

**Київський національний торговельно-економічний
університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу**

**ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ
ПРОЕКТ
на тему:
ПРОЕКТ КЕМПІНГУ НА 270 МІСЦЬ У СМТ.
ШАЦЬК ВОЛИНСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

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

підпис студента Небейськіна
Катерина Сергіївна

Науковий керівник
к.е.н., доцент

підпис керівника

Компанець Катерина
Андріївна

Науковий консультант
к.т.н., доцент

підпис консультанта

Ткаченко Любов
Володимирівна

Науковий консультант
к.т.н., доцент

підпис консультанта

Шаповал Світлана
Леонідівна

Гарант освітньої
програми
д.е.н., проф

підпис гаранта

Босовська Мирослава
Веліксівна

Київ 2018

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	6
1.1. Концепція.....	6
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)	24
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)	30
1.4. Сервіс (Service)	35
1.5. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F&B)	45
Висновки до 1 розділу.....	59
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	61
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю	61
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) територій	63
2.3. Характеристика будівлі.....	64
2.4. Інженерні системи.....	66
2.5. Дизайн.....	74
2.6. Кошторис	76
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	77
2.8. Здача об'єкта в експлуатацію	79
2.9. Охорона праці	80
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	86
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист	87
Висновки до 2 розділу.....	94
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ	96
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	96
3.2. Капітал.....	99
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	102
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток.....	104
3.5. Ефективність інвестицій	109
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	114
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	116
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Актуальність теми. Готельні підприємства виконують одну з основних функцій у сфері обслуговування туристів — забезпечують їх житлом і побутовими послугами під час подорожі. Прискорений розвиток туристичної галузі, прагнення підприємств до отримання найвищого прибутку та зростаюча платоспроможність споживачів послуг сприяють розширенню та урізноманітненню готельної діяльності. Поряд з послугами проживання й харчування пропонуються такі нові додаткові послуги, як: обслуговування ділових зустрічей, спортивні, медичні, посередницькі, комунально-побутові та ін.

Рівень обслуговування у сучасному готельному господарстві зумовлений, головним чином, станом матеріально-технічної бази підприємства, що його пропонує (будівлі, споруди, інженерне й санітарно-технічне обладнання, електроприлади, меблі, тощо). В останні роки спостерігається процес оновлення та урізноманітнення матеріально-технічної бази підприємств, підвищення фахового рівня персоналу готелів, впровадження інноваційних технологій тощо. Будівлі готелів обладнуються спортивними, медичними, розважальними та іншими приміщеннями. Відтак, процес обслуговування споживачів послуг урізноманітнюється, а пропоновані послуги набувають комплексного характеру.

Тому дослідження створення проекту готелю в залежності від потреб споживачів в тій чи іншій місцевості є актуальним і необхідним для знаходження оптимального обсягу пропозиції готельно-ресторанних послуг в залежності від попиту на них.

Мета дипломного проекту: розробка проекту кемпінгу на 270 місць в смт. Шацьк.

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

- обґрунтування концепції проектного закладу;

- визначення інженерно-технічних характеристик готелю та ресторану;
- визначення архітектурно-будівельних показників проекту;
- розрахунок організаційно-економічних показників та формування висновків.

Об'єкт дослідження: проектування кемпінгу на 270 місць в смт. Шацьк.

Предмет дослідження: проект кемпінгу на 270 місць, розробка концепції закладу, розробка об'ємно-планувального рішення кемпінгу та проектування архітектурного рішення, розробка раціональної організаційної структури кемпінгу та визначення ефективності інвестиційного проекту кемпінгу.

Методи дослідження: в роботі використовуються загальнонаукові методи дослідження.

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

Структура проекту. Проект складається зі вступу, трьох основних розділів з підрозділами та іншими структурними елементами, а також висновків і переліку використаних джерел.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

Кемпінги є одним з найпопулярніших місць відпочинку іноземних туристів. У 21 столітті бурхливий розвиток кемпінг-індустрії став провідним трендом світової туристичної галузі. Проведений аналіз показав, що туристський продукт кемпінгів за останні 7 років сильно змінився. Причиною цього є зміна споживацької психології, яка виражається в зміні споживчих звичок: з «пасивного» споживання туристських пакетів, пропонує туроператорами, на активний самостійний відпочинок. На даний момент, основною групою споживачів туристичних послуг стають мілленіали. Це покоління, що народилося після 1981 року. Ці споживачі є більш активним, вони готові платити за враження, частіше їздять у короткотривалі подорожі, бронюють готелі на одну ніч та є екологічно відповідальними. Саме мілленіали стануть рушійною силою змін багатьох стандартів готельного та ресторанного бізнесу. Через дуже активну урбанізацію, шалений ритм життя у містах споживачі туристичних послуг шукають нові форми відпочинку, які були б максимально наближені до живої природи та давали змогу абстрагуватися від життя у мегаполісі, при цьому не відмовлятися від звичних умов.

Для створення кемпінгу обрано місцевість Шацьких озер (сmt. Шацьк), де знаходиться Шацький національний природний парк.

Група Шацьких озер - це понад 30 озер у північно-західній частині Шацького району Волинської області. Для охорони рідкісних природних комплексів у районі Шацьких озер 1983 створено Шацький національний природний парк (площа 32 500 га). На території парку зустрічаються 56 видів рідкісних і зникаючих рослин, 29 видів занесено до "Червоної книги України". Крім цього, 27 видів рослин території занесені до "Червоної книги Білорусі". Рослинний покрив поозер'я має важливе ґрунто-і водозахисне

значення і тому підлягає ретельній охороні. Шацький національний природний парк має всі можливості стати найпопулярнішим в Європі місцем туризму та сімейного відпочинку. Головним надбанням є найбільше озеро України - Світязь. Великі невикористані рекреаційні ресурси регіону, мальовнича природа, різноманітний рослинний і тваринний світ, м'який цілющий клімат, з кожним роком все більше приваблює любителів чудового відпочинку. За глибиною озеро Світязь не має собі рівних в Україні - більше, ніж 58 метрів. Це в чотири рази глибше, ніж Азовське море. Тому й називають його "Українським Байкалом".

Отже, смт. Шацьк – дестинація для функціонування кемпінг. Для назви обрано слово за західноукраїнського діалекту. Бамбетель (від нім. *Bankbettel*) — лавка-ліжка, яка розсувається для спання та складається для сидіння. У 19 ст. та на початку 20 ст. в розкладену лаву клали сінник, і на ній спали, водночас часто виконувала функцію скрині.

Для визначення майбутнього розміщення кемпінгу слід зробити висновки по визначенню факторів зовнішнього середовища та ступеню їх впливовості при формуванні концепції підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Узагальнені результати занесемо до таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Аналіз факторів макросередовища проектного кемпінгу

«BAMBETEL'»

Сфера макросередовища	Фактори макросередовища
1. Економічна	Підвищення рівня інфляції, зростання доходів населення, зниження кількості безробітних, можливість розширення виробництва збуту, вихід на нові ринки або сегменти ринку, розвиток економіки та розширення місткості ринку
2. Соціально-демографічна	Збільшення частки трудових ресурсів з вищою освітою на ринку робочої сили, зміна смаків споживачів, поява модних тенденцій в готельному середовищі,
3. Державне регулювання	Жорстка податкова політика, існування ліцензування, обов'язкової стандартизації продукції і послуг, посилення державного контролю, регулювання ціноутворення на готельні послуги

Продовження таблиці 1.1

4. Міжнародна, політична	Зміна політичної обстановки в країні, зміна міжнародного становища, міжнародної політики
5. Екологічна, культурна	Зміна екологічної обстановки, проведення культурно-масових заходів

Аналізуючи фактори макросередовища кемпінгу, які визначають можливості, тобто чинники, що можуть сприяти досягненню цілей підприємства та загрози, тобто умови, які обмежують можливості організації у просуванні до встановленої мети.

Перш за все будівля кемпінгу повинна бути наближена до об'єктів, що генерують попит на послуги розміщення. Аналіз об'єктів, що генерують попит на розташування закладу готельного господарства, представимо у вигляді табл1.2

Таблиця 1.2

**Характеристика об'єктів, що генерують попит на послуги
розміщення**

№ з/п	Назва об'єкту	Адреса	Відстань до проєктованого закладу	Туристичний потік (основний споживач)
1	Шацька автостанція	Центр Шацька	5 км	+
2	Залізнична станція «Любомль»	м. Любомль	35 км	+
3	Парк «Шацькі озера»	Центр Шацька	5 км	+

Попит на туризм у Шацьку зростає, що характеризується збільшенням як кількості туристів, що в'їжджають, так і загальними витратами на проживання, харчування та екскурсії у регіоні. Таким чином, важливим фактором збільшення ефективності туристичного регіону є збільшення місць відпочинку та харчування. Відомо, що основними напрямками туристичних подорожей у Шацьк є зелений туризм та спортивний туризм. До того ж туристів приваблюють рекреаційні ресурси регіону

Оцінка туристичного потенціалу смт. Шацька, Волинської області повинна включати характеристику географічного положення смт. Шацька,

Волинської області; пам'яток історії та культури, архітектури; об'єктів релігійного культу; військово-патріотичних об'єктів; інших об'єктів туристичного показу.

Важливою складовою туристичного потенціалу смт. Шацька, Волинської області є спрямованість туристичних потоків (характеристика форм туризму: в'їзний, внутрішній) та розвиток окремих видів туризму (табл. 1.3). Дано оцінку кількості туристів, що відвідують Волинський регіон з урахуванням мети подорожі, кількості днів перебування, обсягів грошових коштів, що витрачаються під час мандрівки та інших специфічних параметрів.

Таблиця 1.3

Динаміка та структура туристичних потоків Волинської області за 2015-2017 роки

Показники	Одиниця виміру	2015 рік		2016 рік		2017 рік	
		всього	питома вага, %	всього	питома вага, %	всього	питома вага, %
1. Загальний обсяг туристичного потоку, в т.ч.:	осіб	59216	100	63584	100	65178	100
Кількість внутрішніх туристів	осіб	50525	85,32	55502	87,29	56766	87,09
Кількість іноземних туристів з країн:	осіб	8691	14,68	8082	12,71	8412	12,91
-далекого зарубіжжя	осіб	980	1,65	980	1,54	1000	1,53
-СНД	осіб	7711	13,02	7102	11,17	7412	11,37
-Росії	осіб	6212	10,49	6544	10,29	6985	10,72
Загальний час перебування приїжджих, в тому числі:	туро/днів	177648	100	190752	100	195534	100
2.1. вітчизняних туристів	туро/днів	151575	85,32	166506	87,29	170298	87,09
2.2. іноземних туристів	туро/днів	26073	14,68	24246	12,71	25236	12,91
3. Обсяг наданих туристичних послуг	тис. грн.	98765,4	100	107884,2	100	128808,4	100

Виходячи з даних табл.1.4, можна зробити висновок, що протягом 2015-2017 років зростає обсяг туристичного потоку. Так, у 2017 році він збільшився на 5962 особи у порівнянні з 2015 роком. Також спостерігається

зростання обсягу наданих туристичних послуг у 2017 році на 30043 тис.грн. у порівнянні з 2015 роком.

Кількість внутрішніх туристів зросла з 50525 осіб у 2015 році до 56766 осіб у 2017 році, а кількість іноземних туристів з 8691 осіб у 2015 році до 8412 осіб у 2017 році.

Необхідно дати оцінку кількості туристів, що відвідують м. Шацьк з урахуванням мети подорожі, кількості днів перебування, обсягів грошових коштів, що витрачаються під час мандрівки та інших специфічних параметрів. Саме у Шацьку найпривабливішими закладами розміщення є приватний сектор, але ринок послуг проживання відкритий для готелів.

Аналіз і дослідження факторів формування попиту на послуги підприємств готельно-ресторанного бізнесу повинні бути предметом вивчення при проектуванні кемпінгу, тому що саме від них залежить формування нових ринків збуту послуг, підготовка пропозицій нових видів послуг, впровадження нових видів готельного продукту. Проаналізуємо динаміку тривалості перебування туристів у подорожі на території Шацьку (данні наведено у таблиці 1.4). Якщо влітку цей напрям є досить популярним місцем для відпочинку, то взимку популярність дуже спадає. Більшість готелів не працюють взимку. Що дає перевагу нашому об'єкту розміщення в зимовий час.

У морози волинські озера, включаючи найглибше в Україні озеро Світязь, покриваються міцним льодом. І на зміну любителям літньої рибалки, яка (крім купань) є однією з головних розваг для відпочиваючих в цих краях, виходять суворі зимові рибалки. Любителі більш активного відпочинку розсікають по замерзлій озерній гладі на ковзанах і лижах. Для тих, хто не придбав власний реманент, на березі обладнані точки прокату.

Наприклад, на озері Чорному можна орендувати як фігурні, так і хокейні ковзани, а також клюшки. Навряд чи когось залишить байдужим пропозицію покататися на буєрі – це щось середнє між парусною яхтою і саньми на трьох ковзанах. Це незвичайне судно пересувається виключно по

льоду, використовуючи силу вітру. Якщо він попутний, буєр може розвинути вражаючу швидкість і вміє доставити вас з одного берега озера на інший.

Аналізуючи динаміку тривалості перебування туристів у Шацьку, спостерігається загальна тенденція зростання тривалості подорожей. Найбільш тривалішими є поїздки зеленого туризму при розташуванні у частому секторі або в приватних пансіонатах.

Таблиця 1.4

Динаміка тривалості перебування туристів у подорожі

Мета відвідування	Середня тривалість поїздки, діб					
	2015 рік		2016 рік		2017 рік	
	вітчизняного туриста	іноземного туриста	вітчизняного туриста	іноземного туриста	вітчизняного туриста	іноземного туриста
Службова, ділова, бізнес, навчання	0,0	2,0	0,0	2,1	2,0	2,6
Дозвілля, відпочинок	5,6	6,9	6,2	7,6	8,1	10,0
Лікування	7,2	8,9	7,2	8,9	7,2	8,9
Спортивно-оздоровчий туризм	12,6	10,1	12,9	7,2	13,1	6,9
Спеціалізований туризм	7,2	10,0	7,6	10,0	7,6	10,5

При цьому протягом двох останніх років даний напрямок відпочинку стає популярним серед іноземців. Аналізуючи тривалість відпочинку серед вітчизняних та іноземних туристів, спостерігаємо, що іноземці довше залишаються у Шацьку, ніж вітчизняні туристи. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу збільшує кількість відвідувань у службових цілях протягом біля 2,0-2,6 діб.

В цілому, робимо висновки, що Шацький регіон приваблює туристів та термін відпочинку тут збільшується як серед іноземців, так і серед вітчизняних туристів.

Найбільш тривалішими є поїздки спортивно-оздоровчого туризму, отже при проектуванні кемпінгу «BAMBETEL'» слід використовувати дані щодо мети приїзду потенційних споживачів туристичних послуг підприємства та зорієнтуватися у визначенні додаткових послуг, які будуть

користуватимуться найбільшим попитом. Отже, можливе відкриття служб надання туристичних і транспортних послуг, відкрити об'єкти ресторанного господарства різної спрямованості (з розважальними елементами й без них).

Далі проаналізуємо структуру розміщення потенційних споживачів на території Шацьку та оцінимо рівень попиту на туристичні послуги регіону (табл.1.5)

Таблиця 1.5

Структура попиту на туристичні послуги м. Шацька за сегментами споживачів

Заклади туристичного попиту (назва об'єкту)	Кількість об'єктів		Чисельність відвідувачів	
	Од.	%	Осіб	%
1. Заклади розміщення	68	100,0	9 727	100,0
1.1 Готельні підприємства	7	10,3	896	9,2
1.2 Санаторно-курортні заклади	26	38,2	4 118	42,3
1.3 Інші заклади відпочинку	35	51,5	4 713	48,5
2. Заклади харчування	563	100,0	9 727	100,0
1.1 Ресторани, бари	247	43,8	3266	33,6
1.2 Кафе, закусочні	280	49,7	5038	51,8
1.3 Їдальні	36	6,5	1423	14,6
3. Заклади культурно-дозвілєвого призначення	13		352	
4. Заклади та споруди фізкультурно-оздоровчого призначення	3		4 517	
5. Заклади побутового обслуговування і торгівлі	51		5 484	

Як бачимо, найбільшу питому вагу закладів відпочинку складають інші заклади відпочинку – а саме приватний сектор та приватні міні-готелі.

Таблиця 1.6

Насиченість ринку закладами готельного та ресторанного господарства

№	Вид закладів ГРГ	Кількість підприємств	Кількість номерів/місць	Діапазон цін на послуги, грн.
1	Готель *****	0	0	0
2	Готель ****	0	0	0
3	Готель ***	0	0	0
4	Готель **	0	0	0
5	Готель *	0	0	0
6	Готелі без категорії	23	2-10/4-20	500-2500

Продовження таблиці 1.6

7	Мотелі	0	-	-
8	Туристичні бази	41	2780/3230	100-500
	Разом підприємств ГГ	68	6960/9280	80-1200
1	Ресторани	124	9920	100-250
2	Кафе	240	9600	40-120
3	Бари	123	3690	40-120
4	Закусочні	40	1600	15-60
5	Їдальні	36	900	5-35
	Разом підприємств РГ	563	25710	5-250

Отже, регіон найбільше забезпечений туристичними базами (41), а кількість власне готельних підприємств є невисокою, тому доцільним є створення кемпігу з умовами, як більш комфортного закладу розміщення порівняно з туристичними базами. Також в регіоні є велика кількість кафе (240 об'єктів), проте ресторанів майже вдвічі менше, хоча вони мають більший обсяг попиту на послуги харчування.

Дослідимо тепер, як змінювалась динаміка забезпеченості населення готельно-ресторанними послугами протягом останніх років з метою визначення достатності забезпечення та поточної динаміки.

Динаміка розвитку готельних підприємств в регіоні за 2015-2017 роки представлена у табл.1.7.

Таблиця 1.7

**Динаміка розвитку готельних підприємств в регіоні
за 2015-2017 роки**

Показники	Од. виміру	2015	2016	2017
Кількість готелів	од.	64	65	68
Загальна житлова площа	Тис. м ²	13	12,9	13
Загальна кількість номерів	од.	766	755	699
Одноразова місткість	Місць	1281	1269	1284
Середній показник загальної житлової площі на 1 номер	м ²	18,6	18,5	18,6
Обслуговувано приїжджих	Осіб	59216	63584	65178
в тому числі іноземців	Осіб	8691	8082	8412
Середній час перебування гостя,	Діб	2,6	2,8	3,1
в тому числі іноземного	Діб	2,4	2,5	2,6
Середній рівень завантаження	%	19	26	28
Виручка від реалізації готельних послуг	тис. грн.	16294,6	17972,6	18103,2

Прожовження таблиці 1.7

Середні витрати на 1 туриста під час розміщення в готелі	грн.	275	353	385
--	------	-----	-----	-----

Виходячи з даних табл.1.7 можна зробити висновок, що кількість готелів у регіоні з 64 одиниць у 2015 році збільшилась до 68 одиниць у 2017 році. Разом із тим, відбувається зменшення одноразової місткості у 2017 році на 480 місць у порівнянні з 2015 роком.

