	Корисна площа готельного комплексу S _к	м ²	2996,00
8	Будівельний об'єм готельного комплексу V _б	м ³	25559,58

Продовж табл. 2.5

1	2	3	4
9	Вартість будівництва(капітальні вкладення) В _{А+Б}	тис. грн	470678,12
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість одного місця	тис. грн	3361,99
11	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн	124,44
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн	18,41

Отже, вартість: одного місця, мотелю на 140 місць складає 5715,07 тис. грн., 1 м³ об'єму будівлі мотелю – 27,87 тис. грн.

2.6 Кошторис

Попередню вартість будівництва проектного мотелю «Рута» на 140 місць у м. Коростень розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт:

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

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

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

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

K_T – територіальний поправочний коефіцієнт

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

$$B_{збр \text{ мотелю}} = (3782,15 * 1424 * 0,93 * 28,28) / 1000 = 141648,21 \text{ тис. грн.}$$

Вартість загальнобудівельних робіт з будівництва мотелю за укрупненим показником, який приймають за середньо ринковою вартістю робіт (згідно з досвідом вітчизняних та зарубіжних будівельних компаній) внесено до таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Зведений кошторис мотелю 3* «Рута»

№ глави	Стаття витрат	Співвідношення вартості	Витрати, тис. грн.
---------	---------------	-------------------------	--------------------

1	2	3	4
Розд. А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготування території будівництва	1,5% вартості будівництва	3727,58
2	Основні об'єкти будівництва у тому числі:		

Продовження табл.2.6

1	2	3	4
2.1	Загально будівельні роботи	57%	141648,21
2.2	Електротехнічні роботи	6%	14910,34
2.3	Сантехнічні роботи	5%	12425,28
2.4	Зв'язок і сигналізація	3%	7455,17
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	29%	72066,63
	Разом за гл. 2	100%	248505,63
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	3%, гл. 2	7455,17
4	Об'єкти енергетичного господарства	0,8%, гл. 2	1988,05
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3 %, гл 2	745,52
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепло- та газопостачання	6%, гл.2	14910,34
7	Благоустрій і озеленення території	3%, гл.2	7455,17
	Разом за гл. 1-7		284787,45
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,5%, сума за гл.1-7	1423,94
9	Інші роботи та витрати	6%, сума за гл.1-7	17087,25
	Разом за гл. 1-9		303298,64
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що базується, та авторський нагляд	2%, сума за гл.1-7	5695,75
11	Підготування експлуатаційних кадрів	0,5%, сума за гл.1-9	1516,49
12	Проектні та вишукувальні роботи	8%, сума за гл.1-7	22783,00
	Сумарна базисна вартість будівництва		333293,88
Розд. Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	42% , сума за гл.1-9	127385,43
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	3% базисної вартості	9998,82
	Разом за розд. Б		137384,24
	Капітальні витрати за проектом	B_{A+B}	470678,12

Отже, капітальні витрати за проектом на будівництво мотелю 3* «Рута» становитимуть 470678,12 тис. грн.

2.7 Охорона навколишнього середовища

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект мотелю повинен відповідати екологічним вимогам. Відповідність проекту забезпечується шляхом розроблення і погодження у складі проектної документації матеріалів оцінювання впливу на навколишнє середовище (ОВНС).

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

Оцінюють екологічність проектних рішень будівель закладів готельного господарства за двома напрямками:

- екологічність умов проживання і виробничої діяльності персоналу;
- вплив будівлі на навколишнє середовище.

До складових розділу ОВНС належать такі:

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

У системах холодопостачання застосовуються озонобезпечні холодоагенти.

Передавальні антени встановлено згідно з вимогами ДСПіН 239.

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

Будівельні та опоряджувальні матеріали, а також матеріали для виготовлення покрівлі, вбудованих меблів, систем гарячого та холодного

водопостачання, вентиляції мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

2.8 Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Мотель 3* «Рута» на 140 місць у м. Коростень є підприємством з приватною формою власності. Здача в експлуатацію мотелю відбувається відповідно до вимог Постанови КМУ від 8.10.2008 р. № 923 (зі змінами і доповненнями від 20.05.2009 р. Постанова КМУ № 534):

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

Свідоцтво – документ, що засвідчує відповідність закінченого будівництвом об'єкта проектній документації, державним будівельним нормам, стандартам і правилам. Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.9 Охорона праці

Згідно із Законом України «Про охорону праці» на проєктованому підприємстві буде створено систему управління охороною праці. В motelі «Рута», створюється система управління охороною праці (НПАОП 0.00-4.21-04), профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07) (комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07).

Документація при організації служби охорони праці готельного комплексу

Зазначимо перелік документації при організації системи управління охороною праці motelю 3* «Рута» (табл.2.6)

Таблиця 2.6

Перелік документації при організації системи управління охороною праці

Служба охорони праці	1. Наказ власника чи керівника про створення служби охорони праці № 12 від 11.10.2018
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника чи керівника №14 від 11.10.18 (типове положення НПАОП 0.00-4.21-04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника чи керівника № 15 від 14.10.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.12-05)
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці пр. № 16 від 14.10.2018
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №16 від 15.10.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	Розпорядницька:
	Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 17 від 15.10.2018
	Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника чи керівника № 17 від 16.10.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.11-07)
	Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № 18 від 16.10.2018
	Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника чи керівника № 19 від 21.10.2018
	Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника чи керівника №19 від 21.10.2018

	Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 21.10.2018
	Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
	Звітна документація форми офіційної статистичної звітності
	Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи плани, схеми)

Уся документація буде зберігатися в службі охорони праці мотелю в належному стані, зручному для використання при необхідності або у випадку контролю підприємства органами державного нагляду.

Умови праці в motelі, що побудовано у м. Коростень, затверджені згідно наказу виконавчого директора, відповідають усім вимогам з охорони праці.

Систему управління охороною праці в motelі 3* «Рута» наведено у додатку П., план заходів наведено в додатку Р.

Вимоги до ділянки та території motelю 3* «Рута»

Територія motelю прибиратиметься 2 рази протягом дня, у теплу пору року поливатиметься водою для запобігання пилоутворення, а у холодну пору року планується очищення доріжок від снігу та посипання сольовим розчином з кам'яною крихтою для боротьби з ожеледдю.

У північно-західній частині ділянки на відстані 18 м. від будівлі motelю облаштовано площадку із асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників обмежена по периметру бордюром і зеленими насадженням.

Протипожежні розриви між будівлею motelю «Рута» та прилеглими до нього спорудами складають 25 м. Проектом передбачено під'їзд пожежних автомашин до motelю 3* «Рута» у південно-західній частині ділянки.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту motelю 3* «Рута» буде розміщено на першому поверсі.

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

Номери мотелю на 140 місць розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту та інженерного обладнання мотелю, ізольовані від шумів і запахів із приміщень закладу ресторанного господарства. У жилих приміщеннях мотелю 3* на 140 місць дотримуються гігієнічних нормативів та чинників, що створюються джерелами, розміщеними у громадських приміщеннях.

При плануванні житлових номерів мотелю передбачено дотримання мінімальних розривів: відстань від ліжок до зовнішніх стін готелю – 0,5 м; від ліжок до опалювальних приладів – не менше 0,7 м; між узголів'ями двох ліжок – не менше 0,4 м; ширина центрального проходу між ліжками – не менше 0,6 м.

Для харчування персоналу мотелю передбачена їдальня з розрахунку одночасної мінімальної посадки 30 % персоналу найбільшої зміни, розташована на першому поверсі.

У таблиці 2.7 наведено площу та об'єм виробничих, приміщень поверхового обслуговування, закладів ресторанного господарства та адміністративних приміщень на одне робоче місце.

Таблиця 2.7

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

Приміщення	Чисельність працівників зміни	На одного працівника	
		площа, м ²	об'єм, м ³
1	2	3	4
Кабінет директора	1	14	46,2
Приймальня	2	10	33
Кабінет заступників директора	2	12	39,6
Відділ кадрів	2	10	33
Архів	2	11	36,3
Бухгалтерія	3	19	62,7
Планово-економічний відділ	2	12	39,6
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	5	10	33
Кімната побутового обслуговування	2	8	26,4
Холодний цех	2	15	49,5
Гарячий цех	3	26	85,8
Приміщення завідуючого виробництва	1	6	19,8
Мийна кухонного посуду	1	9	29,7

Мийна столового посуду та сервізна	2	15	49,5
------------------------------------	---	----	------

Обслуговуючий персонал мотелю буде забезпечений спецодягом і дотримуватиме правил особистої гігієни, що передбачено трудовим договором.

Планується проведення гігієнічного навчання персоналу мотелю при вступі до роботи і періодичне навчання з частотою один раз в пів року. Особи, що не пройшли навчання, до роботи не допускаються.

Обслуговуючий персонал мотелю «Рута», що приймає, видає, сортує чисту білизну, медичні працівники, будуть забезпечені санітарним одягом – білими халатами та відповідним спецодягом у кількості два комплекти на одного працівника і проходитиме обов'язкові медичні обстеження.

Таблиця 2.8

**Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях
мотелю 3* «Рута»**

Найменування приміщень	Найменування речовин	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати оболонку дихальних шляхів та очей	Витяжні системи
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, комора і мийна тари	Окис вуглецю	4	Те саме	20	Може мати загальну токсичну дію	Витяжні системи, вуглецеві маски
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	Те саме	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Марлеві пов'язки
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	Те саме	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Марлеві пов'язки
Мийна столового посуду, мийна	Пари синтетичних мийних	3	Верхні дихальні шляхи,	5	Подразнює шкіру і слизову оболонку очей,	Марлеві пов'язки та витяжні

кухонного посуду, комора і мийна тари	засобів		шкірний покрив		виявляє помірні кумулятивні властивості	системи
---------------------------------------	---------	--	----------------	--	---	---------

Продовження табл.2.8

1	2	3	4	5	6	7
Житлові приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнює шкіру і слизову оболонку очей, виявляє помірні кумулятивні властивості	Витяжні системи
Житлові, підсобні приміщення приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, заклади ресторанного господарства	Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизові оболонки	5	Подразнює шкіру, слизові оболонки очей	Витяжні системи
Житлові приміщення	Пил бавовняний лляний, вовняний, пуховий або ін. (з домішкою діоксида кремнію понад 10%)	4	Те саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фікляти фіброзні процеси	Витяжні системи

В усіх приміщеннях мотелю щоденно здійснюватиметься вологе прибирання. У всіх адміністративних та приміщеннях для персоналу розташовані медичні аптечки першої допомоги.

