

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:

ПРОЕКТ АПАРТ-ГОТЕЛЮ 3* НА 110 МІСЦЬ
У СОЛОМ'ЯНСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА

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

Рогозенко Галини
Віталіївни

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., ст. викл.

Даниленко Марія
Іванівна

підпис керівника

Науковий консультант
к.т.н., доц.

Шаповал Світлана
Леонідівна

підпис консультанта

Науковий консультант
к.т.н., доц.

Марцин Тетяна
Олександрівна

підпис консультанта

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

Босовська Мирослава
Веліксівна

підпис гаранта

Київ 2018

ВСТУП

Готельно-ресторанне господарство – це важлива складова туристичної галузі, комплекс послуг, який охоплює широкий спектр діяльності індустрії гостинності. Готельне господарство об'єднує в собі різні галузі та напрямки сфери послуг.

Актуальність теми дослідження обумовлена тим, що сучасний розвиток готельного бізнесу базується на побудові такої системи обслуговування, яка необхідна для надання якісних послуг своїм клієнтам.

Аналізуючи стан вітчизняного ринку готельних послуг, необхідно зазначити, що на сьогодні Україна займає одне з останніх місць у списку європейських країн за кількістю готелів. У нашій країні на тисячу жителів припадає в середньому два готельні номери, тоді як в Європі цей показник становить не менше чотирнадцяти-вісімнадцяти.

Дослідженню проблем методології готельного господарства і зокрема організації роботи підприємств готельного господарства присвячені наукові праці таких економістів як: Ю.Ф. Волкова, В.Г. Герасименко, Н.І. Кабушкіна, В.І. Карсекіна, Г.Б. Муніна, Л.І. Нечаюк, П.Р. Пуцентайло, Х.Й. Роглева, А.Е. Саак, С.С. Скобкіна, Т.І. Ткаченко, Н.О. Телеш, М.В. Якименко та ін.

Незважаючи на те, що різним аспектам розвитку та управління готельно-ресторанним бізнесом присвячено немало наукових праць, він, як значущий компонент регіонального туристично-рекреаційного комплексу та його конкурентоспроможності, фактично ще не став предметом ретельних соціальних досліджень в регіональній економіці.

Метою дослідження є проект апарт-готелю 3* на 110 місць у Солом'янському районі м. Києва

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні завдання:

1. Обґрунтувати проект.

2. Запроектувати приміщення апарт готелю.
3. Розробити планувальне рішення апарт готелю.

Об'єктом дослідження виступає апарт-готель 3* на 110 місць у Солом'янському районі м. Києва

Предметом дослідження – створення апарт-готелю 3* на 110 місць у Солом'янському районі м. Києва

Методи дослідження. У роботі застосовувався діалектичний підхід і використовувались методи: системно-структурний, аналізу та синтезу, типізації і класифікації, сучасних комп'ютерних технологій.

Інформаційною базою дослідження є нормативні акти, що регулюють створення та ведення готельного господарства, періодичні видання, що розглядають особливості організації основних та додаткових готельних послуг, інформація про особливості організації основних та додаткових готельних послуг готельного підприємства.

Наукові праці: апробація результатів випускного кваліфікаційного проекту здійснена у збірнику наукових статей (додаток А).

Структура та обсяг випускного кваліфікаційного проекту. Робота визначена метою і завданнями дослідження, викладена на 136 сторінках, включає: вступ, три розділи, висновки та пропозиції, список використаних джерел, 17 додатків та 2 графічних матеріали.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1 Концепція готелю

Готельний бізнес - один із найперспективніших і успішно розвинутих напрямків бізнесу в Україні. Особливістю цього бізнесу є орієнтація на Європейські сервісні стандарти й стрімкий перехід до них. Як і будь-який бізнес готельний бізнес прагне до збільшення доходу й шукає ефективні шляхи для досягнення бажаного фінансового результату.

В Україні туристична індустрія як самостійний сектор економіки перебуває в стадії свого становлення. Спостерігається збільшення інвестицій у готельний бізнес, як основного компонента інфраструктури туризму. Сьогодні, коли конкуренція на ринку готельних послуг постійно зростає. Багато підприємців шукають нові шляхи розвитку для свого бізнесу. Зокрема, одним з найбільш перспективних напрямів готельної індустрії вважаються саме апарт-готелі.

Основою для проектування підприємств готельного господарства є виокремлення законодавчих вимог та особливостей, які дозволять ідентифікувати окремий тип засобу розміщення від іншого. Згідно з українським законодавством апарт-готель – це готель, у якому номерний фонд представлений житловими кімнатами, що передбачають наявність у своєму складі кухню або функціональну зону з умовами для самостійного готування їжі [2].

Апарт-готелі - відносно нове для українського ринку готельних послуг явище. Але, користується все більшою популярністю серед споживачів сфери готельних послуг.

Варто зазначити, що єдиного стандарту щодо проектування апарт-готелів у нашій країні немає. Одні підприємства, які позиціонують себе як апарт-готелі, схожі на величезні багатоквартирні комплекси. Інші - більше схожі на звичайні готелі: квартири в них мають невелику площу та

відрізняються від стандартних готельних номерів лише наявністю кухонного обладнання.

Як правило, апарт-готелі мають стійку реєстрації гостей (як в готелі). Ресепшен може працювати цілодобово або за певним графіком. Набір послуг, що надаються, варіюється. Як правило, споживачі готельних послуг можуть замовити таксі, купити квитки на ті чи інші заходи, отримати довідкову інформацію. Щодо надання послуг побутового характеру проживання у апарт-готелі передбачено прибирання в номерах-квартирах. При цьому прибирання може здійснюватися як в щоденному режимі, так і відповідно до іншого графіку. Зазвичай прибирання включає миття посуду, прибирання санвузла, заправлення ліжок тощо. Деякі апарт-готелі передбачають організацію харчування гостей (наприклад, сніданки) [4].

Проектований готель буде розташовуватись у Солом'янському районі м. Києва по вул. Польова.

Місце розміщення апарт-готелю, що проектується, представлено на рис. 1.1.

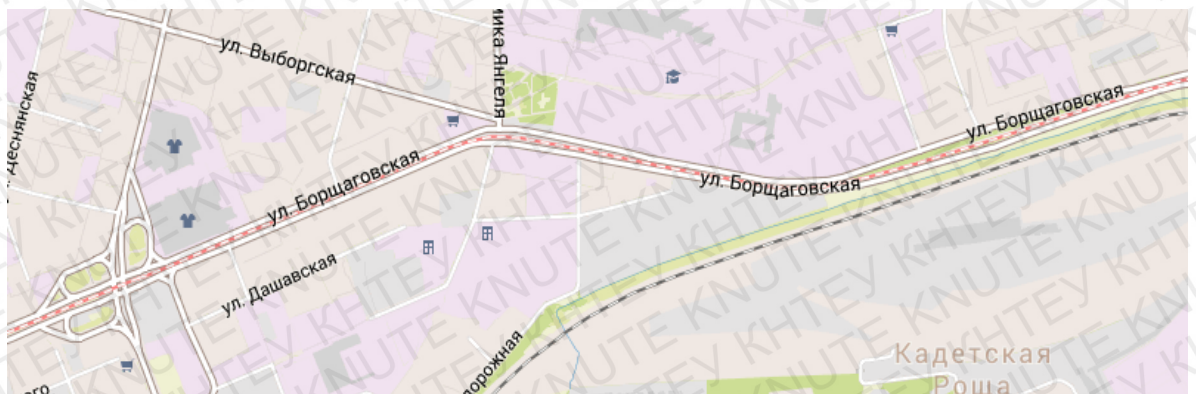


Рис. 1.1. Місце розташування проектного апарт-готелю у Солом'янському районі м. Києва

Такий вибір розташування апарт-готелю обумовлений тим, що:

- недалеко від аеропорту Київ (Жуляни)
- недалеко від залізничного вокзалу «Київ-Пасажирський»

Солом'янський район - район розташовано на пагорбах правого берега Дніпра у південно-західній частині міста, межує з Голосіївським,

Шевченківським, Святошинським районами м. Києва та Києво-Святошинським районом Київської області. Чисельність населення – 370,106 тис.чол. (12,64 % від населення м. Києва) [4].

З метою розвитку туристичної галузі, соціально-культурної сфери району та змістовного відпочинку мешканців та гостей міста Києва, забезпечення комплексного розвитку району та його соціально-економічних інтересів, Солом'янською районною в місті Києві державною адміністрацією приділяється багато уваги забезпеченню розвитку туристичної галузі; збільшення частки очікуваних доходів від туристичної галузі у державному бюджеті; удосконалення туристичної інфраструктури; залучення інвестицій на розбудову туристичної галузі; створення сприятливих умов для розвитку спортивно-оздоровчого та культурно-пізнавального туризму, а також популяризації туристичного потенціалу району та створення інформаційної інфраструктури туризму.

Готельне господарство району представлено 14 готелями, один з яких має 4* і розрахований на 160 номерів серед яких 10 номерів класу люкс, 2 номери для людей з обмеженими фізичними можливостями, два готелі району мають 3*, один – 2* та один – 1*, а також інших закладів розміщення із загальною кількістю номерів – 647 і кількістю місць – 1335.

Для ефективного розвитку туристичної галузі вагомую роль відіграє розвиток інфраструктури району, а саме: закладів ресторанного господарства. Найвідоміші з яких: ресторани «Козачок», «Українські страви» та «Стейк хаус» та заклади швидкого харчування мережі «Макдоналдс».

Однією із основних складових функціонування туристичної галузі є транспортна інфраструктура. Солом'янський район міста Києва – важливий транспортний вузол столиці. Через район проходять головні магістралі міста - проспекти Повітрофлотський, Червонозоряний, Комарова, Перемоги, вулиці Борщагівська, Індустріальна, Чоколівський бульвар. Залізничний вузол, в якому розміщені станції «Київ-Пасажирський», «Волинський»,

«Каравасві Дачі», що є надзвичайно важливим для розвитку туристичної галузі. В міжнародному аеропорту «Київ» (Жуляни) завершено будівництво нового аеропортового комплексу, який включає в себе аеродром, привокзальну площу, будівлю терміналу.

У межах району сформовані та формуються території масового відпочинку, які представлені 13 парками та 67 скверами. Улюбленими місцями відпочинку киян та гостей столиці є парк Національного технічного університету України «КПІ», парк «Відрадний», парк «Ландшафтний», сквер ім. О. Островського, які забезпечують організацію культурного дозвілля для різних верств населення.

У районі 70 пам'ятників монументального мистецтва та об'єктів культурної спадщини. Наряду із пам'ятниками історичного характеру і змісту існують пам'ятники таких спрямувань, як культура, мистецтво, медицина, наука, освіта та багато інших.

Не менш важливою складовою частиною є пам'ятники, меморіали, військові поховання загиблим воїнам у роки війни, які знаходяться на території району. У районі встановлені меморіальні дошки видатним громадським діячам, діячам культури та мистецтв, героям Великої Вітчизняної війни.

Отже, знайомство з Солом'янським районом міста Києва дає можливість відвідати багато закладів культурного, спортивного, оздоровчого напрямків, а саме: 6 шкіл естетичного виховання, 17 публічних бібліотек, 13 музеїв, 5 стадіонів, 10 басейнів, 136 спортмайданчиків, 96 спортивних залів, 26 стрількових тирів. Для занять гірсько-лижним спортом є спортивний комплекс «Протасів Яр» [4].

Для відображення територіальної приналежності, близькості розташування до центру міста запропоновано назву «Starry Sky» – з англ. «Зоряне небо». Наймінг апарт-готелю «Starry Sky» спрямований на формування позитивного іміджу для потенційних туристів. В апарт-готелі

«Starry Sky» розміщення орієнтуватиметься на вимоги, які висуваються до 3-х зіркових готелів для надання послуг на якісному рівні.

Останнім часом конкурентна боротьба серед підприємств готельного господарства стрімко загострюється. Конкуренція існує як між великими підприємствами готельного господарства, так і між невеликими засобами розміщення. Проведемо дослідження забезпеченості міста Київ в радіусі 20 км. підприємствами готельного господарства, що представлено в табл. 1.1.

Таблиця 1.1

**Дислокація об'єктів готельного господарства в Солом'янському районі
м. Київ**

№	Назва закладу розміщення, категорія, адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктура характеристика об'єкта
1	Готель «Mercure» **** вул. Вадима Гетьмана 6	65	98	Сауна, конференц-зал, безкоштовний Wi-Fi, безкоштовна парковка, трансфер до/з аеропорту басейн, сімейні номери, бар тренажерний зал, номери/зручності для осіб з обмеженими фізичними можливостями, номери для некурців
2	Апарт-готель «Смарт Хаус»*** вул. Машинобудівна 39	125	207	Безкоштовний Wi-Fi, трансфер до/з аеропорту, допускається розміщення з домашніми тваринами, номери для некурців, номери/зручності для осіб з обмеженими фізичними можливостями, опалення
3	Міні готель «Рандеву» ** вул. Лебедева Кумача 5	57	65	Автостоянка, сауна. В кожному номері є: двоспальне ліжко, кабельне ТБ; шафа, стіл, електрочайник, набір посуду; безкоштовний чай, кава, безкоштовний Wi-Fi

Продовження таблиці 1.1

4	Апарт-готель «ABC Business Class»*** вул. Кишинівська 5	48	62	Безкоштовний Wi-Fi, безкоштовна парковка, трансфер до/з аеропорту, сімейні номери, допускається розміщення з домашніми тваринами, номери для некурців сауна
5	Готель «Козацький» ** вул. Антонова 232	45	56	Ресторан, сауна, безкоштовний Wi-Fi, безкоштовна парковка, трансфер до/з аеропорту, сімейні номери, допускається розміщення з домашніми тваринами, номери для некурців
6	“Heart Kiev Apart- Hotel”*** вул. Шота Руставелі 29	52	76	Безкоштовний Wi-Fi, трансфер до/з аеропорту, номери для некурців, цілодобова стійка реєстрації гостей, пральня
7	“Senator Apartments Maidan”**** пров. Тараса Шевченко, 8Б	55	79	Безкоштовний Wi-Fi, безкоштовна парковка, трансфер до/з аеропорту, сімейні номери, номери для некурців, цілодобова стійка реєстрації гостей безкоштовна парковка
8	Готель «Либідь» *** пл. Перемоги 1	273	323	Ресторан (110 місць), лобі-бар (цілодобово), бізнес-центр, кіоск сувенірів, перукарня <u>Послуги:</u> проживання, харчування (ресторанне обслуговування в номерах (цілодобово), банкетне обслуговування), послуги консьержа, транспортне обслуговування, екскурсійне обслуговування, доставка свіжої преси, індивідуальні сейфи , послуги з замовлення авіа, ж/д, автобусних квитків, WI-FI, послуги конференц- зали, послуги хімчистки та пральні
9	“Senator City Center”**** вул. Пирогова 6	64	82	Номери для некурців, трансфер до/з аеропорту, обслуговування номерів, Wi- Fi доступний на всій території, безкоштовна парк.

Виходячи з даних таблиці 1.1 бачимо, що підприємства готельного господарства, які знаходять поблизу місця розташування майбутнього готелю - це переважно засоби розміщення, категорії 2* та 3*. Номерний фонд існуючих готелів - достатньо різноманітний від: 45 номерів. Щодо додаткових послуг, які пропонуються в діючих підприємствах готельного господарства, можна сказати, що їх асортимент достатньо широкий. Ціни на проживання у існуючих готельних підприємствах є великими або низькими.

У таблиці 1.2 розглянемо основні показники, які впливають на рейтинг підприємствах готельного господарства.

Таблиця 1.2

Результати оцінювання конкурентів готелю

Показники	Готель «Mercure»	Готель «Либідь»	Апарт готель ABC Business Class	Міні готель «Рандеву»
Місце розташування	5	5	5	4
Транспортна доступність	5	5	5	5
Екстер'єр та інтер'єр	4	5	4	3
Якість обслуговування	4	4	3	3
Асортимент додаткових послуг	5	5	4	4
Рівень ресторанного обслуговування	4	5	3	3
Система бронювання	5	5	4	4
Вартість проживання, цінові знижки, лояльність	4	4	4	4
Рівень безпеки туристів	4	4	4	4
Середній бал	4,4	4,7	4,0	3,8

З таблиці 1.2 бачимо, що основним конкурентом проектного готелю є готельний комплекс «Либідь», який отримав найвищі оцінки за найкращий інтер'єр та екстер'єр, асортимент додаткових послуг, рівень ресторанного обслуговування та систему бронювання.

Для успішного просування послуг готелю, що проектується, необхідно визначити потенційних споживачів на основі сегментації ринку. Головна мета сегментації – забезпечити адресність туристичного продукту.

Сегментацію потенційних споживачів здійснено за ознаками [64]:

- вік (молодь, середнього віку, похилого віку);
- громадянство (громадяни України, іноземні громадяни);
- мета поїздки (бізнес-поїздка, відпочинок, інше);
- рівень доходу (заможні, середній клас).

Проведено вивчення попиту на послуги проектного готелю методом опитування мешканців району.

На рис. 1.2 проведено сегментацію туристів за віком

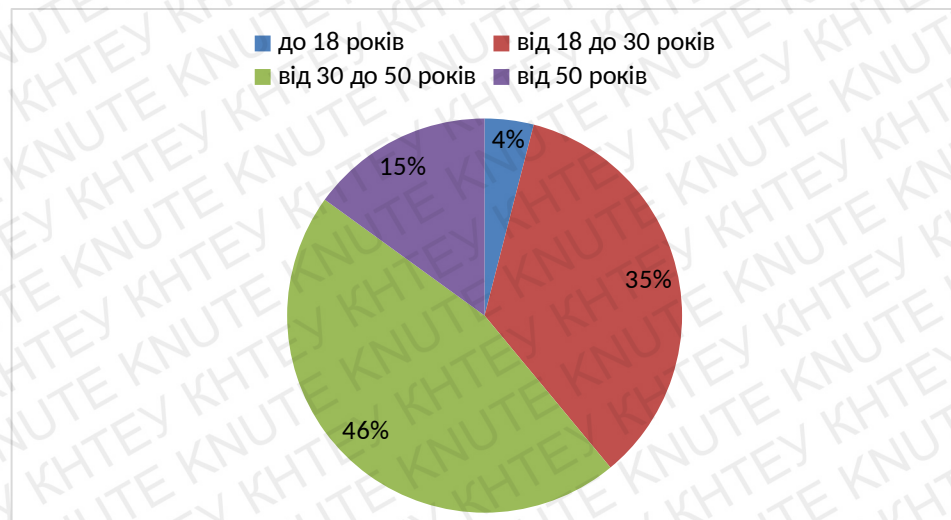


Рис. 1.2 - Розподіл потенційних споживачів готелю за віком

З рисунку 1.2 бачимо, що основна кількість туристів, а це 46% від загальної кількості – це люди середнього віку, від 30 до 45 років.

Сегментація споживачів за національністю проведена на рис. 1.3.

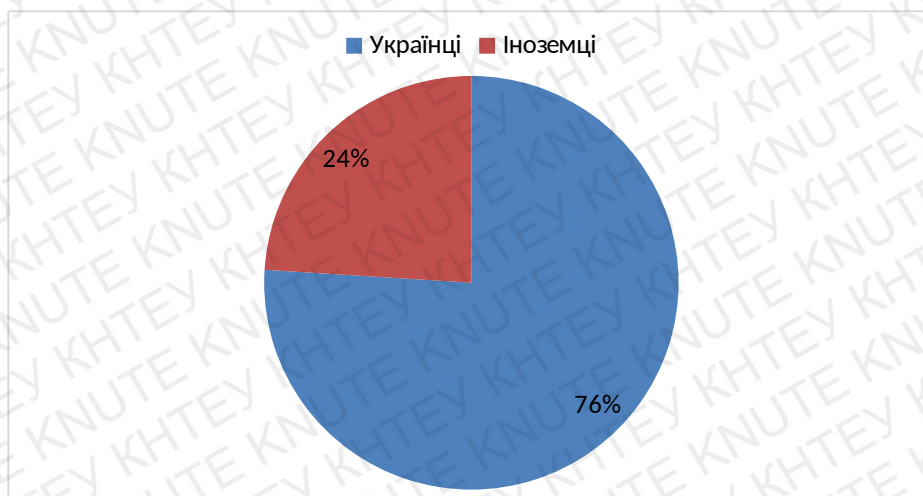


Рис. 1.3 - Розподіл потенційних споживачів готелю за громадянством

Розподіл потенційних відвідувачів за національністю показав, що основну частину туристів складають українці (76%), іноземні гості становлять лише 24%. Серед іноземних туристів переважають гості з Білорусі, Польщі, Чехії та Франції.