Середній показник загальної житлових площі на 1 номер залишається майже не змінним і складає у 2015 році 18,6 м², в 2016 році 18,5 м², а в 2017 році 18,6 м².

Аналіз пропозиції ресторанних послуг в регіоні необхідно представити у вигляді таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Динаміка ринку ресторанних послуг у регіоні за 2015-2017 рр.

Характеристики ринку	Роки		
	2015	2016	2017
1. Загальна кількість ЗРГ	532	540	563
В т.ч. при готельних комплексах	64	65	68
2. Кількість ЗРГ за спеціалізацією:			
- ресторани	122	125	128
- кафе, закусочні	272	280	282
- бари	103	105	120
- їдальні	35	30	33
3. Загальна кількість посадкових місць	23940	24300	25110
В т.ч. при готельних комплексах	10800	10890	11025
За спеціалізацією ЗРГ:			
- ресторани	9760	10000	9840
- кафе, закусочні	9520	9800	9870
- бари	4120	4200	4800
- їдальні	540	300	600
4. Роздрібний товарообіг на один об'єкт, тис. грн.	108132	120165	122714
За спеціалізацією ЗРГ:			
- ресторани	70251	74112	75932
- кафе, закусочні	16536	19932	20065
- бари	16532	19304	19874
- їдальні	4813	6817	6843

Виходячи з даних табл.1.8, можна зробити висновок, що протягом 2015-2017 років спостерігається зростання загальної кількості закладів ресторанного господарства. Так, у 2017 році відбулося збільшення на 31 одиницю у порівнянні з 2015 роком, в тому числі на 4 одиниці при готельних комплексах.

Проведемо оцінку конкурентів проєктованого кемпінгу з метою визначення їх основних характеристик.

Дослідимо спочатку готельні послуги в районі та побудуємо порівняльну таблицю (табл. 1.9).

Таблиця 1.9

Характеристика основних конкурентів кемпінгу «BAMBETEL»

№ пор.	Назва закладу розміщення, категорія (зірковість), адреса	Характеристика об'єктів
1	Гостинний дім “Фортуна” вулиця Лесі Українки, 50 (без *)	Приватний котедж для тимчасового розміщення з власним подвір'ям, окремою кухнею з можливістю самостійного харчування.
2	Приватна садиба “Орнамент” вул. Світла (без *)	Приватний котедж для тимчасового розміщення з власним подвір'ям, окремою кухнею з можливістю самостійного харчування.
3	Садиба “У Степана” вул. Лесі Українки, 28 (без *)	Приватний котедж для тимчасового розміщення з власним подвір'ям, окремою кухнею з можливістю самостійного харчування.
4	“Тиха садиба” (без *)	Приватний котедж для тимчасового розміщення з власним подвір'ям, окремою кухнею з можливістю самостійного харчування.
5	“Срібна затока” (без *)	Приватний котедж для тимчасового розміщення з власним подвір'ям, окремою кухнею з можливістю самостійного харчування.

Продовження таблиці 1.9

6	Вілла “Фортеця” вул. Світла 32 (без *)	Рік побудови – 2014 р. Загальна територія – 0.15 га. Кількість будинків – 2 (будинок №1 – 3 поверхи, будинок №2 – 2 поверхи). Кількість місць – 36. Кількість номерів – 14. Категорія номерів – «напівлюкс» - 2, «стандарт 2-місний» -2, номер «Фортеця» - 2, «номер з каміном» - 1, «2-місний» -4, «3-місний» - 3. Місцезнаходження – 50 м. до лісу, 400 м. до озера «Світязь», 400 м. до магазину «Талісман», 2 км. до центру Шацька.
7	“Соловеїв куток” вул. Світла 2 (без *)	Двоповерховий будинок побудований у 2016 році. Чудово підходить для тих хто цінує тихий сімейний відпочинок. До о. Світязь 200 м (перша лінія), до ур. Гряда 2 км.
8	“Бухта Вікінга” вулиця Світязька, 13 (без *)	Двоповерховий дерев'яний будинок, літня тераса, мангал
9	Cooper house вулиця Трояна Марфюка, 14 (без *)	Готель «Cooper House» пропонує комфортне розміщення у одному з чотирьох двоповерхових апартаментів ідентичного типу з окремим входом, кожен з яких може вмістити до 9 чоловік (6 дорослих + 3 дітей). Для комфортного сну вікна обладнані антимошкітними сітками, які захищатимуть житло від небажаних гостей, що можуть порушити ваш нічний відпочинок.
10	“Бабине літо” вулиця Грибна, 4 (без *)	Двоповерховий дерев'яний будинок, літня тераса, мангал, дитячий майданчик. Неподалік озера "Світязь" та лісопосадка.
11	Джерере ЛіТепло (без *)	Будинок для відпочинку "Котедж ЛіТепло" з кондиціонером і терасою розташований у селищі Шацьк. До послуг гостей повністю обладнана кухня. Цей будинок для відпочинку складається із 4 спальень і 2 ванних кімнат із ванною та біде.
12	“Гостинний двір” вулиця Грибна (без *)	Котедж "Гостинний двір" розташований на околиці Шацька, на березі мальовничого озера Світязь. Знаходиться на відстані 300 м від озера, неподалік соснового лісу. У дворі є кухня для самостійного приготування їжі (повністю укомплектована).
13	“Світязькі посиденьки” (без *)	Приватний котедж для тимчасового розміщення з власним подвір'ям, окремою кухнею з можливістю самостійного харчування.
14	“Сонячна оселя” (без *)	Приватний котедж для тимчасового розміщення з власним подвір'ям, окремою кухнею з можливістю самостійного харчування.
15	Приватна садиба “Соломія” (без *)	Приватний котедж для тимчасового розміщення з власним подвір'ям, окремою кухнею з можливістю самостійного харчування.
16	“У Леоніда” (без *)	Приватний котедж для тимчасового розміщення з власним подвір'ям, окремою кухнею з можливістю самостійного харчування.

Закінчення таблиці 1.9

17	“Лісова казка” вул. Шквороди, 99 (без *)	Садина “Лісова казка” розташована на екологічно чистій території, між трьох озер: “Велике Чорне” 7 хв.- 10 хвилин пішки, “Світязь” 15 хв.-18 хвилин та Люцимер. Поряд із сосновим лісовим масивом Шацького Національного парку. Це сучасна двоповерхова будівля на сім просторих кімнат з усіма зручностями.
18	“Затишний куточок” провулок Набережний, 3 (без *)	Приватна садина “Затишний куточок” знаходиться в тихому, спокійному місці, біля озера Велике Чорне. Двоповерховий котедж розподілений на: — Двомісний Стандарт — Двомісний Стандарт — Шестимісний Сімейний
19	База відпочинку “Берізка” Провулок Набережний (без *)	Складається з п’яти двоповерхових котеджів, в одному з котеджів є сауна. Власний двір, мангал, альтанка.
20	Котедж “Вересовий” вулиця Вересова, 11 (без *)	Двоповерховий дерев’яний котедж для тимчасового розміщення з власним подвір’ям, окремою кухнею з можливістю самостійного харчування.
21	Shatsk Loft Apartaments вул. Світла 13 (без *)	Апартаменти “Шацьк Лофт” з безкоштовним Wi-Fi розташовані в курортному селищі Шацьк. 3-поміж зручностей апартаментів з 2 окремими спальнями – вітальня, повністю обладнана кухня з холодильником, телевізор із плоским екраном і супутниковими каналами, а також 1 ванна кімната. На території помешкання є сад і тераса. Кількість місць: 6
22	Оренда житла “Квітковий гай” вулиця Набережна, 39 (без *)	Окремий дерев’яний двоповерховий будинок з 2-х, 3-х, 4-х кімнатами (10 номерів). Один душ спільного користування з гарячою водою(бойлер), окремо туалет, окремо умивальник. 2 кухні, 2 мангали
23	Садина Люцимер вул. Незалежності, 46 (без *)	Дерев’яний котедж: Перший поверх (до 6 людей): дві трьохмісні кімнати. Другий поверх (до 5 людей): трьохмісна та двохмісна кімнати, повністю устаткована кухня. Чотиримісний номер: дві двохмісні кімнати (двоспальні ліжка, в одній з кімнат камін та телевізор (Т2)), повністю устаткована кухня . Перед будинком окрема альтанка. Двомісний номер: двоспальне ліжко, телевізор (Т2), повністю устаткована кухня. Перед номером велика крита тераса з столом та стільцями.

Виходячи з даних табл.1.9, можна зробити висновок, що, конкурентне середовище у смт. Шацьк формують 23 засоби розміщення, усі вони є приватними котеджами або садибами, без зірок. Більшість закладів

працюють посезонно. Майже усі засоби розміщення можна забронювати на сайті Booking.com

Проведемо такий же аналіз за пропозицією ресторанних послуг в районі (таблиця 1.10).

Таблиця 1.10

Характеристика пропозиції ресторанних послуг в регіоні

№ з/п	Критерії	Назва та тип закладу, що є потенційним конкурентом			
		Галицький двір	Шацьк	Світязь	Метелиця
1.	Концепція закладу. Національна кухня	Українська, європейська	Українська, європейська	Український стиль. Українська, домашня	Українська, європейська
2.	Форма закладу	Повносервісний	Повносервісний	Повносервісний	Повносервісний
3.	Кількість місць	60	80	60	50
4.	Метод обслуговування	Повне, офіціантами	Повне, офіціантами	Повне, офіціантами	Повне, офіціантами
5.	Кількість страв у меню	120	230	180	120
6.	Частка продукції власного виробництва у товарообігу, %	75	90	90	80
7.	Режим роботи	12-24	Цілодобово	11-02	11-24
8.	Послуги ресторанного обслуговування (загальна кількість та їх характеристика)	Основне, фуршет, банкет	Основне, фуршет, банкет	Основне, фуршет, банкет	Основне, фуршет, банкет
9.	Контингент відвідувачів	Місцеві жителі та гості	Місцеві жителі та гості	Місцеві жителі та гості	Місцеві жителі та гості
10.	Середній чек на одного споживача	1200-3500	1000-3000	1000-4500	500-3000
11.	Коефіцієнт оборотності одного місця	4,5	4	4,5	4

Виходячи з даних табл.1.10, можна зробити висновок, що всі конкуренти мають концепцію закладу – українська та європейська кухні, а форма закладу є повносервісною. Кількість страв у меню конкурентів різняться. Так, найбільшу кількість страв має «Шацьк», найменшу «Галицький двір» та «Метелиця». Оцінюючи в балах критерії якості

(табл.1.11) та співставляючи їх з ціною номеру, можна оцінити конкурентні позиції підприємств та побудувати карту стратегічних груп.

Таблиця 1.11

Бальна оцінка конкурентів кемпінгу

Критерії	Готельні підприємства				
	Shatsk Loft Apartments	Cooper house	Світязькі посиденьки	Затишний куточок	Берізка
Ціна номеру, грн.	2500	1000	500	550	500
Категорія розміщення (1-5 балів)	5	3	4	3	4
Розташування (1-5 балів)	5	4	4	3	3
Наявність додаткових послуг (1-5 балів)	4	5	4	4	4
Якість обслуговування (1-5 балів)	4	4	4	4	3
Імідж (1-5 балів)	5	4	4	3	4
Результат: якість	23	20	20	17	18

Під час бальної оцінки конкурентів готелю було встановлено, що найбільшу ціну за номер має «Shatsk Loft Apartments», найменшу «Берізка» та «Світязькі посиденьки».

В результаті за бальною шкалою найбільшу кількість балів отримав «Shatsk Loft Apartments».

На основі отриманих даних побудуємо конкурентний профіль підприємства, що проектується.

Таблиця 1.12

Конкурентний профіль кемпінгу «BAMBETEL'» по відношенню до конкурентів

№ п/п	Показники	Відхилення					Ступінь пріоритетності
		-2	-1	0	1	2	
1.1	Репутація (імідж) готелю			+			1
1.2	Кваліфікація управлінського персоналу		+				2
1.3	Автоматизація управління готелем		+				3
1.4	Плинність кадрів				+		2

Закінчення таблиці 1.12

2.1	Середня ціна номеру, грн.			+		1
2.2	Асортимент послуг		+			2
2.3	Якість послуг			+		2
2.4	Контроль якості послуг			+		3
3.1	Середньорічний коефіцієнт використання номерного фонду готелю, %		+			1
3.2	Середньорічний коефіцієнт заповнення закладів ресторанного господарства в готелі, %		+			3
3.3	Середньорічна реалізація послуг готелю за попереднім замовленням (бронювання), %		+			2
4.1	Питома вага бізнес-туристів, %		+			2
4.2	Питома вага корпоративних клієнтів в сегменті бізнес-туристів, %		+			3
5.1	Маркетингова стратегія		+			2
5.2	Канали збуту		+			1
5.3	Комплекс комунікацій		+			2

Таким чином, проєктований кемпінг «BAMBETEL'» по більшості показників знаходиться на одному рівні з готелями-конкурентами, трохи програє по кваліфікації персоналу та автоматизації готелю, але виграє по ціновій категорії та системі управління якістю.

Для вивчення запитів, мотивів поведінки і побажань гостей, своєчасного визначення змін у потребах та їх прогнозування, використовуються кількісні та якісні методи збору первинної маркетингової інформації (спостереження, опитування, експеримент, глибинне інтерв'ю, фокус-група, експертні оцінки, панель). Для збору первинної інформації необхідно вибрати прийнятні методи і реалізувати їх.

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

Щоб визначити сегмент споживачів, на яких буде орієнтуватись наш заклад, та цінову політику, ми провели анкетування потенційних клієнтів. Результати досліджень оформлені у табл.1.13

Таблиця 1.13

Сегментація ринку потенційних відвідувачів за рівнем їх прибутків

Сегмент	Дохід в місяць, грн.	Кількість		Сума доходу за місяць, тис. грн.	Сума доходу за рік, тис. грн.
		%	осіб		
1	Від 3800 до 6000	12	12	48	576
2	Від 6000 до 10000	50	50	400	4800
3	Від 10000 до 18000	26	26	364	4368
4	Більше 18000	12	12	240	2880
Всього		100	100	1052	12624

Таким чином, найбільш чисельна (50%) група осіб з доходом від 6000 до 10000 грн. за місяць, тому ціни в нашому кемпінгу будуть помірними.

Структура прогнозованого потоку споживачів за віком, статтю, та іншими ознаками наведена в наступних діаграмах:

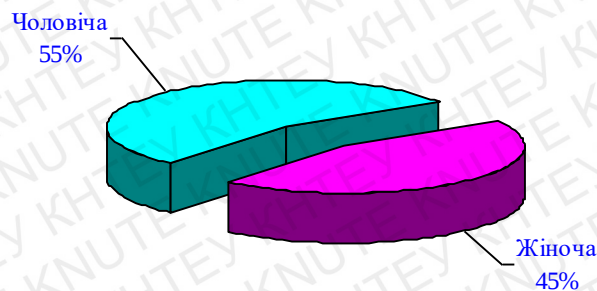


Рис 1.1. Структура споживачів за статтю

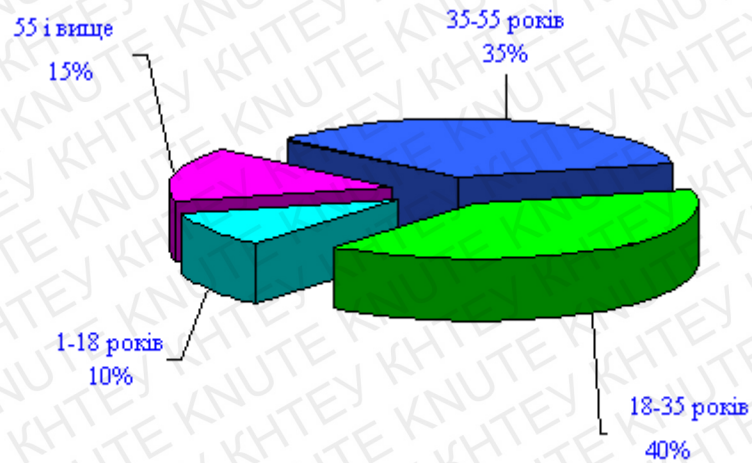


Рис. 1.2. Структура споживачів за віком

Як видно з вищенаведених даних, за статевою структурою переважають чоловіки. За віковою структурою близько 40% припадає на чоловіків і жінок, вік яких 18-35 років.

Беручи до уваги те, що:

- маршрути, що пролягають біля місця будівництва є досить зручними;
- контингент відпочиваючих зимою та літом є збалансованим, оскільки послуги готелю не є сезонними;
- є можливість прийняття іноземних туристів.

Отже, вирішено проектувати кемпінг на 270 місць, який надасть комфортабельне розміщення, харчування (за бажанням гостей), додаткові та рекреаційні послуги із максимальним поєднанням якості послуг і помірних цін.

Обрані ознаки концепції закладу представимо у вигляді таблиці. Приклади характеристик окремих ознак концепції наведені у табл. 1.14.

Таблиця 1.14

Концепція кемпінгу на 270 місць

Ознаки концепції	Характеристика
Назва готелю	Кемпінг «BAMBETEL'»
Поштова адреса	м. Шацьк, вул. Природна, 35
Підпорядкованість	Товариство з обмеженою відповідальністю
Форма власності	Колективна

Закінчення таблиці 1.14

Місце розташування	5 км від центра Шацька
Відстань від засобів прибуття/вибуття	35 км від з/д вокзалу, 5 км від автостанції
Засоби сполучення	Автобуси, таксі
Спеціалізація. Цільова аудиторія	Туризм, відпочинок
Споруда готелю. Дизайнерський стиль	Окремі модульні будинки-номери
Кількість поверхів	1 поверх
Рівень комфорту (кількість «зірок»)	-
Специфіка готелю (інфраструктура)	Інтернет, трансфер, екскурсії, організація свят, спортзал
Характеристика номерного фонду	270 місць
Види (пакет) послуг	Основні (розміщення та харчування) та додаткові (платні і безплатні), в вартість номера включений сніданок
Рівень завантаження з урахуванням сезонності на плановий період	70%
Цінова стратегія. Програми лояльності до постійних клієнтів	Стратегія застосування сезонних знижок
Стратегія просування послуг підприємства на ринок	Стратегія диференціації послуг

У кожному будинку наявний сучасний комфортабельний інтер'єр.

Оточені затишком, комфортом та турботою, наші гості можуть відпочити в оточенні казкової природи, а при необхідності — попрацювати. Усі засоби цивілізації — у розпорядженні відвідувачів: телефон, Інтернет, телевізор, мікрохвильова піч. Дизайнерський стиль приміщення для обслуговування споживачів, розташування адміністративних та технічних приміщень – скандинавський . Стиль обрано за такими критеріями:

- Функціональність і простота
- Екологічність матеріалів та обладнання (натуральні або близькі до натуральних матеріали)

Будинки оформлено також у скандинавському стилі. В інтер'єрі будуть присутні національні мотиви – постільна білизна, рушники та формений одяг

працівників матимуть українську національну символіку у сучасному виконанні.