У мотелі 3* «Рута» буде укладено угоди про здійснення профілактичного оброблення приміщень проти комах і гризунів з періодичністю раз на рік та за необхідності у час виявлення проблеми.

Заземлені конструкції, що розміщуються у приміщеннях мотелю (батареї опалення, водопровідні труби), надійно захищені водостійкими та вогнестійкими матеріалами.

Мікроклімат виробничих приміщень мотелю «Рута» - це сукупність параметрів повітря у виробничому приміщенні, які діють на людину у процесі праці, на його робочому місці, у робочій зоні. Параметри мікроклімату:

1. температура повітря t , °C;
2. відносна вологість W , %;

Температура, вологість і швидкість руху повітря - ці параметри мають сильний вплив на стан людини, її працездатність і регулюватимуться за допомогою системи опалення. Температура повітря в житлових номерах знаходитиметься в межах не нижче 22 - 24 °C, вологість повітря в теплий період року 40-60%, у холодний - не більше 60%, швидкість руху повітря в холодний період - 0,1 м/с, у теплий - до 0,2 м/с.

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

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях мотелю визначено параметри метеорологічних умов, які забезпечено на робочих місцях. Оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря в робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної роботи занесені в табл. 2.10 (відповідно до ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень).

Таблиця 2.10

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Виробниче приміщення	Холодний період			Теплий період		
	темпера тура	відносна вологість	швидкість руху, м/с	темпера тура	відносна вологість	швидкість руху, м/с
1	2	3	4	5	6	7
Торгівельні зали	18-20	60 – 40	0,3	21 – 23	60 – 40	0,2
Овочевий цех	17-19	60 - 40	0,2	20 – 23	60 – 40	0,3
Гарячий цех	19-21	60 - 40	0,2	22 – 25	60 - 40	0,3
Холодний цех	17-19	60 - 40	0,1	22 – 25	60 - 40	0,2
Мийна кухонного посуду	17-19	60 - 40	0,2	21 – 23	60 - 40	0,3
Мийна столового посуду та сервізна	17-19	60 - 40	0,1	21 – 23	60 - 40	0,2
Роздавальня	17-19	60 - 40	0,1	21 – 23	60 - 40	0,2
Приміщення для	17-19	60 - 40	0,2	21 – 23	60 - 40	0,3

обробки яєць						
Гардероб для відвідувачів	18-20	60 - 40	0,2	21 – 23	60 - 40	0,3
Кабінет генерального директора	21-23	40–60	0,1	22 – 24	40–60	0,2
Адміністрація	22-24	40-60	0,1	22 – 24	40-60	0,2

Для забезпечення необхідних за нормативами параметрів мікроклімату мотелю передбачено:

1. У гарячому цеху, крім загальної вентиляції, використовується місцева, над секційно-модульним обладнанням встановлено вентиляційні відсоси, які призначені для видалення пару.
2. Раціональне розміщення устаткування - основні джерела теплоти розміщено безпосередньо біля зовнішніх стін будівлі і в один ряд на такій відстані один від одного, щоб теплові потоки від них не перехрещувались на робочих місцях.
3. Ефективне планування і конструкторське рішення виробничих приміщень.
4. Раціоналізація режимів праці й відпочинку, перерви.
5. Удосконалення технологічних процесів та устаткування – впровадження нових технологій та обладнання, які не пов'язані з необхідністю проведення робіт в умовах інтенсивного нагріву дасть можливість зменшити виділення тепла у виробничі приміщення.
6. Використання засобів індивідуального захисту - спецодяг буде повітряно-вологопроникним (бавовняним, з льону, грубововняного сукна), матиме зручний покрій.

Характеристику системи освітлення для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт (ДБН В.2.5-28-2006). Природне і штучне освітлення у мотелі 3* «Рута» наводять у табл. 2.11.

Таблиця 2.11

Норми та якісні показники освітлення мотелю 3* «Рута»

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		штучного, лк	природного (коефіцієнт природного освітлення), %

Житлові кімнати	Суміщене	300	1,5
Вестибюль	Суміщене	200	1,5
Загальні вітальні, холи	Суміщене	200	1,5
Адміністративні приміщення, приміщення обслуговування відвідувачів	Суміщене	400	1,5

1	2	3	4
Сходи, загальні коридори, господарські приміщення	Штучне	150	-
Загальні санітарні вузли, санітарні вузли в номерах	Суміщене	150	1,5
Душові для персоналу	Суміщене	75	1
Приміщення обслуговуючого персоналу	Суміщене	150	1,5
Складські приміщення	Штучне	75	-
Виробничі приміщення	Суміщене	300	0,9
Технічні приміщення	Штучне	50	-

При проектуванні мотелю на 140 місць передбачено встановлення у виробничій будівлі інших видів освітлення (аварійного, евакуаційного тощо).

Для охоронного освітлення площадок мотелю «Рута» застосовується освітленість 2 лк, для робочого освітлення – 5 лк. Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщеннях 4 лк, на відкритих площадках – 3 лк.

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

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

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Приміщення мотелю «Рута» належать до таких категорій небезпеки ураження електричним струмом:

- приміщення особливо небезпечні, електрощитова, тепловий пункт, вентиляційна, виробничі приміщення закладів ресторанного господарства;

- приміщення з підвищеною небезпекою адміністративні та фізкультурно оздоровчі;
- приміщення без підвищеної небезпеки житлові кімнати, дитячий клуб, більярдна, вестибюль.

Згідно з НПАОП 40.1-1.21-98 «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів») в мотелі 3* «Рута» розроблені заходи із електробезпеки.

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

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

Відповідно до зазначеного заземлюються:

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

Пожежна безпека

У проекті мотелю пропонується оснастити адресною системою автоматичної пожежної сигналізації номери мотелю, адміністративні приміщення, виробничі та приміщення поповерхового обслуговування; житлові поверхи мотелю, виробничі, адміністративні та складські приміщення планується забезпечити переносними вогнегасниками.

Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводять на пульт централізованого пожежного спостереження, розміщеного у приміщенні служби охорони мотелю та до районої пожежної частини.

Висота будівлі мотелю становить 9,9 м, тому передбачено встановлення автоматичної спринклерної установки водяного пожежогасіння.

Необхідну кількість вогнегасників та їх перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників, у motelі 3* «Рута» їх тип та кількість наведено у табл. 2.9.

Таблиця 2.9

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Коридори на поверхах	Д	Порошковий вогнегасник об'ємом 5 л	8
Приміщення поповерхового обслуговування	Д	Порошковий вогнегасник об'ємом 5 л	2
Приймально-вестибюльна група приміщень	Д	Порошковий вогнегасник об'ємом 5 л	4
Приміщення побутового обслуговування і торгівлі	Д	Порошковий вогнегасник об'ємом 5 л	1
Ресторан	Г, Д	Порошковий вогнегасник об'ємом 5 л	10
Приміщення культурно-дозвілєвого призначення	Г	Порошковий вогнегасник об'ємом 5 л	2
Адміністративно-побутові приміщення	Д	Порошковий вогнегасник об'ємом 5 л	3
Господарсько-виробничі приміщення	Г	Порошковий вогнегасник об'ємом 5 л	4

Евакуація людей

На випадок виникнення пожежі у проекті мотелю розроблено план евакуації людей (додаток). Кількість евакуаційних виходів з будівлі мотелю становить 7 штуки.

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення мотелю безпосередньо назовні або на сходову клітку становить 16 м. Евакуаційні шляхи забезпечують у випадку

виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться у приміщеннях мотелю, протягом 20- 25 хв.

Номери мотелю 3* «Рута» обладнувато системою оповіщення про пожежу, також встановлено люмінесцентну систему світлових показників (напрямок руху, місця паркування, назва залів, пожежні гідранти тощо).

Цивільний захист.

На виконання Закону України “Про правові засади цивільного захисту в Україні” у проектованому готелі за типовою структурою створюється система цивільного захисту.

Начальником цивільного захисту буде головний інженер мотелю 3* «Рута», який несе повну відповідальність за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також проведенням рятувальних і інших невідкладних робіт.

Керівництво мотелю 3* «Рута» забезпечуватиме своїх працівників засобами індивідуального і колективного захисту за рахунок підприємства, організовує проведення евакуаційних заходів, створює сили для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій; забезпечує їх готовність до практичних дій; виконує інші заходи щодо цивільного захисту і несе пов'язані з ними матеріальні і фінансові витрати в об'ємах, передбачених законодавством.

Наказом начальника цивільного захисту мотелю 3* «Рута» № 11 від 09.10.2018 р. призначаються заступники з евакуації, з інженерно-технічної частини, з матеріально-технічного постачання, заступник з оперативних питань.

Органом управління у начальника цивільного захисту є штаб цивільного захисту, який очолює начальник штабу, і який є одночасно першим заступником начальника цивільного захисту мотелю. Штаб цивільного захисту організовує і забезпечує безперервне управління цивільним захистом на об'єкті.

Для організації та проведення спеціальних заходів цивільного захисту у мотелі 3* «Рута» створюються служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів. В мотелі 3* «Рута» будуть створені такі служби:

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

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

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

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

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

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

План заходів з цивільного захисту мотелю 3* «Рута» наведено у додатку Г.