На рис. 1.4 розглянемо мету приїзду туристів до міста Києва

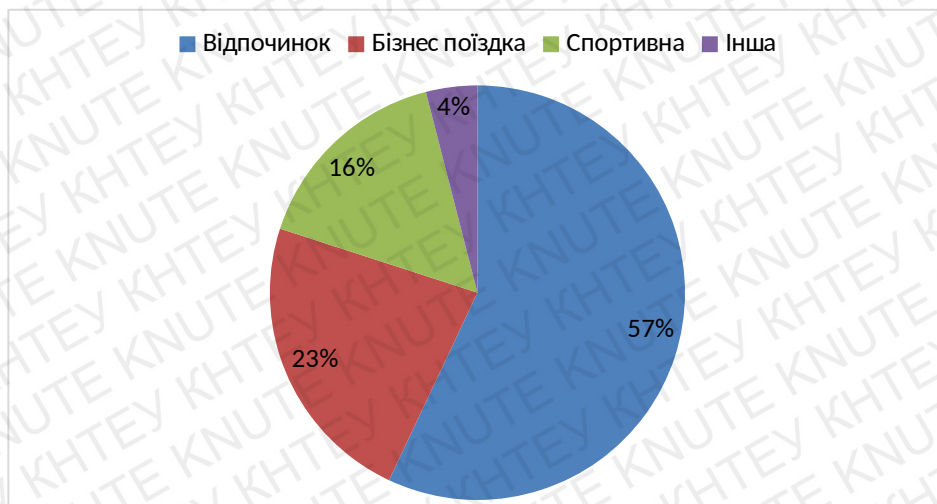


Рис. 1.4 - Розподіл потенційних споживачів готелю за метою поїздки

З рис. 1.4 видно, що перше місце серед мети поїздки посідає відпочинок, друге – бізнес-поїздки, третє – спортивна.

Розподіл потенційних споживачів за рівнем доходів проводимо на рис. 1.5.

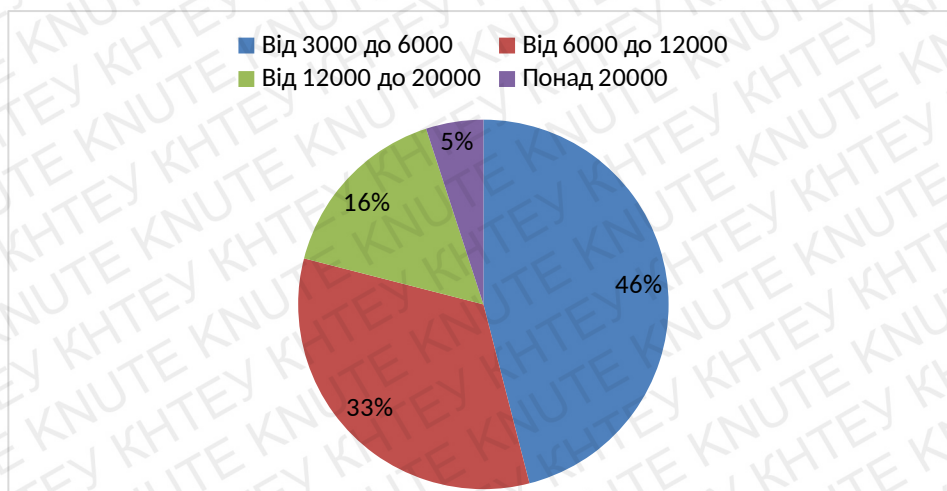


Рис. 1.5 - Розподіл потенційних споживачів готелю за рівнем доходу

Аналізуючи рис. 1.5 бачимо, що більшість потенційних споживачів має дохід в середньому від 3000 до 6000 грн. (46%), від 6000 до 12000 грн. (33%), від 12000 до 20000 грн. (16%), а понад 20000 грн. всього 5%.

Отже, основним споживачем готельних послуг проектованого апарт-готелю будуть люди від 17 до 50 років, з доходом від 3000 грн., які приїжджають на відпочинок чи ділові зустрічі.

Враховуючи, що апарт-готель «Starry Sky» буде мати категорію 3* розглянемо перелік основних та додаткових послуг у ньому.

Згідно з зірковою системою класифікації у готелі категорії 3 * повинно бути:

На території тризіркового готелю має бути бар або ресторан, де і буде можливість поснідати. Також можна обміняти валюту і скористатися послугами пральні, віддати в чистку одяг і взуття. Персонал готелю повинен бути одягнений в уніформу. В такому готелі повинно бути не менше двох об'єктів, що надають додаткові послуги: тренажерний зал, басейн, сауна, масажний кабінет, перукарня, а також бізнес-центр або конференц-зал.

Три зірки гарантують, що площа номерів буде не меншою за 10-12 квадратних метрів, а апарт-готель не менше 20-24 квадратних метрів у номері муть бути телевізор, телефон та міні-бар або холодильник, кухня. У номері обов'язково повинна бути повноцінна ванна, де буде шампунь, мило і гель для душу. Також може надаватись швейний набір і письмове приладдя. Прибирання номера та зміна рушників в такому готелі повинні відбуватися щоденно, білизну міняють не рідше, ніж раз на 3 дні.

Розглянемо перелік основних та додаткових послуг три зіркового апарт-готелю «Starry Sky» в таблиці 1.3 .

Таблиця 1.3

Перелік послуг апарт-готелю «Starry Sky»

Основні послуги	Додаткові безкоштовні послуги	Додаткові платні послуги
- розміщення; - харчування (сніданки).	- послуги служби приймання; - піднесення багажу; - щоденне прибирання номерів, контроль їхнього стану впродовж доби; - прання; - прасування; - парковка; - послуги секретаря; - виклик таксі; - замовлення квитків; - виклик швидкої допомоги; - пункт обміну валюти; - камери схову; - <i>Wi-Fi</i> .	- конференц-послуги; - організація банкетів, фуршетів, кава-брейк, бізнес-ланчі; - послуги ресторану; - трансфер; - spa-центр; - spa-послуги в номер.

Концептуальне рішення апарт-готелю «Starry Sky» — це початкова стадія проектування, на якій визначаються функціональні параметри, місія, цілі господарської діяльності, які є основою подальших етапів проектування для успішної реалізації проекту.

Назва апарт-готелю: «Starry Sky».

Режим експлуатації: цілорічний.

Місткість готелю: 110 місць.

Номерний фонд: 70 номерів.

Реалізація концепції дозволить:

- створити умови для активізації розвитку туризму;
- підвищити інвестиційну привабливість готельного бізнесу в Україні;
- сформувати конкурентоспроможні послуги в сегменті туризму;
- збільшити кількість робочих місць та податкових надходжень до місцевого бюджету.

Основні стратегічні бізнес-одиниці апарт готелю «Starry Sky»:

- надання послуг розміщення в житлових приміщеннях, обладнаних необхідним набором меблів та інвентарем.

- надання послуг харчування як для гостей готелю, так і відвідувачів, які у ньому не проживають, у блок групи приміщень харчування проєктованого готелю входитимуть:

- ресторан на 100 місць;
- лобі-бар на 20 місць;

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення апарт-готелю (табл. 1.4) [57].

Таблиця 1.4

Концепція апарт-готелю «Starry Sky»:

Ознаки концепції		Характеристика ознак		
Характеристика місця розташування				
Країна (місце) розташування		Україна		
Адміністративний вид території		Київ		
Адміністративний район		Солом'янський		
Адреса розташування готелю		вул. Польова		
Система проживання і харчування		Проживання та харчування, додаткові послуги		
Тип підприємства		Готель		
Кадровий склад		1.Директор готелю 2.Керівники підрозділів 3.Обслуговуючий персонал персонал 4.Заступники 5.Спеціалісти 6.Технічний		
Система управління		Лінійно-функціональна		
Стиль управління		Демократичний		
Цільовий сегмент споживачів		Ділові туристи		
Ознаки концепції		Характеристика ознак		
Спосіб організації та взаємозв'язку		Блочний		
Розміщення				
Вид	Готель			
Місткість	70 номерів, 110 місць			
Категорії номерів	Апартамент двомісний	Номер І категорії одномісний	Номер І категорії двомісний	Номер І категорії для осіб з О.М*
Кількість номерів	4	30	35	1
Дизайнерський стиль	Модерн	Модерн	Модерн	Модерн
Харчування				
Тип закладів	Ресторан		Лобі-бар	
Організація харчування	Вільний вибір		Вільний вибір	

Продовження таблиці 1.4

Кількість місць	100	20
Режим роботи	7.00-24.00 (без вихідних)	цілодобово (без вихідних)
Форма обслуговування	повне обслуговування офіціантами	самообслуговування та барменом
Побутове обслуговування		
Тип	Пункт прийому пральні та хімчистки	Екскурсійне бюро
Режим роботи	8.00 – 20.00 (без вихідних)	8:00-18:00 (без вихідних)
Тип	Перукарня	
Режим роботи	8.00 – 20.00 (без вихідних)	
Культурно-дозвіллієві послуги		
Тип	Конференц-зал	Спа
Режим роботи	8.00-20.00 (без вихідних)	9.00-22.00 (без вихідних)
Транспортні послуги		
Тип	Трансфер	Оренда авто
Режим роботи	Цілодобово (без вихідних)	8.00-20.00 (без вихідних)
Торгівля		
Тип	Сувенірний кіоск	
Призначення	Продаж сувенірів	
Режим роботи	8.00 – 19.00 (без вихідних)	

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Розрахунковий час у готелі – 12.00. Час заїзду – зручний для споживача, про що вказується при бронюванні номера.

Послуги проживання

До складу апарт-готелю, що проектується, буде входити житлова частина, представлена готелем на 70 номерів, із загальною місткістю – 110 місць.

Дизайнерське рішення приміщень готелю:

Для апарт-готелю «Starry Sky» обрано стиль модерн, який буде витриманий в усіх приміщеннях та деталях. Модерн — популярний напрям у мистецтві, який з'явилося в кінці 19-го початку 20 століття. Стиль модерн в інтер'єрі характеризується асиметрією, вигнутими та округлими лініями. При цьому стиль модерн консервативний і пафосний.

1.2. Групи приміщень

1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки. Фронт Офіс (Front Office)

Приміщення вестибюльної групи є головним комунікаційним і технологічним вузлом готелю, де розміщено основні вертикальні і горизонтальні комунікації - ліфти, сходи, коридори, що мають зв'язок з усіма приміщеннями. Вони виконують такі функції: прийом, оформлення, розміщення гостей, збереження і транспортування багажу, надання послуг з організації екскурсій, організацію забезпечення автотранспортом і забезпечення квитками на різні види транспорту, виконання поштово-телеграфних послуг і грошових операцій, збір і очікування груп туристів, торгівлю товарами повсякденного попиту тощо.

Операцію прийому і обслуговування виконують як персонал готелю, так і службовці сторонніх організацій. До перших належать співробітники служби прийому і розміщення (головний адміністратор, адміністратори, касири, паспортисти, порт'є), працівники бюро обслуговування (завідувач, перекладач, посильний), підносчик багажу, гардеробники, комірники камер схову; до других - службовці відділення зв'язку, ощадної каси, банку, бюро обміну валют, агенти транспортних і театральних кас, торговці.

Відповідно до принципів зонування вестибюльної групи приміщень передбачається: зона вестибюля, зона вертикальних комунікацій, зона праці, зона відпочинку, торговельна зона.

Особливу увагу буде приділено організації і обладнанню санітарних вузлів при вестибюлях, які в туристичних готельних господарствах розраховані на одночасне перебування і обслуговування ділових груп по 30-40 чоловік (місткість одного туристичного автобуса), що прибули до готелю. У цьому випадку мінімальне число санітарного приладдя приймається таке: 2 унітази і 1 умивальник - для чоловіків, 1 унітаз і 1 умивальник 1 біде - для жінок.

Такі приміщення, як камера схову, гардероб і санітарні вузли будуть мати безпосередній зв'язок із вестибюлем та розміщуватимуться на першому поверсі вестибюля.

Зона вертикальних комунікацій складається із ліфтового вузла, сходів, що ведуть на поверхи, коридорів, що ведуть до інших груп приміщень. Ця зона буде вільною і забезпечить зручний прохід від зони праці і головного входу в готель.

Зона праці складається із зони прийому, де відбувається оформлення, реєстрація і розрахунок із мешканцями, зони розміщення - ключове господарство номерів готелю, зони обслуговування, що забезпечує надання всіх видів готельних і туристичних послуг.

У зоні прийому розміщується служба прийому гостей, де знаходяться меблі для оформлення, реєстрації і розрахунку: стійка-блок адміністратора; стійка-блок паспортиста; стійка-блок касира; робочі крісла, тумби для комп'ютерів, картотеки і документації; шафа для сейфа.

Зона розміщення складається зі стійки-блоку порт'є, стенда або тумби для ключів від номерів, робочим кріслом. У зоні обслуговування розміщують стійку-блок, тумбу для документів, шафу для сейфа, стенд для інформації, робоче крісло.

У торговельній зоні розміщуватимуться торговельні кіоски із попереднім продажем квитків на транспорт та пресою у невеликих приміщень при вестибюлі готелю.

Зону відпочинку призначено для короткочасного відпочинку і очікування мешканців і гостей готелю. Основним обладнанням є диван, крісла для відпочинку, журнальний столик, банкетна, підставка для квітів.

Простір вестибюля, зони відпочинку і очікування, а також місця перед зонами праці не повинні бути прохідними і шумними.

Корисна площа приміщення, $S_{кор}$, m^2 , розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування:

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

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

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

На основі корисної площі визначаємо орієнтовну загальну площу приміщення, $S_{\text{заг}}$, м^2 :

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} / k, \quad (1.2)$$

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

Отже орієнтована загальна площа вестибюлю проектного апарте-готелю складає 100 м^2 .

До приймально-вестибюльної групи приміщення апарте-готелю «Starry Sky»*** та її загальної площі наведено в таблиці. 1.5.

Таблиця 1.5

Загальний склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи

Назва приміщення	Площа, м^2
Вестибюль	100
Магазин сувенірів (при вестибюлі)	12
Бюро прийому і реєстрації (при вестибюлі)	12
Кімната чергового персоналу і носильників багажу	12
Кімната чергового адміністратора	10
Відділення банку	5
Службовий санітарно-технічний блок	4
Камера схову	8
Приміщення охорони	8
Комора прибирального інвентарю	4
Санвузол для відвідувачів:	
- жіночий	8
- чоловічий	8
Всього	191

Склад та площі вестибюльної групи приміщень враховані із коефіцієнтом використання площі приміщення та відповідно до стандартів та вимог ДБН В.2.2.-9:2009 «Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення». Загальна площа приймально-вестибюльної групи готелю, що проектується складає 191 м^2 . Вестибюль виконаний у стилі

модерн, у теплих золотих, коричневих та персикових тонах. Колони оброблені високоякісним деревом, на кожній стороні колон – дзеркала. Вестибюль облаштований мармуром, картинами та вазами, м'якими меблями, журнальними столиками. Зона рецепції у вестибюлі виконана у формі полу кола.

1.2.2. Житлова

До складу приміщень житлової групи готелю входять:

- житлові кімнати;
- коридори;
- вітальні;
- холи перед сходами та ліфтами;
- приміщення по поверхового обслуговування.

Група житлових приміщень є головною як за значеннями, так і за розмірами в готельному господарстві незалежно від їх типу, місткості та місця знаходження.

Житлові приміщення будуть функціонально відокремлені. Транзитне переміщення гостей, що не мешкають на даному поверсі, не буде допускатись.

Житлова зона забезпечуватиме умови для проживання: надання житла, обслуговування номеру, чищення і прасування одягу, прийом білизни для прання, виконання незначних послуг і доручень, подавання їжі в номер, транспортування багажу в номери.

Основу приміщень житлової групи становлять номери, з якими безпосередньо пов'язані допоміжні і службові приміщення.

Готельний номер в проектованому апарт-готелю «Starry Sky» буде містити головним чином усі елементи житла людини, передбачає місце для сну і відпочинку, праці, прийому гостей. Номер складатиметься з житлової кімнати, передпокою, санітарного вузла, кухні. Із загальної площі однокімнатного номеру житлова група буде займати не більше як 70%,

передпокій - 12-15%, санітарний вузол - 13-22%. Мінімальна площа номеру апарат стандарт передбачатиметься не менш як 20м².

Номери відповідатимуть таким основним вимогам:

- денне природне освітлення і загальне штучне освітлення у вечірні години;
- природна і штучна вентиляція;
- температура повітря у приміщеннях номеру - в межах від 18 °С до 22°С та вологість - 65-70%.

Розрахунок кількості номерів різної категорії проектного закладу розміщення наведено у табл.1.6.

Таблиця 1.6

Розрахунок номерного фонду апарт-готелю «Starry Sky» категорії 3* на 110 номерів

Категорія номера	Характеристика номера		Кількість номерів даної категорії, од.
	Кількість кімнат, од.	Кількість місць, од.	
Апартамент двомісний	2	2	4
Номер I категорії двомісний	1	2	35
Номер I категорії одномісний	1	1	30
Номер I категорії для осіб з обмеженими можливостями*	1	2	1
Всього		110	70

З поданої табл.1.5 можемо зробити висновок, що апарт-готель «Starry Sky» не є стандартним готелем, а заявлена кількість та вид номерів відповідають заявленому виду проектного готелю, як готель***

Оснащеність номерів апарт-готелю «Starry Sky» меблями та інвентарем зведено у таблицю 1.7

Таблиця 1.7

Оснащеність номерів апарт-готелю «Starry Sky» меблями та інвентарем

Категорія	Склад	Санітарно-	Оснащеність номерів вбудованими
-----------	-------	------------	---------------------------------

номерів	приміщень номера	технічне обладнання номера	меблями та інвентарем
Апартамент двомісний	Дві спальні вітальня, кухня	Умивальник, ванна, унітаз, туалетний набір, рушники	Двоспальне ліжко 160х200, односпальне ліжко 90х200, комплект постільних речей і білизни, телевізор, диван, крісло, стіл журнальний, стіл письмовий, стільці, шафа, кухонні меблі та устаткування, міні-сейф, міні- бар
Номер І категорії двомісний	Спальня, вітальня, кухонна ніша	Умивальник, ванна, унітаз, туалетний набір, рушники	Двоспальне ліжко 160х200, комплект постільних речей і білизни, телевізор, диван, крісло, стіл журнальний, стіл письмовий, стільці, шафа, кухонні меблі та устаткування, міні-сейф, міні-бар
Номер І категорії одномісний	Спальня з кухнею	Умивальник, душ, унітаз, туалетний набір, рушники	Односпальне ліжко 90х200, комплект постільних речей і білизни, телевізор, стіл письмовий, стілець, шафа, міні-бар, кухонні меблі та устаткування,
Номер І категорії для осіб з обмеженими можливостями*	Спальня, вітальня, кухонна ніша	Умивальник, ванна, унітаз, туалетний набір, рушники	Односпальне ліжко 90х200, ліжко для інвалідів, комплект постільних речей і білизни, телевізор, диван, крісло, стіл журнальний, стіл письмовий, стільці, шафа, кухонні меблі та устаткування, міні-сейф, міні-бар

Номери виконано у стилі модерн, облаштовані високоякісними гарнітурними меблями, в санвузлах – сучасне сантехнічне обладнання. Кольорове рішення – золоті, персикові та коричневі. В кожному номері – централізована система управління кондиціонуванням, вентиляцією та освітленням, центральна система пиловидалення.

Загальна площа номерів апарт-готелю «Starry Sky» наведена у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Загальна площа номерів апарт-готелю «Starry Sky»

Категорія номера	Площа, м ²				Кількість номерів	Загальна площа,
	житлов	санвузлів	передпо-	загаль-		

		ОСНОВНОГО	ДОДАТКОВОГО	КОЮ	НА		м ²
Апартамент двомісний	50	5	4	5	64	4	256
Номер І категорії двомісний	18	5	-	3	26	35	910
Номер І категорії одномісний	13	3	-	3	19	30	570
Апартаменти для осіб з обмеженими можливостями	18	5	-	5	28	1	28
Разом						70	1764

Усі номери готелю мають природне освітлення у житлових приміщеннях, згідно ДБН В.2.5-28. Житлова площа номерів у проектуваному готелі складає не менше 10 м², що відповідає сучасним стандартам дотримання мінімальної площі номерів для комфортного перебування гостя. Висота житлових поверхів готелю від підлоги до підлоги 3,3 м [37]. Висота житлових приміщень від підлоги до стелі - не менше 2,7 м. У всіх номерах готелю влаштовані балкони шириною 1,2 м та висотою огорожі 1,2 м. Також в апарт-готелі «Starry Sky», будуть знаходитися на першому поверсі двомісні апартаменти для осіб з обмеженими можливостями.