Організація послуг харчування гостей відбувається в закладі ресторанного господарства, розрахованого на 250 гостей. Так як, переважна більшість кафе та ресторанів у Шацьку спеціалізуються на українській та регіональній кухнях, для ресторану при кемпінгу було обрано італійську кухню для конкурентноспроможності закладу. Ресторан є закладом відкритого типу. Ресторан буде оформлено в європейському стилі, внутрішній інтер'єр ресторану буде доповнений живими квітами та оформлений світлом. Назва ресторану «Shatsky».

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

Приймально-вестибюльна та безпеки

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

У вестибюлі кемпінгу повинні бути створені необхідні умови для зустрічей і відпочинку туристів. Готелі повинні мати широку інформацію про наявність, розташування і режим роботи служб, у тому числі перукарні, ремонту годинників, прояву і друкування фотоматеріалів, прокату предметів культурно-побутового призначення, кіосків з продажу газет, сувенірів, книг, тощо, а також рекламно-інформаційні матеріали (буклети, проспекти, довідники) мовами основних гостей готелю. Усі пункти і служби обслуговування повинні бути забезпечені засобами візуальної інформації (вивіски, таблички, написи) із вказанням найменування служб і часу їхньої роботи місцевою та англійською мовами.

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

буклети. Камера схову характеризується відсутністю вікон, наявністю броньованих дверей, камерами відеоспостереження, стелажами для багажу, сейфів. Кімната для охорони розташована непомітно для гостей. Кімната є прохідною, а для збереження зброї існує сейф. Гардероб, аванзал та туалетні кімнати розташовуються при вході до ресторану, який також буде розташований на першому поверсі готелю.

Оскільки проєктований кемпінг має відокремлені житлові приміщення, то склад приміщень приймально-вестибюльної групи матиме такий вигляд:

- Вестибюль (80 м²);
- бюро прийому і реєстрації (12 м²);
- бюро бронювання (8 м²);
- кімната чергового персоналу (8 м²);
- службовий санітарно-технічний блок (10 м²);
- камера схову (10 м²);
- сейфова (8 м²);
- приміщення охорони (8 м²);
- комора прибирального інвентарю (4 м²);
- приміщення носильних (8 м²);
- гардероб (8 м²);
- бюро подорожей та екскурсій (10 м²);
- медпункт (12 м²);
- санвузол (чоловічий, жіночий) (8 м²).

Отже, загальна площа вестибюлю становитиме 80 м², бюро прийому і реєстрації при вестибюлі займатиме площу 12 м² бюро бронювання — 8 м², кімната чергового персоналу знаходитиметься за стійкою реєстрації і матиме площу 8 м². Службовий санітарно-технічний блок та камера схову займатимуть площу по 10 м². Сейфова, гардероб, приміщення носильних, жіночий і чоловічий санвузли, приміщення охорони займатимуть площу по 8

м² кожне приміщення. Приміщення бюро подорожей та екскурсій та комора прибирального інвентарю займатимуть 10 м² і 4 м² відповідно.

Отже, орієнтована загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень становитиме 196 м².

Житлова

До групи житлових приміщень входять житлові будинки, приміщення для обслуговування тощо.

У проєкті кемпінгу у якості номерів будуть модульні будиночки, що розташовані окремо один від одного на спеціальних платформах.

Таблиця 1.15

Склад і площа приміщень житлової групи кемпінгу на 270 місць у смт. Шацьк

№	Категорія номера	Характеристика номера					Кількість номерів даної категорії, шт	Кількість місць у готелі, шт	Загальна площа, м ²
		Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м ²	Площа Санвузлів, м ²	Загальна площа номера, м ²			
1	Будинок (номер) двомісний	1	2	12	3	15	75	150	750
2	Будинок (номер) чотиримісний	2	4	22	3	25	30	120	480
Усього							105	270	1200

Таблиця 1.16

**Перелік оснащення і меблів та площа, яку вони займають у
кемпінгу на 270 місць в смт. Шацьк**

Найменування обладнання	Необхідне устаткування		Площа обладнання, м²
	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
Номер двомісний			
Житлова кімната			
Ліжко односпальне	2	1200x1800x500	2,16
Тумбочка приліжкова	2	600x450x480	0,14
Усього			2,30
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Усього			1,25
Номер чотиримісний			
Житлова кімната 1			
Ліжко односпальне	2	1200x1800x500	2,16
Тумбочка приліжкова	2	600x450x480	0,14
Усього			2,30
Житлова кімната 2			
Ліжко двоспальне	1	2200x1800x500	3,96
Тумбочка приліжкова	2	600x450x480	0,14
Усього			4,1
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Усього			1,25

Склад і площі приміщень поверхового обслуговування наведені в табл.
1.17.

Таблиця 1.17

Склад приміщень для обслуговування кемпінгу на 270 місць

№ п/п	Тип приміщення	Площа, кв.м	Кількість приміщень	Загальна площа, кв.м
1	Приміщення старшої покоївки	12	1	12
2	Комора брудної білизни	6	1	6
3	Комора прибирального інвентаря	4	1	4
4	Площадка розбирання брудної білизни	4	1	4
7	Кімната побутового обслуговування	6	1	6
8	Приміщення для зберігання візків покоївок	12	1	12
9	Приміщення чищення взуття	6	1	6
10	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	4	1	4
11	Разом			1150

Побутова, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

Склад і площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі кемпінгу «BAMBETEL'» відповідатимуть вимогам ДБН В.2.2-20:2008. Готелі.

У кемпінгу, що проектується, для обслуговування споживачів буде представлена перукарня-салон. Тут буде відбуватись надання перукарських послуг, а також послуг догляду за обличчям, манікюру та педикюру.

Площа перукарні-салону приймається згідно з нормативом 0,25 м² на одне місце в готелі. Площа дорівнює 78 м². Приміщення буде обладнано спеціальними меблями (перукарські крісла, столи для манікюру, крісла для педикюру, дивани, журнальні столики) та обладнано дзеркалами в повний зріст. Також у вестибюлі кемпінгу знаходитимуться каси продажу квитків на різні види транспорту та кіоск продажу друкованих видань, преси та сувенірів.

Перелік приміщень цієї групи в готелі, що проектується, представлений у вигляді таблиці, що наведена у додатку Е.

Таблиця 1.18

Склад і площа приміщень побутового обслуговування споживачів при кемпінгу «BAMBETEL'»

№ п/п	Приміщення	Площа приміщення, м ²
1	2	3
1.	Кіоск продажу друкованих видань, преси і сувенірів	6
2.	Каса продажу квитків на транспорт	6
3.	Перукарня-салон	78
Корисна площа приміщень побутового обслуговування, S		90

Отже, загальна площа приміщень побутового обслуговування споживачів у кемпінгу, що проектується, становить 90 м².

Що стосується приміщень культурно-дозвільного призначення, то будуть передбачені приміщення для ділової діяльності та зустрічей. Зали для переговорів та нарад оснащені столами для нарад, приладами для слухання синхронного перекладу, освітлювальними приладами, аудіо та відеотехнікою. Також у готелі наявна зона проведення культурно-розважальних заходів площею 150 м².

Характеристику обраних приміщень культурно-дозвільного призначення представимо у вигляді таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

Склад і площа приміщень культурно-дозвільного призначення

№ п/п	Приміщення	Площа приміщення, м ²
1.	Бізнес-центр	20
2.	Конференц-зал	30
3.	Зала культурно-розважальних заходів	150
Корисна площа приміщень культурно-дозвільного призначення, S		200

Приміщення культурно-дозвільного призначення в кемпінгу будуть проектуватись згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008. Готелі та ДБН В.2.2-16-

2005.

Спортивно-оздоровчі приміщення в проектованому кемпінгу: тренажерна зала, сауна.

Склад і площу приміщень оформлюють у вигляді таблиці 1.20. (Згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008. Готелі.)

Таблиця 1.20

Склад і площа приміщень спортивно-оздоровчого призначення у кемпінгу «BAMBETEL»

№ п/п	Приміщення	Площа приміщення, м ²
1.	Тренажерна зала	40
2.	Сауна	20
Корисна площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, S		60

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

Адміністративна

Склад і площу адміністративно-побутових приміщень кемпінгу визначаємо згідно з вимогами ДБН В.2.2.2009. Готелі.

Адміністративно-побутові приміщення і офіс буде спроектовано поблизу службового входу. Побутові приміщення проектується одним блоком поблизу службового входу, щоб максимально скоротити переміщення в межах закладу персоналу і відвідувачів у верхньому одязі.

До адміністративних приміщень ресторану «Shatsky» при кемпінгу «BAMBETEL», що проектується, належить кабінет шеф-кухаря – 6 м² та кабінет директора ресторану площею 6 м², приміщення завідуючого виробництвом 4 м². Приміщення оснащене робочими столами, комп'ютерами (у кабінеті завідуючого виробництвом комп'ютер не передбачено), офісними кріслами та шафами для папок і документів.

Побутові приміщення розташовуємо одним блоком зі сторони входу

обслуговуючого персоналу (зі сторони господарського двору чи бокового фасаду будівлі). Вони матимуть зручний зв'язок з усіма групами приміщень. До побутових приміщень належать білизняна, гардероб персоналу, душові та вбиральні для персоналу, приміщення для персоналу.

Білизняна необхідна для зберігання столової білизни – скатертин та ручників для офіціантів, а також спецодягу персоналу та його прасування. Її площу визначено як 6 м².

Приміщення для персоналу потрібно для зберігання особистих речей персоналу та його відпочинку. Дане приміщення матиме площу – 10 м², його обладнують обідніми меблями та умивальником.

Гардероб для офіціантів та персоналу ресторану разом з душовими кабінами передбачено біля службового входу в будівлю готелю. Вбиральня розміщена поруч. Площу гардеробної приймаємо 12 м². Гардеробна кімната буде розділена перегородкою, розділяючи її на зони для переодягання жінок та чоловіків.

Душові проектуємо суміжно з гардеробними. Кількість душових для персоналу розраховуємо виходячи з нормативу 1 духова на 10 осіб виробничого персоналу в максимальну зміну. Отже, для ресторану, що проектується буде достатньо 2 душових кабін.

Вбиральня для персоналу буде окрема для чоловіків та жінок, оскільки кількість працюючих у максимальну зміну більша за 20 осіб. У кожній вбиральні буде 2 унітази та 1 умивальник. У вбиральні передбачається відсік для знаття спецодягу розмірами 600х800 мм. Площа кожної вбиральні становитиме 4 м².

Визначені склад і площу приміщень проектного об'єкта оформлюють у вигляді таблиці 1.21.

Таблиця 1.21

Склад і площа адміністративно-побутових приміщень

№ п/п	Приміщення	Площа приміщення, м ²
1	2	3
1.	Кабінет директора ресторану	6
2.	Кабінет шеф-кухаря	6
3.	Приміщення завідуючого виробництвом	4
4.	Приміщення персоналу	10
5.	Гардероб персоналу	12
6.	Душові	8
7.	Вбиральня персоналу	8
8.	Білизняна	6
Корисна площа адміністративно-побутових приміщень, S		60

Отже, загальна площа адміністративно-побутових приміщень у кемпінгу, що проектується, становить 60 м².

Господарська та виробничо-побутова

Склад і площу господарських та виробничих приміщень у кемпінгу визначаємо згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008. Готелі; ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.

Зона складських приміщень

Основна мета, якої дотримуються при проектуванні складських приміщень, це забезпечення зберігання товарів і сировини з дотриманням температурного режиму та товарного сусідства.

Згідно ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» було спроектовано складську зону, в яку увійшли:

- завантажувальна – 16 м²;
- охолоджувальна камера для рибних і м'ясних напівфабрикатів – 6 м²;
- охолоджувальна молочно-жирова камера – 6 м²;
- охолоджувальна камера для овочів, фруктів та зелені – 6 м²;
- охолоджувальна камера для кондитерських виробів – 6 м²;

- комора бакалійних товарів та сухих продуктів - 8 м²;
- комора напоїв —8 м²;
- комора тари та інвентарю—8 м².

Загальна площа складських приміщень ресторану становить 64 м². Складські приміщення знаходяться на першому поверсі кемпінгу, у безпосередній близькості до виробничих приміщень кемпінгу.

Що ж до складських приміщень кемпінгу, то вони розміщені на цокольному поверсі і представлені наступним складом:

- резервний склад білизни — 8 м²;
- матеріально-технічні склади —12 м²;
- склад меблів — 22 м²;
- склад видаткових матеріалів — 12 м².

Загальна площа складських приміщень кемпінгу становить 54 м².

Зона обслуговування

Приміщення для відвідувачів у ресторані «Shatsky» розміщені на першому поверсі будівлі. Зали мають природне освітлення (бічне), інтенсивність освітлення відповідатиме вимогам СанПіН 42-123-5777-91.

Зона виробництва

Виробничі приміщення ресторану мають зручний зв'язок між собою. Між гарячим та холодним цехами знаходитиметься мийна кухонного посуду, яка забезпечуватиме цехи чистим приладдя. Мийна столового посуду буде розташована поруч з торгівельною залою ресторану та роздавальною для зручності транспортування брудного посуду. Поруч буде знаходитись сервізна. У підвалі будуть розташовані складські та підсобно-технічні приміщення.

Передбачено мийну столового посуду (16 м²), мийну кухонного посуду (9 м²), мийну тари (6 м²), сервізну (12 м²) та роздавальну (8 м²).

Зона технічних приміщень

При проектуванні закладу ресторанного господарства передбачені такі

технічні приміщення: вентиляційні камери, тепловий пункт, електрощитова.

Вентиляційне приміщення застосовується в закладах ресторанного господарства для відведення надлишків тепла, вологи та шкідливих газів, що виділяються з приміщень під час функціонування підприємства. Дане приміщення проектуємо поруч з допоміжним виходом, площею, відповідно до нормативної документації (вентиляційна камера витяжна – 12 м², вентиляційна камера припливна – 24 м²).

Приміщення електрощитової проектуємо з власним виходом. Воно необхідне для забезпечення електропостачання та безперебійної роботи електромережі, адже все обладнання в закладі працює від електроенергії і вразі поломки може привести до зупинки роботи всього закладу. Тому заздалегідь передбачаємо можливість входу до даного приміщення не тільки з середини ресторану, а й з вулиці. Площа приміщення електрощитової становитиме 15 м².

Відділення тепlopункту є одним з основних технічних приміщень в закладі ресторанного господарства, оскільки міські мережі, особливо в літній період, відключають гарячу воду, яка необхідна для виробничого процесу. Дане приміщення проектуємо у підвальному приміщенні площею, відповідно до нормативної документації 12 м².

Склад і площі інженерно-технічних приміщень визначаються завданням на проектування або проектом та відповідають чинним нормативним документам.

На основі корисної площі розраховуємо загальну площу приміщень та визначаємо склад і їх площі та наводимо у вигляді таблиці 1.22.

Таблиця 1.22

Загальна площа господарських і виробничих приміщень

Приміщення	Площа, м ²
Приміщення чергової ремонтної зміни	8
Радіовузол	8
Ремонтна майстерня	6
Відділ чистої білизни	16

Закінчення таблиці 1.22

Відділ брудної білизни	8
Побутове приміщення	6
<i>Майстерні:</i>	
Електротехнічна	8
Сантехнічна	8
Слюсарна	8
Столярна	16
Малярна	12
<i>Складські приміщення:</i>	
Резервний склад білизни	8
Матеріально – технічний склад	12
Склад видаткових матеріалів	12
Склад меблів	22
Санвузол	3
Господарське приміщення	12
<i>Всього</i>	167

Отже, загальна площа господарсько-виробничих приміщень кемпінгу становить 167 м².

1.4. Сервіс (Service)

Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

В підприємствах готельного господарства використовується два види бронювання:

- гарантоване бронювання;
- негарантоване бронювання.

Гарантоване використовується для юридичних осіб, негарантоване – для фізичних осіб. Бронювання місць у кемпінгу відбувається за дуже простою схемою. Гість може забронювати собі місце по Інтернету, приславши факс або зателефонувавши у кемпінг. Під час бронювання гість має повідомити:

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

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

Реєстрація (Check-In) Розміщення (Accommodation). Виселення (Check-Out)

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

У службі прийому і розміщення є декілька посад:

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

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

Персонал служби прийому та розміщення складається з кваліфікованих працівників, що мають спеціальну освіту та володіють як найменш однією з

іноземних мов, згідно вимог до персоналу кемпінгу.

Основними функціями прийому та розміщення є:

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

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

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

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

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

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

Основним на підприємстві є стандарт «Обслуговування клієнтів». Цей документ передбачає певні правила поведінки персоналу з гостями, а саме: працівник повинен прийняти за обов'язок передбачувати бажання та потреби гостей, співробітники зобов'язані виконувати побажання гостей та захищати

інтереси готелю, пропонувати допомогу гостям перш ніж їм доведеться просити, посміхатися гостям завжди, коли вони знаходяться в радіусі 6-8 метрів від працівника, завжди вітатися з гостем при зустрічі у коридорі, коли він знаходиться у радіусі 2 метрів від працівника, завжди необхідно використовувати відповідні титули перед прізвищем гостя при звертанні, вимоги гостей виконувати особисто, по можливості необхідно бути присутнім при рішенні питання, яке знаходиться поза компетентністю, бути в курсі та повідомляти гостю про процес рішення проблеми, завжди доводити до кінця вимоги чи домовленості гостей та інше.

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

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

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

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

- 1) зупиніть те, чим ви займаєтесь;
- 2) встановіть зоровий контакт з гостем;
- 3) повністю приділіть увагу гостю;
- 4) вислухайте гостя до кінця та не перебивайте його;
- 5) подякуйте за можливість звернутися до проблеми;
- 6) вибачтесь за ситуацію;
- 7) визначте рішення проблеми;
- 8) поясніть гостю послідовність ваших дій у рішенні проблеми;
- 9) підтвердіть його згоду на рішення, яке ви запропонували;
- 10) необхідно діяти згідно рішення;
- 11) доведіть до кінця те, що почали, щоб повністю гарантувати повне задоволення гостя перед тим, як він виїде з готелю;
- 12) якщо проблема не у вашій компетенції, запропонуйте гостю присісти та викличте керівника;
- 13) якщо гість злий, кричить, запропонуйте йому присісти та намагайтеся зробити все, щоб не привертати уваги інших гостей;
- 14) запропонуйте каву чи воду;
- 15) негайно викличте керівника та розкажіть йому всю ситуацію.

Розглянемо обов'язки окремих працівників служби розміщення.

Старший адміністратор кемпінгу повинний вести постійний контроль за роботою і трудовою дисципліною обслуговуючого персоналу, контроль за своєчасним обслуговуванням транзитних гостей і розрахунків з ними. Він стежить за своєчасною підготовкою місць по броні і правильністю розрахунків. Він повинний знати посадові інструкції всього персоналу, інструкції з ведення експлуатаційної документації, прейскуранти цін на номери і надані послуги.

Старший адміністратор розглядає скарги з боку клієнтів і вживає заходів для усунення проблем, конфліктів. Він організовує рекламно-

інформаційну діяльність. Старший адміністратор має право займатися кадровими питаннями, давати подання на звільнення від займаної посади або прийом на роботу адміністраторів, покоївок. Він повинний стежити за чітким, своєчасним і якісним виконанням службових обов'язків адміністраторів, касирів-розраховувачів, порт'є та ін.