РОЗДІЛ 3

РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1 . Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Організаційно-правовий статус

На вибір форм організації підприємницької діяльності впливають наступні чинники: складність створення, оподаткування, вірогідність банкрутства, розподіл прибутків, можливість інвестування, ліквідність, тривалість життєвого циклу, відповідальність, можливість зміни власника, контроль [1].

Для підприємства готельного господарства – мотелю «Рута» *** на 140 місць у м. Коростень обрано організаційно-правову форму товариство із обмеженою відповідальністю (АТ). Юридична назва підприємства АТ «Рута».

Діяльність АТ «Рута» відбуватиметься відповідно до Закону України «Про акціонерні товариства» від 30 квітня 2008, № 50-51, ст.384.

Загальні законодавчі вимоги щодо створення АТ встановлені в другому розділі Закону. Процедура створення АТ включає наступні етапи:

1. прийняття зборами засновників рішення про створення АТ та про закриті (приватне) розміщення акцій;
2. подання заяви та всіх необхідних документів на реєстрацію випуску акцій до Державної комісії з цінних паперів та фондового ринку (ДКЦПФР);
3. реєстрація ДКЦПФР випуску акцій та видача тимчасового свідоцтва про реєстрацію випуску акцій;
4. присвоєння акціям міжнародного ідентифікаційного номера цінних паперів;

5. укладення з депозитарієм цінних паперів договору про обслуговування емісії акцій або з реєстратором іменних цінних паперів договору про ведення реєстру власників іменних цінних паперів;
6. закрите (приватне) розміщення акцій серед засновників товариства;
7. оплата засновниками повної номінальної вартості акцій;
8. затвердження установчими зборами товариства результатів закритого (приватного) розміщення акцій серед засновників товариства, затвердження статуту товариства, а також прийняття інших рішень, передбачених законом;
9. реєстрація товариства та його статуту в органах державної реєстрації;
10. подання ДКЦПФР звіту про результати закритого (приватного) розміщення акцій;
11. реєстрація ДКЦПФР звіту про результати закритого (приватного) розміщення акцій;
12. отримання свідоцтва про державну реєстрацію випуску акцій;
13. видача засновникам товариства документів, що підтверджують право власності на акції.

У табл. 3.1 наведено передік необхідних документів які відповідає чинному законодавству України для створення АТ «Рута».

Таблиця 3.2

Пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

Назва документа	Зміст документа
Протоколи загальних зборів акціонерів	Відповідно до ст. 320 ЦК України власник має право використовувати своє майно для здійснення підприємницької діяльності, крім випадків, встановлених законом. Реалізуючи своє право власності, власник майна може заснувати на його основі суб'єкт господарювання, про що приймається відповідне рішення ним самим або уповноваженим ним органом. Таким рішенням є наказ, постанова, розпорядження, рішення, протокол зборів та інші розпорядчі акти, якими відповідно до своїх повноважень власник майна або уповноважений ним орган утворює суб'єкт господарювання;
Акт оцінювання майнових внесків учасників	Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків акціонерів.
Реєстраційна	Цей документ є водночас заявою про здійснення державної

картка	реєстрації. Саме з реєстраційної картки дані про суб'єкт господарювання вносяться до державного реєстру. Відомості, що містяться в реєстраційній картці, повинні відповідати дійсності, установчим документам та чинному законодавству України. Заявник подає один примірник реєстраційної картки із заповненими відповідними полями, а орган державної реєстрації робить дві її ксерокопії, або, за бажанням заявника, він може самостійно подати три примірники заповнених реєстраційних карток
--------	---

Назва документа	Зміст документа
Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві.
Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства.
Квитанції про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію.
Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.
Рахунки про сплату внеску до статутного фонду.	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного фонду товариства.

Виходячи з обґрунтованих особливостей концепції мотелю «Рута» (розділ 1) та організаційно-правової форми майбутнього закладу, підготовлено узагальнення щодо обов'язкових погоджувальних і дозвільних процедур, які необхідні адміністрації для започаткування роботи (результати опису процедур оформлені у вигляді табл. 3.2).

Таблиця 3.2

Реєстр погоджувальних процедур діяльності мотелю ** «Рута»**

№ з/п	Процедури	Назва державного органу, що має надати дозвіл
1	Погодження архітектурно-планувального рішення проекту закладу	Містобудівна рада
2	Отримання дозволу на розміщення закладу.	Державне архітектурно-будівельне управління
3	Отримання печатки та штампів організації.	-
4	Погодження графіка роботи закладу.	Органи державної виконавчої влади
5	Отримання ліцензій на право торгівлі алкогольними напоями	Органи державної виконавчої влади
6	Відкриття поточного рахунку у національній та іноземних валютах.	«Ощадбанк»
7	Отримання дозволу органів пожежного контролю на початок роботи закладу.	Держпожежнагляд
8	Отримання сертифіката відповідності на експлуатацію торговельно-технологічного обладнання	Укрметртестстандарт
9	Реєстрування платника податків	Податкова інспекція
10	Постановка на облік в Єдиному державному реєстрі підприємств та організацій України.	Органи державної виконавчої влади

№ з/п	Процедури	Назва державного органу, що має надати дозвіл
11	Отримання ліцензій в регіональному управлінні Держдепартаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю.	Регіональне управління Держдепартаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю
12	Постановка на облік у Фонді соціального страхування, Пенсійному фонді, Фонді зайнятості.	Фонд соціального страхування, Пенсійний фонд, фонд зайнятості
13	Отримання дозволу місцевого органу влади на відкриття закладу ресторанного господарства.	Органи державної виконавчої влади

*Характеристика документів, які регламентують працю персоналу
мotelю «Рута»*

Система регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу проектного підприємства готельного господарства та закладу ресторанного господарства при ньому, зображено на рис. 3.1. Таким переліком при організації праці повинні керуватися всі підприємства.

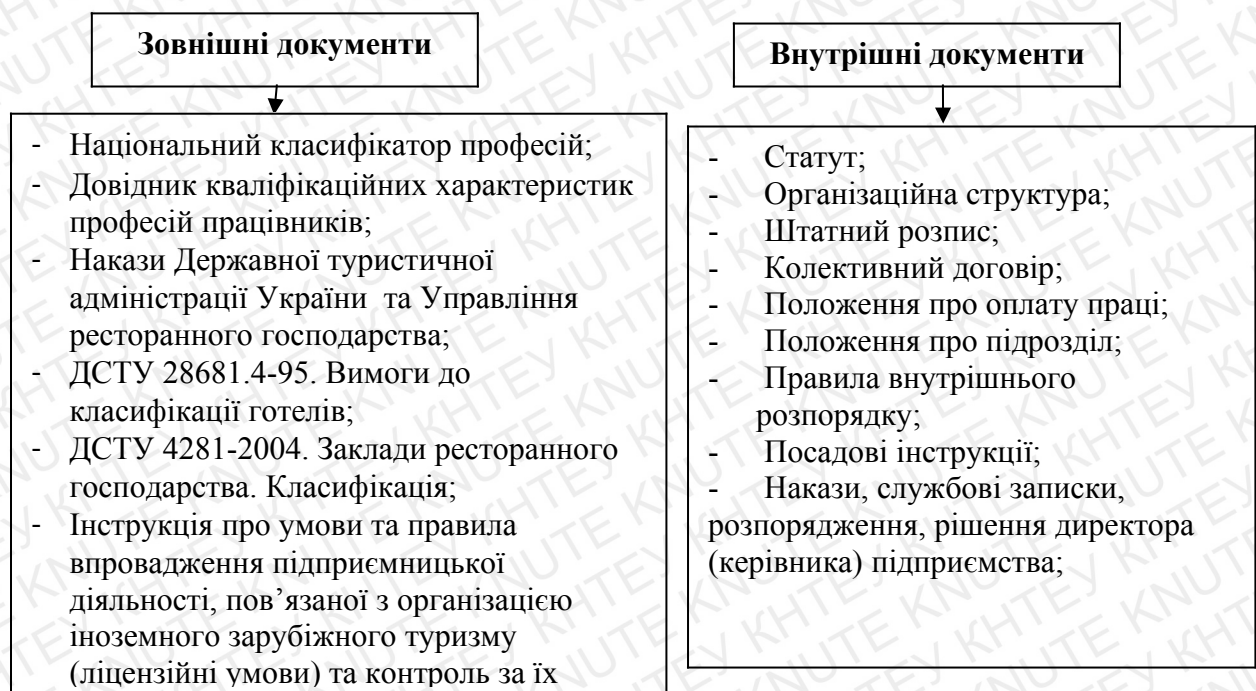


Рис. 3.1. Перелік документів, які регламентують працю персоналу motelю

Положення про структурний підрозділ – внутрішній нормативний документ, на підставі якого організовують повсякденну діяльність структурного підрозділу, оцінюють результати його роботи, складають

посадові інструкції, визначають завдання, функції, права та обов'язки, а головне – відповідальність працівників. У мотелі «Рута» його розроблятиме робоча група спеціалістів у галузі управління, трудового права та відповідного напрямку діяльності.

Проектування організаційної структури мотелю «Рута»

Для організації управління в мотелі «Рута» була обрана матрична структура управління. Матричний тип структури управління використовується у закладах розміщення, продукт яких має відносно нетривалий життєвий цикл і часто змінюється, тобто підприємствам необхідно мати високу гнучкість у виробництві та стратегії. При такій структурі формуються тимчасові групи спеціалістів, у які скеровується персонал і необхідні ресурси з функціональних відділів.

У матричній структурі управління в процесі визначення горизонтальних зв'язків необхідні:

- підбір і призначення керівника програми (проекту), його заступників в окремих підрозділах згідно до структури програми;
- визначення та призначення відповідальних виконавців в кожному спеціалізованому відділі;
- організація спеціалізованої служби управління програмою.

Для забезпечення діяльності в межах матричної структури управління необхідно здійснити зміни в організаційній структурі: створити у мотелі спеціалізовані цільові підрозділи, які б об'єднували провідних спеціалістів для спільного вироблення основних ідей програми.