При наданні послуг харчування в номерах забезпечений зв'язок між роздавальнею ресторану і житловою частиною готелю по службових коридорах і сходах.

Склад приміщень поверхового обслуговування апарт-готелю «Starry Sky» наведено у таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Склад приміщень поверхового обслуговування апарт-готелю «Starry Sky»

Тип приміщення	Площа, м ²
Холи	48

Кімната чергового персоналу	8
Комора прибирального інвентарю	4
Площадка розбирання брудної білизни при	4
Кімната побутового обслуговування	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	8
Підсобне приміщення номерного фонду	6
Туалети	6
Разом	90*4=360

У апарт-готелі «Starry Sky» планується чотири житлових поверхи, на кожному поверсі будуть розміщені приміщення по поверхового обслуговування.

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

Служба експлуатації номерного фонду призначена для підтримання належного рівня комфорту і санітарно-гігієнічного стану готельних номерів, а також громадських приміщень (холів, фойє, коридорів).

Функціональні обов'язки персоналу даної служби наведені в таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

Функціональні обов'язки персоналу служби номерного фонду

Персонал	Функціональні обов'язки персоналу
1	2
Менеджер	Координування, контроль та мотивування персоналу служби.
Покоївка	Прибирання номерів, незалежно від того, зайняті вони чи ні.
Черговий на поверху	Розміщує на поверсі гостей, яких направляє рецепшионіст. Надає інформацію щодо внутрішнього розпорядку готелю.

Супервайзер	Здійснює контроль за дотриманням покоївками стандартів прибирання. Передача у службу прийому і розміщення інформацію про стан номерного фонду.
-------------	--

Отже, особливості організації роботи даної служби полягають в тому, що вона тісно пов'язана з службою прийому і розміщення та службою бронювання. Служба номерного фонду є одна з найголовніших тому, що гість може оцінити по її роботі рівень комфорту готелю.

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

До приміщень побутового обслуговування в проектованому апарт-готелі відносяться: сувенірний кіоск, екскурсійне бюро, перукарня та пункт прийому пральні та хімчистки.

Приміщення побутового обслуговування спроектовано безпосередньо при вестибюлі готелю. У таблиці 1.11 наведено склад та площу приміщень побутового призначення.

Таблиця 1.11

Склад і площа приміщень побутового призначення апарт-готелю «Starry Sky»

Приміщення	Площа приміщення, м ²
Сувенірний кіоск	6
Екскурсійне бюро	9
Перукарня	16
Пункт прийому пральні та хімчистки	12
Разом	43

Площа приміщень побутового призначення апарт-готелю «Starry Sky» склала 43 м². Склад приміщень культурно-дозвілєвого призначення апарт-готелю «Starry Sky» ґрунтується на основній концепції діяльності підприємства, контингенті споживачів, його потребам та вимогам.

У культурно-дозвілєву групу приміщень готелю входить: конференц-зал. Конференц-залу можна орендувати під будь-який захід з 8.00 до 20.00. Вона розрахована на одночасну посадку 50 гостей при розсадженні за типом

«Клас», за типом «Нарада» у залі може розміститись 40 осіб. Також можна взяти в оренду необхідне устаткування для проведення конференц-заходів.

Склад і площа приміщень культурно-дозвіллевого призначення готелю представлено у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Склад і площа приміщень культурно-дозвіллевого призначення апарт-готелю

Приміщення	Площа приміщення, м ²
Конференц-зала	80
Разом	80

Площа приміщень культурно-дозвіллевого призначення апарт-готелю «Starry Sky» склала 80 м².

Для відпочинку гостей апарт-готелю «Starry Sky» передбачено послуги spa-центру. У таблиці 1.13 представлено склад та площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.

Таблиця 1.13

**Склад і площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення
апарт-готелю «Starry Sky»**

Назва приміщення	Площа, м2
1	2
Ресепшн спа-комплексу	17
Кімната для масажу жіноча	20
Кімната для тайського масажу жіноча	20
Кімната для тайського масажу чоловіча	20
Кімната для масажу чоловіча	20
Кімната психолога	25
Білизняна	7
Кімната персоналу	15
Бухгалтерія	10
Солярій	10
Кімната для обгортання	15
Фінська сауна	10
Кімната із гідромасажними ваннами жіноча	20
Кімната із гідромасажними ваннами чоловіча	20
Кіната для spa-капсули	10
Роздягальня жіноча	10
Роздягальня чоловіча	10
Душові кабінки для жінок	10
Душові кабінки для чоловіків	10

Санвузол для жінок	16
Санвузол для чоловіків	16
Разом	311

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

1.3.1. Адміністративна

У планувальній структурі проектного готелю адміністративні приміщення розташовані на першому поверсі, що допомагає швидкому доступу та контролю за роботою основних служб готелю та взаємодії з клієнтами.

Адміністративні приміщення апарт-готелю «Starry Sky» виходячи з нормативу 8 м² на 1 працівника, для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця, неоснащеного комп'ютером, з обов'язковим природним освітленням.

Склад приміщень адміністрації та їх площі визначали завданням на проектування з урахуванням рекомендацій ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», що представлено у таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Склад і площа адміністративних приміщень апарт-готелю «Starry Sky»

Приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	16
Приймальня	10
Кабінет заступників директора	12
Кабінет головного інженера	10
Кабінет завгоспа	12
Відділ кадрів	12
Архів	14
Бухгалтерія	22
Планово-економічний відділ	16
Санвузли персоналу	6
Разом	132

Площа адміністративних приміщень апарт-готелю «Starry Sky» склала 132 м². Адміністративні приміщення оформлені в стилі мінімалізму та мають окремий вихід з готелю, щоб уникнути перетину з гостями.

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

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

Складські приміщення апарт-готелю «Starry Sky» спроектовано з метою забезпечення зберігання товарів і сировини з дотриманням температурного режиму та товарного сусідства. Тому вони розташовуються поблизу з виробничими приміщеннями, розвантажувальну площадку – з боку господарського подвір'я та обладнуються навісом і рампою.

Склад і площі господарських та виробничих приміщень готелю наведено в таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Склад і площа господарської та виробничо-побутової групи приміщень апарт-готелю «Starry Sky»

Приміщення	Площа, м ²
Центральний диспетчерський пункт	12
Приміщення чергової зміни	8
Вузол зв'язку	14
Центральна білизняна	32
Служба прибирання території	14
Майстерні	50
Складські приміщення	70
Побутові приміщення виробничого персоналу	24
Господарські	9
Пральня	22
Санвузли	10
Разом	265

Комори спроектовано без природного освітлення з північного, північно-західного боку будівлі або в центрі будівельного об'єму будівлі підприємства. Виробничі приміщення розміщено на цокольному поверсі готелю.

1.4. Сервіс (Service)

1.4.1 Бронювання. Дистрибуція

Процес бронювання номерів у апарт-готелі «Starry Sky» буде здійснюватися відділом служби прийому та розміщення Служба прийому та розміщення включатиме в себе таких працівників [33]:

- черговий адміністратор;
- порт'є - відповідальний за надання інформації гостю про функціональні підрозділи готелю, а також за збір, підшивку і збереження інформації;
- агент з бронювання місць.

У апарт-готелі «Starry Sky» бронювання місць відбуватиметься телефоном, факсом, поштою, засобами інтернет-бронювання та централізованого бронювання. Бронювання номера по телефону проходить за наступною схемою:

- співробітником відділу бронювання заповнюється бланк-заявка на бронювання по телефону, де вказується П.І.Б. гостя, країна, терміни розміщення, кількість номерів, категорія номерів, контактний телефон / факс, дата прийому заявки, ставиться підпис співробітника, що прийняв дане замовлення;
- далі ці дані вводяться в електронну систему бронювання готелю, де даному замовленню привласнюється номер броні; замовникові називається прізвище співробітника, що прийняв це замовлення.

У готелі, у випадку прийняття замовлення на номери по телефону, розроблені спеціальні бланки. У них необхідно лише робити відмітки в потрібних графах, а не записувати цілком заявку. Такі самі бланки є й у спеціальному розділі комп'ютера відділу бронювання.

Бронювання номерів по факсу відбуватиметься наступним чином:

- листи-заявки присилаються на фірмових бланках, в яких мають бути реквізити компанії, номер контактного телефону і факсу, обов'язково має бути присутнім печатка організації і підпис відповідальної особи, що

направляє дану заявку в готель. У листі-заявці, окрім прохання забронювати номер для вказаної людини або групи людей, має бути присутньою інформація про терміни розміщення, категорію номерів, формі оплати за розміщення і інше. Також можуть бути вказані додаткові відомості або прохання (трансфер, номер для тих, що не палять, гість-інвалід, гість з маленькою дитиною, особливе приготування номера до заїзду, номер поряд з ліфтом, ранній заїзд, виписка пізніше розрахункової години, подарунки в номер).

У проектованого апарт-готелю «Starry Sky» буде власний веб-сайт, на якій окрім інформації про готель можна буде забронювати номер. Варто також відзначити, що проєктований готель буде підключений до глобальних каналів дистрибуції за допомогою «безшовного» з'єднання, що дозволяє здійснювати продаж номерного фонду в системах Amadeus, Galileo, Sabre і Worldspan.

Порядок роботи під час інтернет-бронювання наступний:

- клієнт заходить на веб-сайт системи інтернет-бронювання (чи власний веб-сайт готелю) і знайомиться з правилами бронювання.
- переконавшись в наявності вільних номерів, заповнює необхідні інформаційні поля, які включають паспортні дані, точну дату і час заселення, тривалість розміщення, координати для зворотного зв'язку і інші дані.
- після цього інтернет-користувач відправляє замовлення в систему електронною поштою.
- система автоматично обробляє замовлення і відправляє попереднє підтвердження з умовами внесення передоплати, а клієнт заноситься до листа очікування.
- після одержання відповідних гарантій (передоплати, гарантійного листа тощо) від клієнта останній одержує від агента остаточне підтвердження броні. Копія остаточного підтвердження відправляється в готель.

Заявки, розміщені на сайті готелю знімаються службою бронювання щогодини і мають першочерговий пріоритет при бронюванні.

1.4.2. Реєстрація. Розміщення. Виселення

Розміщення у апарт-готелі «Starry Sky» складається з зустрічі, реєстрації, вручення ключа і супроводу до номера.

У готелі можливі два види зустрічі: в аеропорті або на вокзалі (трансфер), а також перед входом до готелю або у вестибюлі.

Гість підходить до стійки служби прийому і розміщення, де його вітає адміністратор. У готелі буде встановлено автоматизовану систему управління, що робить реєстрацію швидкою та простою.

Розрізняють два типи клієнтів, що прибувають для реєстрації. Одні з них заздалегідь забронювали місця в готелі, інші - ні. Поселення в готель клієнтів по броні займатиме кілька хвилин. Процес реєстрації гостей без попереднього бронювання займає більше часу, (до 5 хв.). Крім того, у процесі спілкування з гостем потрібно обговорити такі питання, як вартість номера, терміни розміщення, порядок оплати. При цьому готель зобов'язаний укласти з гостем договір на надання послуг. Договір на надання послуг укладається при пред'явленні гостем паспорта, або іншого документа, що підтверджує його особу. Якщо підтвердження на розміщення отримано, гість заповнює реєстраційну картку (анкету), що є договором між виконавцем і споживачем. Заповнивши картку, гість підписує її, тим самим укладаючи з готелем договір, що підтверджує вид розміщення, тривалість проживання і вартість номера.

Після того як гість заповнив анкету, адміністратор звіряє дані анкети і паспорти гостя, вписує в анкету номер кімнати, у якій буде жити гість, дату і час прибуття і підписує її. Далі адміністратор виписує дозвіл на поселення.

Після оплати гість одержує 2-й екземпляр рахунку. При реєстрації гостеві виписується рахунок за проживання. Він містить у собі тариф номера (або місця), помножений на число днів, оплату бронювання, оплату додаткових послуг, що гість замовляє при реєстрації і різні готельні збори [40].

Адміністратор заповнює візитну картку (картку гостя) - документ на право входу в готель і одержання ключа від номера.

При поселенні туристської групи до готелю її керівник пред'являє адміністраторові направлення туристської фірми (документ, що підтверджує право проживання даної групи в готелі і гарантуючий, що оплата зроблена) і список групи, оформлений відповідно до вимог паспортного режиму. Видача ключа від номера завершує процедуру реєстрації. У деяких готелях гостю просто вручають карту готелю і ключ.

У готелі використовуватимуть два види розрахунків - готівковий і безготівковий (переведення грошей на рахунок, кредитна картка). Для оплати за безготівковим розрахунком можуть використатися дорожні та іменні чеки.

Процес оплати рахунків залежить від ефективності системи обліку і поінформованості клієнтів, починаючи зі стадії бронювання і закінчуючи оформленням виїзду. Важливу роль у цьому грає аудит.

За стадією перебування гостя йде оформлення розрахунків і виїзд із готелю. У день від'їзду гість одержує повний розрахунок, його просять оплатити заборгованість і повернути ключі від номера, перш ніж залишити готель.

Агент служби прийому і розміщення після виписки гостя переводить номер у статус вільного і повідомляє відділ покоївок про від'їзд клієнта.

1.4.3. Клінінг

У клінінговий комплекс проектного апарт-готелю «Starry Sky» включено миття підлоги, вікон, хімчистка килимів, догляд за кімнатними рослинами, забезпечення чистого повітря у приміщеннях, догляд за меблями.

Клінінг у проектованому готелі будуть забезпечувати покоївки та прибиральниці. У апарт-готелі «Starry Sky» розрізняють такі види прибирання:

- поточне щоденне прибирання;
- проміжне прибирання;
- прибирання номера після виїзду гостя;

- генеральне прибирання приміщень.

Усі види прибиральних робіт, що проводяться у номерах готелю здійснюються з обов'язковим застосуванням прибирального інвентарю і прибиральних матеріалів. Правильне використання прибирального інвентарю і матеріалів, а також збереження і догляд за ними є важливим заходом у дотриманні норм санітарно-епідеміологічного режиму.

При проведенні прибиральних робіт покоївка забезпечується різними прибиральними матеріалами: для підтримки блиску полірованих поверхонь меблів; для чищення килимів і килимових покриттів; для миття підлог мармурових, мозаїчних, паркетних, глазурованих плиток; для миття дощатих, забарвлених масляною фарбою підлог і лінолеуму; для чищення мідних, латунних, бронзових виробів; для миття скла; для миття санвузлів; для видалення пилу пиłosосами або шлангами централізованої системи пиловидалення.

У готелі для клінінгових операцій використовуватимуть меншу кількість хімізасобів, серветки з мікрофібри, пароочишувачі [61]. Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу готелю наведені у таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
Пиłosос «Nilfisk-Advance UZ 878-878 В»	Для сухого прибирання твердих поверхонь	15
Машина «Viper Fang 18C»	Для волого прибирання підлоги	6

Возик «Magic System 710S Safety»	Возик для покоївки	20
Швабра «H2O Mop X5»	Швабра	30
Комплект для прибирання «Lysoform»	Комплект для підмітання	30
Набір «Vikan»	Набір для миття вікон	24
Засіб для прибирання «Naco Marble»	Засіб для мармуру та інших вапнякових підлог	21 (3 кг)
Засіб для прибирання «Brosser 1TR-KL»	Засіб для прибирання скла та дзеркал	30 (750 мл)
Засіб для чистки «Супер Актив, pH 0,5-2,5»	Засіб для чистки всіх видів сантехнічних поверхонь	5 (5л)

1.4.4. Спа (SPA)

Відповідно до сучасних світових стандартів, прийнятих в індустрії гостинності, наявність спа в готелі є необхідною складовою інфраструктури. Сьогодні це такий самий елемент сервісу, як ресторан чи бар, який не викликає жодних сумнівів у своїй доцільності.

При правильному підході до створення спа підвищується привабливість готелю в очах споживача, а також можна розраховувати на додаткове джерело прибутку. Адже цільова аудиторія спа в готелі є клієнти з високим рівнем доходу, у віці від 25-45 років – тобто активні й забезпечені люди, за увагу яких змагається будь-яке клієнтоорієнтоване підприємство індустрії гостинності.

У спа при готелях міського типу переважають експрес-догляди та спа-процедури, які тривають не більше 1,5-2 години та призначені для отримання швидкого косметичного та розслаблюючого ефекту.

Якщо спа недозавантажене клієнтами з готелю, то завжди є можливість залучення ззовні. Для «стороннього» клієнта таке спа буде привабливим у першу чергу внаслідок різноманітного асортименту послуг, характерних для підприємств day spa, у яких окремі процедури об'єднані в тематичні пакети та спрямовані як на вирішення певних проблем (зниження ваги, корекція фігури, очищення тощо), так і на релаксацію (антистрес-програми й розважальний відпочинок).

До спа відносять: сауни, купання, фітнес, медитація, йога, масажі, дієтичні програми, фітнес програми, програми по омолодженню шкіри обличчя і тіла.

В спа-центрі можна отримати послуги з таких напрямів:

- 1) рефлексотерапія – це вплив на біологічні активні точки за допомогою різних подразнювачів. Наприклад голковколуювання.
- 2) таласотерапія – лікування морською водою, водоростями
- 4) винотерапія – винні ванни і компреси, винне обгортання, масаж з використанням виноградного масла
- 7) озонотерапія – метод лікування із застосуванням медичного озону. Медичний озон отримують за допомогою медичного азонатора з медичного кисню.
- 8) стоун-терапія – це релаксаційна і оздоровча процедура, заснована на прикладанні до активних точок тіла гарячих і холодних каменів різних порід.

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

Ресторан буде, орієнтований на обслуговування проживаючих в готелі, а також мешканців даного району та гостей міста

Організація харчування мешканців апарт-готелю «Starry Sky» буде відбуватись у ресторані та лобі-барі. Структура підприємств харчування готелю «Starry Sky» представлена в таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

Структура підприємств ресторанного господарства при апарт-готелі «Starry Sky»

Підприємство ресторанного господарства	Кількість місць	Режим роботи
Ресторан	100	7:00-10:00-організація сніданків за типом «шведський стіл»; 11:00-24:00—організація обслуговування гостей за меню вільного вибору українсько-європейської кухні.
Лобі-бар	20	цілодобово – організація обслуговування гостей за меню вільного вибору та бару.

Ресторан «Starry Sky» на 100 місць при апарат-готелі «Starry Sky» було розраховано з урахуванням вимог ДБН В.2.2-9 а отже 90% від місць готелю. Організація харчування гостей готелю в ресторані протягом дня здійснюватиметься з 11:00 до 24:00 за меню вільного вибору «a la carte». Кулінарне спрямування ресторану – українсько-європейська кухня. У вартість проживання буде включений сніданок за типом «шведського столу», який проводитимуть з 7.00 до 10.00 у приміщенні ресторану. Організація відпочинку та обслуговування гостей напоями та закусками здійснюватиметься у барі, розташованому на першому поверсі біля ресторану.

Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу в підприємствах ресторанного господарства при готелі наведено на рис. 1.8.



Рис. 1.8. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу підприємств ресторанного господарства готелю, що проектується

Початок обслуговування гостя здійснюється в приймально-вестибюльній групі приміщень ресторану, що включають в себе: вестибюль, до складу якого входить: гардероб та санвузли, лобі-бар, аванзала, торговельні зали ресторану.

Аванзала обладнана м'якими кріслами, журнальним столиком, предметами декоративного мистецтва, живими квітами, аудіотехнікою та телефонним зв'язком. Поряд з торговельною залою розміщено приміщення для офіціантів, в якому знаходяться столики, стільці, шафи.

Стилістика санвузлів дотримана в межах загальної концепції підприємства, приміщення санвузлів оформлені декоративними композиціями з квітів, зеркалами.

Визначення складу приміщень для обслуговування відвідувачів наведено у таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

Склад приміщень для обслуговування відвідувачів

Приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	$S_{\text{вест}} = 0,3 \cdot 100 = 30 \text{ м}^2$
Аванзала	$S_{\text{аванзалу}} = 0,2 \cdot 100 = 20 \text{ м}^2$
Гардероб	$S_{\text{гард}} = 8 \text{ м}^2$
Санвузли	$S_{\text{санв}} = 20 \text{ м}^2$
Торговельна зала ресторану з врахуванням площі естради (10 м ²) та танцювального майданчика (12 м ²)	$S_{\text{рест}} = (1,8 \cdot 100) + 12 + 10 = 202 \text{ м}^2$
Торговельна зала лобі-бару	$S_{\text{л бару}} = 2,0 \cdot 20 = 40 \text{ м}^2$

Харчування мешканців апарт-готелю «Starry Sky», буде організовано у ресторані, що знаходитиметься на 1 поверсі.