Адміністратор служби розміщення контролює надання номерів, приймає заявки на бронювання і розміщує транзитних гостей, узгоджуючи це зі старшим адміністратором кемпінгу. Він також повинний знати категорії і прейскурант на номери, місця та інші послуги, що надаються готелем. Він стежить за своєчасною оплатою номерів, не допускаючи утворення заборгованості тощо.

Адміністратори безпосередньо спілкуються з гостями, вони приймають оперативні рішення на місцях, обговорюють з гостями такі питання, як ціна за номер, терміни розміщення, форма і порядок оплати. Таким чином, одна з головних задач адміністраторів усіх рівнів – контролювати весь процес прийому і розміщення гостей, професійно вирішуючи конфлікти, від яких може постраждати престиж готелю.

Швейцари першими зустрічають гостей на неофіційному рівні. Одягнені в примітну уніформу, вони стоять у дверей, вітають гостей, допомагають їм вийти з машини, викликають для них таксі, чемно відповідаючи на всі їхні питання про готель та його околиці. Також до їхніх обов'язків входить контроль за чистотою і порядком у вестибюлі; чищення дверей, ручок дверей, сходинок при виході; контроль за схоронністю майна у вестибюлі; контроль за своєчасним включенням освітлювальних приладів у вестибюлі і світлових реклам; контроль за роботою світлових завіс, їхнє вимикання.

Коридорні супроводжують транзитних гостей, доставляють багаж у їхні номери. Їм теж корисно знати дещо про околиці готелю і усе про сам

готель і його різні служби. Постійно контактуючи з гостями, вони повинні бути послужливими, приємними в обходженні. Допмагаючи гостям розміститися в номері, вони мають пояснити, що і як працює (освітлення, TV, кондиціонер, телефон, пральня, чищення і прасування одягу, обслуговування в номерах, ресторан, плавальний басейн, цілющі ванни тощо), причому при необхідності повторити це декілька разів, тому що частина транзитних гостей не досить досвідчена в користуванні сучасними електропобутовими приладами.

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

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

Портьє несе відповідальність за правильну видачу і зберігання ключів від номерів для транзитних гостей, бо вони часто можуть плутати номери чи забувати ключі у силу вікових особливостей пам'яті, стежить за порядком у вестибюлі. Портьє повинний знати правила внутрішнього розпорядку в готелях, бронювання місць і розрахунків за проживання, преїскуранти на усі види послуг, приймати замовлення на додаткові послуги і здійснювати нагляд за їхнім своєчасним виконанням.

Під час чергування він звіряє з адміністратором рух номерного фонду, стежить за наявністю вільних місць і номерів. У готелях, де існує служба портьє, кореспонденцію на ім'я проживаючих одержує і вручає портьє.

Гест-релейшн (Guest Relation). Рум-сервіс (Room Service)

Одним з видів обслуговування туристів є обслуговування туристів в номерах. При цьому туристи можуть за телефоном або через працівника готелю замовити обід чи вечерю у номер, і вказаний набір страв доставлять у номер з ресторану готелю.

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

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

На кожному житловому поверсі готелю у службовому приміщенні організоване збереження невеликого запасу столової білизни, посуду, приборів, чарок, фужерів, для приготування деяких закусок та напоїв, миття скляного посуду. Тут встановлено невеликі шафи, виробничий стіл, кип'ятильник, настільну електроплиту. Приміщення повинно відповідати санітарним вимогам, що пред'являють до підприємства громадського харчування.

Черговий офіціант перед початком роботи уточнює кількість переданих раніше замовлень, номери, з яких вони надійшли та час їх виконання. Крім того, він готує сіль, перець, гірчицю та посуд, необхідний для виконання замовлень. Готуючи тацю для подачі сніданку на одну особу, офіціант повинен мати предмети, необхідні для сніданку і приготовані страви розмістити на таці так, як при сервіровці столу, оскільки страви можна приймати на таці. Якщо передбачається обід (вечеря) на декілька осіб, то для подачі можна використовувати офіціантський візок.

Замовлення на обслуговування у номері, що не надійшли заздалегідь, можуть бути передані проживаючим черговому офіціанту по телефону. Інколи (у вечірні години) гості можуть попросити працівника ресторану прийти для складання замовлення в номер. Офіціант, взявши меню, повинен прийти до номеру і спитати дозволу увійти. У номері він повинен привітатися, уточнити, чи був виклик. Пропонуючи гостям меню, офіціант може допомогти у виборі страв і складання заказу, визначає місце, де можна потім призвести сервіровку. Це дозволить йому скоріше виконати заказ.

Із службового приміщення офіціант по телефону передає заказ на кухню ресторану і підприємства час його виконання підготовлює посуд та прибори, що необхідні для сервірування столу в номері.

Якщо замовлення надходять у той час, коли черговий офіціант зайнятий обслуговуванням у номері, то їх приймає і реєструє у книзі обліку адміністратор чи інший член бригади офіціантів зали. Приймаючи замовлення, треба записати, з якого номеру він переданий, час його виконання, асортимент страв та напоїв, особливості приготування, кількість гостей. Підібравши необхідні для сервірування предмети, офіціант розміщує їх на таці так, щоб найбільш важкі знаходилися ближче до центру. З країв таці навантаження повинне бути розподілене рівномірно.

У номерах може не бути обідніх столів, тому можна сервірувати журнальний столик. Сервірують стіл так як і в залі ресторану, але використовують меншу кількість скляного посуду. Якщо при обслуговування у номері використовують офіціантський візок, то на ньому можна комплектувати декілька невеликих замовлень із номерів одного поверху.

Основну кількість продуктів для виконання замовлень підприємства під час обіду чи вечері офіціант отримує по забірному листу з кухні та буфету (з невеликим запасом). При цьому береться до уваги кількість продуктів, що необхідна для виконання замовлень, що вже надійшли, та можливість надходження допоміжних. Використовуючи своє службове приміщення на другому поверсі готелю, офіціант має можливість зварити

яйця, сосиски, сардельки, приготувати яечню, гарячі напої, розкласти на тарілки чи блюда нарізані на кухні ковбасу, шинку, сир, розлити у склянки кефір, молоко. Організована таким чином робота скорочує час на обслуговування.

Холодні закуски, складні за виготовленням, порціонні другі страви, які замовляють у денні та вечірні години роботи, офіціант отримує на кухні. Доставляє їх у номера у посуді з кришками чи накриває при переносі льняними серветками. Під час обслуговування декількох гостей необхідно уточнити строки подачі других страв, десерту, чорної кави.

Після обслуговування офіціант прибирає все столове приладдя, посуд, приводить стіл у порядок. Інколи посуд, приладдя за проханням гостей можна залишити у номері до наступного дня. У книзі обліку посуду записують номер, у якому залишено посуд, та його кількість. При цьому попереджають покоївку та чергову по поверху. Офіціанти другої зміни, перевіряючи перед початком роботи наявність переданого посуду, приборів і столової білизни, уточнити кількість, залишену у номері. У процесі роботи використаний звільнений посуд забирають з номера, відмічають у журналі обліку, що він повернений.

Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

Виділяють такі види клінінгових робіт номерного фонду:

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

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

Велнес (Wellness). СПА (SPA). Фітнес (Fitness)

Спортивно-оздоровчий відділ кемпінгу буде містити такий набір функціональних зон і процедурних кабінетів:

- зона очікування з роздягальнями;
- фітнес-зал з набором тренажерів;
- масажний кабінет із SPA-зоною;
- службове приміщення персоналу;
- туалет.

Івент-сервіс (Invent Service). Анімація (Animation). Конференц-сервіс (Conference)

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

- системи синхронного перекладу(звукоізольована кабіна, обладнана робочими місцями для перекладачів; зручні навушники з приймачами для учасників ; звукова апаратура)
- аудіо і відео-устаткування до кінопроекторів
- інтерактивний проектор
- смартфон замість електронного ключа;
- інтерактивні столи.

Також у кемпінгу можуть проводитися ряд івентів – концерти, вистави, анімаційні програми та ряд інших додаткових послуг в залежності від потреб гостей та обслуговуваного заходу.

1.5. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F&B))

Обслуговування споживачів починається зі входу в проєктований

ресторан «Shatsky». Вестибюль – перше приміщення, куди потрапляють відвідувачі та де починається обслуговування. У вестибюлі розміщують гардероб для відвідувачів, вхід до зали, туалетні кімнати, аванзал та кімната для паління. Площу вестибюлю з урахуванням гардеробу та туалетних кімнат розраховують згідно з нормативом $0,45 \text{ м}^2$ на одне місце в залі. Площа вестибюлю дорівнює $0,45 \cdot 250 = 112,5 \text{ м}^2$. Вестибюль буде обладнано спеціальними меблями (дивани, крісла, журнальні столики) та обладнано дзеркалами в повний зріст.

Гардероб буде знаходитись одразу біля входу у ресторан. Там зможуть залишити свої речі гості ресторану. Він буде обладнаний широкою гардеробною стійкою, зручною для приймання і видавання одягу. Площа гардеробу становитиме 8 м^2 . Для одягу в гардеробі встановимо секційні металеві двосторонні вішалки з розсувними кронштейнами.

Поряд з гардеробом розташовані туалетні кімнати (чоловіча та жіноча) та кімната для паління, яку обладнують журнальними столиками, кріслами, диванами, попільничками (12 м^2).

Аванзалу обладнують м'якими кріслами, журнальними столиками, диванами. Площу аванзали розраховують згідно з нормативом $0,15 \text{ м}^2$ на одне місце, тому вона становитиме $0,15 \cdot 250 = 37,5 \text{ м}^2$.

До головних приміщень зони обслуговування відносяться зали. Площа залів визначається за нормативами: $1,4\text{-}2,2 \text{ м}^2$ на 1 місце в закладі (залежить від способу прийому їжі, форм обслуговування, класу та типу закладу).

Площу залу визначаємо за нормативами: 2 м^2 на 1 місце в ресторані.

Площа торгового залу для гостей становить: $2 \cdot 250 = 500 \text{ м}^2$

Забезпечення високоякісного обслуговування гостей покладено на організаційно-обслуговуючу систему. Метою організаційно-обслуговуючої системи є своєчасне надання гостям продукції та послуг найвищої якості.

Наведемо поелементну структурно-технологічну схему процесу обслуговування у таблиці 1.23.

Таблиця 1.23

**Поелементна структурно-технологічна схема процесу
обслуговування**

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

Основним обладнанням у залі ресторану «Shatsky» є обідні столи, стільці, підсобні столи, серванти для офіціантів.

Розрахунок кількості меблів у ресторані «Shatsky» для споживачів зводимо у таблицю 1.24.

Таблиця 1.24

Характеристика меблів торговельного залу ресторану «Shatsky»

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість, шт.
Стіл шестимісний	800x2400	5
Стіл чотирьохмісний	800x1600	30
Стіл двомісний	800x800	50
Стільці	400x400	250

Оскільки обслуговування гостей ресторану «Shatsky», що проектується буде проводитись офіціантами, то кількість підсобних столів і сервантів повинна буде наближатися до кількості офіціантів зайнятих у зміні. Кількість

офіціантів визначається відповідно прийнятим нормам. За нормами 1 офіціант обслуговує 16 місць. Отже, для ресторану на 250 місць потрібно 16 офіціантів.

При кемпінгу, що проектується, передбачається проектування ресторану «Shatsky» на 250 місць. Ресторан відкритого типу, тобто відвідувачами закладу ресторанного господарства зможуть бути не лише гості готелю, але й мешканці та гості смт. Шацьк. Ресторан буде працювати з 8.00 до 23.00. З 8.00 до 11.00 в закладі будуть надаватися сніданки, які включені у вартість номера, та обслуговування відбуватиметься за спеціальним меню сніданків, а з 12.00 в ресторані діятиме меню вільного вибору страв. Для визначення денної кількості споживачів закладу ресторанного господарства при кемпінгу «BAMBETEL'» розробляємо динаміку завантаженості зали ресторану на 250 місць, який передбачається в готелі. Результати оформляємо у вигляді таблиці 1.25.

Таблиця 1.25

**Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану «Shatsky»
на 250 місць**

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, рази	Наповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів, Осіб
8.00-11.00		Шведська лінія		270
11.00-13.00	40	1,5	0,2	88
13.00-14.00	60	1,0	0,2	65
14.00-15.00	90	0,7	0,3	55
15.00-16.00	90	0,7	0,1	35
16.00-17.00	60	1,0	0,2	60
17.00-18.00	60	1,0	0,2	85
18.00-20.00	120	1,0	0,3	95
20.00-22.00	120	1,0	0,6	165
22.00-23.00	90	0,7	0,2	35
Загальна кількість відвідувачів за день				683
Денна оборотність місця, рази				2,7

На основі прогнозування кількості споживачів встановлено, що кількість відвідувачів для розрахункового дня в залі проектного закладу ресторанного господарства при готелі становить 683. Оборотність місця в

ресторані – 2,7 особи на місце, що відповідає орієнтовним показникам господарської діяльності аналогічних типів закладів ресторанного господарства.

Для загальнодоступних закладів загальну кількість страв визначають за коефіцієнтом споживання окремих груп страв (закусок, перших, других, солодких страв, напоїв та ін.)

$$n = Nm, \quad (1.1)[61]$$

Асортиментний склад продукції та розрахунок загальної кількості страв у проєктованому закладі наведені в таблиці 1.26.

Таблиця 1.26

Погруповий розподіл страв ресторану «Shatsky»

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв групи
Фірмові страви	0,4	273
Холодні страви і закуски	1,9	1298
Гарячі закуски	0,4	273
Супи	0,18	123
Другі страви	1,2	820
Солодкі страви	0,4	273
Гарячі напої	0,2	137
Холодні напої	0,3	205
Кондитерські та борошняні вироби	0,5	342
Аперитиви	0,2	137
Ігристі вина	0,25	171
Рожеві вина	0,1	68
Білі вина	0,2	137
Червоні вина	0,2	137
Вермути	0,1	68
Горілка	0,4	273
Ром	0,1	68
Джин	0,02	14
Віскі	0,1	68
Текіла	0,02	14
Коньяк	0,2	137
Лікери	0,02	14
Пиво	0,06	41
Безалкогольні напої та соки	0,6	410

На основі визначеної денної кількості страв, що виробляються, розроблюємо меню проєктованого ресторану «Shatsky», яке оформлюємо у вигляді таблиці, що наведена у додатку В.

Виробничою програмою закладу ресторанного господарства є денне розрахункове меню (план-меню) для реалізації страв у торговельній залі та для відпуску продукції для обслуговування споживачів в номерах.

Основою оперативного планування виробничого процесу закладу є виробнича програма, що складається на основі денних меню кожного з торговельних підрозділів, які входять до складу закладу.

До складу виробничих приміщень проектного закладу входять доготівельний цех та кухня, що складається з гарячого цеху та відділення холодних страв та закусок.

На кухню напівфабрикати потрапляють з доготівельного цеху та складських приміщень.

Вибір цехів для проектування визначається на основі схеми виробничо-торгівельної структури та з урахуванням виробничої програми закладу, що проектується.

Таблиця 1.27

Структурно-технологічна схема доготівельного цеху

Технологічні лінії	Технологічний процес	Обладнання
Обробка коренеплодів та картоплі	Приймання сировини	Ваги товарні, стіл виробничий
	Зберігання сировини	Стелаж
	Миття	Ванна мийна
	Очищення	Картоплечистка
	Промивання	Ванна мийна
	Нарізання	Овочерізка
Обробка листяних овочів та фруктів	Приймання сировини	Ваги товарні, стіл виробничий
	Зберігання сировини	Стелаж
	Сортування	Стіл виробничий
	Миття	Ванна мийна
	Нарізання	Овочерізка
Обробка напівфабрикатів м'яса, субпродуктів, птиці, кроликів	Приймання сировини	Ваги товарні
	Зберігання сировини	Стіл виробничий
	Обмивання	Ванна мийна
	Обсушування	Стелаж
	Зачищення	Стіл виробничий
	Нарізання	Стіл виробничий

Закінчення таблиці 1.27

Обробка напівфабрикатів риби, морепродуктів	Порціонування	Стіл виробничий, бачок для відходів
	Приготування фаршу	Стіл виробничий, м'ясорубка
	Приймання сировини	Ваги товарні, стіл виробничий
	Зберігання сировини	Стелаж
	Розморожування	Стіл виробничий
	Обмивання	Ванна мийна
	Обсушування	Стіл виробничий
	Порціонування	Стіл виробничий
	Формування	Стіл виробничий

Згідно з асортиментом страв, які виготовляють у закладі, доготівельний цех включатиме технологічні лінії оброблення м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів.

Технологічні лінії механічної обробки сировини організовуються таким чином, щоб процес обробки продуктів проходив найкоротшим шляхом, а шляхи руху сировини не перетинались між собою і не мали зворотного руху. В овочевому цеху передбачаємо чотири лінії обробки сировини:

- лінія обробки картоплі та коренеплодів - призначена для чищення та нарізання картоплі та інших коренеплодів;
- лінія обробки зелені та листяних овочів - призначена для миття та подрібнення зелені;
- лінія обробки цибулі - призначена для чищення та подрібнення цибулі;
- лінія обробки фруктів та ягід - призначена для миття, очищення та підготовки фруктово-ягідної сировини.

Вибираємо обладнання овочевої лінії:

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

овочерізка.

- Вибираємо обладнання м'ясо-рибної лінії:
- Лінія обробки напівфабрикатів яловичини та свинини: мийна ванна, виробничі столи, м'ясорубка.
- Лінія обробки напівфабрикатів риби: мийна ванна, виробничі столи, м'ясорубка.
- Лінія обробки інших морепродуктів: мийна ванна, виробничі столи.

Структурно-технологічну схему овочевої лінії наведено на рис. 1.3.



Рис. 1.3. Структурно-технологічна схема виробничого процесу овочевої лінії

Виробничу програму доготівельного цеху складають за виробничою програмою закладу ресторанного господарства і оформлюють у вигляді таблиці, що наведена у додатку В.

Далі визначаємо режим роботи доготівельного цеху та розраховуємо кількість виробничого персоналу. Явочна чисельність робітників, потрібних для виконання виробничої програми доготівельного цеху, $N_{яв}$, осіб, визначається за формулою:

$$N_{яв} = \frac{H}{T \cdot \lambda}, \quad (1.2)[61]$$

$$H = Q / n, \quad (1.3)[61]$$

Розрахунок кількості людино-годин на обробку сировини та організація технологічного процесу заготівельних цехів оформлюємо у вигляді таблиці 1.28.