При матричній структурі управління керівник програми працює безпосередньо з підпорядкованими йому спеціалістами, які водночас несуть відповідальність перед лінійними керівниками (рис 3.2). Він визначає термін і обсяги виконання в конкретній програмі, а лінійні керівники приймають рішення про виконавців певних функцій. Після виконання завдань керівник програми, ресурси і персонал повертаються у свої служби (підрозділи). Завдяки гнучкості ця структура управління дозволяє прискорювати впровадження нововведень.



Рис. 3.2 Матричний тип організаційної структури управління
мотелем 3* «Рута»

Матрична структура, орієнтована на послуги або впровадження нових готельних технологій, що використовуються кращими готельними ланцюгами - одна з новітніх схем організації управління. Вона стосується об'єднання у поточному процесі виробництва і збуту освоєних рентабельних продуктів готельно-ресторанного виробничого процесу в групу поточного виробництва, а розробка нових продуктів і технологій у - пошукову групу. Остання відповідає за проект до моменту визначення його комерційної реалізації. У пошуковій групі забезпечується дослідне виробництво, і новий продукт використовується на ринку цих послуг.

3.2. Капітал

Статутний капітал акціонерного товариства можна визначити як капітал товариства, що утворюється з суми номінальної вартості всіх розміщених акцій

товариства. Статутному капіталу притаманні певні функції: стартова, гарантійна і функція визначення паю кожного учасника. Статутний капітал ПАТ «Рута» сформовано відповідно до Закону про «Акціонерні товариства», мінімальний розмір статутного капіталу акціонерного товариства - 1250 мінімальних заробітних плат, мінімальна зарплата згідно Закону України «Про Державний бюджет України на 2018 рік» від 07.12.2017 р. [№ 2246-VIII](#) – 3723 грн.

Отже, статутний капітал ПАТ «Рута» складає: $1250 \cdot 3723 = 446760$ грн.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Для визначення обсягів діяльності мотелю «Рута» обґрунтовано планові обсяги послуг з тимчасового розміщення (проживання).

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

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

Пропускную спроможність мотелю 4*«Рута», людино-днів, розраховують за формулою:

$$PC_{ml} = \sum_{i=1}^n H_i \cdot M_i \cdot D_i \cdot K_{zi}, \quad (3.2)$$

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

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

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

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

Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) у мотелю **** «Рута» представлено у табл.3.3.

Таблиця 3.3

**Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення мотелю «Рута»
плановий рік**

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-днів			
			між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
Люкс	3	6	115	125	120	0,5	0,8	0,7	345	600	504	1449
Напівлюкс	1	1	115	125	120	0,5	0,8	0,7	57,5	100	84	241,5
Стандарт одномісний	17	17	115	125	120	0,5	0,8	0,7	977,5	1700	1428	4105,5
Стандарт двомісний	57	114	115	125	120	0,5	0,8	0,7	6555	11400	9576	27531
Стандарт двомісний для інвалідів	2	2	115	125	120	0,5	0,8	0,7	115	200	168	483
Разом	80	140	575	625	600	2,5	4	3,5	7705	13400	11256	33810

Планування обсягу послуг з харчування у закладах ресторанного господарства мотелі «Рута». Планова пропускна спроможність закладів ресторанного господарства значною мірою обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду мотелю «Рута» а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ресторану в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення та гостей регіону, табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Планування кількості замовлення послуг закладів ресторанного господарства при мотелі «Рута»

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-днів	7705	13400	11256	32361
2. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ, у тому числі				
2.1. Сніданки	6164	13400	10130	29694
2.2. За вільним вибором («A la cart»)	4623	12060	9005	25688
2.3 Кейтерінг	2312	6700	4502	13514

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

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

Основну частину доходів мотелю забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності засобу розміщення та від закладу ресторанного господарства.

Основним джерелом отримання доходів мотелю *** «Рута» на 140 місць є доходи (виручка) від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) (додаток Ф).

Планування доходів від реалізації послуг закладу ресторанного господарства у розрахунку на рік здійснено, виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей мотелю залежно від рівня завантаженості номерного фонду. Розрахунки узагальнено у вигляді табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Доходи від реалізації продукції та послуг закладів ресторанного господарства мотелю «Рута» на 2019 р.

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданок	6164	13400	10130,4	29694,4
1.2. За вільним вибором	4623	12060	9005	25688
1.3. Кейтерінг	1050	2352	1985	5387
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1 Сніданок.	70,00	90,00	80,00	
2.2. За вільним вибором	500,00	650,00	550,00	
2.3. Кейтерінг	150,00	250,00	200,00	
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданок	431,48	1206,00	810,43	2447,91
3.2. За вільним вибором	2311,50	7839,00	4952,64	15103,14
3.3. Кейтерінг	157,50	588,00	396,90	1142,40
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	2742,98	9045,00	5763,07	17551,05

Планування операційних доходів від надання інших платних додаткових послуг здійснюється за умови, що їх доля в доході від операційної діяльності 7 % для мотелю ****, табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Планування обсягу операційних доходів мотелю «Рута» на 2019 р.

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	7594,60	17785,00	13278,72	38658,32
Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	2742,98	9045,00	5763,07	17551,05
Разом: основні операційні доходи, тис. грн.	10337,58	26830,00	19041,79	56209,37
Операційні доходи від інших господарських підрозділів, тис. грн.	723,63	1878,10	1332,93	3934,66
Разом: операційні доходи мотелю, тис. грн.	11061,21	28708,10	20374,72	60144,03

Операційні доходи мотелю на плановий 2019 рік становлять 60144,03 тис. грн.

Основні засоби

Далі розраховуємо обсяги та структуру основних засобів мотелю «Рута». Нарахування амортизації нематеріальних активів здійснюється із застосуванням методів, визначених у статті 145 Податкового Кодексу України.

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

Розрахунки складу та первісної вартості основних засобів мотелю «Рута» на 140 місць узагальнені в табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Обґрунтування складу та вартості основних засобів

Вид основних засобів розміщення та інших необоротних активів	Первісна вартість основних засобів та інших необоротних активів, тис.грн
1.Будівлі і споруди	470678,12
2. Передавальні пристрої	988,42
3. Машини та обладнання, у т.ч:	533,51
3.5. Вимірювальні прилади	41,42

1	2
3.6. Комп'ютери, електронно-обчислювальні прилади	108,26
3.7. Телефони	16,47
4. Транспортні засоби	1976,85
5. Інструменти, прилади, інвентар	6,26
6. Меблі	254,17
7. Інші	13,18
Разом	474616,66

З метою визначення суми амортизаційних відрахувань відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI (зі змінами та доповненнями) основні засоби та інші необоротні активи розподіляють на групи. У табл. 3.8 наведено розрахунок складу, первісної вартості та суми амортизації основних засобів мотелю на 140 місць у м. Коростень.

Таблиця 3.8

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів на 2019 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	470678,12	30	15689,27
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	3919,10	5	783,82
3. Інші	19,44	4	4,86
Амортизація основних засобів	474616,66		16477,95

Відповідно до розрахунків табл. 3.8 сума амортизації становитиме 16477,95 тис. грн./рік.

Оплата праці

Наступним етапом економічного обґрунтування створення мотелю є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їх праці. Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечуються необхідною кількістю і структурою персоналу мотелю «Рута».

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

— чисельності персоналу та складання штатного розпису;

– фонду оплати праці.

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

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

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

$N_{обс}$ - норма обслуговування;

$K_{зам}$ – коефіцієнт заміщення.

Чисельність покоївок мотелю на 156 місць розраховуємо у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Розрахунок чисельності покоївок мотелю «Рута»

Категорія і місткість номера	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
			у I зміну	у II зміну	на добу	
1	2	3	4	5	6	7
Люкс	6	4,5	1,33			
Напівлюкс	1	4,5	0,22			
Стандарт одномісний	17	6,5	2,62			
Стандарт двомісний	114	6,5	17,54			
Стандарт двомісний для інвалідів	2	6,5	0,31			
Разом	140		22	4	26	29

За даними таблиці 3.9 видно, що для якісної роботи мотелю необхідно включити до штатного розпису мотелю 29 покоївок. Із них 22 покоївка повинні працювати в першу зміну коли максимальна кількість роботи з прибирання.

Систему матеріального стимулювання праці персоналу готелю встановлюють за таким алгоритмом: вибір форм та систем оплати праці для кожної категорії працівників; обґрунтування планового фонду основної заробітної плати; формування системи додаткового стимулювання праці. Розробку плану з праці у палац-готелі здійснювали з урахуванням кваліфікації працівників та характеру робіт, що виконуються, розміру мінімальної

заробітної плати на початок календарного року, та тарифного коефіцієнта, за яким встановлюється посадовий оклад (дод.).

Розрахунок проводили з урахуванням, що мінімальна зарплата згідно Державного бюджету на 2019 рік 4200 грн.

У проекті плану з праці для новостворюваного підприємства передбачено преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою для нарахування премій є отримання підприємством прибутків. У табл. 3.10 наведено визначений обсяг преміального фонду мотелю на 2019 рік.

Таблиця 3.10

Преміальна частина фонду оплати праці мотелю «Рута»

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	69,30	22	15,25
основний операційний персонал	360,77	30	108,23
Допоміжний персонал	30,76	12	3,69
Разом за місяць, грн./міс.	460,83	-	127,17
Разом за плановий рік, тис.грн./рік	5,53	-	1526,02

Розрахунок планового фонду оплати праці мотелю передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, який формується за рахунок поточних витрат і за рахунок прибутку(табл. 3.11).

Таблиця 3.11

Фонд оплати праці у мотелю «Рута» на 2019 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	460,8
Місячний фонд додаткової заробітної плати	127,17
Разом місячний фонд оплати праці	588,0
Річний фонд основної заробітної плати	5530,0
Річний фонд додаткової заробітної плати	1526,0
Разом річний фонд оплати праці	7056,0

Кінцевим етапом є узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для мотелю(табл. 3.12).