Ресторан при апарт-готелі «Starry Sky» – це заклад ресторанного господарства європейсько-української кухні в поєднанні з організацією відпочинку і дозвілля споживачів.

За асортиментом харчування гостей послуга з харчування поділяється на харчування за вибором (меню вільного вибору страв), харчування за попереднім замовленням, в т.ч. по обслуговуванню урочистостей, прийомів, ювілеїв, банкетів та ін. та у режимі «шведський стіл». Для ресторану розроблено меню українсько-європейської кухні (додаток Б) та сніданку за типом шведського столу (додаток В). Меню лобі-бару наведено у додатку Г.

Передбачена доставка сніданку в номер за допомогою room-service. Як правило, кількість таких туристів не значна і складає близько 1-3% від загальної кількості гостей у готелі. Обслуговування здійснюватиметься за допомогою вантажного ліфта службою room-service.

Кількість обслуговуючого персоналу наведено в таблиці 1.19. Роботу по управлінню обслуговуючим персоналом буде здійснювати адміністратор.

Таблиця 1.19

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість, осіб	
		Ресторан	Бар
Гардеробник	-	2	
Адміністратор залу	IV	2	
Офіціант	IV	12	2
Бармен	IV	2	2
Прибиральник залу	-	2	1

Моделювання сервісного процесу вимагає визначення матеріально-технічного забезпечення основних та додаткових послуг підприємства ресторанного господарства. Організацію процесу обслуговування відповідно до номенклатури послуг ресторану та лобі-бару представлено у додатку Д.

Організація виробничого процесу в підприємствах харчування

Вихідними даними для визначення денної кількості кулінарної продукції для підприємства є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

В нашому ресторані з 7-00 до 10-00 обслуговуються виключно гості готелю, тому для розрахунок кількості споживачів у цей проміжок часу буде використовуватись завантаженість готелю.

Розрахунок денної кількості споживачів наведений у (додатку Е).

В результаті аналізу (додатку Е) було визначено, що оборотність місця в ресторані становить – 4 одиниці, загальна кількість не враховуючи шведську лінію гостей – 401 осіб.

У додатку Ж наведено інформацію щодо прогнозованої динаміки завантаження лобі-бару.

Оскільки лоббі-бар – це місце зустріч та очікування, заклад відвідується протягом всього дня, працює цілодобово, години найбільшої завантаженості – 06.00-10.00, що пояснюється бажанням гостей випити гарячі напої перед сніданком, діловими зустрічами чи поїздками.

Оборотність місця лобі-бару становить – 13 разів, загальна кількість гостей – 134 осіб.

Асортиментний склад страв меню шведського столу наведений в таблиці 1.20.

Таблиця 1.20

Асортиментний склад страв меню шведської лінії

№ п/п	Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
1	Холодні закуски	1,1	90
2	Гарячі закуски	1,2	98
3	Сухі сніданки	1,2	98
4	Солодкі страви	0,8	65
5	Напої	1	82
6	Борошняні кондитерські вироби	0,6	50
7	Хлібний куверт	0,5	41
Разом, порції			574

Розрахунок денної кількості страв для ресторану концептуально меню з вільним вибором страв наведений у таблиці 1.21

Таблиця 1.21

Асортиментний склад продукції ресторану

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, шт.
1	2	3
Фірмові страви	0,2	79
Холодні страви та закуски:	1,15	457
рибні	0,31	123
м'ясні	0,37	147
салати	0,37	147
кисломолочні продукти	0,10	40
Гарячі закуски	0,22	88
Супи:	0,5	199

Продовження таблиці 1.21

прозорі	0,2	80
заправні	0,69	275
молочні, холодні, солодкі	0,19	76
Другі гарячі страви:	1,15	458
рибні	0,16	64
м'ясні	0,68	271
овочеві	0,15	60
круп'яні	0,11	44
яєчні, сирні	0,05	20
Солодкі страви та гарячі напої:	0,4	160
Всього	4,0	1441

Денна виробнича програма ресторану складається на основі концептуального меню та попередніх розрахунків. Кількість споживачів 401.

Денна виробнича програма ресторану на 100 місць представлена у додатку 3.

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Сировина до підприємства ресторанного господарства прийматиметься децентралізованим шляхом. Зберігається у складських приміщень. Моделювання сервісно-виробничого процесу ресторану проведено за допомогою схеми технологічного процесу, де зазначено послідовність етапів процесу виробництва продукції (рис. 1.9).

Для забезпечення сервісно-виробничого процесу підприємства ресторанного господарства при апарт-готелі «Starry Sky» необхідно підібрати кваліфікований персонал. Чисельність виробничого персоналу визначають на основі виробничої програми цеху на розрахунковий день та діючих норм на виготовлення одиниці продукції.

Розрахунок явочної чисельності працівників холодного цеху проведено у додатку К.

$$N_{яв} = 277 \cdot 100 / 3600 \cdot 10 \cdot 1,14 = 0,67$$

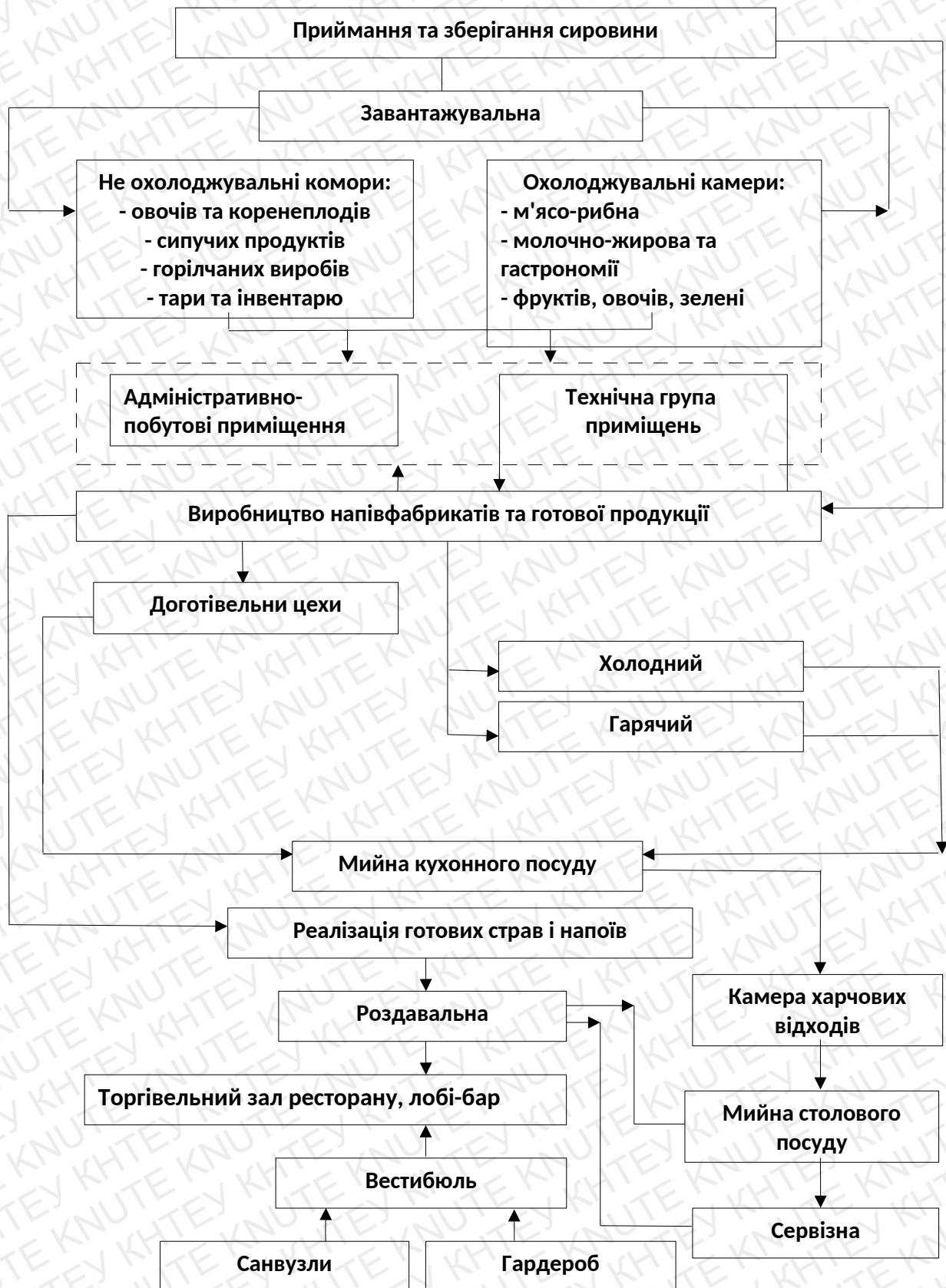


Рис.2.2- Структурно-технологічна с

Рис.1.9. – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

На рис. 1.10 наведена структурно-технологічна схема холодного цеху ресторану.



Рис. 1.10. Структурно-технологічна схема холодного цеху ресторану

Структурно-технологічна схема гарячого цеху наведена на рис.

1.11.



Рис.1.11. – Структурно-технологічна схема виробничого процесу гарячого цеху

Виходячи із режиму роботи підприємства ресторанного господарства та коефіцієнту, що враховує невиходи на роботу кількість працівників холодного цеху складатиме:

$$N_{\text{сп}} = 0,67 * 1,58 = 1 \text{ особи}$$

У холодному цеху працюватиме 2 кухарі по 12 годин, графік роботи ступінчатий.

Для приготування страв у гарячому цеху виділено технологічні лінії: приготування супів, приготування других страв, приготування гарнірів та соусів, приготування солодких страв.

Розрахунок явочної чисельності працівників гарячого цеху проводимо у додатку Л.

Розрахунок явочної чисельності працівників, необхідних для виконання виробничої програми гарячого цеху дорівнює:

$$N_{\text{яв}} = 386 * 100 / 3600 * 10 * 1,14 = 0,95$$

$$N_{\text{сп}} = 0,95 * 1,58 = 1,48 \text{ осіб}$$

У гарячому цеху працюватиме 2 кухарів – по 12 годин, графік роботи ступінчатий..

Для розрахунку загальної площі гарячого та холодного цехів необхідно визначитись з технологічним обладнанням, і в залежності від його габаритних розмірів розрахувати корисну площу цехів. Підбір устаткування холодного та гарячого цеху наведено в табл. 1.22.

Таблиця 1.22

Перелік обладнання і розрахунок корисної площі гарячого та холодного цеху

Устаткування	Марка	К-сть, шт.	Габаритні роз., мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Перелік обладнання гарячого цеху					

Продовження таблиці 1.22

Модульна лінія:	Tecnoinox 650	1	4050	800	3,24
- Електрична плита	PF70E/0 160110	2	700	650	-
- Гриль електричний	FTR70E/2 160042	1	700	650	-
- Фритюрниця	FR35E/0 160050	1	350	650	-
- Електрична сковорода	BR35E/0	1	350	650	-
- Марміт	BM70G/0 130050	1	700	650	-
Vario Cooking centr	VCC 112	1	1200	777	0,9324
Пароконвекційна піч	Rational SCC 61	1	847	771	0,653037
Млинниця	Fimar CRP	1	400	400	на столі
Стіл виробничий	СБП126/К	4	1200	600	2,88
Холодильна шафа	Polair ШХ-0,7	1	697	854	0,595238
Стіл виробн. з мийкою	Orest CBM-2/2	2	1600	600	1,92
Ваги електронні	CAS AD-2,5	1	350	325	на столі
Стелаж	СТ-1	2	1200	600	1,44
Раковина для миття рук	PMH	2	500	400	0,4
Бачок для відходів	КДМ/467	1	400	600	під столом
Корисна площа м²					12,06
Загальна площа, м²					34,5
Перелік обладнання холодного цеху					
Охолоджувальний виробничий стіл	EKU EE-13	2	1356	700	1,8984
Ванна двосекційна	Orest ВМЦТ-2Н/8	1	1200	700	0,84
Стелаж	СТ-1	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	СБП126/К	2	1200	600	1,44

Продовження таблиці 1.22

Раковина для миття рук	PMH	1	500	400	0,2
Холодильна шафа	Polair ШХ-0,7	1	697	854	0,595238
Слайсер	Kuechenbach ES-22	1	0	41	на столі
Овочерізка	MIP-350-02	1	0	64	на столі
Міксер	Hamilton Beach 1G936	1	0	13	на столі
Ваги електронні	CAS AD-2,5	1	0	35	на столі
Бак для сміття	КДМ/467	1	0	40	на столі
Корисна площа м²					6,58
Загальна площа, м²					19

Після визначення окремих приміщень підприємства ресторанного господарства при апарт-готелі «Starry Sky», розраховуємо його загальну площу (табл.1.23). Оскільки проєктований ресторан та бару знаходитимуться на першому поверсі, для них планується організувати спільні виробничі та складські приміщення. Площа приміщень розраховано на основі ДБН В.2.2.2009. «Готелі», СНиП II-Л.8-71

Таблиця 1.23

Площа приміщень підприємства ресторанного господарства при готелі

№	Найменування приміщень	Площа, м ²
Для відвідувачів		
1	Вестибюль	30
2	Аванзала	20
3	Зала ресторану:	202
4	Зала лобі-бару:	40
5	Санвузли для відвідувачів	20
6	Гардероб для відвідувачів	8

7	Барна стійка	14
Виробничі приміщення		
6	Роздавальна	12
7	Приміщення для зберігання роздаткової лінії	12
9	Гарячий цех	34,5
10	Холодний цех	19
11	Доготівельний цех	20
12	Приміщення завідуючого виробництва	6
13	Мийна столового посуду	13
14	Сервізна	8
15	Мийна кухонного посуду	8
Складські приміщення		
16	Охолоджувальна камера м'ясо-рибна	5
17	Охолоджувальна камера овочів і зелені	5
18	Охолоджувальна молочно-жирова камера	5
19	Комора сухих продуктів	7
20	Комора вино-горілчаних виробів	9
21	Комора та мийна тари	7
22	Завантажувальна	10
Адміністративно-побутові приміщення		
23	Гардероб для персоналу з душовими	16
24	Санвузли для персоналу	4
25	Службове приміщення офіціантів	6
26	Приміщення комірника	6
Технічні приміщення		
27	Електрощитові	8
28	Теплопункт	6
29	Вентиляційна	6
РАЗОМ		566,5

Площа підприємства ресторанного господарства при апарт-готелі «Starry Sky» склала 568 м².

Висновки до розділу 1

Аналіз конкурентного середовища показав доцільним проектування апарт-готелю у місті Київ.

Для відображення територіальної приналежності, запропоновано неймінг «Starry Sky».

На основі аналізу контингенту потенційних відвідувачів визначено, що відвідувачами готелю будуть люди від 17 до 50 років, з доходом від 6000 до

12000 грн., які приїждять до міста Київ з метою відпочинку, та ділові зустрічі в середньому на 3-5 дні.

Визначено концепцію проектованого готелю та спектр додаткових послуг, до складу яких входить: конференц-зала на 50 місць для проведення нарад та тренінгів.

Передбачено приміщення для SPA процедур, для догляду за тілом і обличчям.

Для харчування гостей апарт-готелю передбачено ресторан на 100 місць та лобі-бар на 20 місць. Для ресторану розроблено меню українсько-європейської кухні та сніданок за типом «шведського столу». Розраховано добову кількість відвідувачів ресторану та прогнозовану кількість страв за день. На основі отриманих даних складено план-меню ресторану. Розраховано площу та підібрано устаткування виробничих цехів.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об’ємно-планувальні рішення готелю

Для визначення загальної площі апарт-готелю «Starry Sky» зводимо площі приміщень готелю та закладу ресторанного господарства (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень апарт-готелю «Starry Sky»

Назва приміщення	Площа, м ²
Номерний фонд	

Апартамент	256
Номер I категорії двомісний	910
Номер I категорії одномісний	570
Апартаменти для осіб з обмеженими можливостями	28
Разом	1764
Приміщення по поверхового обслуговування	
Холи	192
Кімната чергового персоналу	8x4
Комора прибирального інвентарю	4x4
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4x4
Кімната побутового обслуговування	6x4
Приміщення для зберігання візків покоївок	8x4
Підсобне приміщення номерного фонду	6x4
Туалети	6x4
Разом	360
Приймально-вестибюльні приміщення	
Вестибюль	100
Магазин сувенірів (при вестибюлі)	12
Бюро прийому і реєстрації (при вестибюлі)	12
Кімната чергового персоналу і носильників багажу	12
Кімната чергового адміністратора	10
Відділення банку	5
Службовий санітарно-технічний блок	4
Камера схову	8
Приміщення охорони	8
Комора прибирального інвентарю	4
Санвузол для відвідувачів:	
- жіночий	8
- чоловічий	8
Разом	191
Приміщення побутового обслуговування	
Сувенірний кіоск	6
Екскурсійне бюро	9
Перукарня	16
Пункт прийому пральні та хімчистки	12
Разом	43

Продовження таблиці 2.1

Приміщення культурно-дозвілевого призначення	
Конференц-зал	80
Разом	80
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Бюро реєстрації	17
Кімната для масажу жіноча	20
Кімната для тайського масажу жіноча	20
Кімната для тайського масажу чоловіча	20
Кімната для масажу чоловіча	20
Кімната психолога	25
Білизняна	7
Кімната персоналу	15
Бухгалтерія	10
Солярій	10
Кімната для обгортання	15
Фінська сауна	10
Кімната із гідромасажними ваннами жіноча	20
Кімната із гідромасажними ваннами чоловіча	20
Кімната для сра-капсули	10
Роздягальня жіноча	10
Роздягальня чоловіча	10
Душові кабінки для жінок	10
Душові кабінки для чоловіків	10
Санвузол для жінок	16
Санвузол для чоловіків	16
Разом	311
Адміністративні приміщення	
Кабінет директора	16
Приймальня	10
Кабінет заступників директора	12
Кабінет головного інженера	10
Кабінет завгоспа	12
Відділ кадрів	12
Архів	14
Бухгалтерія	22
Планово-економічний відділ	16
Санвузли персоналу	6
Разом	132
Господарсько-виробничі приміщення	
Центральний диспетчерський пункт	12
Приміщення чергової зміни	8
Вузол зв'язку	14
Центральна білизняна	32
Служба прибирання території	14
Майстерні	50
Складські приміщення	70
Побутові приміщення виробничого персоналу	24
Господарські	9

Продовження таблиці 2.1

Пральня	22
Санвузли	10
Разом	265
Технічні приміщення	
Електорошитова	8
Вентиляційна камера	12
Теплопункт	10
Разом	30
Площа готелю, м²	3167
Заклади ресторанного господарства	568
Загальна площа апарт-готелю «Starry Sky»	3735
Корисна площа (без врахування технічних приміщень)	3705

Загальна площа будівлі проектного апарт-готелю «Starry Sky», з урахуванням збільшення площі на коридори та сходи, розраховується за формулою:

$$S_{заг} = S_{кор} \cdot (1,15 \div 1,25) \quad (2.1)$$

$$S_{роб} = 3705 \cdot 1,2 = 4446 \text{ м}^2$$

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

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

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

$$S_{заг} = 4446 \cdot 1,1 = 4890 \text{ м}^2$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу, м²;

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

Загальна площа апарт-готелю «Starry Sky» становитиме 4890 м².

На першому поверсі розміщено: приймально-вестибюльну групу приміщень, заклади ресторанного господарства, приміщення побутового обслуговування і торгівлі, адміністративні та господарсько-виробничі приміщення, приміщення культурно-дозвілевого та фізкультурно-оздоровчого призначення, а також номер апартаменти для осіб з обмеженими можливостями.

Площа першого поверху становить:

$$(191+568+43+265+132+311+28)*1,2*1,1=2030 \text{ м}^2.$$

Площа житлового поверху становить:

$$(4890-2030)/4=715 \text{ м}^2.$$

Просторова структура апарт-готель «Starry Sky» : забезпечує чіткий поділ потоків гостей, обслуговуючого персоналу і відвідувачів блоків громадського призначення, що працюють на поселення; виключає суміщення і перетинання господарських і виробничих маршрутів із маршрутами проживаючих та відвідувачів; забезпечує умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на кріслах-колясках.

Рішення житлових поверхів з двостороннім використанням коридору, яке використовується при плануванні туристичного комплексу є зручним та економічним. Безпосередньо до коридору прилягає смуга санітарно-ванних вузлів і холів. Номери у готелі будуть розміщені на другому, третьому, четвертому, п'ятому поверхах.

Блок групи приміщень адміністрації розміщується на першому поверсі будівлі готелю. Адміністрація керує роботою готелю, підтримує контакт з персоналом, а також із зовнішніми зацікавленими особами.