Таблиця 1.28

Розрахунок кількості людино-годин в доготівельному цеху

Назва сировини	Кількість, кг	Норма виробітку, кг/год	Кількість людино-годино
1	2	3	4
Картопля	44,4	100	0,444
Морква	10,0	250	0,040
Помідори	47,5	70	0,679
Помідори черрі	97,4	70	1,391
Перець болгарський	7	70	0,100
Капуста білокоч.	9,5	100	0,095
Цибуля	10	100	0,100
Часник	0,5	100	0,005
Інші овочі	122,7	100	1,227
Рукола	80	70	1,143
Зелень та салати	0,5	70	0,007
Полуниця	4	100	0,040
Інші фрукти та ягоди	150,2	70	2,146
Яловичина	166,11	100	1,661
Свинина	105,3	100	1,053
Свинячий бекон	12,9	100	0,129
Тунець	155,04	100	1,550
Сибас Дорада Лосось	283,08	100	2,831
Креветки чишені, інші мор. делікатеси	449,9	100	4,499
Всього			19,140

Чисельність виробничого персоналу для овочевого цеху за одну зміну дорівнюватиме:

$$N_{яв} = 19,14/11 \cdot 1,14 = 1,98 = 2 \text{ чол.};$$

Визначення середньооблікової кількості виробничих працівників, $N_{сп}$, осіб, здійснюється за формулою:

$$N_{cn} = N_{яв} \cdot \rho, \quad (1.4) [61]$$

де ρ – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу. Він залежить від режиму роботи закладу та працівника.

$\rho = 1,58$ при тривалості робочого дня 11 год 30 хв і роботі через день.

Отже,

$$N_{cn} = 2 \cdot 1,58 = 3 \text{ чол.}$$

У результаті розрахунку чисельності працівників доготівельного цеху закладу ресторанного господарства можна зазначити, що в цьому цеху працюватимуть 2 кухарі в одну зміну.

Підбір устаткування проводимо згідно виробничої програми та схеми виробничого процесу в заготівельних цехах на основі наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року №2 "Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування" за допомогою каталогів фірм-виробників.

Обладнання цеху зведемо до таблиці 1.29 та наведемо його розміри для розрахунків площі цеху.

Таблиця 1.29

Визначення площі доготівельного цеху

Тип	Необхідне устаткування		К-сть одиниць	Площа устаткування, м ²
	Продуктивність, марка	Габаритні розміри, мм Довжина ширина		
Ванна мийна	SP	700 700	4	1,96
Стіл виробничий	LTGR 12/6	1200 600	4	2,88
Стелаж	СТ-1	1000 800	2	1,6
Овочерізка	R301			
М'ясорубка	R10			
Бачок для відходів		500 500	4	1,0
Раковина		570 600	2	0,68
Картоплечистка			1	
Ваги товарні			1	
Загальна площа обладнання				8,53
Площа цеху				22,0

На основі визначеної площі встановленого устаткування визначаємо остаточно площу цеху разом із проходами за формулою:

$$S_{ц} = S_{уст} / k, \quad (2.5) [61]$$

де $S_{уст}$ – площа устаткування, m^2 ;

k – коефіцієнт використання площі, що враховує збільшення площі приміщення на проходи, $k = 0,35-0,4$.

$$S_{ц} = 8,53 / 0,4 = 21,32 = 22 \text{ м}^2$$

Отже, плануємо доготівельний цех площею 22 м^2 .

Гарячий і холодний цехи призначені для приготування гарячих страв і холодних закусок, що відпускаються в залах підприємства.

У гарячому цеху організують: дільницю для приготування перших страв, яку обладнують казанами різної місткості; дільниця приготування других страв, обладнана плитами, казанами невеликої місткості, жарочними шафами, сковородами, фритюрницями, прилавками-мармитами для перших страв і соусів, роздавальними стойками з поверхнею, що підігрівається; дільниця приготування гарячих напоїв. У холодному цеху організують дільниці приготування холодних і солодких страв і обладнують їх холодильними шафами, секціями-столами з шафою, що охолоджується і гіркою, виробничими столами з вбудованою ванною, мийними ваннами, стелажми, роздавальними стойками і приводами для холодних цехів. Виробничу програму зводимо у таблицю, що наведена у додатку Г та додатку Д.

Кількість працівників $347,43 / (16 \cdot 1,14) = 19$.

Обираємо обладнання для гарячого цеху, дані заносимо в таблицю 1.30.

Таблиця 1.30

Обладнання гарячого цеху

Необхідне устаткування				К-сть одиниць	Площа устаткування, м ²
Тип	Марка	Габаритні розміри, мм			
		Довжина	ширина		
Ванна мийна	LLG1V11	1100	600	1	0,49

Закінчення таблиці 1.30

Стіл виробничий	LTGR 12/6	1200	600	3	2,16
Стелаж	СТ-1	1000	800	2	1,6
Холодильна шафа	Europe 500	690	685	2	0,47
Пароконвекційна піч	CPC/CD/CM	1012	821	1	0,83
Плита електрична	Kuppersbusch	1200	900	2	2,16
Гриль ребристий	Kuppersbusch	900	700	1	0,63
Гриль рівний	Kuppersbusch	900	700	1	0,63
Фритюрниця подвійна	Kuppersbusch	900	450	1	0,44
Піч мікрохвильова	Electrolux				
Раковина		570	600	1	0,342
Бачок		500	500	3	0,75
Ваги настільні	BH-10				
Загальна площа обладнання					10,52
Площа цеху					30

Обираємо обладнання холодного цеху, дані заносимо до таблиці 1.31.

Таблиця 1.31

Обладнання холодного цеху

Необхідне устаткування				К-сть одиниць	Площа устаткування, м²
Тип	Марка	Габаритні розміри, мм			
		Довжина	ширина		
Ванна мийна двохсекційна	LLG1V11	1100	600	1	0,49
Стіл виробничий	LTGR 12/6	1200	600	2	1,44
Стелаж	СТ-1	1000	800	1	0,8
Холодильна шафа	Europe 500	690	685	2	0,47
Універсальна кухонна машина	DT22G	260	670	1	0,17
Стіл виробничий охолоджувальний	F1-10	1000	750	1	0,75
Міксер	Sirio 1P				
Раковина		570	600	1	0,342
Бачок		500	500	2	0,5
Ваги настільні	BH-10	390	330	2	0,26
Сластер	Bosch MAS-62R1			1	-
Загальна площа обладнання					5,24
Площа цеху					15

На основі вище розглянутих даних побудуємо схеми технологічних процесів приготування продукції в холодному та гарячому цехах (рис. 1.4. та

1.5.)

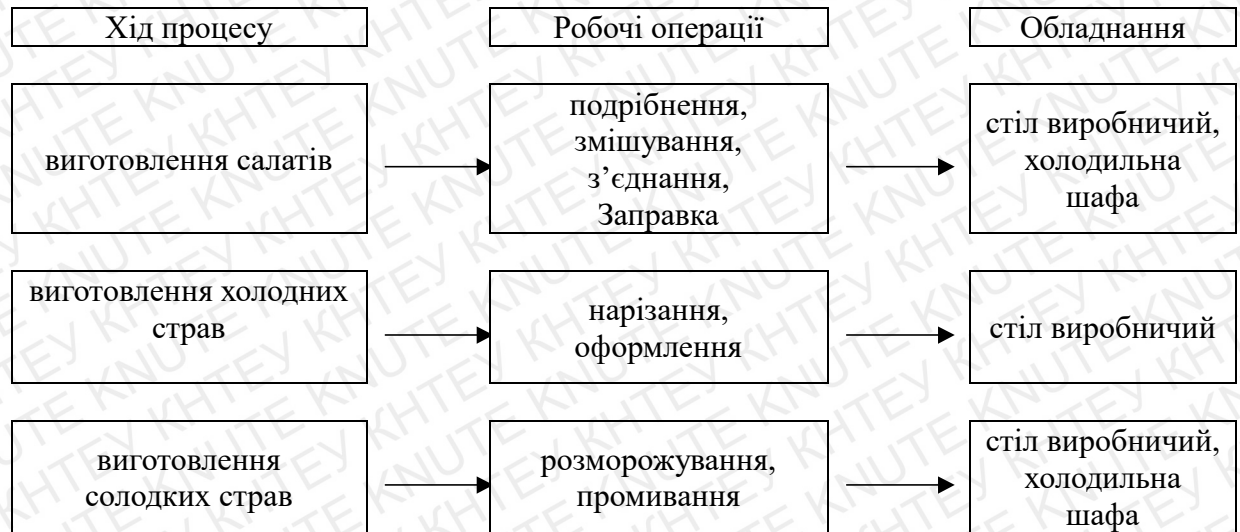


Рис. 1.4. Схема приготування холодних і солодких страв в холодному цеху



Рис. 1.5 Схема приготування перших і других страв в гарячому цеху

Обґрунтуємо режими роботи гарячого і холодного цехів. У цехах (гарячому і холодному) штат робітників складається з 19 осіб. У гарячому цеху працює 4 кухарі IV розряду і 4 кухарі III розряду, а також 2 кухонних робітника. Кількість і кваліфікаційний рівень робітників холодного цеху: 4

кухарі IV розряду і 4 кухарі III розряду, а також 1 кухонний робітник.

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

Кухарі III розряду виходять на роботу о 9-30, закінчують-22-00

Кухарі IV розряду виходять на роботу о 12-00, закінчують-23-00

Кухонні робітники (1 працює з 10.00 до 16.00, 2-й з 15.00 до 23.00)

У кемпінгу повинні дотримуватися санітарно-гігієнічні норми і правила, встановлені органами епідеміологічного нагляду, зокрема з чистоти приміщень, стану сантехнічного обладнання, видалення відходів, ефективного захисту від комах і гризунів, обробки білизни. Усе газове, водопровідне і каналізаційне обладнання повинне бути встановлене й експлуатуватися відповідно до «Правил технічної експлуатації готелів та їхнього обладнання».

У приміщеннях необхідно щодня робити вологе прибирання, видаляти пил і павутину, пиლოსос йти килими і килимові покриття, протирати вікна, двері. По закінченні роботи приміщення потрібно ретельно прибрати і залишати в повному порядку. Періодично необхідно прибирати приміщення з використанням мильно-лужного розчину, хлорного вапна, проводити генеральні прибирання, дезінфекції й дезінсекції (заходи боротьби з комахами). Особлива увага має приділятися роботі покоївок. Транспортування білизни, прибиральних матеріалів й інвентарю здійснюється покоївками на візках. У службових приміщеннях, призначених для відпочинку, прийому їжі, зміни одягу обслуговуючого персоналу забороняється тримати прибиральник інвентар і брудну білизну. Ці кімнати обладнуються індивідуальними шафами, обідніми столами, стільцями тощо.

Інструкція з санітарного утримання вимагає від персоналу особливої уваги до постільної білизни гостей та їхньої своєчасної заміни. У білизняній повинна бути ідеальна чистота. Чиста і брудна білизна має зберігатися в різних приміщеннях, окремо одна від одної. Після прийому брудної білизни необхідно вимити руки і змінити халат. Прання білизни гостей здійснюється

покоївками в спеціально обладнаних приміщеннях. Мийні засоби в підприємстві готельного господарства мають використовуватися тільки ті, що дозволені Міністерством охорони здоров'я України та мають сертифікат відповідності. Інструкція з санітарного утримання включає також вимоги до стану території, що прилягає до готелю. Територія повинна бути прибрана, озеленена, облагороджена. Для збору побутових відходів на території двору встановлюються сміттєзбиральники. Вторинна сировина і макулатура має збиратися і складатися окремо.

Усі працівники кемпінгу «BAMBETEL'» не рідше одного разу в рік мають проходити медичний профогляд у поліклініках і подавати на роботі довідки про стан свого здоров'я. Співробітники, що не пройшли медогляд, до роботи не допускаються. У випадку, якщо занедужає проживаючий, адміністрація готелю має викликати лікаря. У випадку інфекційного захворювання працівники СЕС проводять у номері дезінфекцію. Прибирання номерів, у яких знаходяться хворі, має проводитися із застосуванням розчину хлорного вапна. На кожному поверсі готелю повинні бути пам'ятки про надання першої допомоги й аптечки з набором необхідних медикаментів.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 1.

Проектований кемпінг «BAMBETEL'» планується побудувати на вільній земельній ділянці в смт. Шацьк Волинської області.

Селище розташоване у мальовничій місцевості в західній частині Волинського Полісся, в оточенні озер, які інколи називають Шацькими.

Проектований кемпінг розрахований для таких категорій людей:

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

Організація послуг харчування гостей відбувається в ресторані «Shatsky», що спеціалізується на італійській кухні, розрахований на 250 гостей. Ресторан є закладом відкритого типу, що дозволить надавати послуги харчування гостям, що не мешкають у кемпінгу. Інтер'єр ресторану оформлений відповідно до загального дизайну готелю і скандинавського стилю. Актуальність скандинавського стилю полягає в його універсальності, ненав'язливості і простоті, інтер'єр, виконаний з натуральних матеріалів, дає відчуття свіжості і єднання з природою.

Також в готелі передбачено тренажерний зал та конференц-зал. Конференц-сервіс включає в себе можливості проведення бізнес-івентів.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальні рішення кемпінгу

Приміщення для відпочинку персоналу заплановано площею 10 м².

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

Приміщення для забезпечення вентиляції закладу спроектовано згідно

Архітектурну композицію будівлі та її конфігурацію визначають відповідно до вибраної концепції, стилю та спрямування закладу.

При проектуванні кемпінгу повинна забезпечуватись відповідність проекту архітектурним і містобудівним вимогам, висока архітектурно-художня якість (ДБН А.3.2-3-2004).

Визначені склад і площу окремих приміщень проектованого кемпінгу «BAMBETEL'» наведемо у таблиці 1.35.

Корисну площу закладу (об'єкта) визначають як суму площі всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу, за винятком технічних.

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

$$S_p = S_k K_1, \quad (1.7)$$

де S_k – корисна площа закладу;

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

$$S_p = 5305,8 \cdot 1,15 = 6101,67 \text{ м}^2.$$

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

$$S_{\text{заг}} = S_p K_2, \quad (1.8)$$

де S_p – робоча площа закладу;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі, $K_2 = 1,03\text{--}1,15$.

$$S_{\text{заг}} = 6101,67 \cdot 1,10 = 6712 \text{ м}^2.$$

Отже, загальна площа закладу складає 6712 м^2 .

Визначення поверховості будівлі

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

Площу поверху обрано 1512 м^2 .

Геометричні розміри будівлі (при проектуванні прямокутних у плані будівель) розраховують за формулою:

$$ab = S_{\text{пов}}, \quad (1.9)$$

де a – довжина будівлі, м;

b – ширина будівлі, м.

$$S_{\text{пов}} = 36\text{м} \cdot 42\text{м}.$$

Отже, ми спроектували склад та структуру основних приміщень кемпінгу «BAMBETEL'» НА 270 місць в смт. Шацьк.

У якості попередніх концептуальних архітектурних пропозицій пропонується будівництво окремої будівлі під ресторан та адмінприміщення, прямокутної форми, стриманого за зовнішнім дизайном. Зовнішній та внутрішній простір готелю запроєктовані в єдиному стилі. Архітектура будівлі та внутрішній дизайн диктуються основною концепцією готельного підприємства, яка виходить з функціональності, призначення кемпінгу і орієнтації на гостя. Архітектурний стиль – скандинавський. Скандинавський стиль – один з найбільш незвичайних і в той же час досить простих напрямків в інтер'єрі та архітектурі. Для нього характерна простота форм, функціональність деталей і лаконічність композицій. Конфігурація кемпінгу проста, головний фасад оформлений у світлих тонах. Покрівля верхнього поверху має прямий чотирикутний контур. Вхід до будівлі виконаний у вигляді арки, окремий вхід до ресторану також має вигляд арки, але меншої за розміром. Внутрішній простір будівлі спроектований відповідно до

функціонального призначення. Дизайнерське рішення обране через його сучасність, лаконічність, а також відповідність концепції закладу в цілому.

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

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

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) територій

Проектований об'єкт будівництва – кемпінг «BAMBETEL'» на 270 місць з рестораном «Shatsky» на 250 місць. Ділянка під будівництво розташована в смт. Шацьк.

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

$$S_0 = n_3 \times N \quad (2.1),$$

де S_0 – площа ділянки під будівництво, м²;

n_3 – норматив площі земельної ділянки, м²/місце (обираємо 20 м²);

N – кількість місць у закладі, місць.

$$S_0 = 270 \times 20 = 5400 \text{ м}^2$$

Мережі енергозабезпечення в районі – трансформаторна станція № 1 на відстані 50 м по вул. Природна, 50, є можливість підключитись.

Мережі водопостачання – місцевий водогін Ø 400 мм на відстані 50 м від межі території забудови вздовж вул. Природної.

Мережі каналізації – районний колектор $\varnothing$ 600 мм проходить на відстані 300 м від межі території забудови вздовж вул. Природної. Дощова каналізація – приймач дощових вод – на відстані 50 м від ділянки будівництва, вул. Природна.

Мережі теплофікації – власна котельня.

Мережа газопостачання – ГРП-№ 1 проходить на відстані 30 м від ділянки будівництва по вул. Природній.

Площа озеленення визначається за формулою:

$$S_{oz} = S_d * 0,55 \quad (2.2)$$

$$S_{oz} = 5400 * 0,55 = 2970 \text{ м}^2.$$

2.3. Характеристика будівлі

Проектований кемпінг є будівлею, що відповідає таким вимогам:

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

Характеристику окремих конструктивних елементів будівлі згідно з отриманим завданням на проектування наведено в Табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Характеристика конструктивних елементів будівлі

№ пор.	Найменування конструктивного матеріалу	Характеристика конструктивного елемента
1. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Стіни зовнішні - стрічковий збірний. Глибина закладання - 1,5м. Колони - стаканного типу. Матеріал - залізобетон. Гідроізоляція - двошарова на бітумній мастиці (рубероїд). Стіни внутрішні - стрічковий монолітний. Глибина закладання - 0,6 м. Матеріал - залізобетон. Гідроізоляція - двошарова на бітумній мастиці (рубероїд). Колони стаканного типу. Глибина закладання - 1,5 м.

Закінчення таблиці 2.1

II. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні - несучі. Матеріал - цегла керамічна М 100, будівельний розчин М 75, товщина - 510 мм. Стіни внутрішні-перегородки. Матеріал – цегла керамічна, будівельний розчин. Товщина - 120 мм.
3	Колони	Матеріал - залізобетон. Розміри перерізу 400х400 мм. Крок сітки колон 6 м.
4	Ригелі (балки)	матеріал - залізобетон. Форма перерізу - прямокутна.
5	Перекриття, покриття	Тип - збірні. Матеріал - залізобетон. Висота - 220 мм.
6	Покрівля, дах	Тип - безгорищна. Форма - плоска. Структура: - захисний прошарок з/б плита(230мм) - гідроізоляція - паробар'єр (25мм) - утеплювач - пінопласт (150 мм) - пароізоляція - геотекстиль (2,5 мм) - настил - плитка керамічна
7	Сходи, ліфтові шахти	За проектом
8	Вікна	За проектом
9	Двері	За проектом

При вирішенні внутрішнього простору будівлі готелю враховано такі вимоги.

- У кемпінгу забезпечені умови доступу і проживання людей з обмеженими можливостями, що пересуваються на візках. При цьому передбачено резерв двомісних номерів з відповідним обладнанням, шириною проходів і дверних прорізів, а також пристрої для безперешкодного пересування горизонтальними і вертикальними комунікаціями.

- Ганки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більше 1:12. Ганки і пандуси висотою верхньої позначки від землі понад 0,45 м огорожені.

- Система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу забезпечує людям з обмеженими можливостями здоров'я на візках безперешкодний вхід до будівлі кемпінгу.