План з праці мотелю «Рута»

Показники	У розрахунку на 2019 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	90
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	8
основний (операційний) персонал, осіб	75
допоміжний персонал, осіб	7
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	5530,0
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	831,60
основний (операційний) персонал, осіб	4329,24
допоміжний персонал, осіб	369,12
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн.	1526,0
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	182,95
основний (операційний) персонал, осіб	1298,77
допоміжний персонал, осіб	44,29
Фонд оплати праці, усього, тис. грн.	7056,0
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	1014,55
основний (операційний) персонал, осіб	5628,01
допоміжний персонал, осіб	413,41
Структура фонду оплати праці:	
основна заробітна плата, %	78
додаткова заробітна плата, %	22

Отже, загальний фонд оплати праці мотелю «Рута» на 2019 рік склав 7056,0 тис. грн.

Витрати

Поточні витрати – це якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінювання техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом. Витрати діяльності становлять вихідну базу при формуванні ціни продукції (товарів, послуг), безпосередньо впливають на прибуток підприємства, рентабельність, формування фондів фінансових ресурсів.

Для планування поточних витрат мотелю «Рута» на 2019 рік було розглянуто наступні статті витрат готелю:

Стаття 1. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при мотелю «Рута» на плановий рік – 11531,76 тис.грн (дод. Ц).

Стаття 2. Витрати на оплату праці розраховано у таблиці 3.15 – 7055,98 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи у розмірі єдиного соціального внеску і складає 22% + 1,5% військовий збір від планового фонду оплати праці: 1658,15 тис. грн.

Стаття 4. Амортизаційні відрахування розраховані у таблиці 3.10 – 16477,95 тис.грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення (табл. 3.13).

Таблиця 3.13

Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення мотелю

Витрат	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1. Електроенергія	85793,25	1,68	144,13
2. На опалення	562,01	1229,2	690,82
3. Вода, у тому числі:			
- холодна	15381,1	11,12	171,04
- гаряча	7876,7	85,5	673,46
Разом			1679,45

Також плануються відрахування до ремонтного фонду – 1 % доходу: 601,44 тис.грн., загальна сума витрат за статтею = 2280,89 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних швидкозношуваних предметів. До швидкозношуваних малоцінних предметів у готелі та інших його підрозділах належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року та (або) вартість яких менше 2500 грн (з 01.01.2012).

Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати закладу. Розрахунок вартості спеціального одягу для працівників мотелю наведено у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	8	1	2350	18,80
Оперативно-виробничий персонал	75	2	1420	213,00
Разом				231,8

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на плановий рік проводимо у таблиці 3.158.

Таблиця 3.15

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів мотелю на плановий рік

Назва	К-ть місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	В-ть одиниці, грн	Вартість інвентарю, тис.грн
Постільна білизна	140	3	420	1250	525
Рушники, у тому числі					
Розмір 80x160	140	3	420	110	46,2
Розмір 80x80	140	3	420	98,2	41,2
Розмір 40x40	140	3	420	70,2	29,5
Халати	140	2	280	410	114,8
Капці	140	2	280	120	33,6
Порцеляновий посуд	145	3	435	68	29,6
Столові набори	145	2	290	110	31,9
Скляний посуд	145	4	580	75	43,5
Інший посуд	145	2	290	65	18,9
Серветки для закладів ресторанного господарства	145	3	435	35	15,2
Скатертини для столів	145	3	435	95	41,3
Разом					970,7

Загальна сума витрат за статтею = 1202,51 тис. грн.

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

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

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

Витрати на паливо: $(2*150*280*0,12*35,2)/1000=354,82$ тис. грн.

Стаття 10. Витрати на охорону визначаємо в обсязі 0,06% доходу готелю: 33,73 тис. грн.

Стаття 11. Непередбачено.

Стаття 12. Інші поточні витрати – на рекламу та маркетингові дослідження; тару; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні; на тару – умовно слід прийняти 10% постійних витрат закладу.

Таблиця 3.16

Зведений кошторис операційних витрат мотелю «Рута»

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів закладу ресторанного господарства мотелю	11531,76	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	7055,98	ЗВ
3	Відрахування на соціальні заходи	1658,15	ЗВ
4	Амортизація	16477,95	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	2280,89	ЗВ

1	2	3	4
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1202,51	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0,00	ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	20,80	ПВ
9	Витрати на транспортування	354,82	ЗВ
10	Витрати на охорону	33,73	ПВ
11	Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення		ЗВ
12	Інші поточні витрати діяльності	1773,50	ЗВ
	Разом поточні витрати	42390,08	
	У тому числі:		
	умовно-змінні	24655,10	
	умовно-постійні	17734,98	

Отже, поточні витрати мотелю, складають 42390,08 тис. грн.

Прибуток

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

Маржинальний прибуток готелю – це різниця між доходами закладу (без урахування ПДВ) та сумою змінних витрат.

Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку. Розрахунки планового маржинального прибутку узагальнені в таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Планування маржинального прибутку мотелю «Рута» на 2019 рік

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	табл. 3.7	60144,0
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	табл. 3.7	38658,3
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	табл. 3.7	17551,1
1.3. Інші операційні доходи	табл. 3.7	3934,7
2. Податок на додану вартість	20%	12028,8
3. Чистий дохід	рядок 1 – рядок 2	48115,2
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	3.16	24655,1
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	3.16	11531,8
4.2. Інші змінні витрати	3.16	13123,3
5. Маржинальний прибуток	рядок 3 – рядок 4	23460,1
6. Постійні витрати	3.16	17735,0
7. Прибуток (збиток)	рядок 5 – рядок 6	5725,1

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства – Податкового кодексу України, Положень про організацію бухгалтерського обліку. Цільовий чистий прибуток характеризує розмір чистого прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності закладу готельного господарства. Цільовий прибуток мотелю «Рута» на плановий рік розраховуємо у табл.3.18.

Таблиця 3.18

Цільовий прибуток мотелю «Рута»

Показник	Розрахунок
Операційні доходи готелю, тис. грн	60144,0
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	13
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	7818,7

Можливий прибуток розраховується виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат. Планування основних результатів діяльності мотелю «Рута» наведено у табл. 3.19.

Таблиця 3.19

Основні результати діяльності мотелю «Рута» на 2019 рік

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Розрахунок, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	табл. 3.17	60144,0
2	Умовно-змінні витрати	табл. 3.17	24655,1
3	Умовно-постійні витрати	табл. 3.17	17735,0
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	табл. 3.17	5725,1
5	Податок на прибуток	18%	1030,5
6	Чистий прибуток можливий	п. 4 – п. 5	4694,6
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6/рядок 1) *100	7,8
8	Чистий прибуток цільовий	табл. 3.18	7818,7
9	Чистий прибуток плановий	Обирають між необхідним та можливим за системою діагностики	4694,6

Аналізуючи таблиці 3.19 бачимо, що можливий прибуток менший за необхідний, в перший рік функціонування закл.

Діагностика отриманих результатів у перший рік створення підприємства передбачає оцінювання можливого прибутку та його порівняння з необхідним

обсягом. Можливий прибуток знаходиться майже на рівні з цільовим, і це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отримати цільові установки. Але як остаточний плановий показник приймається цільовий прибуток.

Було визначено такі показники рентабельності діяльності: операційної, поточних та операційних витрат. Алгоритми розрахунку основних показників рентабельності мотелю наведено в табл. 3.20.

Таблиця 3.20

Основні показники рентабельності мотелю

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Показники
Рентабельність операційної діяльності ($P_{\text{оп}}$, %)	$P_{\text{оп}} = \frac{\Pi}{Д} \cdot 100$	Π – чистий прибуток, тис. грн $Д$ – доходи від операційної діяльності, тис. грн	7,81
Рентабельність поточних витрат ($P_{\text{пв}}$, %)	$P_{\text{пв}} = \frac{\Pi}{\text{ПВ}} \cdot 100$	ПВ – обсяг поточних витрат, тис. грн	11,07
Рентабельність операційних витрат ($P_{\text{ов}}$, %)	$P_{\text{ов}} = \frac{\Pi}{\text{ОВ}} \cdot 100$	Π – чистий прибуток, тис. грн ОВ – операційні витрати, тис. грн	28,77

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

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

Для проектового мотелю «Рута» темп зростання доходів операційної діяльності планується в обсязі 8 % річних. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності приймаємо на весь плановий період рівень змінних – 28 %. Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину - 40847,96 тис. грн. Для проектового готельного комплексу розмір амортизаційних відрахувань – 39566,68 тис. грн.

Планування чистого прибутку здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток (табл. 3.21).

Основні результати діяльності мотелю «Рута»

Рік	Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування	Чистий прибуток, тис. грн
	тис.грн	середньмісячні терміни зростання, %	тис.грн	рівень змінних витрат, %			
1-й	48115,22		24655,10		17734,98	5725,14	4694,61
2-й	51964,44	8	14550,04	28	17734,98	19679,41	16137,12
3-й	56121,60	8	15714,05	28	17734,98	22672,56	18591,50
4-й	60611,32	8	16971,17	28	17734,98	25905,17	21242,24
5-й	65460,23	8	18328,86	28	17734,98	29396,38	24105,03
6-й	70697,05	8	19795,17	28	17734,98	33166,89	27196,85
7-й	76352,81	8	21378,79	28	17734,98	37239,04	30536,01
8-й	82461,04	8	23089,09	28	17734,98	41636,96	34142,31
9-й	89057,92	8	24936,22	28	17734,98	46386,72	38037,11
10-й	96182,55	8	26931,11	28	17734,98	51516,45	42243,49
11-й	103877,16	8	29085,60	28	17734,98	57056,57	46786,39
12-й	112187,33	8	31412,45	28	17734,98	63039,89	51692,71
Разом	913088,66		266847,66		212819,81	433421,19	355405,37

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів:

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

Чистий приведений дохід дозволяє отримати найбільш узагальнену характеристику результату інвестування, його кількісний ефект в абсолютній сумі.