У апарт-готель «Starry Sky» розвинена система зв'язку по вертикалі, головну роль в якій виконує комплекс ліфтів. Ліфтів всього 2, їх розміщення планується в центральному трикутнику основи будівлі, для того, щоб їх було легко знайти та вони мали зручний зв'язок із номерним фондом. Сходові клітки знаходяться поруч із ліфтовими шахтами та використовується при аварії, непередбачених ситуаціях, або тими, хто просто не любить чекати.

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Будівля готелю та внутрішній простір запроектовані в єдиному стилі – модерн, який характеризується відмовою від симетрії і прямих чітких ліній на користь асиметрії, вигнутих і округлих ліній.

Проектований готель буде 5-х поверховою будівлею. На першому поверсі розміщено господарські приміщення, з другого по п'ятий поверх -

номери.

Фасад будівлі прикрашають ліпні рельєфи, керамічна плитка та ковані деталі, які виконані вручну по ескізах дизайнерів. У готелі будуть достатньо великі вікна, які виконані із коричневого металопластикового профілю. Цоколь облицьований гранітом. Парадні двері виконані із коричневого дубу з різьбленням. Вхідна група прикрашена козирком із чорного кованого металу та ліхтарями.

Згідно з прийнятими рішеннями площа з першого поверху – 2030 м², житлового (з 2 по 5) поверху - 715 м².

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва – апартамент-готель «Starry Sky» на 110 місць, який розміщуватиметься в окремо стоячій будівлі, за адресою: м. Київ по вул. Польова.[66].

Архітектурний стиль забудови – постмодернізм. Район забудований 5-ти та 16 поверховими будівлями та закладами промислової діяльності.

Площа ділянки проектного 5-ти поверхового готелю визначаємо за формулою:

$$S_{\text{д}} = n_z * N \quad (2.3)$$

де $S_{\text{д}}$ – площа ділянки під будівництво, м²;

n_z – норматив площі земельної ділянки, м²/місце;

N – кількість місць у закладі, місць.

$$S_{\text{д}} = 30 * 110 = 3300 \text{ м}^2.$$

Рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 5% у бік вул. Борщагівська.

Типи ґрунтів – підзолисті, глибина промерзання ґрунту 0,5 м;

На ділянці будівництва виділяємо такі зони:

- зона під забудову площею 2030 м²;

- упоряджені майданчики перед входом у приміщення громадського та житлового призначення площею 38 м²;
- зони озеленення загальною площею 1320 м²;

Площа озеленення розраховується як 40% від площі ділянки будівництва та визначається за формулою:

$$S_{oz} = S_o * 0,4 \quad (2.4)$$

$$S_{oz} = 3300 * 0,4 = 1320 \text{ м}^2$$

- зелена захисна смуга шириною 5 м;
- площу автостоянки розраховуємо за формулою:

$$S_{ac} = \frac{N \cdot n_{ac} \cdot \rho}{100} \quad (2.5)$$

де N – кількість місць у готелі, місць;

n_{ac} – норматив площі території автостоянки на 1 машиномісце, м²/місце;

ρ – норматив кількості машиномісць на автостоянці для типу та категорії готелю, %

$$S_{ac} = 110 * 20 * 25 / 100 = 550 \text{ м}^2 \text{ або } 22 \text{ машиномісць}$$

- відстань від автостоянки до готелю становить 10 м²
- розворотний майданчик площею 144 м²;
- організовано проїзди на територію шириною 8 м (до розвантажувальних майданчиків та автостоянки), по всій довжині забезпечений під'їзд пожежних машин з двох сторін;
- господарські та технічні споруди (майданчик для сміття), загальною площею 8 м²;
- пішохідні доріжки шириною 3 м.

2.3. Характеристика будівлі

Проектований апартамент-готель «Starry Sky» це будівля, яка:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – II ступеню с терміном служби не менше 50

років;

- за вогнестійкістю – II ступеню;
- за поверховістю – багатоповерхова;
- за конструктивною схемою – неповний каркас.

У таблиці 2.2 проводимо характеристику окремих конструктивних елементів споруди.

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів будівлі

	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
Підземна частина		
1.	Фундамент	Стіни зовнішні – пальовий з обв'язкою ростверками Глибина закладання 3 м Матеріал – залізобетон Гідроізоляція - тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці Стіни внутрішні – пальовий з обв'язкою ростверками. Глибина закладання 2,5 м Матеріал - залізобетон Гідроізоляція - тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці Колони – пальовий з обв'язкою ростверками Глибина закладання 3 м Матеріал – залізобетон Гідроізоляція – тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці
Надземна частина		
2.	Стіни	Стіни зовнішні – несучі, самонесучі Матеріал – цегла керамічна М 200, будівельн. розчин М50, товщина 400 мм Утеплення - мінеральна вата, товщина - 100 мм Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції Матеріал – цегла М50, будівельний розчин М50 Товщина 120 мм
3.	Колони	Матеріал – залізобетон Розміри перерізу – 400 ммх400 мм Крок сітки колон – 6 м та 3 м
4.	Балки	Матеріал – залізобетон Матеріал – залізобетонні Висота 280 мм

Продовження таблиці 2.2

5.	Перекриття	Тип- збірні Матеріал – плити пустотні залізобетонні Висота 220 мм
6.	Покрівля	Тип – плоская горищний Форма – скошена Структура: настил: металочерепиця; пергамін 3 мм обрешітка 20 мм; дерев'яні крокви 150 мм утеплювач напівжорстка мінеральна плита Rockmin 100 мм; пароізоляція тришарова поліетиленова плівка 3 мм мауерлат 100 мм; перекриття збірні плити залізобетонні
	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
7.	Сходи, ліфтові шахти	Сходи– двомаршеві: 2 основних, 1 допоміжні розміри 1200х3000 мм Призначення ліфту – пасажирський - 2 штуки розміри 1800х1200х2100, вантажний - 1 штука розміри 2000х2500х2100 Тип шахти – монолітна з/б Ліфтовий хол 1500 мм
8.	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні Матеріал віконного блоку – металопластик Засклення – склопакет трьохкамерний Розміри 1800 х1200 мм Відстань від полу до підвіконня 900мм
9.	Двері	Призначення - внутрішні Тип дверного блоку - одностулкові Тип дверних полотен - глухі Матеріал дверного блоку - дерево Розміри 800 ммх2100 мм Призначення - зовнішні Тип дверного блоку – двостулкові Матеріал дверного блоку – металопластик Розміри 2400мм×1800мм, Завантажувальні залізо: 2000х2100 мм Для відвідувачів вхідні дерево: 2000х2100 мм

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

Мережі енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №42 по вул. Польова.

Мережі водопостачання – міський водогін Ø 400 мм проходить по вул.Польова на відстані 50 м від межі території забудови.

Мережі каналізації – районний колектор $\varnothing$ 600 мм проходить по вул.Борщагівська на відстані 250 м від межі території забудови.

Мережі теплофікації – автономне теплопостачання передбачено від внутрішнього джерела - опалювального котла.

Інженерні характеристики закладу

З метою отримання технічних умов на приєднання готелю до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики [57].

1. *Загальні витрати електроенергії готелем* визначають за укрупненим показником ДБН В.2.5-23-2010:

$$P_{жN}=(P_{ж}*N+P_{зрг}*N_1+P_{р.т}*S_{р.т}+P_{в}*N_2+P_{\phi o}*S_{\phi o}+P_{г}*S_{г})*T \quad (2.6)$$

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

N – кількість місць у готелі;

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

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства;

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

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

$P_{в}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень видовищного призначення, кВт;

N_2 – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення;

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

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

$P_{а}$ – питоме навантаження від функціонування аптек, кВт/м²;

$S_{а}$ – площа аптеки, м²;

$P_{г}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень гаражу, кВт;

$S_{г}$ – кількість місць у гаражі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу на рік.

$$P_{жN}=(0,5*110+1,03*120+0,15*43+0,15*80+0,15*311+0,05*22)*365=276651\text{кВт}$$

2. Розрахунок витрат теплоти на опалення проектного апар-
готель «Starry Sky» проводимо за формулою:

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

де q_0 – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м³ будівлі на 1 °С, Гкал;

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

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

$$V_0 = 2030 (3,3+0,3+1,7)+715(4*3,3+4*0,3) = 21055 \text{ м}^3$$

де S_0 – площа і-го поверху будівлі, м²;

n – кількість поверхів

h_1 – висота поверху будівлі, м;

h_2 – висота перекриття, м;

h_3 – висота покрівлі, м;

h_3 - дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару при суміщеній покрівлі ($h_3=0,4-0,6\text{м}$). При наявності горищного поверху – 1/3 висоти поверху в гребені ($h_3 \approx 1,7\text{м}$);

Значення параметрів T_0 , Δt , R_l для міста Київ, Київська область наведено в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Значення показників для розрахунку витрат тепла

Регіон	Тривалість опалювального періоду T_0 , год.	Середня різниця температур повітря в середині та зовні будівлі Δt , °С	Поправочний коефіцієнт R_l
м. Київ, Київська область	4440	17,0	1,17

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} \times 21055 \times 4440 \times 17,0 \times 1,17 = 655,5 \text{ Гкал.}$$

3. Витрати тепла на вентиляцію розраховують за формулою:

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

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

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

Витрати тепла на припливну вентиляцію склали:

$$Q_6 = 6,5 \cdot 10^{-7} \cdot 37824 \cdot 4440 \cdot 17,0 = 1855,7 \text{ Гкал}$$

Розрахунок забезпечення приміщень апарт-готелю «Starry Sky» припливною та витяжною вентиляційними системами проводимо у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Забезпечення приміщень апарт-готелю «Starry Sky» припливною та витяжною вентиляційними системами

Приміщення	Площа, S_{np} , м ²	Висота , h_{np} , м	Об'єм, V , м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
			$V = S_{np} \cdot h_{np}$	Припливн а	Витяжн а
Житлова група приміщень	1764	3,0	5292	21168	10584
Приймально-вестибюльна група приміщень	191	3,0	573	2292	1146
Культурно-дозвілева група приміщень	80	3,0	240	960	480
Фізкультурно-оздоровча група приміщень	311	3,0	933	3732	5598
Приміщення побутового обслуговування і торгівлі	43	3,0	129		516
Побутові приміщення персоналу готелю	132	3,0	396	1584	2376
Складські приміщення готелю	265	3,0	795	3180	4770
Приміщення для відвідувачів ЗРГ	242	3,0	726	2904	3264
Складські приміщення ЗРГ	33	3,0	99	396	594
Виробничі приміщення ЗРГ	134	3,0	402	1608	2412
Побутові приміщення персоналу ЗРГ	32	3,0	96		384
Разом			9681	37824	32124

4. Розрахунок витрат гарячої та холодної води готелем визначаємо за формулою.

$$B_{\text{заг}} = (q_u^{\text{tot}} \cdot U / 1000) \cdot T + B_{\text{п}} \quad (2.10)$$

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

U – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готелю за рік;

$B_{\text{п}}$ – витрати води на поливання території.

Витрати гарячої води розраховують за формулою.

$$B_{\text{гар}} = (q_u^h * U / 1000) * T \quad (2.11)$$

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

Таблиця 2.5

Вихідні дані для розрахунків гарячої та холодної води наступні:

	Холодна вода	Гаряча вода
Готелі з ваннами в окремих номерах (25%)	150 л	80 л
Адміністративні приміщення	16 л	7 л
Видовищні приміщення	10 л	3 л
Фізкультурно-оздоровчі приміщення	50 л	5 л
СПА на одного відвідувача	290 л	190 л

$$B_{\text{гар}} = ((80 * 100 + 7 * 8 + 3 * 65 + 5 * 50 + 190 * 45) / 1000) * 365 = 6223,6 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, м^3 , розраховані за формулою

$$B_n = B_k * S_{os} * \tau * T_n / 710 \quad (2.12)$$

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

τ – час роботи поливного крану за добу, год;

T_n – період поливу території протягом року, діб;

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

$$B_n = 1,08 * 1320 * 187 * 2 / 710 = 750 \text{ м}^3$$

$$B_{\text{заг}} = 6223,6 + 750 = 6973 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод розраховують:

$$B_{\text{стіч}} = p * B_{\text{заг}} \quad (2.13)$$

де p – коефіцієнт перерахунку на стік ($p = 0,85 \div 0,9$).

$$B_{\text{стіч}} = 0,87 * 6973 = 6067 \text{ м}^3/\text{рік}.$$

Інженерні системи проектного готелю

Система водопостачання. Водозабезпечення систем апарт-готелю «Starry Sky» здійснюється від міського водогону «Київводоканал». На вводі системи у заклад влаштований водомірний вузол із встановленням лічильника MWN, також влаштована водоочищувальна установка для очищення загального об'єму води від механічних забруднень, лічильника та насосної установки для подачі води у випадку зниження тиску у зовнішній

мережі нижче 0,1 МПа. У готелі організовано об'єднану тупикову систему водопостачання з верхнім розведенням.

Система поділятиметься на: протипожежну (СНІП 2.01.02-85) – з оцинкованих (інше) труб $\varnothing$ 50 мм з встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з полівінілхлоридних труб $\varnothing$ 25 мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу – з поліпропіленових труб $\varnothing$ 25 мм з підключенням до технологічного устаткування [20].

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

Система гарячого водозабезпечення приймається автономна від перегрівача в тепlopункті з оцинкованих труб $\varnothing$ 50 мм.

Тиск води перед водорозбірною арматурою в номерах готелю: мінімальний (холодна вода) 0,1 МПа, мінімальний (гаряча вода) 0,08 МПа, максимальний тиск 0,45 МПа.

Трубопроводи прокладають паралельно стінам і лініям колон та за можливістю прямолінійно. У готелі трубопроводи водопостачання і каналізації прокладені приховано (у борознах, каналах, нішах, блоках і панелях).

Для захисту будинків і окремих об'єктів від пожеж влаштовують зовнішні й внутрішні протипожежні водопроводи. Внутрішні протипожежні водопроводи, залежно від вогнебезпечності й поверховості будинків, улаштовують роздільними або об'єднаними з водопроводом іншого призначення. Протипожежні водопроводи обладнують пожежними кранами.

Систему вентиляції апарт-готель «Starry Sky» розробляють згідно СНІП 2.04.05-91. В закладі у вестибюльних приміщеннях, приміщеннях для відвідувачів, торговельній залі ЗРГ варто організувати природну вентиляцію повітря. Крім цього, на підприємстві потрібно облаштувати механічну припливну вентиляційну систему, яка надаватиме повітря у такі приміщення закладу: обідня зала ЗРГ, роздавальня, приміщення фізкультурно-оздоровчого та культурно-дозвілевого

призначення, виробничі цехи ЗРГ, мийні посуду та тари, сервізної та місцевої витяжної вентиляції, яка видалятиме повітря забруднене газоподібними домішками, димом, парою з виробничих приміщень ресторану, мийних посуду і тари.

Для зменшення шуму передбачають спеціальне приєднання вентилятора до повітропроводу. Між вихідним отвором вентилятора та повітропроводом завжди рекомендують розташовувати антивібраційну прокладку. Вона запобігає передачі вібрації від вентилятора до стінок каналу.

У апарт-готель «Starry Sky» буде встановлено мультиспліт систему Sanyo SPW CR254GVH56B, для підтримання температурного, вологісного режиму і фільтрації повітря.

Каналізація та сміттєвидалення. В проектуваному апарт-готель «Starry Sky» організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову, виробничу системи каналізації відповідно вимог ДБНВ.2.5-64:2012 [46]. Внутрішня каналізація будівлі складається з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб $\varnothing$ 50мм; стояків, які виконуються з чавунних труб $\varnothing$ 100мм. У мийних посуду та трапи $\varnothing$ 100 мм

Стояки встановлені 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 внутрішньо-квартирну мережу. Частота вивезення відходів – щоденно, підрядник – «ЕкоСвіт».

Система каналізації приміщень громадського, виробничого і господарського призначення буде проектувана окремо від системи каналізації житлової частини.

Система опалення. Теплопостачання передбачається від внутрішнього (автономного) джерела – опалювального котла КТ-3Е 14-350, опалювальна площа - 3500 м², продуктивність 350 кВт, працює на будь-якому сухому твердому

паливі: дрова, тирса, палети, брикети, кора, кам'яне та буре вугілля. У готелі передбачено індивідуальний тепловий пункт, обладнаний приладом обліку теплоспоживання та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання [30].

У апарт-готелі «Starry Sky» передбачена резервна опалювальна система складатиметься з генератора тепла – твердопаливного котла потужністю 22,5 кВт, марки VIADRUS U22 D 4, замкнутого опалювального контуру, що виконаний із металопластикових труб $\varnothing$ мм, системи термокранів із термостатичними головками марки Herz встановлених на вході до окремих опалювальних пристроїв та пристрою спонукання циркуляції теплоносія.

Температура теплоносія на вході становитиме 115-120°C. В готелі проектується тепловий пункт для розділення мереж теплофікації і підігрівання гарячої води, обладнаний водонагрівачами теплообмінного типу і опалювальним котлом, які будуть забезпечені пусковою апаратурою, приладами управління і автоматичного регулювання кількості і температури теплоносія для опалювання, гарячого водопостачання.

Прокладка труб в приміщеннях буде прихованою за технологічними, гігієнічними або архітектурно-планувальними вимогами. Магістралі при цьому переносять в технічні приміщення (підвальні, горищні і т. п.) стояки і підведення до опалювальних приладів розміщують в спеціально передбачених шахтах і борознах (штробах) в будівельних конструкціях або вбудовують в них. При цьому в місцях розташування розбірних з'єднань і арматури владнують люки.

Для внутрішньої системи опалення треба передбачити використання води з температурою 60-70°C. Загальні витрати теплоти розраховуються на опалення та припливну вентиляцію з підігріванням повітря.

Енергозабезпечення. Енергозабезпечення апарт-готелю «Starry Sky» 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.

У номерах згідно з вимогами ДСТУ 4269-2003 передбачені 2 розетки для підключення міні-холодильника та інших побутових приладів і 1 розетка в санвузлі, яка підключається через пристрій захисного відключення 10 мА, призначену для фена та електробритви [4].

Електроосвітлення приміщень готелів та прилеглої до них території виконано у відповідності з вимогами ДБН В.2.5-28-2006 [47]. В місцях встановлення комп'ютера використані без відблисків лампи.

Всі номери готелю обладнані пристроями енергозбереження, які встановлені при вході в номер і керуються картами магнітно-карткового замка.

Блискавкозахист споруди необхідно виконувати відповідно до РД 34.21.122-87 шляхом заземлення блискавкоприймача. Передбачається стальна антена висотою 2 м. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будинку, й приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

Автоматизація та диспетчеризація інженерного обладнання. У готелі передбачена система автоматичного регулювання роботи інженерних систем. Із засобів локальної автоматики - датчиків, за допомогою вбудованих інтерфейсів дані передаватимуться на єдиний сервер диспетчеризації

(персональний комп'ютер), розміщений у приміщенні кабінету головного інженера.

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

Ліфти та інші види механічного транспорту. Для ефективного використання будівлі готелю, забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено вертикальний транспорт – пасажирські та вантажопідйомний ліфти. Характеристика вертикального транспорту апарт-готель «Starry Sky» наведена у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Характеристика вертикального транспорту апарт-готелю «Starry Sky»

Види ліфтів	Зовнішні розміри кабіни	Швидкість руху, м/с	Вантажопідйомність	Кількість, шт.
Пасажирські:				
- швидкісні	1800x1200x2100	1,4...4,0	350	2
Вантажні	2000x3000x2200	0,25...0,5	1000	1

Ліфти розташовані таким чином, щоб відстань від дверей найвіддаленішого приміщення до дверей ліфта не перевищувала 60 м. Тривалість очікування ліфта в готелі не перевищує 45 с.

Системи зв'язку та сигналізації. В апарт-готель «Starry Sky» буде встановлена комбінована система сигналізації (пожежну і охоронну). Охоронно-пожежна сигналізація входить до складу єдиного складного охоронного комплексу, поряд з іншими системами безпеки, а також інженерними системами будівлі, завдяки чому системи оповіщення, димовидалення, пожежогасіння та інші мають можливість отримувати достовірну адресну інформацію. Структура охоронно-пожежної сигналізації: обладнання, призначене для управління охоронно-пожежною сигналізацією, наприклад, центральний комп'ютер зі спеціалізованим програмним

забезпеченням.

Об'єднання пожежної сигналізації та охоронної сигналізації в єдину систему може бути виконано лише на рівні централізованого управління і спостереження. Однак адміністрування кожної з сигналізацій (пожежної та охоронної) проводиться з незалежних постів (пультів) управління, які, в процесі роботи залишаються автономними у складі єдиної системи охоронно-пожежної сигналізації.