2.4. Інженерні системи

Система опалення. В закладі передбачено влаштування системи опалення згідно СНиП 2.04.05-91, для підтримання температурного режиму в закладі. Теплопостачання передбачено від внутрішнього джерела – опалювального котла (Euridin ZW\ZS 23 KE\AE), температура теплоносія на вході становить 80-90°C. В готелі також передбачено резервну систему опалювання.

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

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

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

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

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

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

Система каналізації. В закладі ресторанного господарства організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову, виробничу системи каналізації відповідно вимог СНиП 2.04.01-85.

Внутрішня каналізація будівлі складається з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб $\varnothing$ 50мм; стояків, які виконуються з чавунних труб $\varnothing$ 50мм. У доготівельних цехах та мийних – трапи $\varnothing$ 100 мм

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

Зовнішня каналізація включає сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів) і дощову каналізацію, яку виведено у дворову внутрішньоквартальну мережу. Частота вивезення відходів – щоденно. Підрядник – ТОВ «Шацьккомунсервіс», смт. Шацьк.

Система каналізації приміщень громадського, виробничого та іншого призначення здійснюється шляхом виведення каналізації в міську каналізаційну мережу.

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

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

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

Холодильне устаткування підключено до відокремлених групових щитів за радіальною схемою.

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

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

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

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

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

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

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

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

Система диспетчеризації дає змогу в реальному часі спостерігати за тим, що відбувається на віддалених об'єктах і територіях, контролювати їх роботу, а також змінювати параметри засобів автоматики, що обслуговують інженерні системи. Усі інженерні системи будуються на засобах локальної

автоматики – датчиках, які за допомогою вбудованих інтерфейсів передають дані на верхній рівень. Технологічні дані надходять на єдиний сервер диспетчеризації – персональний комп'ютер, здатний опрацьовувати і зберігати необхідні обсяги інформації.

Дані в графічному вигляді доступні на екрані монітора, за яким спостерігає черговий оператор.

Отримана інформація опрацьовується і залежно від виду сигналу формуються тривожні, аварійні або системні повідомлення, що архівуються в доступне довготривале сховище. Таким чином, створюється замкнена система, де кожна зміна стану устаткування обробляється, протоколюється та виводиться на пульт оператора. Така система дає змогу звести до мінімуму ризик виникнення нештатних ситуацій, а також підвищити і спростити контроль за інженерними системами.

Системою міської радіотрансляційної мережі забезпечені такі приміщення закладу виробничі та побутові.

До ліній міського телефонного зв'язку підключені наступні приміщення в закладі: кабінет директора, завідувач виробництвом, директори з персоналу та реклами, їх помічники, менеджер з постачання, бухгалтерія. Передбачається отримання 10 телефонних номерів у місцевому телефонному вузлі. Послуги телебачення та Інтернет надаються місцевим провайдером «Оптінет». Готель обладнано охоронною та протипожежною сигналізацією від компанії «Венбест».

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

За призначенням ліфти у сфері готельного та ресторанного господарства поділяють на пасажирські, які використовують для піднімання та спускання людей, вантажно-пасажирські – для піднімання та спускання вантажів і людей, вантажні з провідником, без провідника, малі вантажні (магазинні) – для піднімання та спускання вантажів масою менше 200 кг.

Всередині будівель для розміщення ліфтів влаштовують глухі ліфтові шахти з межею вогнестійкості огорожувальних конструкцій менше години. Класифікацію і технічні характеристики основних типів ліфтів в проектованому закладі наведено в табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Класифікація та технічні характеристики ліфтів

Види ліфтів	Кількість	Швидкість руху, м/с	Вантажопідйомність, кг
Пасажирські	1	0,71-1,4	1000
Вантажні	1	0,25-0,5	3000

Таким чином, у кемпінгу передбачено 1 пасажирський ліфт та 1 вантажний.

Тривалість очікування ліфта – 30 с.

В готелі передбачено 2 сміттєєпроводи та 1 білизнопровід.

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

1. Загальні витрати електроенергії комплексом визначають за укрупненим показником (ДБН В.2.5-23-2010), який розраховують за формулою 3.3:

$$P_{жN} = (P_{ж} N + P_{зрг} N_1 + P_{р.т} S_{р.т} + P_{в} N_2 + P_{а} S_{а} + P_{г} N_{г}) T, \quad (2.3)$$

де $P_{ж}$ – питома навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт;

N – кількість місць у готелі;

$P_{зрг}$ – питома навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт;

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства;

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

$S_{p.t}$ – площа підприємств роздрібно́ї торгівлі, m^2 ;

P_v – пито́ме наванта́ження від функціонування приміще́нь видовищного призначення, кВт;

N_2 – кількі́сть місць у приміщеннях видовищного призначення;

P_a – пито́ме наванта́ження від функціонування аптек, кВт/ m^2 ;

S_a – площа аптеки, m^2 ;

P_r – пито́ме наванта́ження від функціонування приміще́нь гаражу, кВт;

S_T – кількі́сть місць у гаражі;

T – кількі́сть робочих днів готельного комплексу на рік.

Оскільки в кемпінгу не передбачено окремих торговельних закладів, окрім ресторану, а також не передбачено аптек та гаражів, а тільки кіоски в вестибюльній зоні, які живляться від загальноготельної мережі, ми не враховуємо дані показники.

$$P_{жN} = (270 \cdot 0,50 + 250 \cdot 1,03) \cdot 365 = 143263 \text{ кВт}$$

2. Розраховуємо витрати тепла на опалення, Гкал, за формулою (2.4):

$$Q_o = q_o \cdot V_o \cdot T_o \cdot \Delta t \cdot R_1, \quad (2.4)$$

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

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

T_o – тривалість опалювального періоду за рік, год.;

Δt – середня різниця температур на мінімум температури зовнішнього середовища.

K_l – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища.

Визначаємо будівельний об'єм будівлі, m^3 , за формулою (2.5):

$$V_o = S_o (nh_1 + nh_2 + h_3) \quad (2.5)$$

де S_o – площа будівлі, в нашому випадку дорівнює площі поверху (1512 m^2)

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

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

$$V_6 = 1512 \cdot (3 \cdot 3 + 3 \cdot 0,3 + 0,45) = 15650 \text{ (м}^3\text{)}$$

$$\text{Тоді } Q_0 = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot 15650 \cdot 17,2 \cdot 1,17 \cdot 4490 = 498,52 \text{ Гкал}$$

3. Визначаємо витрати тепла на вентиляцію, Гкал, за формулою (2.6):

$$Q_v = q_v \cdot V_v \cdot T_0 \cdot \Delta t \quad (2.6)$$

де q_v – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м³ повітря вентиляції на 1 °С, Гкал/(м³·°С)

$$Q_v = 6,98 \cdot 10^{-7} \cdot 15650 \cdot 4490 \cdot 17,2 = 843,62 \text{ Гкал}$$

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

Таблиця 2.2

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Приміщення	Площа, $S_{пр}$, м ²	Висота, $h_{пр}$, м	Об'єм, V , м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
				Припливну	Витяжну
Приміщення для відвідувачів ресторану	678	3	2034	8136	4068
Виробничі приміщення	118	3	354	1416	708
Адміністративно-побутові приміщення	170	3	510	2040	1020
Технічні приміщення	63	3	189	756	378
Господарсько-виробничі приміщення	167	3	501	2004	1002
Фізкультурно-оздоровчі приміщення	60	3	180	720	360
Культурно-дозвільні приміщення	200	3	600	2400	1200
Разом				17472	8736

4. Розрахунок витрат води

Загальні витрати води комплексом, м³, визначають за формулою 2.7

$$V_{заг} = (q \cdot N / 1000) T + V_n \quad (2.7)$$

де q – середньодобова норма витрати води на одне місце, л;

N – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

V_n – витрати води на поливання території.

Витрати гарячої води розраховують за формулою 2.8.

$$V_{\text{гар}} = (q \cdot N / 1000) T \quad (2.8)$$

де q – середньодобова норма витрати води на одне місце, л;

N – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

$$V_{\text{гар}} = 180 \cdot 270 \cdot 365 / 1000 = 17739 \text{ м}^3$$

Витрати води на поливання території, м^3 , визначають за формулою 2.9:

$$V_{\text{п}} = V_{\text{к}} \cdot S_{\text{д}} \cdot \tau \cdot T_{\text{п}} / 710 \quad (2.9)$$

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

$S_{\text{д}}$ – площа ділянки під будівництво, м^2 (див. формулу 2.1);

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

$T_{\text{п}}$ – період поливання території протягом року, $T_{\text{п}} = 187$ діб;

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

$$V_{\text{п}} = 1,08 \cdot 5400 \cdot 2 \cdot 187 / 710 = 3072 \text{ м}^3$$

$$\text{Тоді } V_{\text{заг}} = (300 \cdot 270 / 1000) \cdot 365 + 3072 = 32637 \text{ м}^3.$$

Об'єм стічних вод, м^3 , розраховуємо за формулою 2.10:

$$V_{\text{ст}} = p \cdot V_{\text{заг}} \quad (2.10)$$

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

$$V_{\text{ст}} = 0,9 \cdot 32637 = 29373 \text{ м}^3.$$

2.5. Дизайн

Згідно із прийнятими при проектуванні концептуальними рішеннями дизайн закладу пропонується зробити в скандинавському стилі з елементами дизайну, що вказуватиме на призначення кемпінгу. Дизайн внутрішніх приміщень кемпінгу виконаний з екологічних матеріалів.

Коридори, як і вестибюль, складають перше враження про кемпінг. Вони належать до житлової групи приміщень і є важливим комунікаційним

вузлом, який з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом кемпінгу та іншими приміщеннями.

Основною вимогою до коридорів є відсутність будь-яких меблів і достатнє денне і штучне освітлення, що сприяє швидкій орієнтації мешканців. Коридори по всій довжині повинні розташовуватися на одному рівні; у разі перепаду рівнів потрібно передбачати засоби для орієнтування: освітлення, замін сходів поступовим підйомом підлоги, озеленення низу стіни у місці перепаду тощо. Ширина коридору розраховується так, щоби в ньому могли легко розминутися дві людини із валізами в руках. Звідси вимога до ширини одностороннього коридору – не менше 1,3-1,4 м, а двостороннього – 1,6-2,0 м (якщо двері відчиняються всередину номера). Якщо ж двері відчиняються в коридор, то відповідно й ширина його збільшується. Стіни номерів обклеєні сучасними шпалерами, в номерах встановлено металопластикові вікна, балкони також засклені металопластиковими пакетами. Підлога в номерах виконана із застосуванням паркету, в санвузлах – керамічна плитка. Меблі в номерах використано сучасні, проте класичного вигляду, щоб не порушувати загальну концепцію. Основні показники проекту зводять у таблицю 2.3.

Таблиця 2.3

Паспорт проекту

№ з/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво, S_d	м ²	5400
2.	Площа будівлі закладу, S_b	м ²	1512
3.	Коефіцієнт забудови, k_z		0,28
4.	Площа озеленення, S_{oz}	м ²	2970
5.	Коефіцієнт озеленення, k_{oz}		0,55
6.	Загальна площа закладу, S_z	м ²	6712
7.	Корисна площа закладу, S_k	м ²	5305,8
8.	Будівельний об'єм закладу, V_b	м ³	15650
9.	Вартість будівництва (капітальні вкладення), V_{A+B}	тис. грн.	491515
Питомі показники капітальних витрат			
10.	Вартість 1 місця	тис. грн.	1820
11.	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн.	73,2
12.	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн.	31,4

2.6. Кошторис

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

$$B_{збр} = S_{заг} * Y * K_T * I_K * I_p \quad (2.11)$$

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

$S_{заг}$ – загальна площа готельного комплексу, м²; $S_{заг} = 6712$ м²;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, у.о., $Y = 1000$ у.о.

K_T – територіальний поправочний коефіцієнт, для Волинської обл $K_T = 0,96$;

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

$$B_{збр} = 6712 * 1000 * 0,96 * 28 = 180418560 \text{ грн.}$$

Округлюючи до десятків тисяч, отримуємо $B_{збр} = 180418$ тис. грн.

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

Таблиця 2.4

Зведений кошторисний розрахунок

№ глав	Стаття витрат	Розрахункові співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	1% від вартості будівництва	3007
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи. ($B_{збр}^{заг}$)	60%	180418
2.2	Електротехнічні роботи.	5%	15034,8
2.3	Сантехнічні роботи.	5%	15034,8
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	6013,92
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	28%	90354,88
Разом		100%	300696
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	5%	15034,8

Завершення таблиці 2.4

4	Об'єкти енергетичного господарства.	1%	3007
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,20%	601,4
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання.	2%	6014
7	Благоустрій і озеленення території.	1%	3007
	Разом за главами 1-7.		328360,2
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,5%	1641,8
9	Інші роботи та витрати.	3,7%	12149,3
	Разом за главами 1-9.		342151,3
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2%	6567,2
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,2%	684,3
12	Проектні та вишукувальні роботи.	2,5%	8209
	Усього. Базисна вартість будівництва.		357611,8
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	36% від суми базисної вартості	123174,5
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	3% від суми базисної вартості.	10728,4
	Усього по розділу Б:		133903
	Загалом сума витрат на будівництво, V_{A+B}		491515

Отже, вартість побудови готелю складе 491515 тис. грн.

2.7. Охорона навколишнього середовища

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

Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища»

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

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

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

Таку заяву складають замовник і виконавець ОВНС.

Оцінювати екологічність проектних рішень будівель готелів слід за двома напрямками:

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

До складових розділу ОВНС належать такі:

- підстави для виконання ОВНС;
- фізико-географічні особливості району та майданчика (траси) будівництва об'єкта проектування;
- загальна характеристика об'єкта проектування;

- оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє природне середовище;
- оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє соціальне середовище;
- оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє техногенне середовище;
- комплексні заходи забезпечення нормативного стану навколишнього середовища і його безпеки;
- оцінювання впливу на навколишнє середовище під час будівництва;
- заява про екологічні наслідки діяльності.

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції не повинен забруднювати навколишнє середовище. В ресторанному закладі в мийних відділеннях повинні бути встановлені жировловлювачі, в цехах по переробці картоплі та овочів — крахмаловідстійники, в кулінарних цехах — димовловлювачі, місцева витяжна вентиляція з очисними фільтрами.

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

2.8. Здача об'єкта в експлуатацію

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

Завершені будівництвом об'єкти приймають в експлуатацію на підставі свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації,

вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил (далі – свідоцтво), що видається інспекцією державного архітектурно-будівельного контролю (далі – інспекція).

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

До заяви додають:

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

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

У разі наявності зауважень уповноважений орган подає їх у письмовій формі в десятиденний термін замовнику та інспекції державного архітектурно-будівельного контролю.

Замовник зобов'язаний забезпечити усунення зазначених у зауваженнях недоліків.

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

2.9. Охорона праці

Згідно із Законом України «Про охорону праці» власником у закладах незалежно від форми власності та від виду діяльності розробляється система

управління охороною праці. В закладі функції керівника служби охорони праці, а також відповідні обов'язки та повноваження покладено на заступника генерального директора.

Таблиця 2.5

Система управління охороною праці в готельному комплексі

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

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

Таблиця 2.6

Перелік документації при організації системи управління охороною праці в готельних комплексах

Служба готелю	Перелік документації
Служба охорони праці	1. Наказ керівника про створення служби охорони праці (Наказ № 1 від 03.11.2018 р.). 2. Типове положення про службу охорони праці на підприємстві (НПАОП 0.00-4.21-04), затверджене наказом № 2 від 03.11.2018 3. Типове положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.12-05), затверджене наказом № 3 від 04.11.2018
Адміністративна служба	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 4 від 05.11.2018 р. 2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом керівника № 5 від 06.11.2018 р. 3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом керівника № 6 від 10.11.2018 р. 4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом керівника № 7 від 12.11.2018 р. 5. Інструктажі з питань охорони праці, затверджені наказом керівника № 8 від 12.11.2018 р. 6. Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від 01.11.2018 р.

Служба готелю	Перелік документації
	7. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця в розділі «Охорона праці»
	8. Звітна документація (форми офіційної статистичної звітності)
	9. Облікова документація

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

Наведемо структурну схему управління охороною праці у кемпінгу (рис. 2.1.):

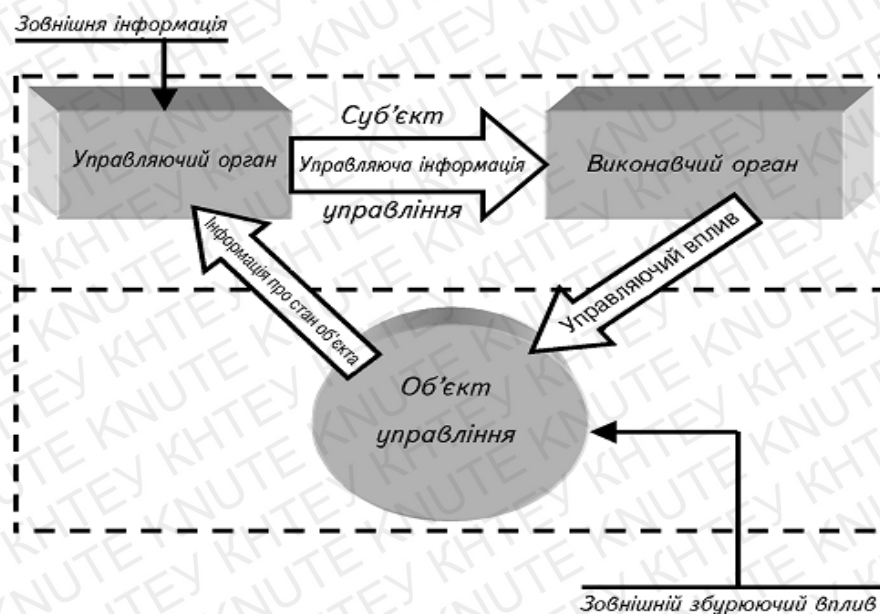


Рис. 2.1. Структурна схема системи управління охороною праці

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

7. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за варіантами - відсутні
8. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами – не має потреби

9. Можливі впливи планованої діяльності (при будівництві й експлуатації) на навколишнє середовище:

клімат і мікроклімат – вплив відсутній;

повітряне – вплив відсутній;

водне – вплив відсутній;

грунт – вплив відсутній;

рослинний і тваринний світ, заповідні об'єкти – вплив відсутній;

навколишнє соціальне середовище (населення) – вплив мінімальний;

навколишнє техногенне середовище – вплив мінімальний.

10. Відходи виробництва і можливість їх повторного використання, утилізації, знешкодження або безпечного захоронення – переважно харчові відходи, які вивозяться за домовленістю разом з іншим сміттям.

Територія кемпінгу прибиратиметься 3 рази протягом дня, у теплу пору року поливатиметься водою для запобігання пилоутворенню, а у зимову пору року планується посипання технічною сіллю та регулярне прибирання льоду для боротьби з ожеледдю.

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

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

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

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

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

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

В таблиці 2.7. наведено площі та об'єми приміщень, на одне робоче місце.