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.

Розрахунок чистого приведенного доходу за реальним інвестиційним проектом наведено у табл. 3.30. Як дисконтну ставку приймаємо плановий річний рівень інфляції на 2018 рік – 101 % ($i=1,01$).

Розрахунок чистого приведенного доходу за реальним інвестиційним проектом наведено у таблиці 3.22.

**Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом
мотелю «Рута»**

Рік	Капітальні витрати за проектом по роках, ІВ	Чистий прибуток за проектом по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Камулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1-й	474616,66	21172,56	21172,56	20962,94	
2-й		32615,07	53787,63	32292,15	
3-й		35069,45	88857,09	34722,23	
4-й		37720,19	126577,28	37346,72	
5-й		40582,98	167160,26	40181,17	
6-й		43674,80	210835,06	43242,38	
7-й		47013,96	257849,02	46548,48	
8-й		50620,26	308469,28	50119,07	
9-й		54515,06	362984,34	53975,31	
10-й		58721,44	421705,78	58140,04	
11-й		63264,34	484970,12	62637,96	
12-й		68170,66	553140,78	67495,71	
Разом	474616,66	553140,78		547664,14	73047,48

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

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

де ID — індекс дохідності за інвестиційним проектом.

Показник «індекс дохідності» також може бути використаним як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту. Якщо значення індексу дохідності менше або дорівнює одиниці, незалежний інвестиційний проект не повинен реалізовуватися, у зв'язку з тим, що не може принести додаткових інвестиційних доходів. Тобто для реалізації може бути прийнятим лише той інвестиційний проект, який має індекс дохідності якомога більший за одиницю.

Отже, індекс дохідності дорівнює:

$$ID = 547664,14 / 474616,66 = 1,15$$

Таким чином, можна дійти висновку, що інвестиційний проект може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестицій при оцінюванні ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Розраховується за формулою:

$$IP = \text{ЧП} / \text{ІВЧ} \cdot 100, \quad (3.8)$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = (355405,37 \cdot 12) / 474616,66 \cdot 100 = 6,2 \%$$

Отже, рентабельність інвестиційного проекту дорівнює 6,2 %.

Можна дійти висновку, що рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 6,2 %.

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

Показник періоду окупності для мотелю 3* на 150 місць визначено дисконтованим методом:

$$ПО = 474616,66 / (547664,14 / 12) = 10,4 \text{ років}$$

Висновки до 3 розділу

Отже, період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 10,4 роки.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

За результатами виконаної роботи можна зробити практичні та теоретичні висновки.

Ефективність організацій у загальному вигляді визначають як відношення результатів їх діяльності до витрат, спрямованих на їхнє якісне досягнення. Ефективність є характеристикою процесів і впливів, що відбиває, насамперед, ступінь досягнення переслідуваних цілей, тому ефективність притаманна лише цілеспрямованій взаємодії.

Будь-яке підприємство прагне до підвищення ефективності своєї діяльності, однак тільки розуміння того, від чого залежить ця ефективність, може привести до позитивних результатів. В економічному змісті під ефективністю розуміється максимально оптимальне використання всіх ресурсів підприємства. Правильно обрана стратегія виробництва і належні обсяги випуску продукції забезпечують бажаний обсяг реалізації і відповідні дослідження і конструкторські роботи; основні техніко-економічні показники організаційно-технічного розвитку; основні показники техніко-економічного рівня виробництва і продукції, що випускається; соціальний розвиток підприємства.

Підвищенню рентабельності готелю «Салют» від реалізації послуг сприятиме розв'язування задач за допомогою автоматизації. Розв'язання задачі підвищення рентабельності автоматизованим способом забезпечить можливість оперативної обробки інформації для обліку, контролю, аналізу, аудиту та управління за відповідний проміжок часу, сприятиме підвищенню точності й достовірності облікових даних.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 4281: 2004. Класифікація. Державний стандарт України. Заклади ресторанного господарства.
2. Про порядок затвердження інвестиційних програм і проектів будівництва і проведення комплексної державної експертизи: постанова Кабінету Міністрів України від 11.04.2002 р. № 483.
3. Положення про ескізний архітектурний проект: наказ Держбуду України від 23.10.1991 р. № 51/-839/1.
4. ДБН А 2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд.
5. ДБН В.2.2-20:2008 Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Готелі. –К.: Мінрегіонбуд України, 2009.
6. ДСТУ Б А.2.4-7-95 (ГОСТ 21.501-95). Система проектної документації. Правила виконання архітектурно будівельних креслень. Держ. Комітет України у справах містобудування і архітектури. – К., 1995.
7. ДСТУ Б А.2.4-7-95 (ГОСТ 21.501-97). Основні вимоги до проектної і робочої документації. Держ. Комітет України у справах містобудування і архітектури. – К., 1997.
8. ДСТУ Б А.2.4-7-99 (ГОСТ 21.501-95). Правила виконання специфікації обладнання виробів і матеріалів. Держ. комітет України у справах містобудування і архітектури. – К., 1995.
9. ДБН 360-92* «Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень» -К.:Укрархбудінформ, 2003. – 107 с.
10. ДБН В.2.2-25:2009 Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
11. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування: наказ Мінекономіки та питань з європейської інтеграції України від 24.07.2012 р. № 219

12. СанПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное.

13. Апатенко Т.М., Мізяк М.І. МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ для виконання практичних завдань, розрахунково-графічної роботи та самостійної роботи з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» (для студентів 4 курсу денної та заочної форм навчання, за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» професійного спрямування "Готельне господарство"), Харків. –ХНУМГ, 2013.

14. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Учебное пособие. – К.: ВИРА-Р, 2012.

15. Бартань Н.Э. Чернов И.Е. Архитектурные конструкции. Учебник для техникумов. –М.: Высшая школа, 2011.

16. Гранильщикова Ю.В. Проектирование объектов туристического назначения (гостиничные учреждения). Учебное пособие. М.: «Турист»2012.

17. Клименко Є.В., Технічна експлуатація та реконструкція будівель та споруд: навч. посіб./ К.: Центр навч. Л-ри, 2014, - 304 с.

18. Липец Е., Долгов В. Гостиницы Украины в глобальных системах резервирования// Гостиничный бизнес.–2016.–№ - С.30–32.

19. Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 256 с.

20. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб./ К.: КНТЕУ, 2012, - 307 с.

21. Никуленкова Т.Г., Лавриненко Ю.І. Проектирование предприятий общественного питания: учеб. (для высших учебн. заведений) – М.: Колос, 2011 г. –216 с.

22. Отенко І. П. Економічна безпека підприємства : Навч. посіб. / Уклад.: І. П. Отенко, Г. А. Іващенко, Д. К. Воронков. — Х.: Вид-во ХНЕУ, 2012.

23. Салун М.М. Механізм соціально-економічної мотивації працівника: монографія/ М.М. Салун, О.В. Майстренко. — Харків: Вид. ХНЕУ, 2013. — 184 с.

24. Самарцев Е. Гостиничный бизнес на Украине // Отель. – 2017.– № 11.– С.62–65.
25. Хоскинг А. Курс предпринимательства: практическое управление : Учебник.— Москва: Международные отношения, 2015. – 254с.
26. Яворська Л.Н., Мехеева А.І. Інтер'єр туристичних установ / Л.Н. Яворська., А.І. Мехеева – М., 2011.- 83 с.

Додатки

Додаток

**Розрахунок обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення у конмотелігрес-готелімотелі «Рута»,
на 2019 рік (людино-дів)**

Категорії і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг, людино-дів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід від реалізації послуг, тис. грн.			
	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Люкс	345	600	504	1449	2300	3000	2500	793,5	1800	1260,0	3853,5
Напівлюкс	57,5	100	84	241,5	2000	2550	2300	115	255	193,2	563,2
Стандарт одномісний	977,5	1700	1428	4105,5	600	800	700	586,5	1360	999,6	2946,1
Стандарт двомісний	6555	11400	9576	27531	920	1250	1120	6030,6	14250	10725,1	31005,7
Стандарт двомісний для інвалідів	115	200	168	483	600	600	600	69	120,0	100,8	289,8
Разом	7705	13400	11256	33810				7594,6	17785,0	13278,7	38658,3

Додаток

Фонд заробітної плати працівників мотелю «Рута», на 2019 р.

№ п/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн./міс.	Фонд оплати праці, грн.			
				Фонд основної заробітної плати (тарифної частини), грн./міс.	Доплата за категорію, грн./міс.	Надбавки, грн./міс.	Фонд заробітної плати, грн./міс.
1	2	3	4	5	6	7	8
Адміністративно-управлінський персонал							
Генеральна адміністрація							
1	Директор	1	14000	14000	400	1000	15,40
2	Заступник директора	2	10500	21000		800	21,80
3	Секретар	1	4350	4350		250	4,60
4	Головний інженер	1	6500	6500		400	6,90
Відділ роботи з персоналом (відділ кадрів)							
5	Менеджер по роботі з персоналом	1	6500	6500		300	6,80
Бухгалтерія							
6	Головний бухгалтер	1	7500	7500		300	7,80
7	Бухгалтер	1	6000	6000			6,00
	Разом персонал адміністрації	8		65850	400	3050	69,30
Операційний персонал							
Служба організації приймання та розміщення							
8	Начальник служби організації прийому та розміщення	1	7100	7100		600	7,70
9	Черговий адміністратор/ресепціоніст	3	6350	19050		1000	20,05
10	Гардеробник	1	4320	4320			4,32
11	Покоївка	29	4350	126150			126,15
12	Прибиральник службових приміщень	2	4350	8700			8,70
13	Агент з бронювання	1	5200	5200			5,20
Служба ремонтно-енергетичного обслуговування							
14	Начальник відділу	1	5860	5860		500	6,36
15	Майстер	2	4320	8640			8,64
Відділ матеріально-технічного постачання							
16	Товарознавець	1	5150	5150		500	5,65
17	Комірник	1	4780	4780			4,78
Ресторанне господарство							
18	Завідувач виробництвом	1	6900	6900		500	7,40
19	Кухар	4	5870	23480			23,48
20	Кондиітер	2	5800	11600			11,60