У готелі передбачено систему відеоспостереження на основі відеокамер чорно-білого зображення, яка забезпечує можливість спостереження у реальному масштабі і запис того, що відбувається, для подальшого вивчення.

Комп'ютерна мережа. В готелі передбачене влаштування наступних систем: міського телефонного зв'язку, супутникового телебачення, швидкісного Інтернету Wi-Fi. Системою швидкісного інтернету Wi-Fi забезпечені такі приміщення закладу: номери готелю, вестибюль готелю, торговельні зали ЗРГ, культурно-дозвілеві та фізкультурно-оздоровчі приміщення.

Радіотрансляційна мережа. Системою внутрішнього гучномовця планується забезпечити такі приміщення закладу:

- житлові номери;
- вестибюль готелю;
- робочі кабінети адміністрації та персоналу;
- складські приміщення;
- холи;
- торговельні зали ЗРГ.

До ліній міського телефонного зв'язку будуть підключені наступні приміщення в закладі: вестибюль готелю, робочі кабінети адміністрації та персоналу, торговельна зала ЗРГ. Передбачається отримання чотирьох телефонних номерів в Уманському районному телефонному вузлі.

Номери готелю передбачається обладнати електронними картковими замками з енергонезалежною пам'яттю мінімум на 500 подій, захищеною від

систематичного повторювання подій, функцією антипаніки, автономним енергозабезпеченням, функцією антивіджиму заціпки. Системи зв'язку та сигналізації нежитлових приміщень, що розташовуються у будинках закладів, слід виконувати згідно з ДБН В.2.2-9.

Номери апарт-готель «Starry Sky» передбачається обладнати міні-сейфами. Сейф повинен мати енергонезалежну пам'ять мінімум на 100 подій та мати електронний пристрій для відчинення в екстреній ситуації.

Система автоматизації. Контроль за роботою установок систем опалення та вентиляції, а також з метою зменшення витрат тепла, проектом передбачено застосування системи автоматичного регулювання, яка також забезпечує захист обладнання.

У структурі випускного кваліфікаційного проекту розробляється завдання на проектування (додаток), до якого включаються основні наміри замовника щодо особливостей будівництва об'єкта.

2.5. Дизайн

Основним стильовим напрямом у дизайнерських рішеннях проектного апарт-готель «Starry Sky», за прийнятою концепцією є модерн.

Зовнішня архітектурна композиція.

Дальній рекламний засіб – брендмауер, розташований на вул. Борщагівська за 1,2 км від проектного готелю. На брендмауері зображена назва, основні послуги, вказані ціни на номери. Згідно договору з рекламною компанією брендмауер підсвічується в темну пору доби.

Ближні рекламні засоби – два сіті-лайти, розміщені по вул. Борщагівська, та вул. Польова на них вказано назву готелю, час роботи та визначено основні послуги.

Рекламний засіб на території готелю – вивіска з назвою засобу розміщення, яка розміщена на фасаді виконана з металу та різьбленого дерева, в темну пору освітлюється кованими ліхтарями.

Заходи з благоустрою реалізовані у наступних елементах:

- декоративне огороження території, виконане з туй, посаджених в цегляні клумби висотою 40см;
- заощення підходів представлено тротуарною плиткою сірого кольору, під'їзди – заасфальтовано;
- озеленення вирішили шляхом насівання газонів та висадження вічнозелених порід дерев (ялинки, сосни та туї);
- штучне освітлення території забезпечують наземні ковані ліхтарі з циліндричними плафонами висотою 1,4 м;

Інтер'єр приміщень для відвідувачів.

Вестибюль апарт-готель «Starry Sky» виконаний у стилі модерн, у теплих золотих, коричневих та персикових тонах. Колони оброблені високоякісним деревом, на кожній стороні колон – дзеркала. Вестибюль облаштований мармуром, картинами та вазами, м'якими меблями, журнальними столиками. Зона рецепції у вестибюлі виконана у формі полу кола [60].

Стіни громадських приміщень оформлені розписами в стилістиці ар-нуво. Сходи ковані, обшиті деревом з горіха та прикрашені ліхтарями, які виконані в загальній стилістиці модерну.

Прилегла зона гардероба обладнана дзеркалами, по всій стелі – неонове світло у теплих тонах.

Стіни у номерах виконані із гладких поверхонь, підлога вистелена паркетною дошкою. В якості аксесуарів використовуються: картини, дзеркала в рамах з тканини, настільні лампи та статуетки.

Меблі виконані із зістареного дерева, в номерах типу люкс та апартамент розміщені масивні ліжка, високе узголів'я якого оббито шкірою.

Номери готелю облаштовані високоякісними гарнітурними меблями, в санвузлах – сучасне сантехнічне обладнання. В кожному номері – централізована система управління кондиціонуванням, вентиляцією та освітленням, центральна система пиловидалення.

Санвузли оздоблені плиткою кольору слонов'ї кістки. У номерах апартамент та люкс встановлені ванни, в номерах І категорії – душові кабінки.

Паспорт готелю

Будівельно-технічні показники апарт-готелю наведено у табл.2.7.

Таблиця 2.7

Паспорт проекту апарт-готелю «Starry Sky»

№ з/п	Найменування показника	Одиниці виміру	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво	м ²	3300
2.	Площа забудови	м ²	2030
3.	Коефіцієнт забудови		1,6
4.	Площа озеленення	м ²	1340
5.	Коефіцієнт озеленення		0,4
6.	Загальна площа готелю	м ²	4890
7.	Корисна площа готелю	м ²	3705
8.	Будівельний об'єм готелю	м ³	21055
9.	Вартість будівництва	тис. грн.	389188,70
Питомі показники вартості:			
10.	Вартість 1 місця	тис. грн.	3538,07
11.	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн.	79,58
12.	Вартість на 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн.	18,48

2.6. Кошторис

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення апарт-готелю «Starry Sky» розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт:

$$B_{збр} = N * S_{заг} * K_T * I_K \quad (2.14)$$

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

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

Y – норматив питомої вартості загально будівельних робіт на одиницю потужності, у.о. для 3* готелів - 1000 у.о.;

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт, для міста Київ - 1;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./дол.США. станом на 18.11.2018 становить 28,00 грн. к 1 дол.США;

$$B_{збр} = 4890 * 1000 * 1 * 28 = 136920000 \text{ грн.} = 136920 \text{ тис.грн.}$$

Вартість загальнобудівельних робіт є витратами за статтею 2.1. зведеного кошторису. Значення вартості апарт-готелю «Starry Sky» розраховуємо у таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

Зведений кошторис апарт-готелю «Starry Sky»

№ глав и	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис.грн
<i>Розділ А. Базисна вартість будівництва</i>			
1	Підготовка території будівництва.	1% по гл. 2	2402,105
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	57%	136920
2.2	Електротехнічні	8%	19216,842
2.3	Сантехнічні	6%	14412,631
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	4804,210
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	27%	64856,842
	<i>Разом за главою 2.</i>		240210,52
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	2% гл.2	4804,210
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,6% гл.2	1441,263
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,2% гл. 2	480,421
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	2% гл. 2	4804,210
7	Благоустрій і озеленення території.	1% гл. 2	2402,105
	<i>Разом за главами 1-7.</i>		256544,841
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,7% гл.1-7	1795,813
9	Інші роботи та витрати.	4% гл.1-7	10261,793

Продовження таблиці 2.8

	<i>Разом за главами 1-9</i>		268602,449
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	5130,896
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,5% гл.1-7	1343,012
12	Проектні та вишукувальні роботи.	2,5% гл.1-7	6413,621
	<i>Усього. Базисна вартість будівництва.</i>		281489,979
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	38% гл.1-9	102068,930
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	2% від суми базисної вартості	5629,799
	<i>Всього по розділу Б</i>		107698,730
	<i>Разом вартість будівництва</i>		389188,709

Загальна вартість будівництва апарт-готель «Starry Sky» становить триста вісімдесят дев'ять мільйонів сто вісімдесят вісім тисяч сімсот дев'ять гривень та вісімдесят копійон.

2.7. Охорона навколишнього середовища

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект апарт-готель «Starry Sky» відповідає екологічним вимогам. Відповідність проекту забезпечується шляхом розроблення і погодження у складі проектної документації матеріалів оцінки впливу на навколишнє середовище.

Виконання оцінки впливу на навколишнє середовище та підготовка її матеріалів здійснюється організаціями, які мають відповідну ліцензію на основі «Заяви про наміри» (додаток Н). Заява складається замовником і виконавцем оцінки впливу на навколишнє середовище.

Оцінку екологічності проектного рішення будівлі готелю проводили за двома напрямками:

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

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Об'єкт апарт-готель «Starry Sky» є підприємством з приватною формою власності. Здача в експлуатацію засобу розміщення відбувається відповідно до вимог Постанови КМУ від 13 квітня 2011 р. № 461 (зі змінами і доповненнями Постанови КМУ № 1390 від 28.12.2011, № 43 від 18.01.2012, № 757 від 15.08.2012, № 918 від 30.10.2013, № 512 від 01.10.2014.) [12].

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

Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву, яка наведена у додатку П. До заяви додаються: проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку; акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генпроектувальною та генпідрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією (у разі, коли об'єкт застрахований).

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

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

У разі коли подана замовником заява з документами, що додаються до неї, відповідає вимогам цього Порядку, інспекція проводить підсумкову перевірку відповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил та готовності його до

експлуатації, яка розпочинається не пізніше ніж на третій робочій день після реєстрації заяви.

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

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

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

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

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

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

2.9. Охорона праці

Директор апарт-готелю створює службу охорони праці. Типове положення про цю службу затверджується Державним комітетом України по нагляду за охороною праці.

Служба охорони праці у проектованому готелі вирішує такі завдання:

- забезпечення безпеки виробничих процесів, устаткування, будівель;
- забезпечення працівників засобами індивідуального захисту;
- професійна підготовка і підвищення кваліфікації працівників з питань охорони праці, пропаганда безпечних методів праці.

В апарт-готель «Starry Sky» працюватиме 88 осіб, виходячи із цього було обрано систему управління охороною праці, яка складається з служби охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04), керівником якої буде призначено інженера з охорони праці та пожежної безпеки, профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07, комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07) [1].

Керівник з охорони праці відповідатиме за виконання вимог законів про працю, правил і норм з охорони праці, державних стандартів, а також виконання зобов'язань, передбачених колективним договором (контрактом).

Документація для організації служби охорони праці готелю

Визначаємо перелік документації при організації системи управління охороною праці апарт-готель «Starry Sky» (табл. 2.9). У додатку Р наведено план заходів з охорони праці.

Таблиця 2.9

Перелік документації при організації системи управління охороною праці

Служба з охорони праці	1. Наказ власника про створення служби з охорони праці №1 від 7.10.18
	2. Положення про службу з охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника №2 від 7.02.18 (НПАОП 0.00-421.04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника №3 від 8.10.18 (НПАОП 0.00-4.12-05)

Продовження таблиці 2.9

Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол №4 від 8.10.18
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №5 від 9.10.18 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці №6 від 9.02.18
	2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника №7 від 10.10.18 (НПАОП 0.00-4.11-07)
	3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника №8 від 10.10.18
	4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника №9 від 11.10.18
	5. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника №10 від 11.10.18
	6. Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 12.10.18
	7. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
	8. Звітна документація форми офіційної статистичної звітності
	9. Облікова документація (журнали, переліки, графіки, протоколи, плани)

Управління охороною праці у апарт-готелі «Starry Sky» робимо у вигляді схеми (рис. 2.1). *Вимоги до ділянки та території готелю.* Територія апарт-готель «Starry Sky» прибирається 2 раз на день. Влітку територія поливатиметься водою для запобігання пилоутворення, а взимку планується прибирання снігу та посипання доріжок та під'їздів сіллю для боротьби з ожеледицею.

У західній частині ділянки готелю облаштовано площадку з асфальтним покриттям для сміттєзбірників, яка обмежена по периметру бордюром та зеленими насадженнями.

Рис. 2.1. Схема управління охороною праці апарт-готель «Starry Sky»
Рис.2.1 Схема управління охороною праці апарт-готелю

Вимоги до ділянки та території готелю. Територія апарт-готель «Starry Sky» прибирається 2 раз на день. Влітку територія поливатиметься водою для запобігання пилоутворення, а взимку планується прибирання снігу та посипання доріжок та під'їздів сіллю для боротьби з ожеледицею.

У західній частині ділянки готелю облаштовано площадку з асфальтним покриттям для сміттєзбірників, яка обмежена по периметру бордюром та зеленими насадженнями.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення приймально-ветибюльні приміщення, побутового обслуговування та торгівлі, ресторану з виробничими приміщеннями розміщено на першому поверсі готелю. Дані приміщення максимально

ізолювані (звукоізолюючими перегородками та перекриттями) від житлових приміщень.

Номери розташовані на 2 - 5 поверхах в зоні мінімального впливу шуму від транспорту, інженерного обладнання готелю, ізолювані від шумів і запахів кухні. У жилих приміщеннях готелів дотримуються гігієнічних нормативів.

Господарсько-виробничі та технічні приміщення вирішено розмістити на цокольному поверсі. Вони мають відокремлений зв'язок із будівлею готелю через службові сходи, білізнопровід, службовий ліфт, завантажувальну рампу, що забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу, гостей.

Для внутрішнього оздоблення приміщень готелю обирали матеріали, що мають висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи для застосування в будівництві житлових будинків.

Для обладнання сейфової кімнати, передбачено приміщення із металевими дверима і загратованим вікном прийому видачі цінностей, двері захищені автоматичним механізмом запирання.

Для харчування персоналу передбачене їдальня, розрахована на 20 осіб.

Відповідно до ДНАОП 0.00-1.31-99 площа, на якій розташовується одне робоче місце з відео терміналами, повинна становити не менше 6 м², об'єм – 20 м³ (кабінет директора, завідуючого виробництвом, контора). Площа та об'єм приміщень, які передбачено на одне робоче місце наведено у таблиці 2.10.

Персонал готелю буде забезпечений спецодягом і дотримуватиме правила особистої гігієни, що буде передбачено трудовим договором. Планується проведення гігієнічного навчання персоналу при вступі до роботи і періодичне навчання з частотою 1 раз на рік.

Таблиця 2.10

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

Приміщення	Кількість працюючих у зміні	На одного працюючого	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Виробничі приміщення готелю			
Приміщення ремонтної чергової зміни	1	8	26,4
Радіовузол	1	14	46,2
Майстерні	5	12	39,6
Центральна білизняна	3	10,6	35,0
Пральня	2	11	36,3
Адміністративні приміщення готелю			
Кабінет директора	1	14	46,2
Приймальня	1	10	33,0
Кабінет заступників директора	2	6	19,8
Кабінет завгоспа	1	12	39,6
Кабінет головного інженера	1	10	33,0
Відділ кадрів	1	12	39,6
Архів	1	14	46,2
Планово-виробничий відділ	1	16	52,8
Бухгалтерія	2	11	36,3
Приміщення поповерхового обслуговування			
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	3	8	26,4
Виробничі приміщення ЗРГ			
Доготівельний цех	3	7,3	24,1
Холодний цех	2	8	26,4
Гарячий цех	3	8,6	28,4
Мийна столового посуду	1	14	46,2
Мийна кухонного посуду	1	9	29,7
Адміністративні приміщення ЗРГ			
Кабінет директора	1	6	19,8
Контора	2	5	16,5
Кабінет комірника	1	6	19,8
Кабінет завідувача виробництвом	1	6	19,8

У приміщеннях готелю можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та жилих приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки шкідливих речовин

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Житлові приміщення, приміщення громадського призначення, виробничі приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів, пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Захист органів дихання, шкіри і очей – в захисному одязі, захисних окулярах типу ПО-2, ПО-3 або моноб-лок, у ресіраторі типу пелюстка
Житлові приміщення	Пил бавовняний вовняний, пуховий (з домішкою диоксида кремнію понад 10%)	4	Таке саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	Вентиляція приміщень, сухе та вологе прибирання
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Інтенсивна місцева вентиляція робочої зони та загальна вентиляція приміщення
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Оксид вуглецю	4	-	20	Може мати загальну токсичну дію	Природна припливно-витяжна вентиляція, кондиціонування, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані, рукавиці гумові, фартух прогумований з нагрудником

Продовження таблиці 2.11

Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	-	6	Алергійний стан верхніх	Місцева витяжна вентиляція з
------------------------	-------------	---	---	---	-------------------------	------------------------------

					дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	фільтром, окуляри захисні, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	-	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла куртка б/п, шапочка біла б/п, рукавиці комбіновані
Мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Інтенсивна місцева вентиляція, засоби індивідуального захисту

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

У всіх приміщеннях готелю щоденно здійснюється вологе прибирання. У приміщеннях приймально-вестибюльної групи, приміщення для відвідувачів ЗРГ, басейні, сауні та бані, конференц-залі розташовані медичні аптечки першої допомоги.

У процесі роботи апарт-готель «Starry Sky укладатимуться угоди на проведення профілактичної обробки приміщень проти комах і гризунів. З періодичністю 1 раз на квартал забезпечуватиметься проведення цих робіт.

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях готелю (табл. 2.12) визначено параметри метеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях (оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря у робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної

роботи відповідно до ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень»).

Таблиця 2.12

Норми мікроклімату у готельних приміщеннях

Приміщення	Холодний період року			Теплий період року		
	Темпера-тура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с	Темпера-тура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
Готель						
Приміщення господарсько-виробничого призначення	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Адміністративні приміщення	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Побутові приміщення виробничого персоналу	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Заклад ресторанного господарства						
Приміщення для відвідувачів ЗРГ	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Виробничі приміщення ЗРГ	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Мийні столового та кухонного посуду	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Приміщення для персоналу ЗРГ	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Адміністративні приміщення ЗРГ	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

Всі житлові і підсобні приміщення готелю, а також загальні коридори й холи мають природне освітлення [22]. Загальне штучне освітлення передбачене в усіх, без винятку, приміщеннях. У житлових кімнатах, виробничих, адміністративних, вестибюлі, конференц-залі передбачене також місцеве освітлення окремих функціональних зон.

Характеристика системи освітлення, для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт згідно ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення» наведено у таблиці 2.13.

Таблиця 2.13

Норми та якісні показники освітлення

Виробничі приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Вестибюль готелю	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Коридори готелю	Штучне освітлення	200	-
Житлові приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Культурно-дозвільні приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Фізкультурно-оздоровчі приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Господарсько-виробничі приміщення	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Адміністративні, побутові та технічні приміщення	Суміщене: природне, штучне	300	0,9
Торгівельні зали ЗРГ	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Виробничі приміщення ЗРГ	Суміщене: природне, штучне	200	0,9
Мийна посуду	Штучне освітлення	200	-
Технічні приміщення	Штучне освітлення	200	-

Для створення сприятливих умов для здорової роботи, які б запобігали швидкій втомлюваності очей, виникненню професійних захворювань, нещасних випадків і сприяли підвищенню продуктивності праці та якості продукції, виробниче освітлення повинно відповідати наступним вимогам [21]:

- створювати на робочій поверхні освітленість, що відповідає характеру здорової роботи і не є нижчою за встановлені норми;
- забезпечити достатню рівномірність та постійність рівня освітленості у виробничих приміщеннях, щоб уникнути частоті переадаптації органів зору.

У місцях встановлення комп'ютерів використано безвідблискові лампи.

У апарт-готель «Starry Sky» передбачено встановлення інших видів освітлення (аварійного, евакуаційного тощо).

Для охоронного освітлення готельних площадок застосовується освітленість 200 лк, для робочого освітлення 300 лк. Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщенні 150 лк.

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

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

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Електробезпека. Усе електрообладнання повинно мати надійне захисне заземлення або занулення відповідно до вимог Правил улаштування електроустановок [28].

Заземлювальні пристрої повинні забезпечувати безпеку людей і захист електроустановок, експлуатаційні режими роботи. Для тієї частини електрообладнання, яка може опинитися під напругою внаслідок порушення ізоляції, повинен бути забезпечений надійний контакт із заземлювальним пристроєм або з заземлюючими конструкціями, на яких воно встановлено.

Забороняється використання землі в якості робочого або нульового проводу. Інструментальна перевірка стану захисного заземлення (занулення) повинна проводитися не рідше одного разу на рік, а також після монтажу або ремонту.