Таблиця 2.7

Площа та об'єм приміщень на одне робоче місце

Приміщення	Чисельність працівників зміни	На одного працівника	
		Площа, м ²	Об'єм, м ³
Доготівельний цех	4	5,0	16,5
Холодний цех	3	5,7	18,8
Гарячий цех	4	6,5	21,5
Торговельна зала	12	30,0	99,0

Закінчення таблиці 2.7

Мийна тари	2	4,5	14,9
Мийна столового посуду	2	8,0	26,4
Мийна кухонного посуду	2	4,5	14,9
Адміністративні приміщення	25	4,0	13,2

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

План заходів з охорони праці включає наступні пункти:

- Керівництво Товариства зобов'язується створити на робочому місці в кожному структурному підрозділі умови праці відповідно до нормативно-правових актів, а також забезпечити додержання вимог законодавства щодо прав працівників у галузі охорони праці.
- Політика Товариства полягає в забезпеченні заходів у сфері охорони праці, спрямованих на попередження виробничих травм і професійних захворювань персоналу у всіх сферах своєї діяльності.
- Товариство зобов'язується дотримуватись застосовним міжнародним і національним документам з охорони праці й інших вимог по збереженню життя й здоров'я людей у процесі трудової діяльності.
- Для забезпечення організаційно-профілактичної роботи з охорони праці, Керівництво створює на підприємстві службу охорони праці, яка підпорядковується безпосередньо керівникові Товариства. Функції служби охорони праці покладаються на інженера з охорони праці та пожежної безпеки.
- Робота служби охорони праці Товариства повинна здійснюватись відповідно до плану роботи та графіків обстежень, затверджених керівництвом Товариства.
- Робоче місце інженера з охорони праці має розміщуватись (як правило) в окремому приміщенні, забезпечуватись належною оргтехнікою, технічними засобами зв'язку і бути зручними для прийому відвідувачів.

- Для проведення навчання, інструктажів, семінарів, лекцій, виставок тощо має бути виділене відповідне приміщення/ кабінет з охорони праці.
- Керівництво Товариства забезпечує стимулювання ефективної роботи інженера з охорони праці.
- Служба охорони праці взаємодіє з іншими структурними підрозділами, службами, фахівцями Товариства та з уповноваженими особами з питань охорони праці. Фахівець з охорони праці має право видавати керівникам структурних підрозділів приписи по усуненню недоліків з охорони праці, які обов'язкові для виконання і відмінити які може тільки керівник підприємства. Ліквідація служби охорони праці допускається лише у разі ліквідації підприємства.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

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

Таблиця 2.8

Норми мікроклімату виробничих приміщень

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

Таблиця 2.9

Норми і якісні показники освітлення

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

Передбачається також встановлення аварійного та евакуаційного освітлення.

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

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

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Виділяють три системи засобів і заходів забезпечення електробезпеки:

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

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

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

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

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

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

блоківки безпеки виконуються, переважно, у вигляді механічних конструкцій (стопори, замки, пружинно-стержневі і гвинтові конструкції тощо), які не дозволяють знімати захисні огороження електроустановок, відкривати комутаційні апарати без попереднього зняття з них напруги.

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

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

Відповідно до зазначеного заземлюються:

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

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

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

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

Розміщення вогнегасників наведено на схемі евакуації. Всього в проекті передбачено 12 вогнегасників (розміщено за типами приміщень). На вулиці біля спроектованої будівлі розміщено пожежний гідрант. Пропонується також введення системи автоматичної пожежної сигналізації для складських приміщень, приміщень обслуговування, коридорів.

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

Таблиця 2.10

Вибір типу та кількості вогнегасників

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

Рішення про включення системи оповіщення людей про пожежу й евакуацію приймає черговий менеджер (начальник зміни пожежного бойового розрахунку) або черговий по кемпінгу. Евакуація гостей здійснюється відповідно до наявних у всіх номерах планів евакуації, а персоналу кемпінгу - відповідно до спеціальних пам'яток, що наявні у всіх відділах, службах і підрозділах. Евакуаційне освітлення і світлові покажчики напрямку евакуації мають бути включені постійно, цілодобово. Дії чергового

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

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

Ці документи, розроблені з урахуванням реальних можливостей і умов об'єкта, є настановою для організованих дій як з метою підготовки об'єкта до захисту в надзвичайних умовах, так із метою ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій (стихійних лих, виробничих аварій і вогнищ воєнних конфліктів).

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

План цивільного захисту на воєнний час – це документи, які визначають організацію і порядок переведення об'єкта з мирного на воєнний час і ведення цивільного захисту в початковий період війни.

План цивільного захисту на мирний час – це документи, які визначають організацію і порядок виконання заходів цивільного захисту з метою запобігання або зменшення можливих втрат від важких виробничих аварій, катастроф, і стихійних лих, а також ведення рятувальних та інших невідкладних робіт при їх виникненні. План заходів з цивільного захисту та охорони праці проектного готелю наведено в таблиці, що наведена у додатку Ж.

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

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

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

Наказом начальника цивільного захисту кемпінгу призначаються заступники з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання, оперативних питань.

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

Для організації та здійснення спеціальних заходів цивільного захисту в кемпінгу створюють служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів.

До основних служб цивільного захисту належать такі.

Служба зв'язку, оповіщення та інформації. Створюють на базі вузла зв'язку кемпінгу. Начальником служби є начальник цього вузла. Функції служби: організація своєчасного оповіщення про загрозу надзвичайних ситуацій, зв'язку і підтримання його в постійній готовності, постійне інформування працівників і мешканців кемпінгу про обстановку, що склалася.

Служба охорони громадського порядку. Створюють на базі підрозділів відомчої охорони. Начальником служби є начальник охорони кемпінгу. Служба забезпечує надійну охорону кемпінгу, громадського порядку при загрозі надзвичайних ситуацій і під час рятувальних робіт.

Протипожежна служба. Створюють на базі підрозділів відомчої пожежної охорони. Служба розробляє протипожежні профілактичні заходи та контролює їх здійснення, забезпечує постійну готовність сил і засобів служби, організовує локалізацію і гасіння пожеж.

Аварійно-технічна служба. Створюють на базі виробничого та технічного відділів або відділу головного інженера. Начальником служби є начальник відділу, на базі якого створена служба. Функції служби:

розроблює та здійснює попереджувальні заходи, що підвищують стійкість основних споруд, розбирає завали і рятує людей.

Транспортна служба. Створюють на базі транспортних цехів, відділів і гаражів готелю. Функції служби: розроблює та здійснює заходи забезпечення евакуації працівників і мешканців готелю; організовує підвезення сил і засобів до осередків ураження; знезаражує транспорт.

Служба матеріально-технічного постачання. Створюють на базі відділу матеріально-технічного забезпечення готелю. Функції служби: розроблює плани матеріально-технічного постачання; забезпечує формування всіх видів матеріально-технічних засобів; організовує ремонт техніки і майна; забезпечує продовольством і предметами першої необхідності працівників готелю та в місцях розосередження.

Посади керівників служб зазначають згідно з розробленим для проектного готелю штатного розпису. Кожна служба має формування забезпечення – команди, групи, дружини, ланки.

ВИСНОВКИ ДО 2 РОЗДІЛУ

В розділі було розраховано:

Загальну площу – $S_{\text{заг}} = 6101,67 \cdot 1,10 = 6712 \text{ м}^2$.

Робочу площу – $S_{\text{р}} = 5305,8 \cdot 1,15 = 6101,67 \text{ м}^2$

Корисну площу – $S_{\text{к}} = 5305,8 \text{ м}^2$

Площу першого поверху – $S_{\text{пов}} = 1512 \text{ м}^2$

Були прораховані загальнобудівельні роботи - 180418 тис.грн та кошторис проектного готелю.

Загальна сума витрат на будівництво становить – 491515 тис.грн.

Проектований об'єкт будівництва – кемпінг на 270 місць з рестораном італійської кухні на 250 місць. Номери кемпінгу представлені у вигляді двомісних та чотиримісних модульних будиночків. Ділянка під будівництво розташована в смт. Шацьк Волинської області.

Район забудовано переважно малоповерховими приватними будівлями та приватними міні-готелями.

Проектований кемпінг є будівлею, що відповідає таким вимогам:

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

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Обрання організаційно-правовою формою товариства з обмеженою відповідальністю обумовлене наступними факторами:

- відповідальність учасників тільки майном ТОВ без несення відповідальності власним майном;
- відносно проста процедура реєстрації;
- відносно невисокі ставки податків для ТОВ на відміну від, наприклад, акціонерних товариств.

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

В таблиці 3.1. наведено пакет документів, необхідний для створення та реєстрації суб'єкта господарювання.

Таблиця 3.1

Пакет документів, необхідний для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

Назва документа	Змістове наповнення документа
Статут	це юридичний акт, яким оформляється утворення підприємства, організації, установи, фірми, визначаються їхня структура, функції, правовий статус, взаємовідносини з іншими підприємствами, організаціями, установами, фірмами чи фізичними особами тощо.
Протокол установчих зборів	документ, що засвідчує рішення учасників про створення ТОВ
Паспорти засновників та директора	документ, що засвідчує особистість учасників та директора ТОВ та той факт, що їм вже виповнилось 18 років
Ідентифікаційні коди засновників та директора	документ, що засвідчує особу як платника податку

Отже, для реєстрації ТОВ слід підготувати перелік вищезазначених документів.

Таблиця 3.2

Перелік опису документів на створення кемпінгу

Назва документа	Змістове наповнення документа
Протоколи Загальних зборів учасників	Затвердження рішень про створення товариства, розміри визначеного статутного фонду, склад учасників товариства та розміри їх внесків, відкриття рахунків у банку. Введення у дію статуту. Призначення складу комітетів, дирекції тощо
Акт оцінки майнових внесків учасників	Документальне підтвердження грошового еквівалента розмірів внесків учасників
Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів у ТОВ
Реєстраційна картка	Фіксування загальних відомостей про СПД
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 у банку
Рахунки про сплату внесків до статутного фонду	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску до статутного фонду ТОВ

Після створення ТОВ з зазначенням видів діяльності по наданню послуг з розміщення та харчування слід оформити документи на створення кемпінгу, які перераховані в таблиці, що наведена у додатку Е.

Таблиця 3.3

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю

Процедура	Державний орган, що має надати дозвіл
Погодження архітектурно-планувального рішення проекту об'єкта	Органи санітарного контролю, органи виконавчої облради
Погодження асортименту об'єкта	Не потребується
Отримання дозволу на розміщення об'єкта	Органи виконавчої облради
Отримання печатки та штампів	Дозвільна служба смт. Шацьк
Погодження графіка роботи організації	Не потрібен
Отримання ліцензій на право торгівлі алкоголем та тютюном	Департамент з питань адміністрування акцизного збору
Відкриття поточного рахунку в національній валюті	ПАТ КБ Приватбанк
Отримання дозволу щодо початку роботи	Органи санітарного контролю, органи пожежного контролю
Отримання сертифіката відповідності на експлуатацію приміщень	Органи санітарного контролю
Реєстрування платника податків	ДФС Волинської обл.

Закінчення таблиці 3.3

Постановка на облік в ЄДРПОУ	Реєстраційна палата
Постановка на облік у Фонді соц..страхування, Пенсійному фонді та Фонді зайнятості	Відповідні органи смт Шацьк
Отримання дозволу на відкриття закладу	Органи виконавчої ради смт. Шацьк

Отже, виконання вищезазначених процедур дозволить приступити до реалізації проекту кемпінгу.

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

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

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

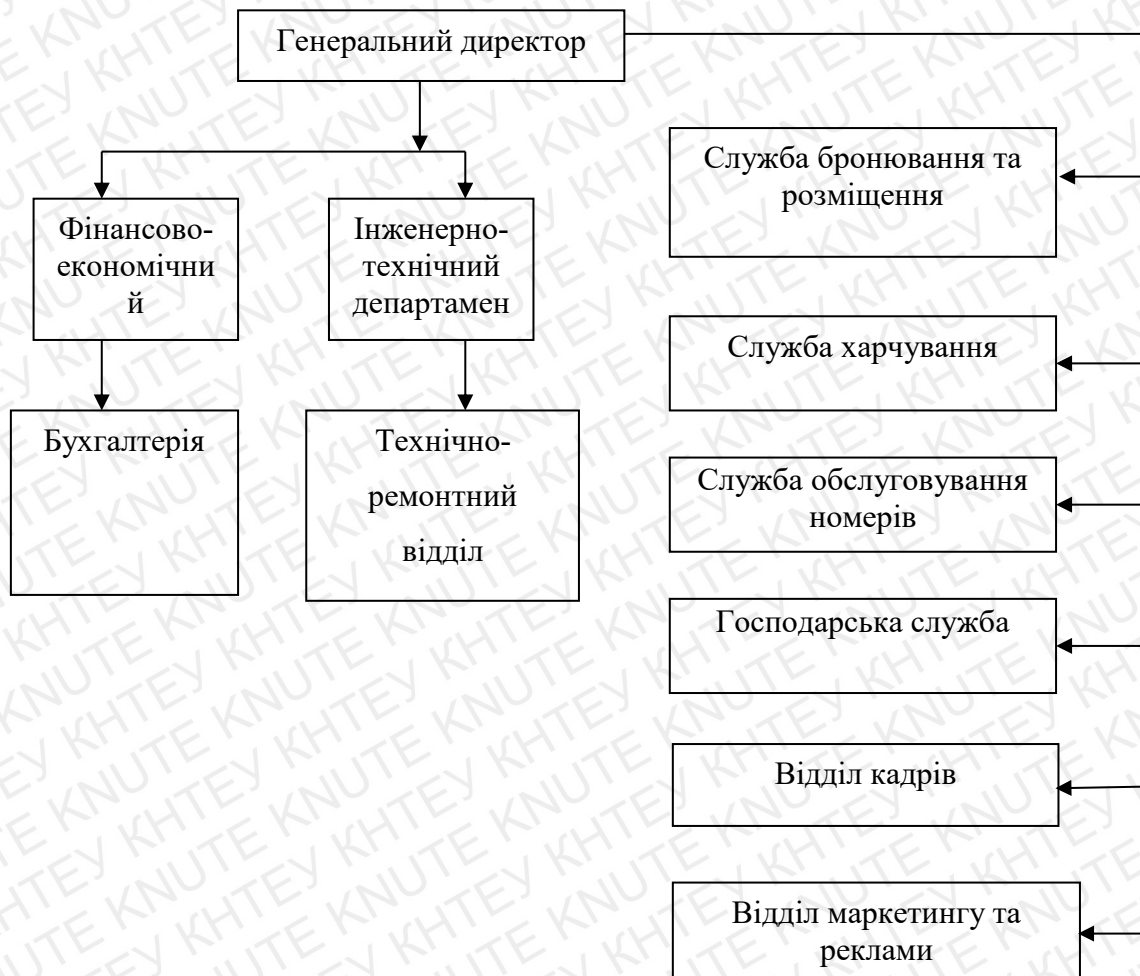


Рис. 3.1. Організаційна структура готелю

Далі розробляються посадові інструкції працівників кемпінгу.

3.2. Капітал

Розрахунки складу та первісної вартості основних фондів представлено у вигляді таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

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

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	491515
2. Робочі машини та устаткування, у т.ч.:	25000
2.1. Холодильне обладнання	7500

Закінчення таблиці 3.4

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

Далі розраховано суми амортизаційних витрат та залишкову балансову вартість основних фондів, результати розрахунків занесено у таблицю 3.5.

Таблиця 3.5

**Планова сума амортизації за видами основних засобів та інших
необоротних активів кемпінгу**

Вид основних засобів та інших необоротних активів	Первісна вартість основних засобів та інших необоротних активів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації, тис. Грн
Будівлі	491515	25	19661
Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	37500	5	7500
Інші	5000	4	1250
Разом	534015		28411

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

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

Нижче наведено штатний розпис закладу - документ, що визначає склад працівників підприємства з вказівкою їх посад і посадових окладів.

Таблиця 3.6

Штатний розпис кемпінгу

Найменування структурного підрозділу	Посада	К-сть	Посадові оклади, грн	Надбавки, грн	Місячний фонд ЗП, грн
		Штатних одиниць			
Адміністративно-управлінський персонал	Генеральний директор	1	15000	1000	16000
	Заст. Ген. директора	1	12000	500	12500
Відділ персоналу	HR-менеджер	1	7500	500	8000
Відділ реклами	Маркетолог	1	7500	500	8000
	PR – менеджер	1	3800	500	4300
Відділ постачання	Менеджер з постачання	1	3800	500	4300
	Помічник мен. З постачання	1	3200	500	3700
Відділ розміщення	Начальник відділу	1	7500	500	8000
	Працівники служби розміщення	5	5000	200	26000
Виробничий підрозділ	Начальник виробництва	1	7500	500	8000
	Шеф-кухар	1	6500	500	7000
	Су-шеф	1	6000	500	6500
	Кухар 5 розряду	5	6000	200	31000
	Кухар 4 розряду	5	5500	200	28500
	Підсобні робітники	2	3200	100	6600
Бухгалтерія	Гол. Бухгалтер	1	7500	500	8000
	Бухгалтер	2	5500	200	11400
Склади	Комірник	3	3500	300	11400
	Вантажник	4	3200	300	14000
	Офіціант	4	3500	100	14400
	Покоївка	10	3500	300	38000
	Адміністратор	4	5500	200	22800
	Гардеробник	2	3200	100	6600
	Прибиральниця	8	3200	100	26400
	Технік	1	3200	200	3400
	Електрик	2	3200	200	6800
	Охоронець	4	3200	200	13600
		73			355200

За 12 місяців відповідно: $\PhiЗП = 355200 \cdot 12 / 1000 = 4263$ тис. грн.

Отже, всього витрати за 12 місяців роботи по персоналу складуть 4263 тис. грн. Відповідно результативність роботи персоналу буде оцінена шляхом співставлення отриманих грошових потоків підприємства і витрат на персонал.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

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

Бізнес-планування проводиться в два етапи – для першого року розвитку, та на другий-одинадцятий роки діяльності. Вихідними даними приймаються: середньогалузевий рівень рентабельності до обсягів реалізації проектується на рівні 20%. Ціни на готельні послуги визначаються з середніх цін в районі на аналогічні номери – 800-1200 грн.

Таблиця 3.7

Розрахунок пропускної спроможності кемпінгу на 2019 рік

Категорія номеру	Кількість номерів	Кількість місць у готелі	Кількість днів роботи, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
1	2	3	4	5 = 4*3
Номер двомісний	75	150	365	54750
Номер чотиримісний	30	120	365	43800
Разом	105	270		98550

Розрахунок планового доходу від реалізації послуг розміщення кемпінгу оформлено у вигляді таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

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

Категорія номеру	Річна пропускна спроможність	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів	Ціна місяця (номера) за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу номерів (місць), тис. грн
1	2	3	4=2*3	5	6=5*4/1000
Номер двомісний	54750	0,7	38325	800	30660
Номер чотиримісний	43800	0,7	30660	1200	36792
Разом	98550				67452

Розрахунок реалізації продукції ресторану проведено в таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів проектного ресторану «Shatsky»

№	Показники	
1	Планова кількість послуг харчування ЗРГ, страв	
1.1	Сніданки	28600
1.2	За вільним вибором	290000
2	Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн	
2.1	Сніданок	80
2.2	За вільним вибором	270
3	Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис.грн	
3.1	Сніданок	2288
3.2	За вільним вибором	78300
	Разом доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис.грн	80588

Таблиця 3.10

Плановий обсяг операційних доходів кемпінгу на 2019 рік

Показники	Разом за рік
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн.	67452
Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	80588
Разом: основні операційні доходи, тис. грн.	148040
Операційні доходи від інших господарських підрозділів, тис. грн.	7402
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн.	155442

Отже, планова сума доходів від діяльності закладу складає 155442 тис. грн. на рік.