1	2	3	4	5	6	7	8
21	Помічник кухара	2	4700	9400			9,40
22	Мийник посуду	2	4420	8840			8,84
23	Адміністратор	2	5800	11600		500	12,10
24	Офіціант	10	4320	43200			43,20
25	Бармен	2	4500	9000			9,00
Служба організації додаткових послуг							
26	Касир	2	4900	9800			9,80
27	Працівник сауни	2	4900	9800			9,80
28	Аніматор	2	4700	9400			9,40
29	Працівник пункту прийому хімчистки	2	4600	9200			9,20
	Разом операційний персонал	75		357170		3600	360,77
Допоміжний персонал							
30	Прибиральник території	2	4300	8600			8,60
31	Водій	1	4600	4600			4,60
32	Медсестра	1	4200	4200			4,20
33	Кастелянша	1	4320	4320			4,32
34	Охоронець	2	4520	9040			9,04
	Разом допоміжний персонал	7		30760			30,76
	Разом місячний фонд заробітної плати, тис. Грн/міс	90		453780	400	6650	460,83
	Разом річний фонд заробітної плати, тис.грн./рік	90		5445360			5529,96

Додаток

**Планування витрат на сировину, продукти, закупівельні товари закладу
ресторанного господарства мотелю «Рута»**

Найменування продуктів	Плановий обсяг продуктів на одну людину в день, г (брутто)	Річний плановий обсяг продуктів, кг	Ціна за кг, грн	Вартість закупівлі, тис. Грн.
Форель, дорадо (потрошена з головою)	120	5529,6	150,00	829,44
Лосось(філе зі шкірою)	60	2764,8	340,00	940,03
Креветки	100	4608	320,00	1474,56
Риба масляна х/к	120	5529,6	67,00	370,48
Свинина (вирізка)	60	2764,8	75,00	207,36
Телятина (вирізка)	30	1382,4	99,00	136,86
одяче філе	50	2304	60,00	138,24
Язик (яловичий)	25	1152	110,00	126,72
Індичка (філе)	90	4147,2	50,00	207,36
Кукурудзяна крупа	30	1382,4	20,00	27,65
Гречана крупа	20	921,6	32,00	29,49
Бринза	30	1382,4	90,00	124,42
Моцарелла	20	921,6	180,00	165,89
Качина грудка	100	4608	150,00	691,20
Кролик	40	1843,2	190,00	350,21
Печериці	30	1382,4	35	48,384
Огірки свіжі	35	1612,8	25,00	40,32
Зелень кропу	5	230,4	50,00	11,52
Морква (очищена)	30	1382,4	4,50	6,22
Зелень петрушки	5	230,4	50,00	11,52
Базилік	10	460,8	68,00	31,33
Баклажани	35	1612,8	55,00	88,70
Шампінйони	50	2304	35,00	80,64
Цибуля ріпчаста (очищена)	50	2304	3,50	8,06
Часник	25	1152	23,00	26,50
Перець болгарський	20	921,6	17,00	15,67
Помідори свіжі	40	1843,2	8,20	15,11
Салат «Фрізе»	20	921,6	60,00	55,30
Салат «Айзберг»	20	921,6	74,00	68,20
Салат «лолароссо»	20	921,6	75,00	69,12
Квасоля спаржева	60	2764,8	30,00	82,94
Капуста цвітна	30	1382,4	15,00	20,74
Капуста білокачанна	30	1382,4	7,00	9,68
Ківі	50	2304	45,00	103,68
Картопля	60	2764,8	3,00	8,29

Авокадо	50	2304	60,00	138,24
Помідори черрі	60	2764,8	28,00	77,41
Брокколи	45	2073,6	12,00	24,88
Буряк	30	1382,4	6,00	8,29
Цукіні	35	1612,8	15,00	24,19
Гриби білі	25	1152	120,00	138,24
Капуста «Пекинська»	45	2073,6	60,00	124,42
Курага	20	921,6	60,00	55,30
Лимон	50	2304	45,00	103,68
Груша	60	2764,8	65,00	179,71
Банан	50	2304	30,00	69,12
Яблуко	50	2304	18,00	41,47
Чорниця	50	2304	78,00	179,71
Апельсин	50	2304	82,00	188,93
Виноград	40	1843,2	35,00	64,51
Ананас	30	1382,4	80,00	110,59
Полуниця	20	921,6	55,00	50,69
Малина	10	460,8	60,00	27,65
Волоські горіхи	50	2304	120,00	276,48
Ковбаса, балик, грудинка копчена	120	5529,6	75,00	414,72
Сир гауда	80	3686,4	90,00	331,78
Закінчення таблиці 3.14Сир камамбер	20	921,6	100,00	92,16
Сир рокфор	80	3686,4	105,00	387,07
Гірчиця	10	460,8	21,00	9,68
Майонез	20	921,6	12,00	11,06
Сало	30	1382,4	42,00	58,06
Сметана	40	1843,2	25,00	46,08
Сосиски	90	4147,2	83,00	344,22
Яйця	1	46,08	2,30	0,11
Хліб пшеничний	50	2304	12,00	27,65
Хліб житній	50	2304	17,00	39,17
Борошно пшеничне	30	1382,4	14,00	19,35
Крупи	50	2304	15,00	34,56
Мед	10	460,8	60,00	27,65
Джем абрикосовий	30	1382,4	29,00	40,09
Сухі пластивці	50	2304	31,00	71,42
Хліб тостовий	50	2304	24,00	55,30
Булочка з кунжутом	40	1843,2	27,00	49,77
Сік	80	3686,4	18,00	66,36
Вода мінеральна	50	2304	7,50	17,28
Чай	10	460,8	30,00	13,82
Кава чорна	20	921,6	200,00	184,32
Кетчуп	10	460,8	26,00	11,98
Пармезан	10	460,8	340,00	156,67

Оливоква олія	20	921,6	125,00	115,20
Олія	20	921,6	35,00	32,26
Кондитерські вироби	100	4608	80,00	368,64
Разом				11531,76

Загальна площа приміщень мотелю 3* на 140 місць

«Рута» у м. Коростень

Найменування приміщення	Площа, м ²
Приймально-вестибюльної група	
Вестибюль	90
Бюро прийому та реєстрації	12
Бюро бронювання	8
Гардероб	8
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	6
Кімната чергового адміністратора	8
Сейфова	6
Камера схову	10
Приміщення охорони	8
Медичний пункт	14
Відділення зв'язку	12
Комора прибирального інвентарю	4
Туалетні кімнати для відвідувачів	16
Разом, м²	210
Житлова група	
Люкс	111
Напівлюкс	24
Стандарт одномісний	255
Стандарт двомісний	1083
Стандарт двомісний для інвалідів	44
Разом, м²	1517
Приміщень поверхового обслуговування	
Хол	90
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10
Комора для брудної білизни	6
Комора для прибирального інвентаря	4
Площадка для розбирання брудної білизни при білизно проводі	4
Кімната побутового обслуговування	8
Приміщення для зберігання візків покоївок	8
Санвузол персоналу	6
Разом, м²	136
Побутового обслуговування споживачів	
Комплексний приймальний пункт	8
Каса квитків на транспорт	4
Екскурсійне бюро	6
Разом, м²	18
Культурно-дозвільного призначення	
Дитячий клуб	16

Більярд	22
Разом, м²	38
Фізкультурно-оздоровчого призначення	
Сауна без басейну	20
Лазня	26
Кімната для відпочинку	8
Роздягальня	8
Разом, м²	60
Адміністративні	
Кабінет директора	14
Приймальня	10
Кабінет заступників директора	12
Відділ кадрів	10
Архів	11
Бухгалтерія	19
Планово-економічний відділ	12
Санвузли персоналу	8
Разом, м²	96
Господарські	
Центральний диспетчерський пункт	12
Вузол зв'язку	18
Центральна білизняна	26
Служба прибирання території	14
Майстерні (електротехнічні, сантехнічна, слюсарна, столярна, малярна, СТО)	90
Складські приміщення	60
Побутові приміщення виробничого персоналу з душовими	20
Санвузли	14
Пральня	24
Господарські	8
Разом, м²	286
Заклади ресторанного господарства	
Приміщення для споживачів	
Кафе	
Вестибюль	42
Аванзал	14
Гардероб	8
Санвузли	16
Торговельна зала кафе	252
Їдальня для персоналу	
Торгівельна зала	20
Всього	352
Виробничі приміщення	
Овочевий цех	11
М'ясо-рибний цех	11
Холодний цех	15
Гарячий цех	26
Приміщення для обробки яєць	8

Сервізна	9
Мийна столового посуду	15
Мийна кухонного посуду	9
Роздавальня	16
Приміщення завідуючого виробництвом	6
Складські приміщення	
Завантажувальна	14
Охолоджувальні камери:	
камера для м'ясної та рибної сировини	6
камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	6
камера овочів, фруктів та зелені	6
Комора вино-горілчаних виробів	8
Комора зберігання сухих продуктів	7
Комора і мийна тари	9
Кладова інвентарю	7
Адміністративні приміщення	
Кабінет директора	6
Офісні приміщення	14
Приміщення для персоналу та адміністратора	10
Санвузли для персоналу	8
Гардероб для персоналу чоловічий та жіночий з душовими	18
Білизняна	8
Технічні приміщення	
Електрощитова	8
Теплопункт	10
Припливна вентиляційна камера	6
Витяжна вентиляційна камера	6
Разом, м²	635
Корисна площа, м²	2996