Для забезпечення електробезпеки слід дотримуватися таких вимог:

- конструкція виробничого обладнання, що приводиться в дію електричною енергією, повинна включати пристрій (засіб) для забезпечення електробезпеки;
- в обладнанні має бути забезпечений захист від випадкового дотику до частин, що знаходяться під напругою;
- ручки, важелі і кнопки обладнання, до яких торкаються руками при нормальній експлуатації, не повинні опинятися під напругою при пошкодженні ізоляції. Вимірювання опору ізоляції проводити відповідно до Правил НПАОП 40.1-1.01-97;
- обладнання, забезпечене шнуром живлення, повинно мати таке кріплення шнурів, при якому вони не піддавалися б напрузі і скручуванню в місцях приєднання їх усередині обладнання та ізоляція проводів була б захищена від стирання;
- для живлення світильників загального освітлення повинна застосовуватися напруга не вище 380 / 220. В змінного струму при заземленої нейтралі і не вище 220 В змінного струму при ізольованій нейтралі;
- для живлення окремих ламп слід застосовувати напругу не вище 220 В. У приміщеннях без підвищеної небезпеки зазначена напруга допускається для всіх стаціонарних світильників незалежно від висоти їх установки;
- на лицьовій і зворотній сторонах кожної панелі розподільних щитів повинні бути чіткі написи, що вказують номер щита і до якої лінії або агрегату відносяться встановлені на панелі прилади та апаратура, а також напруга і рід струму;
- двері приміщень електроустановок (щитів) повинні бути постійно зачинені;

- установка і очищення світильників, зміна перегорілих електроламп і ремонт електричної мережі повинні виконуватися при знятій напрузі.

Пожежна безпека.

Приміщення апарт-готель «Starry Sky» оснащені системами автоматичної пожежної сигналізації та переносними вогнегасниками у приміщеннях: приймально-вестибюльна група, коридори, пожежний пост, спортивно-оздоровчі та культурно-дозвіллі, завантажувальна, виробничі приміщення ЗРГ, приміщення для відвідувачів ЗРГ.

Необхідна кількість вогнегасників та їх тип визначають залежно від вогнегасної спроможності та гранично захищеної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, а також враховуючи клас пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні [29]. Апарт-готель «Starry Sky» відноситься до громадських будівель, в приміщеннях будуть розташовані порошкові та вуглекислотні вогнегасники. Тип та кількість вогнегасників вогнегасників наведені у таблиці 2.14.

Таблиця 2.14

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Вестибюль готелю	В	ВП-5	2
Пожежний пост	В	ВП-5	1
Коридори готелю	В	ВП-5	4
Культурно-дозвіллі приміщення	В	ВП-5	2
Фізкультурно-оздоровчі приміщення	В	ВП-5	2
Завантажувальна	В	ВП-5	1
Доготівельний цех	Д	ВВК-5	1
Холодний цех	Д	ВВК-5	1
Гарячий цех	Г	ВВК-5	1

Продовження таблиці 2.14

Коридор ресторану	Д	ВВК-5	2
Мийна столового посуду	Д	ВП-10	1
Мийна кухонного посуду	Д	ВП-10	1
Торговельна зала ресторану	В	ВП-5	2
Лобі-бар	В	ВП-5	1
Вестибюль ресторану	В	ВП-5	1

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

Для запобігання поширення вогню, повідомлення про пожежу та її ліквідації була обрана сучасна автоматизована система пожежогасіння на базі спринклерної водяної установки. Джерелом подачі води є магістраль міста $d = 300$ мм, що проходить на відстані 50 м від будови. Найменший напор зовнішньої мережі, що гарантується - 34 м.

Евакуація людей. Розташування і взаємне компонування робочих місць і обладнання апарт-готель «Starry Sky» проектується не лише за умови їх функціональної взаємодії в робочому процесі, але і з урахуванням швидкої евакуації при виникненні пожежі та надзвичайних ситуацій. Згідно із ГОСТ 12.1.004-91 кожен об'єкт повинен мати таке об'ємно-планувальне і технічне виконання, щоб евакуація людей з нього була завершена до настання гранично допустимих значень небезпечних факторів пожежі, а при недоцільності евакуації був забезпечений захист людний в об'єкті [10].

В апарт-готелі «Starry Sky» передбачені:

- коридори із мінімальною шириною проходу 1,8 м;
- двері, що відкриваються назовні для людини, що спрямовується покинути приміщення із мінімальною шириною 0,65 м;
- кількість евакуаційних виходів із будови становить 3 шт. (не включаючи головного входу, який також може бути використаний для евакуації з будівлі), що цілком пояснюється обраною формою будівлі.

На випадок пожежі передбачена і забезпечена евакуація людей з приміщень, що горять, через запасні евакуаційні виходи, які 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 мають вихід назовні.

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні становить 200 м, що цілком відповідає нормативним значенням. Схема плану евакуації житлового поверху (додаток С).

Цивільний захист.

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

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

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

Органом управління у начальника цивільного захисту є штаб цивільного захисту, який очолює начальник штабу, і який є одночасно першим заступником начальника цивільного захисту готелю. Штаб

цивільного захисту організовує і забезпечує безперервне управління цивільним захистом на об'єкті.

Для організації та проведення спеціальних заходів цивільного захисту у готелі створюються служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів. В готелях можуть створюватися такі служби:

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

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

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

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

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

- служба матеріально-технічного постачання – створюється на базі відділу матеріально-технічного забезпечення готелю. Вона розробляє плани

матеріально-технічного постачання. Своєчасно забезпечує формування всіма видами матеріально-технічних засобів, організує ремонт техніки і майна. Забезпечує продовольством і предметами першої необхідності працівників у готелі і в місцях розосередження.

Посади керівників служб вказати згідно розробленого для проєктованого готелю штатного розпису.

Кожна служба має свої формування забезпечення – це команди, групи, дружини, ланки.

План заходів з цивільного захисту проєктованого апарт-готелю «Starry Sky» наведено у додатку Т.

Висновки до розділу 2

1. Обґрунтовано об'ємно планувальні рішення апарт-готелю «Starry Sky».
2. Проведено дослідження території, визначено озеленення району, розраховано площу ділянки під будівництво.
3. Обстежено наявну інженерну інфраструктуру в місці локації готелю, розроблено інженерні рішення готелю.
4. Визначено порядок здачі об'єкта в експлуатацію.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Апарт-готель «Starry Sky» за своєю організаційно-правовій формі є товариством з обмеженою відповідальністю.

Повне найменування підприємства - ТОВ «Starry Sky».

Згідно Цивільного кодексу України товариство з обмеженою, відповідальністю - це засноване одним або кількома особами товариство, статутний капітал якого розділений на частки, розмір яких встановлюється статутом.

Учасники товариства з обмеженою відповідальністю не відповідають за його зобов'язаннями і несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах вартості своїх вкладів. Учасники товариства, які не повністю внесли вклади, несуть солідарну відповідальність за його зобов'язаннями у межах вартості невнесеної частини вкладу кожного з учасників.

Максимальне число учасників товариства з обмеженою відповідальністю встановлюється законом. При перевищенні цього числа товариство з обмеженою відповідальністю підлягає перетворенню на акціонерне товариство протягом одного року, а після закінчення цього терміну-ліквідації у судовому порядку, якщо кількість його учасників не зменшиться до встановленої межі.

Товариство з обмеженою відповідальністю не може мати єдиним учасником інше господарське товариство, учасником якого є одна особа. Особа може бути учасником лише одного товариства з обмеженою відповідальністю, яке має одного учасника.

Цивільний кодекс регулює договір про створення товариства з обмеженою відповідальністю. Якщо товариство з обмеженою відповідальністю створюється кількома особами, ці особи при необхідності визначити взаємовідносини між собою про створення товариства укладають договір у письмовій формі, який встановлює порядок заснування товариства, умови здійснення спільної діяльності щодо створення товариства, розмір статутного капіталу, частку у статутному капіталі кожного з учасників,

строки та порядок внесення вкладів та інші умови. Договір про створення товариства з обмеженою відповідальністю не є установчим документом. Подання цього договору при державній реєстрації товариства не обов'язково.

Установчим документом товариства з обмеженою відповідальністю є статут. Статут товариства з обмеженою відповідальністю, крім відомостей, передбачених ст.88 ЦК, має містити відомості про: розмір статутного капіталу, з визначенням частки кожного учасника; склад і компетенцію органів управління і порядок прийняття ними рішень; розмір та порядок формування резервного фонду; порядок передачі (переходу) часток у статутному фонді. Статут товариства з усіма наступними змінами зберігається в органі, що здійснив державну реєстрацію товариства, і відкритий для ознайомлення.

Товариство з обмеженою відповідальністю є однією з найпоширеніших організаційно-правових форм особлива поширеність обумовлені багато в чому такою характерною його особливістю, як несення учасниками товариства ризику збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, тільки в межах внесених ними вкладів [33].

Виходячи з чинного законодавства, характерні риси товариства з обмеженою відповідальністю:

- це господарська організація корпоративного типу, різновид господарського товариства;
- має статус юридичної особи;
- наявність власного майна (яке належить на праві власності), що формується за рахунок внесків учасників, виробленої продукції, отриманих доходів, а також майна, придбаного за рахунок власних і позикових коштів і на інших законних підставах;
- обов'язковість двох фондів (статутного і резервного), вимоги мінімального розміру, співвідношення та порядку формування яких встановлюється законом (статутний фонд не менше суми, еквівалентної 100

мінімальним заробітним платам, виходячи із ставки мінімальної заробітної плати, діючої на момент створення товариства);

- резервний фонд не менше 25% від статутного і поповнюється за рахунок щорічних відрахувань, які не можуть бути менше 5% суми чистого прибутку;

- розділ статутного фонду на частки, розмір яких визначається установчими документами і може бути будь-яким (рівним або нерівним);

- відповідальність суспільства за власними зобов'язаннями усім своїм майном;

- відсутність у учасників товариства субсидіарної майнової відповідальності за боргами товариства, якщо вони повністю сплатили свої частки;

- наявність органів товариства, за допомогою яких здійснюється управління справами товариства: вищий орган - збори учасників, виконавчий орган - дирекція або одноособовий директор, контрольний-ревізійна комісія;

- можливість формування виконавчого органу з найманих працівників, які не є учасниками товариства;

- обов'язковість для учасників майнової участі в товаристві: сплата основного і додаткових внесків (якщо останні передбачені установчими документами або рішенням зборів учасників).

Для державної реєстрації товариства з обмеженою відповідальністю необхідні такі документи:

1. Установчі документи в трьох екземплярах (установчий договір і устав);
2. Реєстраційна картка встановленого зразка, що одночасно є заявою про державну реєстрацію;
3. Документ, що засвідчує внесення плати за державну реєстрацію;
4. Документ, що засвідчує сплату засновниками внеску в Статутний фонд Підприємства (такими документами є довідка з банку або акт про приймання у випадку внесення вкладу майном);

5. Свідчення про державну реєстрацію засновників (нотаріально засвідчена копія);

6. Договір оренди приміщення (юридична адреса).

Товариство з обмеженою відповідальністю може здійснювати діяльність за умови і після державної реєстрації в порядку, передбаченому ГКУ та Законом України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців».

Реєстр погоджувальних процедур діяльності апарт готелю «Starry Sky», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у таблицю 3.1.

Таблиця 3.1

Реєстр погоджувальних процедур діяльності апарт готелю «Starry Sky»

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в районній державній адміністрації	Київська районна адміністрація
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна фіскальна служба м. Київ
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності	Київський відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у м. Київ

Продовження таблиці 3.1

Взяття на облік в Пенсійному фонді	Управління Пенсійного фонду України у м.Київ
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Київська виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності
Взяття на облік в Центрі зайнятості	Центр зайнятості
Реєстрація в органах статистики	Управління статистикою м. Київ
Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД	55.10.0 Діяльність готелів 55.30.1 Діяльність ресторанів 55.40.0 Діяльність барів
Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення	Управління МВС України у м. Київ
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	Райфайзен банк «Аваль»

Для ТОВ «Starry Sky» можна виокремити такі особливості формування статутного капіталу:

Установчі документи – установчий договір/статут;

Виконавчі органи – одноосібний директор;

Порядок формування капіталу - сума часток учасників, яка повинна становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним

Розмір статутного фонду ТОВ «Starry Sky» має становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальних заробітних плат, виходячи із ставки мінімальної заробітної плати, яка з 1 січня 2018 року становить 3723.

Внутрішньоорганізаційні документи, що регламентують працю персоналу готелю та закладу ресторанного господарства, складають відповідно до чинної нормативно-правової бази.

Додатково до вищезазначених основних документів складено «внутрішні документи» ТОВ «Starry Sky» за переліком документів, що перевіряються в ході сертифікаційної перевірки послуг готелю:

1. Наказ по підприємству про проведення сертифікації і призначення відповідального для роботи з комісією

2. Нормативні документи («ГОСТ», «ДСТУ», «СанПиН»)
3. Правила внутрішнього трудового розпорядку з розподілом обов'язків
4. Посадові інструкції
5. Трудові книжки, медичні книжки особові персоналу
6. Документи про професійну освіту персоналу
7. Журнали та інструкції з охорони праці та техніки безпеки
8. Сертифікати відповідності на сировину і продукцію
9. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів
10. Журнал на наявність гнійничкових захворювань
11. Бракеражний журнал
12. Договори на поставку продукції
13. Договір на прибирання та вивіз сміття
14. Договір на проведення дезінфекції та дератизації
15. Договір на обслуговування холодильного та технологічного обладнання, договір з енергонагляду.

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління проектного готелю є загальна чисельність персоналу та його структура, яка затверджується власником підприємства, якщо інше не буде передбачено установчими документами при визначенні його організаційно-правового статусу, і закріплюється в організаційних схемах та розроблених посадових інструкціях, положеннях про структурні служби.

Для проектного апарт готелю «Starry Sky» на 110 місць обрано лінійно-функціональну структуру управління підприємством.

У таблиці 3.2 розглянемо основні переваги та недоліки обраної системи управління готельним підприємством.

Таблиця 3.2

Переваги та недоліки лінійно-функціональної системи управління

Переваги	Недоліки
Швидка реакція на розпорядження та вказівки від посадовки до виконання	Можливість дублювання управлінського функціоналу

Продовження таблиці 3.2

Оперативність у прийнятті управлінських рішень	Вірогідність відсутності гнучкості та подальших ускладнень при вирішенні нових завдань
Рациональне поєднання двох моделей: лінійної та функціональної, що зумовлює більш сталі взаємозв'язки та їх ефективність	Можливість виникнення протиріч між керівниками лінійних та функціональних підрозділів
Висока відповідальність керівництва та лінійних працівників, єдність і чіткість у менеджменті	Внутрішні перепони у міжфункціональній координації діяльності, направленої на впровадження інновацій
Висока професійність спеціалістів функціональних підрозділів	
Зберігається висока ефективність координації процесів, навіть при великій кількості персоналу	

Лінійно-функціональну (комбіновану структуру управління готелем) створюють із спеціалізованих ланок (змін, бригад) при кожному лінійному керівникові. Ця модель дає керівникам змогу вивчати і приймати рішення стосовно проблем, які виникають, концентрувати увагу на поточній діяльності [41]. Комбінований тип управління усуває недоліки лінійного та функціонального типів.

На рис. 3.1 наведено схематично організаційну структуру управління проектом апарт готелем «Starry Sky».



У цій структурі управління функціональні ланки позбавлені права безпосереднього впливу на виконавців, вони готують рішення для лінійного керівника, який прямо впливає на виконавців. Передбачено, що першому (лінійному) керівникові у виробленні конкретних питань і підготовці відповідних рішень, програм, планів допомагає спеціальний апарат з функціональних підрозділів (відділів, груп). Подібні структури дозволяють організації краще адаптуватися до багатофакторних ситуацій. Однак, ці структури ще не дають можливості переходу до стратегічного планування та управління, не забезпечують детальну розробку, підготовку та прийняття ефективних рішень. Для вирішення таких завдань підходять штабні структури. Функціональна структура проста в управлінні, але інертна, не гнучка, не орієнтована на нововведення оскільки кожен фахівець відчуває себе в рамках організації практично незамінним.

Заступнику директору безпосередньо підпорядковуються менеджери основних готельних служб: бронювання, обслуговування, приймання та розрахункової частини, хаускіпінг.

Головному бухгалтеру підпорядковуються бухгалтер-касир.

Головний інженер очолює інженерно-експлуатаційний відділ, якому підпорядковуються старший майстер, завідувачі майстернями з ремонту меблів, обладнання, систем опалення, холодильних установок та ін.

В організаційній структурі проектного апарт готелю «Starry Sky» існують два основних операційних підрозділи – служба приймання та розміщення і харчування. Це пов'язано з тим, що готельні підприємства пропонують гостям основну послугу – безпечне і комфортне проживання та харчування. Інші підрозділи відіграють допоміжну роль – підтримування основної діяльності готелю.

Отже, розглянемо докладніше структуру та завдання зазначених служб.

У функції служби приймання і розміщення входять бронювання, реєстрація, розподіл номерів, надання гостям різних інформаційних послуг, стягування плати за проживання, ведення необхідної документації. До

обов'язків цієї служби належать ведення і підтримування в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду. У службі приймання і розміщення передбачають такі посади: черговий адміністратор, який оформлює гостей на проживання; порт'є, який надає інформацію гостям і функціональним службам готелю, а також збирає, підшиває і зберігає необхідну документацію; агент з бронювання, що підтримує зв'язок з міжміською та міжнародною телефонними станціями, фіксує телефонні розмови клієнтів з номерів, контролює оплату таких розмов, а також будить клієнтів на їх прохання; службовець, який бронює місця в готелі і веде відповідну документацію; порт'є з видачі ключів.

Служба харчування є невід'ємною складовою забезпечення повноцінного обслуговування мешканців готелю. Усі об'єкти, що входять до її складу, повинні в повному обсязі надавати послуги з харчування протягом доби, вирішувати питання організації та обслуговування бенкетів, прийомів, презентацій та ін.

Служба хаускіпінг – найбільший підрозділ готельного підприємства. Цілодобове підтримування в належному стані великої кількості номерів потребує високої відповідальності та пунктуальності. Керівник цієї служби повинен мати організаторські здібності, бути вимогливим, прагнути відповідати найвищим стандартам.

Бухгалтерія відповідає за своєчасне складання бухгалтерської звітності в суворій відповідності з нормативними документами; дотримання фінансової та договірної дисципліни; своєчасність складання звітів, балансів, рахунків, прибутків і збитків; дотримання ціноутворення і правильності складання тарифів; аналізує фінансово-господарську діяльність; організовує складання бізнес-планів; формує фінансово-господарські плани і кошториси за встановленими формами; здійснює облік, введення в експлуатацію та списання матеріальних цінностей, облік коштів у встановленому порядку, надходження та вибуття виробничих запасів відповідно до положень

(стандартів) бухгалтерського обліку; організовує роботу з одержання ліцензій.

Основне завдання служби постачання – забезпечення готелю матеріально-технічними та виробничими ресурсами. Служба постачання повинна формувати відносини з партнерами на взаємовигідних засадах, залучаючи до товарообігу продукцію підприємств-виробників та постачальників різних форм власності, у тому числі фізичних осіб, а також зарубіжних постачальників.

Оплата праці

На підставі опису посад та схем посадових окладів складається штатний розклад з перерахуванням усіх посад, кількості працюючих на даній посаді і їх затверджених місячних окладів, компенсаційних доплат та стимулюючих надбавок, річної суми фонду оплати праці.

Оплата праці керівників найчастіше залежить від обсягів діяльності керованої ними господарської одиниці (ділянки, цеху), чисельності підлеглих працівників, а посадові оклади можуть коливатися у діапазоні 1,93-8,16 мінімальних заробітних плат.

Механізм матеріального стимулювання працівників готельного господарства діє не тільки через розміри посадових окладів, але й через форми і системи оплати праці, які дипломант використовує для різних категорій працівників готелю, а також через систему компенсаційних доплат та стимулюючих надбавок до посадових окладів, передбачених Законом України «Про оплату праці» [5].

При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування ($Ч_{cn}$), використовують формулу 3.1:

$$Ч_{cn} = Q_p / H_{обс} * K_{зам} \quad (3.1)$$

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

$H_{обс}$ - норма обслуговування;

$K_{зам}$ - коефіцієнт заміщення.

Чисельність працівників розраховується методом техніко-економічних розрахунків. Порядок розрахунку передбачає визначення ($Ч_n$) та середньооблікової чисельності працівників ($Ч_{с.п}$) за формулами:

$$Ч_n = P_m * (Г_m + Г_{пзо}) / КФЧ_n \quad (3.2)$$

де P_m – кількість робочих місць певної професії;

$Г_m$ – час роботи закладу упродовж тижня відповідно до встановленого графіка роботи, год;

$Г_{пзо}$ – час, необхідний для підготовчих та завершальних операцій на тиждень, год;

$КФЧ_n$ – нормативний фонд робочого часу одного працівника на тиждень, год.