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

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

Результати розрахунку поточних витрат на експлуатацію проектного закладу на 2019 рік наведено у таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Планування поточних витрат кемпінгу на 2019 рік

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Група витрат
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	30000	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	4263	ЗВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	938	ЗВ
4	Амортизаційні відрахування	28411	ПВ

Закінчення таблиці 3.11

5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	12000	ЗВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	150	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0	ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	21	ПВ
9	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції та товарів	0	ЗВ
10	Витрати на транспортування	0	ЗВ
11	Витрати на охорону	84	ПВ
12	Витрати на зв'язок	16770	ЗВ
13	Інші поточні витрати діяльності	16770	ПВ
	Фінансові витрати	0	ПВ
	Разом поточні витрати, у т.ч.	109407	
	Умовно-постійні витрати	45436	
	Умовно-змінні витрати	63971	

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

Таким чином, планові розрахунки на 2019 рік показали, що заплановано витрат в цілому на суму 109407 тис. грн.

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

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

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

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

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

Маржинальний запас стійкості готелю – це процентне співвідношення планового річного обсягу доходів до доходу в точці безбитковості діяльності.

Для аналізу безбитковості діяльності проєктованого готелю необхідною умовою є поділ витрат підприємства на умовно-постійні та умовно-змінні. Цей поділ здійснено в табл. 3.11.

Розрахунки планового маржинального доходу кемпінгу узагальнюють у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Планування маржинального доходу кемпінгу на 2019 рік

№ з/п	Показник	Значення, тис. грн.
1	Доходи від операційної діяльності	155442
	У т.ч.	
1.1	Від продажу номерів	67452
1.2	Закладу ресторанного господарства	80588
1.3	Інших господарських підрозділів	7402
2	ПДВ	25907
	Чистий дохід	129535
2.1.	Собівартість продукції ЗРГ	30000
2.2.	Інші змінні витрати	33971
3	Маржинальний прибуток	65564
4	Постійні витрати	45436
5	Прибуток (збиток)	20128

Таким чином, розраховані показники є задовільними і не потребують термінової оптимізації. В майбутньому можливе збільшення рентабельності за рахунок інновацій та активізації маркетингової діяльності.

Прибуток становить основну мету створення та діяльності закладу готельно-ресторанного господарства. Прибуток – це виражений у грошовій формі чистий дохід підприємства на вкладений капітал, що є основною

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

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

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

Таблиця 3.13

Планування цільового прибутку кемпінгу на плановий рік

№ з/п	Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн.
1	Операційні доходи готелю, тис. грн.	Табл. 3.12	155442
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	-	20%
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн..	С. 1*С.2	31088

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності наведений у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Планування основних результатів діяльності кемпінгу на 2019 рік

№ з/п	Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн.
1	Доходи від операційної діяльності	Табл. 3.12	155442
2	Умовно-змінні витрати	Табл. 3.11	63971
3	Умовно-постійні витрати	Табл. 3.11	45436
4	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	п.1. – п.2. – п.3.	46035

Закінчення таблиці 3.14

5	Фінансові витрати	Табл. 3.11	0
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	п. 4 – п.5	46035
7	Податок на прибуток	п. 6*18%	8286,3
8	Чистий прибуток можливий	п.6 – п.7	37748,7
9	Рентабельність операційної діяльності, %	(п. 8/п.1)*100	24
10	Чистий прибуток цільовий	Табл. 3.13	31088
11	Чистий прибуток плановий	Вибір між п.8 і п. 10	33000

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

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

Розрахований прибуток є достатнім для планової рентабельності.

Для визначення ефективності діяльності потрібно розрахувати відносні показники рентабельності реалізації готельних послуг і продукції ресторанного господарства в цілому на рік, оцінити достатність отриманих доходів і прибутку.

3.5. Ефективність інвестицій

У попередніх пунктах обґрунтовували основні показники діяльності в перший рік створення підприємства. Наступний етап планування – розрахунок основних показників його діяльності на подальші десять років.

Планувати основні показники діяльності підприємства на перші десять років необхідно для розрахунку ефективності інвестиційного проекту та оцінювання терміну окупності інвестицій.

Планування на цей період рекомендується здійснювати за спрощеною методикою оцінювання тільки трьох показників, які потрібні для подальших обґрунтувань: доходу (виручки) від реалізації, прибутку та амортизаційних відрахувань.

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

Планові показники діяльності готелю на перші десять років наведемо у табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Планування основних результатів діяльності кемпінгу

Рік	Дохід від операційної діяльності		Змінні витрати		Постійні витрати	Фінансовий результат до оподаткування, тис грн	Чистий прибуток, тис грн
	Тис.грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис.грн.	Рівень змінних витрат, %			
1	155442	5	46633	30	40000	68809	56423
2	163214	5	48964	30	40000	74250	60885
3	171375	5	51413	30	40000	79962	65569
4	179944	5	53983	30	40000	85961	70488
5	188941	5	56682	30	40000	92259	75652
6	198388	5	59616	30	40000	98772	80993
7	208307	5	62492	30	40000	105815	86768
8	218722	5	65617	30	40000	113105	92746
9	229658	5	68897	30	40000	120761	99024
10	241141	5	72342	30	40000	128799	105615
11	253198	5	75959	30	40000	137239	112536
Разом за 11 років	2208330		662598	-	440000	1105732	906699

У системі управління реальними інвестиціями оцінювання ефективності інвестиційних проектів – один з найвідповідальніших етапів. Об'єктивність та обґрунтованість оцінювання ефективності інвестиційного

проекту значною мірою визначаються застосуванням відповідного методу його здійснення.

У сучасній практиці оцінювання ефективності проекту реальних інвестицій використовують такі базові принципи.

1. Оцінювати ефективність реальних інвестиційних проектів потрібно на основі порівняння інвестиційних витрат з одного боку та обсягів і термінів повернення інвестованого капіталу – з іншого. В інвестиційній діяльності це реалізують шляхом порівняння прямих і зворотних потоків інвестованого капіталу.

2. Оцінювання інвестиційних затрат повинно охоплювати сукупність використовуваних ресурсів з урахуванням прямих та непрямих витрат грошових коштів (власних і залучених), матеріальних та нематеріальних активів, трудових та інших ресурсів.

3. Оцінювати окупність інвестованого капіталу потрібно на основі чистого грошового потоку.

Чистий грошовий потік формується за рахунок чистого прибутку та амортизаційних відрахувань при експлуатації інвестиційного проекту. У розрахунках його можна вважати як середньорічним показником, так і диференційованим за роками експлуатації інвестиційного проекту.

4. У процесі оцінювання інвестиційні затрати та чистий грошовий потік повинні бути приведені до теперішньої вартості, тобто дисконтовані.

До основних показників оцінювання ефективності реальних інвестиційних проектів належать такі:

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

Розраховувати чистий приведений дохід за реальним інвестиційним проектом доцільно за формою табл. 3.16.

Таблиця 3.16

Оцінювання чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом, тис. грн

Рік	Капітальні витрати	Чистий прибуток та амортизаційні відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід
1	534015	76423	76423	75666	
2		80885	157308	79299	
3		85569	242877	83077	
4		90488	333365	87008	
5		95652	429017	91097	
6		100993	530010	95276	
7		106768	636778	99783	
8		112746	749524	104394	
9		119024	868548	109196	
10		125615	994163	114195	
11		132536	1126699	119402	
Разом за 11 років	534015	1126699		1058393	524378

ЧПД = 1058393 - 534015 = 524378, він є позитивним.

Рівень інфляції у країні на даний момент 101%.

Кумулятивний грошовий потік за роки експлуатації проекту становить 1126699 тис. грн., складається з прибутку та амортизаційних відрахувань, накопичених за 11 років експлуатації кемпінгу.

Капітальні витрати на будівництво та оснащення кемпінгу становлять 534015 тис. грн., що не перевищує кумулятивний грошовий потік.

Таким чином, капітальні витрати за проектом будівництва та оснащення кемпінгу в Україні можуть бути окуплені за 11 років експлуатації. В одинадцятому році експлуатації підприємство отримає чистий приведений дохід, що становитиме 1126699 тис. грн.

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

$$ID = ДГП/ІВ = 1058393/534015 = 1,9 > 1$$

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

3. Індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестицій при оцінюванні ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає можливості повною мірою оцінити зворотний грошовий потік, що складається не лише з прибутку, а й з амортизаційних відрахувань з основних засобів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту. Цей показник розраховують за формулою

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

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

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

Індекс рентабельності інвестиційного проекту

$$IP = 102427 / 534015 * 100\% = 19\%.$$

Можна дійти висновку, що рентабельність інвестиційного проекту дорівнює 19%.

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

Розрахувати цей показник можна двома методами – статистичним та дисконтованим.

Період окупності інвестиційних витрат за статистичним методом розраховують так:

$$ПО = \text{ІВ} / \text{ЧГПр}$$

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

$$ПО = 534015 / 96218 = 5,5 \text{ років} = 6 \text{ років}.$$

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

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

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Незважаючи на існуюче розмаїття закладів, кожен з них має здійснювати функцію гостинності і виконувати технологічні процеси надання тимчасового помешкання.

Обслуговування у кемпінгу – це система заходів, що забезпечують високий рівень комфорту, що задовольняють найрізноманітніші побутові, господарські і культурні запити гостей. При чому чим вище культура і якість обслуговування гостей – тим вище імідж готелю, тим привабливіший він для клієнтів і, тим успішніше його діяльність.

У вестибюлі кемпінгу повинні бути створені необхідні умови для зустрічей і відпочинку туристів. Кемпінг повинен мати широкую інформацію про наявність, розташування і режим роботи служб, у тому числі перукарні, прокату предметів культурно-побутового призначення, кіосків з продажу газет, сувенірів, книг, тощо, а також рекламно-інформаційні матеріали (буклети, проспекти, довідники) мовами основних гостей готелю. Усі пункти і служби обслуговування повинні бути забезпечені засобами візуальної інформації (вивіски, таблички, написи) із вказанням найменування служб і часу їхньої роботи місцевою та англійською мовами.

Номера кемпінгу повинні бути забезпечені буклетами, переліком додаткових послуг, довідником телефонів служб, пам'яткою протипожежної безпеки мовами основних гостей кемпінгу та англійською мовою.

Якість підготовки номерів, справність та комплектність обладнання, наявність рекламно-інформаційного матеріалу, туалетних засобів повинні неодмінно перевірятися адміністрацією. Заселення гостей у непідготовлені номери неприпустимо.

Висока якість обслуговування туристів забезпечується колективними зусиллями працівників усіх служб кемпінгу, постійним і ефективним контролем з боку адміністрації, проведенням роботи з удосконалення форм і методів обслуговування, вивчення і впровадження передового

досвіду, нової техніки і технологій, розширення асортименту та вдосконалювання якості наданих послуг.

Послуги проживаючим може надавати персонал кемпінгу (сервісне і номерне обслуговування) і персонал інших підприємств (підприємства торгівлі, перукарня, медпункт і ін.), розташованих у кемпінгу.

Зважаючи на актуальність розвитку туристичної галузі та забезпечення гостей засобами розміщення, було розроблено проект побудови кемпінгу на 270 місць у курортній зоні – смт. Шацьк, Волинської обл.

Перший розділ було присвячено наступним питанням:

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

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

В третьому розділі було проведено визначення організаційних моментів заснування готелю та розрахунок його планових економічних показників. За результатами розрахунків було визначено, що даний проєкт є ефективним з рентабельністю інвестицій 19 %, коефіцієнтом доходності 1,9 і терміном окупності 6 років. Дані показники є задовільними для прийняття проєкту з врахуванням того, що в наступні роки прибуток від діяльності буде збільшуватись.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посібник / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. – К. : Знання України, 2012 – 352 с.
2. Бакало Н. В. Значення інноваційних процесів у розвитку туристичного бізнесу / Н. В. Бакало, І. В. Черниш // Інноваційна теорія Йозефа Шумпетера: сучасне звучання економічних та управлінських ідей: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. – К.: Київський національний університет імені Тараса Шевченка, 2012. - С. 100-102.
3. Баканова Ю.Д. Перспективи розвитку тематичних парків в Україні / Ю.Д. Баканова // Актуальні питання економічних наук. – 2014. – № 1. – С. 11-16.
4. Балабанюк Ж. М. Механізм управління організацією: сутність, поняття та пропозиції щодо оцінки його ефективності / Ж. М. Балабанюк // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2011. – Т. 1, № 5. – С. 190–194.
5. Березін О. В. Управління потенціалом підприємства : навчальний посібник / О. В. Березін, С. Т. Дуда, Н. Г. Міценко. – Львів : Магнолія 2006, 2014. – 308 с.
6. Білан М. О. Готельні ланцюги: стан і перспективи розвитку [Електронний ресурс] / М.О. Білан // Всє о туризме. Туристическая библиотека. – Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/bilan.htm.
7. Білецька І. М. Світовий досвід та вітчизняна практика класифікації та стандартизації готельних послуг / І. М. Білецька, І. О. Іващук / Всеукраїнський науково-виробничий журнал «Інноваційна економіка». – №1 (39). – Тернопіль: СМП «ТАЙП», 2013. – С. 174–180.
8. Бортник Л. В. Організаційні та економічні засади забезпечення конкурентоспроможності підприємств готельного бізнесу : дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук : 08.00.04 / Бортник Людмила Василівна. –

Одеса, 2014. – 265 с.

9. Бунтова Н. В. Основні детермінанти розвитку готельного бізнесу в Україні [Електронний ресурс] / Н. В. Бунтова // Туризм. Готельне господарство. – Режим доступу : http://chteiknteu.cv.ua/herald/content/download/archive/2013/v4/NV-2013-V4_32.pdf.

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

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

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

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

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

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

16. Галасюк К. А. Сучасні технологічні інновації на підприємствах готельного господарства / К. А. Галасюк // Менеджмент предпринимательской деятельности : материалы одиннадцатой Всеукраинской научно-практической конференции студентов, аспирантов и

докторантов. – Симферополь : ТНУ ім. В. І. Вернадського, 2013. – С. 323–325.

17. Грабовенська С. П. Напрями підвищення конкурентоспроможності України в туристичній сфері / С. П. Грабовенська // Інвестиції: практика та досвід. – 2013. – № 22. – С. 83–88.

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

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

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

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

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

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

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

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

Економіка, організація і управління підприємством. – С. 146 – 149.

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

27. Костюк О. История ивента / О. Костюк // Теория и практика организации специальных мероприятий. – 2008. – №3. – С. 17–21.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

37. Новиков В. С. Инновации в туризме : учеб. пособие для студ. высш.

учеб. заведений / В. С. Новиков. – М. : Академия, 2007. – 208 с.

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

39. Паламарчук О. М. Сутність та формування організаційно-економічного механізму управління конкурентоспроможністю підприємства / О. М. Паламарчук // Економічний вісник університету ПХДПУ. – 2011. – № 17. – С. 23–31.

40. Перебийніс В. І. Стратегічне управління конкурентоспроможністю підприємства / В. І. Перебийніс, О. М. Помаз, О. В. Перебийніс // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки». – 2012. – № 1 (52). – С. 23–28.

41. Подвальна Н. Е. Аналітичне обґрунтування ефективності функціонування готельних підприємств : дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук : 08.00.09 / Подвальна Наталія Едуардівна. – Одеса, 2014. – 254 с.

42. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. пос. / П. Р. Пуцентейло. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 344 с.

43. Ринки туристичних послуг: стан і тенденції розвитку: монографія / під заг. ред. В. Г. Герасименка. – Одеса: Астропринт, 2013. – 304 с.

44. Роглев Х. Й. Організація обслуговування в готельних комплексах / Х. Роглев, В. Маркелов – К. : КУТЕП, 2014. – 174 с.

45. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : навч. посібник / Х. Й. Рохлев. – К. : Кондор, 2015. – 408 с.

46. Сединкина О.Н. Экономико-географический анализ развития тематических парков в мире: автореф. дис. канд. геогр. наук: 25.00.24. – М, 2009. – 25 с.

47. Селютін В. М. Обґрунтування показників результативності в системі управління інноваційною діяльністю туристичних підприємств / В. М. Селютін, Г. В. Андрієнко // Бізнес Інформ. – 2014. – №12. – С. 169–175.

48. Селютін В. М. Розробка методології оцінки інноваційної діяльності на підприємстві готельного бізнесу / В. М. Селютін, Г. В. Токарчук // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2012. – Вип. 1(2). – С. 374–381.
49. Семенюк Л. В. Розробка аналітичної політики підприємства / Л. В. Семенюк // Економічний дискурс : міжнародний збірник наукових праць, матеріали III міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 22- 23 травня 2014 р. – Тернопіль : Крок, 2014. – Вип. 2. – С. 315-318.
50. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник / Т. Г. Сокол – К. : Альтерпрес, 2009. – 447 с.
51. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу: монографія / [Т. І. Ткаченко, С. В. Мельниченко, М. Г. Бойко та ін.]; за заг. ред. А. А. Мазаракі. – К. : Київ. Нац. торг. – екон. ун-т, 2010. – 596 с.
52. Ткачова С. С. Ресторанний бізнес: основні етапи становлення та розвитку / С. С. Ткачова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2011. – № 2. – С. 510-519.
53. Черниш С. С. Організаційно-методичні аспекти аналізу рентабельності / С. С. Черниш // Інноваційна економіка. – 2013. – № 6. – С. 305-309.
54. Чернікова В. І Особливості інновацій у туризмі / В. І. Чернікова // Вісник Донецького інституту туристичного бізнесу. – 2012. – № 6. – С. 89–94.
55. Шикіна О. В. Організаційно-економічне забезпечення функціонування готельних підприємств малої місткості : дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук : 08.00.04 / Шикіна Ольга Володимирівна. – Одеса, 2015. – 303 с.
56. Щоголева І. В. Шляхи підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства / І. В. Щоголева // Сталий розвиток економіки. – 2012. – №5. – С. 113–116.
57. Юрьєвська О. М.Формування стратегії управління малими

готельними підприємствами [Рукопис] : дис. канд. екон. наук : 08.00.04 / О. М. Юрєвська ; Таврійський національний університет імені І. Вернадського. – Сімферополь, 2010. – 211 с.

58. Яценко В. Ф. Обліково-аналітичне забезпечення стратегічного управління витратами виробництва: теорія, методика та організація : монографія / В. Ф. Яценко. – Херсон : ХНТУ, 2014. – 180 с.

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

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

61. HoReCa: навчальний посібник.: у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ. Нац. Торг.-екон. Ун-т, 2017. – 412 с.