Характеристика конструктивних елементів будівлі

№ з/п	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
1	2	3
I. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Колони – монолітні, стаканного типу
		Глибина закладання – 6,6 м
		Матеріал – залізобетон
		Гідроізоляція – тришарова, гідроізол на бітумній мастиці
II. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні – несучі
		Матеріал – цегла, будівельний розчин
		Товщина – 510 мм
		Перегородки
		Матеріал – цегла, газобетон
3	Колони	Товщина – 120 мм,
		Матеріал – залізобетон В-30

4	Ригелі (балки)	Розміри перерізу – 400мм х400мм
		Крок сітки колон - 6000*6000
		Матеріал – залізобетон; Форма перерізу – тавровий.
5	Перекриття	Тип –збірне
		Матеріал – залізобетон
		Висота – 300 мм
6	Покрівля	Тип – горища
		Форма – плоска
		Структура:
		- гідроізоляція – рулона гідролізація
		- утеплювач – пінопласт
		- пароізоляція - шар рубероїду на бітумній мастиці
7	Сходи, ліфтові, шахти	- цементно-піщана армована стяжка
		-керамзитова розуклонка
		-плита перекриття
		Тип –двомаршеві
		Ширина сходового маршу – 1500 мм
		Довжина сходового маршу – 3900 мм
		Призначення ліфту – пасажирський та вантажно-пасажирський
		Призначення ліфту – пасажирський вантажопідйомність 350 кг розміри кабіни 1800х1200х2100
		Тип шахти – цегляна
		Тип віконних блоків – двокамерний склопакет (скло)
8	Вікна	Матеріал віконного блоку – металопластик
		Засклення – склопакет, двокамерний
		Розміри - 1000мм×1700мм,
		Відстань від полу до підвіконня – 900 мм
		Призначення – внутрішні,
9	Двері	Тип дверного блоку – одностулкові
		Тип дверних полотен – глухі
		Матеріал дверного блоку – дерево
		Розміри - 2000 мм × 840 мм,
		Призначення – зовнішні;
		Тип дверного блоку – двостулкові;
		Тип дверних полотен – глухі;
		Матеріал дверного блоку – сталь;
		Розміри 2000 мм × 1500 мм

Додаток
ПОГОДЖЕНО

М.п. _____

(орган місцевого самоврядування, посада,
ініціали, прізвище керівника, дата)

ЗАЯВА ПРО НАМІРИ

- 1. Інвестор (замовник) ТОВ «Рута»**
- 2. Місце розташування майданчиків (трас) будівництва (варіанти)**
м. Коростень, вул. Полякова 82.
- 3. Характеристика діяльності (об'єкта)** Надання послуг ресторанного господарства та відпочинку.
Технічні і технологічні дані: мотелю 3* на 140 місць «Рута», кафе на 140 місць.
- 4. Соціально-економічна необхідність планованої діяльності -**
Організація послуг ресторанного господарства та відпочинку
- 5. Потреба в ресурсах при будівництві і експлуатації: земельних**
4200 м², енергетичних (паливо, електроенергія, тепло - 85793,25 кВт/рік, витрати тепла – 562,01 Гкал /рік, водних 15381,1 м³/рік, трудових -80 чол.
- 6. Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації)**
прокладання під'їздів.
- 7. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за варіантами –** відсутнє централізоване відведення стічних вод
- 8. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами -** підтоплення
- 9. Можливі впливи планованої діяльності (при будівництві й експлуатації) на навколишнє середовище:** клімат і мікроклімат, тепло, повітряне дим і пил, водне каналізація і стоки ґрунт тверді побутові відходи, рослинний і тваринний світ, заповідні об'єкти відсутні, навколишнє соціальне середовище (населення) створення 80 робочих місць навколишнє техногенне середовище - відсутні.
- 10. Відходи виробництва і можливість їх повторного використання, утилізації, знешкодження або безпечного захоронення** утилізація ТБВ та рідких станів
- 11. Обсяг виконання ОВНС** розрахунок величини впливу за вказаними напрямками
- 12. Участь громадськості** м. Коростень.

Замовник _____

Генеральний проектувальник _____

Додаток

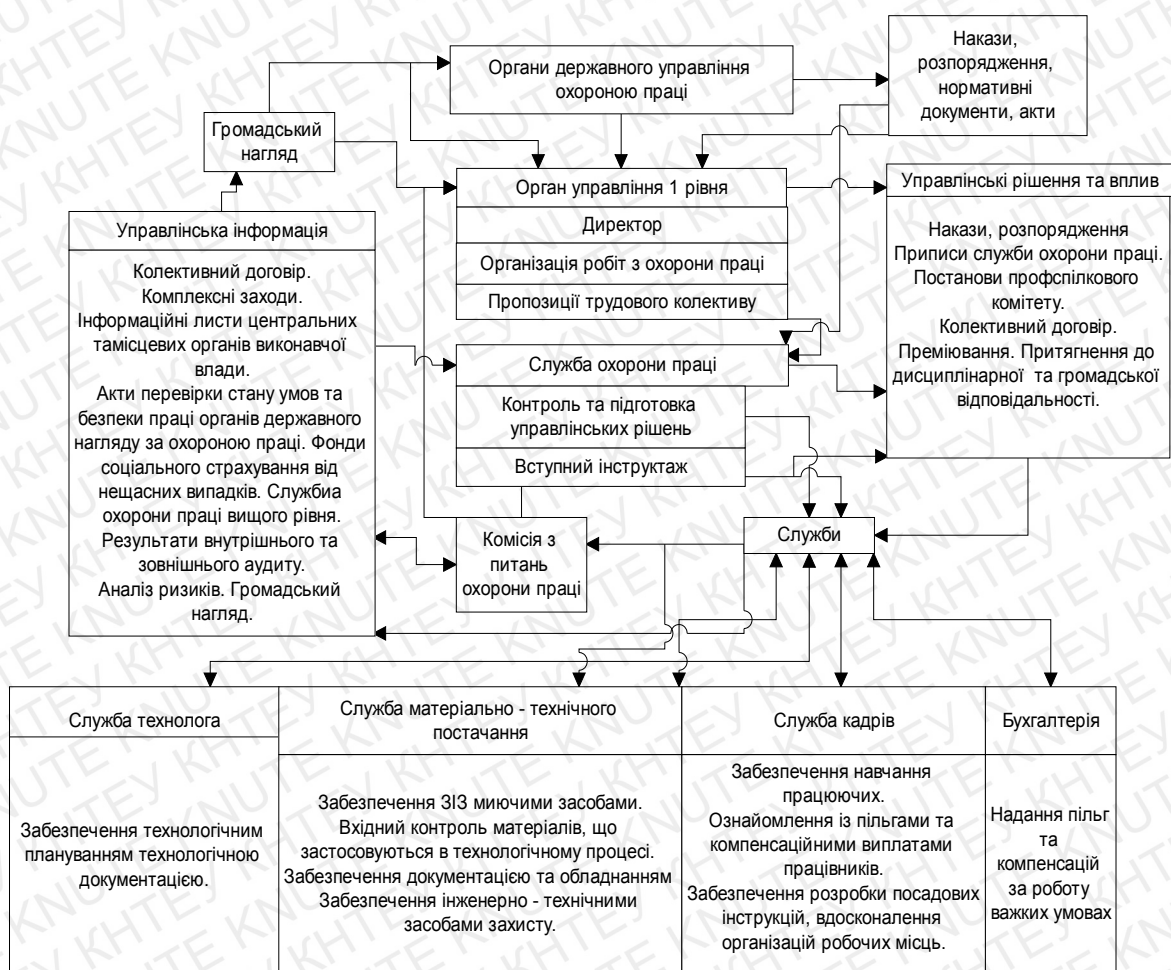


Рис. Схема управління охороною праці

(посада роботодавця)

(підпис, ПІБ роботодавця/

дата

План заходів з охорони праці

<i>Найменування заходу</i>	<i>Способи виконання заходу</i>	<i>Відповідальні за виконання</i>	<i>Строк виконання</i>
1. Створення: системи управління охороною праці на підприємстві; системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту	1. Створення служби охорони праці. 2. Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки. 3. Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві. 4. Розроблення графіка навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт	Директор мотелю 3*	2018
2. Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці	Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальних осіб	Керівник кадрової служби	2018
3. Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті	1. Аналіз сервісно-виробничого процесу комплексу. 2. Аналіз конструкційних особливостей та обладнання	Директор мотелю 3*	2018
4. Моніторинг умов праці на робочих місцях	1. Організація триступеневого контролю за станом охорони праці. 2. Використання комп'ютерних технологій з метою підвищення ефективності контролю за санітарно-гігієнічними умовами праці	Заступники директора	Постійно
5. Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту	1. Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці і відпочинку персоналу. 2. Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв. 2. Складання графіка відпусток,	Директор мотелю	Щорічно

6. Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту	плану оздоровлення персоналу Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом	Заступники директора	Постійно
7. Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці	1. Запровадження професійного психофізіологічного добору працівників. 2. Упровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів; 3. Упровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю; 4. Упровадження засобів автоматизованого управління мікрокліматом та освітленням виробничих приміщень;	Директор мотелю	Постійно
	5. Забезпечення працівників гарячим і дієтичним харчуванням з урахуванням стану їх здоров'я; 6. Контроль за проходженням періодичних медоглядів		
8. 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	Директор мотелю	Постійно

Додаток

ЗАТВЕРДЖУЮ

(посада керівника)

(підпис, ПІБ керівника)

(дата)

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 цивільного захисту	2018
3	Проведення навчань з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	2018
4	Розробка і затвердження заходів щодо техногенного та протипожежного захисту будівель готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018
5	Підготування керівного складу та працівників готелю в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та міських курсах	Начальник штабу цивільного захисту	За окремим планом
6	Розробка розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту	Заступники начальника цивільного захисту	2018
7	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою Типової програми та виконання нормативів цивільного захисту	Керівники навчальних груп	2018
8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018
9	Організація оповіщення та зборів керівного складу готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	Не рідше як двічі на рік
10	Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018