Розрахунок чисельності покоївок у готелі «Starry Sky» на 70 номерів, наведено у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Чисельність покоївок у апарт готелі «Starry Sky»

Категорія і місткість номерів	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньооблікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
А	1	2	3 = 1:2	4	5 = 3+4	6 = 5* К _{зам}
<i>Вища категорія:</i>						
Апартамент	4	3	1,3	0,5	0,8	2
<i>Перша категорія:</i>						
Номер одномісний	30	7,0	4,2	1	5,2	6
Номер двомісний	36	6,5	5,5	1,5	7,0	8
Разом	70		21	3,5		16

Середньоспискові чисельність покоївок у апарт готелі «Starry Sky» склала 16 осіб, з них 11 покоївка працює у першу зміну, а 5 – у другу та третю зміни.

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства складено штатний розпис готелю відповідно до посадової структури закладу (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

Посадова структура зі штатного розпису апарт готелю «Starry Sky»

Посада	Код професії за ДК 003:2010	Кількість, осіб
Адміністративно-управлінська служба		
Генеральний директор	1210.1	1
Начальник відділу організації та приймання		1
Головний бухгалтер	1210.1	1
Бухгалтер	3431	1
Директор ресторану	1221.2	1
Касир	1231	1
Головний інженер	2411.2	1
Інженер з охорони праці	1231	1
Інспектор з кадрів	1231	1
Начальник відділу кадрів	1231	1
Операційний персонал готелю		
Адміністратор готелю	4222	2
Ресепшеоніст	9152	2
Старша покоївка	9152	1
Покоївки	3415	15
Прибиральник службових приміщень	3415	2
Операційний персонал spa-центру		
Адміністратор	5142	1

Продовження таблиці 3.4

Масажист	5142	2
Дієтолог	9132	1
Спа-терапевт	1221.2	1
Лікар	2149.2	1
Прибиральник приміщень	3141	1
Адміністратор конференц-залу	5142	1
Виробничий персонал ресторану		
Зав виробництвом	1226.2	1
Адміністратор ресторану	8221	2
Кухар 5 розр	4222	2
Кухар 4 розр	5123	4
Кухар 3 розряду	5123	3
Мийник посуду	1225	4
Бармен	4222	2
Підсобний робітник	1225	2
Прибиральники виробничих приміщень	1225	2
Прибиральник торгівельних приміщень	5122	2
Офіціант 5 розряду	4222	3
Офіціант 4 розряду	9411	2
Допоміжний персонал		
Старший охоронець	4222	1
Охоронець	1225	6
Вантажник	5122	1
Комірник	4222	1
Технік з ремонту устаткування	4222	1
Двірник	9133	2

Продовження таблиці 3.4

Електрик	5149	1
Прачка	9132	2
Прибиральник приміщень готелю	8322	4
Гардеробник	9132	2
Разом		88

Планування фонду заробітної плати працівників апарт-готелю «Starry Sky» наводимо у додатку У. Отже, фонд заробітної плати парт готелю у розрахунку на місяць складає 165300 грн.

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду оплати праці визначається розмір премій для окремих категорій працівників та база їх нарахування, відповідно до обраної системи оплати праці. Розрахунок преміальної частини фонду оплати праці наводимо у таблиці 3.5

Таблиця 3.5

Планування преміальної частини фонду оплати праці апарт готелю «Starry Sky» на плановий рік

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	527,00	18	94,86
Основний персонал	2765,40	15	414,81
Допоміжний персонал	846,80	10	84,68
Разом	4139,20		594,35

Розрахунок планового фонду оплати праці апарт-готелю «Starry Sky» представлено у таблиці 3.6, де зведено місячний та річний фонди основної та додаткової заробітної плати.

Таблиця 3.6

Розрахунок фонду оплати праці у апарт-готелі «Starry Sky»

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	88	88
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	9	9
Виробничий (операційний) персонал	осіб	59	59
Допоміжний персонал	осіб	20	20
Фонд основної заробітної плати	тис. грн.	326,80	3921,60
У т.ч. - адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	44,00	528,00
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	214,70	2576,40
Допоміжний персонал	тис. грн.	68,10	817,20
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	20,75	249,00
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	3,42	41,00
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	15,75	189,00
Допоміжний персонал	тис. грн.	1,58	19,00
Фонд оплати праці, усього.	тис. грн.	344,93	4139,20
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	47,42	569,00
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	230,45	2765,40
Допоміжний персонал	тис. грн.	70,57	846,80
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис. грн.	3,92	47,04
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	5,27	63,22
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	3,91	46,87
Допоміжний персонал	тис. грн.	3,53	42,34

Річний фонд оплати праці у апарт-готелі «Starry Sky» становить 4733,55 тис. грн.

3.2. Капітал

Далі необхідно визначити обсяги та структуру основних засобів. На баланс підприємства основні засоби зараховуються за первісною вартістю (вартістю придбання основних фондів). Джерелом інформації слугують показники питомих капітальних вкладень у будівництво і «прайс-листи» підприємств, що спеціалізуються на продажу обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства.

Нарахування амортизації нематеріальних активів здійснюється із застосуванням методів, визначених у статті 145 Податкового Кодексу України [7]. Так, при використанні прямолінійного методу нарахування амортизації основних засобів (рівномірного нарахування зносу) встановлюється мінімальний термін їх служби, передбачений Податковим кодексом України (ПКУ), і, відповідно, планується максимальна річна сума амортизаційних відрахувань, отже планові річні витрати на амортизацію будуть вищими, а плановий прибуток і податок з прибутку - нижчими, ніж при застосуванні інших методів нарахування амортизації основних засобів (крім методу прискореного зменшення залишкової вартості, при використанні якого річна сума амортизаційних відрахувань буде найвищою). Кумулятивний метод нарахування амортизації передбачає розподіл суми зносу основних фондів за терміном їх служби від максимальної (в перший рік експлуатації) до мінімальної величини (в останній рік експлуатації). Виробничий метод використовується для визначення суми амортизації, що включається до собівартості окремих видів послуг (прання білизни, хімчистки одягу).

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

- будівлі, споруди визначено як загальні капітальні витрати на будівництво;

- машини, обладнання, транспортні засоби, меблі визначено у розрахунку 30% від вартості капітальних витрат на будівництво;
- інші – визначено у розрахунку 5–10% від вартості капітальних витрат на будівництво.

Розрахунок річної суми амортизації основних фондів апарт готелю «Starry Sky» проводимо у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Річна сума амортизації основних фондів апарт готелю «Starry Sky»

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, років	Амортизація основних фондів тис. грн.
1. Будівлі, споруди	136920	30	9128
2. Передовальні пристрої	6227,019344	10	622,7019
3. Машини та обладнання:	75969,64	5	
4. Транспортні засоби	6227,02	5	1245,404
5. Інструменти, прилади, інвентар	6227,02	4	1556,755
6. Меблі	9963,23	4	2490,808
7. Інші основні засоби	6227,02	12	518,9183
Разом			32749,16

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Для обґрунтування планового обсягу реалізації готельних послуг, що відносяться до основної діяльності необхідно:

- на підставі маркетингового підходу сформувати основні показники експлуатаційної програми готелю;
- провести оцінку впливу основних факторів на плановий обсяг реалізації послуг підприємства, в тому числі впливу фактора сезонності попиту туристів та інших категорій відвідувачів на зміни обсягу та асортименту готельних послуг;

- здійснити планові розрахунки кількісних та вартісних показників обсягу реалізації основних та додаткових послуг готелю.

Важливим етапом складання експлуатаційної програми є її розподіл за кварталами і місяцями. Особливе місце при цьому розподілі має врахування фактору попиту, що диктує сезонну хвилю реалізації послуг підприємств розміщення туристів. Так, попит на послуги готелів, які розташовані в місцях літнього та зимового відпочинку в Україні має яскраво виражену сезонність і різко коливається в залежності від пори року. Літні місяці характеризуються наймасовішим заїздом туристів у готелі, розташовані в місцях літнього відпочинку і рівень використання місткості готелів за цей період відповідно найвищий. Тому в червні-вересні планується найвищий рівень використання місць. У жовтні-травні цей рівень планується нижчим середньорічного, тому всі ремонтні та інші роботи, пов'язані з припиненням функціонування номерного фонду, переносяться саме на цей період.

В основу проектування доходу (виручки) від реалізації номерів в перший рік експлуатації готельного підприємства слід покласти планові показники сезонності та структури попиту, рівня використання номерного фонду за категоріями номерів по місяцям року та в середньому за рік, орієнтуючись на результати аналізу аналогічних показників конкуруючих підприємств.

Обґрунтування обсягу реалізації послуг, Q_{nl} , людино-днів, з тимчасового розміщення закладу, що проектується, на плановий рік здійснюється методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності (ПС) окремих типів і категорій номерів засобу розміщення та планового коефіцієнта його завантаженості (0,6-0,8) за формулою 3.3 [57]:

$$ПС = \sum_{i=1}^n H_i * M_i * D \quad (3.3)$$

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

$$Q_{nl} = PC * K_{z.i.} \quad (3.4)$$

де $K_{z.i.}$ – коефіцієнт завантаження номерів i -го типу і категорії, од.

Планування обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення апартаментів готелю «Starry Sky» на плановий рік наведено у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення апартаментів готелю «Starry Sky» на плановий рік

Категорія і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино/діб			
			міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	Разом
Вища категорія:												
Апартамент	4	8	115	130	120	0,55	0,7	0,65	506	728	624	1858
Апарт. з обмеж. можливост.	1	2	115	130	120	0,5	0,8	0,5	115	208	120	443
Перша категорія:												
Номер одномісний	30	30	115	130	120	0,6	0,7	0,65	2070	2730	2340	7140
Номер двомісний	35	70	115	130	120	0,55	0,7	0,6	4427,5	6370	5040	15837,5
Разом	70	110							7118,5	10036	8124	25278,5

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

В основу проектування доходу (виручки) від реалізації номерів в перший рік експлуатації готельного підприємства слід покласти планові показники сезонності та структури попиту, рівня використання номерного фонду за категоріями номерів по місяцям року та в середньому за рік, орієнтуючись на результати аналізу аналогічних показників конкуруючих підприємств.

Проектування доходів від експлуатації номерного фонду готелю здійснюється методом прямих техніко-економічних розрахунків, з врахуванням планової кількості туристів та інших відвідувачів, які будуть обслуговані, тривалості їх перебування, структури попиту на окремі категорії

номерів, відпускної вартості послуг, взаємовідносин з партнерами по бізнесу та надання комерційних знижок.

Основним джерелом отримання доходів готелю є доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення, які розраховують за формулою:

$$D_{\text{нф}} = \sum_{i=0}^n N_i M_i D K C_i \quad (3.5)$$

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

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;

K – коефіцієнт завантаження номерів i -ї категорії.

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі «Starry Sky» розраховано у таблиці 3.9. При складанні цінової політики проектного готелю орієнтувались на середню ціну на послуги з тимчасового проживання готельного комплексу «Mercure» та готелю «Либідь» [6].

Таблиця 3.9

Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино/днів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
A	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11=8+9+10
Вища категорія:											

Апартамент	506	728	624	1858	4000	4400	4300	2024	3203,2	2683,2	7910,4
Апарт. з обмеж. можливост.	115	208	120	443	2400	2800	2600	276	582,4	312	1170,4
<i>Перша категорія:</i>											
Номер одномісний	2070	2730	2340	7140	1600	1800	1700	3312	4914	3978	12204
Номер двомісний	4427,5	6370	5040	15837,5	1800	2000	1900	7969,5	12740	9576	30285,5
Разом	7118,5	10036	8124	25278,5				13581,5	21439,6	16549,2	51570,3

Процес реалізації товарів (товарообігом) буде здійснюватися усіма можливими операціями: згідно з договорами купівлі-продажу, міни, поставки та іншими цивільно-правовими договорами, які передбачають передачу права власності на такі товари за плату або компенсацію, незалежно від строків їх надання, а також операції з безоплатним наданням товарів.

Товарообіг ресторану на 100 місць та бару на 20 місць при проектуваному апарт готелі «Starry Sky» як планується буде складатися з двох основних складових:

- реалізація продукції власного виробництва;
- продаж закупних (купівельних) товарів.

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на рік здійснюється виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей готелю залежно від рівня завантаженості номерного фонду. Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг закладу ресторанного господарства на плановий рік приведений у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

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

Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг тис.грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки ЗРГ, тис.грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
Продукція власного	17591,40	250,00	10554,84	7036,56

виробництва				
Купівельні товари	2298,12	250,00	1378,87	919,25
Разом за рік.	19889,52		11933,71	7955,81

Заключний етап обґрунтування операційних доходів апарт-готелю «Starry Sky» це узагальнення отриманих результатів розрахунку в таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Обсяг операційних доходів проектного апарт-готелю «Starry Sky»
на плановий рік

Дохід	Структура доходів %	Плановий дохід тис.грн.
Від продажу номерів	68	51570,3
Закладу ресторанного господарства	22	19889,52
Інших господарських підрозділів	10	10586,6394
Разом		82046,46

Поточні витрати

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

В план операційних витрат готельного підприємства включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та надання їм усіх складових основних і додаткових послуг. Зведений план операційних витрат готелю та його структурних підрозділів розраховується за наступними операційними статтями витрат:

Стаття 1: Витрати на закупівлю сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції, покупних товарів, що були реалізовані закладом ресторанного господарства.

Обґрунтування обсягів реалізації закладу ресторанного господарства, що проектується, проводяться на основі денного обсягу реалізації з урахуванням розробленого плану-меню (табл. 3.12).

Таблиця 3.12

План потреби в сировині та товарах ЗРГ при готелі на плановий рік

Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг тис.грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки ЗРГ, тис.грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
Продукція власного виробництва	17591,40	250,00	10554,84	7036,56
Купівельні товари	2298,12	250,00	1378,87	919,25
<i>Разом за рік.</i>	19889,52		11933,71	7955,81

Стаття 2. Витрати на оплату праці: розраховані у таблиці 3.7 та склали 4733,55 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок (ЄСВ) - для готельних підприємств встановлено ставку ЄСВ в розмірі 22% загального фонду оплати праці, та військовий збір 1,5%, тобто 1112,4 тис. грн

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів і нематеріальних активів – розраховані у таблиці 3.8 та складають 33540,4 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на ресурсне забезпечення, в тому числі на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення наведено в таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення апарт готелю «Starry Sky»

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергії	276651	0,9	248,99
Опалення	655,5	857,00	561,76
Вода, у тому числі			63,76
- холодна	4183,8	15,24	210,86
- гаряча	2789,2	75,60	1085,37
Разом			1694,62

У цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які плануються у обсязі 0,8% доходу від реалізації послуг готелю –159,1тис. грн. Разом по статті – 1244,49 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. За чинним законодавством на ЗРГ покладено обов'язки по забезпеченню робітників санітарним та спеціальним одягом. Спеціальний одяг забезпечує захист робітників від негативного впливу зовнішнього середовища. Санітарний одяг застосовується для попередження потрапляння на страви і товари бруду та пилу. Для підприємств ресторанного господарства встановлені Типові галузеві норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу (Порядок здійснення торговельної діяльності та правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету Міністрів України від 08.02.95 р. № 108).

Для спрощення розрахунків у дипломному проекті приймемо, що норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу складають 1 стандартний комплект, для оперативно-виробничого персоналу – 2 комплекти у

розрахунку на рік. Розрахунок суми зносу спеціального одягу готелю на рік здійснюється у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Сума зносу спеціального одягу апарт готелю «Starry Sky» на рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	9	1	700	6300
Оперативно-виробничий персонал	59	2	550	64900
Допоміжний персонал	20	2	450	18000
Разом	88			89200

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат, визначається у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Сума зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів апарт готелю «Starry Sky» на рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Постільний набір 1-спальний	35	2	70	700	49000
Постільний набір 2-спальний	70	2	140	850	119000
Рушники великі	110	3	330	280	92400
Рушники маленькі	110	3	330	100	33000
Технічне	20	2	40	210	8400

устаткування конференц-залу					
Заклади ресторанного господарства					
Скатертини	шт. на 1 стіл	3,8	36	380	13680
Салфетки індивідуального використання	шт. на 1 місце	5	500	45	22500
Салфетки для індивідуального сервірування	шт. На 1 місце	5,2	520	80	41600
Рушники	шт. на 1 офіціанта	3	9	110	990
Фарфоровий посуд	100	0,8	80	320	25600
Столові набори	100	1,2	120	70	8400
Скляний посуд	100	1,5	150	90	13500
Металеві набори	100	1,2	120	150	18000
Разом					446,07

Разом витрати за статтею 6 становлять 534,94 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду, витрати за цією статтею розраховувати не будемо, оскільки апарт готель «Starry Sky» буде новим капітальним будівництвом.

Стаття 8. Податки, збори та інші обов’язкові платежі, що входять до собівартості послуг, в тому числі:

Таблиця 3.16

Група витрат	Критерії розрахунку витрат	Сума, грн
Витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності	Не більше 20 неоподаткованих мінімальних доходів.	4680,0
Плата за торговельний патент	600 грн. на рік.	600,0
Збір на розвиток виноградарства, садівництва	1% від ТО алкогольних напоїв та пива	13,7
Комунальний податок	10% від мінімальної заробітної плати та середньоспискової чисельності	12126,4

Податок на рекламу	0,1% від вартості послуг по розміщенню реклами	100,0
Всього по статті 8.		17520,1

Стаття 9. Витрати на транспортування розраховують, виходячи із кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажопасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 280 днів.

В середньому за день одна машина проходить 150 км. Вартість бензину А-92 станом на 1.12.2017 становить 27,45 грн. Витрати на паливо склали:

$$(150 \cdot 280 \cdot 0,12 \cdot 27,45) / 1000 = 138,3 \text{ тис. грн};$$

Стаття 10. Витрати на охорону готелю визначаємо в обсязі 0,05% від реалізації послуг готелю, тобто 4,97 тис. грн.

Стаття 11. Витрати матеріалів підрозділів рекреаційних послуг, приймають 10% від собівартості продуктів грн на кожного гостя, тобто 9912,625 тис. грн.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати: у підприємстві будуть виділені кошти на інкасацію 22,98 тис. грн. на рік.

Стаття 13. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убитку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 10% від поточних витрат готелю: 2460,8 тис. грн.

Стаття 14. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю, не передбачаємо, оскільки статутний капітал товариства повинен покрити всі витрати проектного готелю.

Зазначені кошториси та розрахунки покладають в основу поточних витрат діяльності апарт готелю «Starry Sky» (табл. 3.17). Поточні витрати діяльності поділено на умовно-постійні та умовно-змінні.

Таблиця 3.17

Зведений кошторис операційних витрат апарт готелю «Starry Sky» на
плановий рік

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно- змінні (ЗВ) та умовно-постійні (ПВ)
1.	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	7955,8	ЗВ
2.	Витрати на оплату праці	4733,6	ЗВ
3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1112,4	ЗВ
4.	Амортизаційні відрахування	32749,2	ПВ
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	1244,5	ЗВ
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	534,9	ПВ
7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0,0	ПВ
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	17,5	ПВ
9.	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції.	1,1	ЗВ

Продовження таблиці 3.17

10.	Витрати на транспортування	138,6	ПВ
11.	Витрати на охорону	4,0	ЗВ
12.	Інші адміністративно-управлінські витрати	23,0	ЗВ
13.	Інші поточні витрати діяльності	4945,8	ПВ
14.	Фінансові витрати	0,0	ПВ
	Разом поточні витрати	53460,3	
	• умовно-змінні	15186	
	• умовно-постійні	38274,3	

Поточні витрати проектного апарт-готелю «Starry Sky» на 110 місць склали 53460,3 тис. грн., при цьому умовно-змінні витрати становлять 15186 тис. грн., а умовно-постійні – 38274,3 тис. грн.

Прибутки

Прибуток – це основна мета створення та діяльності закладу ресторанного господарства. Він представляє собою виражений у грошовій формі чистий дохід закладу на капітал, що вкладений, та є основною умовою розширеного відтворення. Прибуток закладу є різницею між сукупними (валовими) доходами та сукупними витратами закладу за певний період.

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

Розрахунки планового маржинального прибутку апарт готелю «Starry Sky» узагальнюють у таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

Маржинальний прибуток апарт готелю «Starry Sky» на плановий рік

№ п/п	Статті	Разом за рік.
1	Доходи від операційної діяльності	82046,46
2.	Умовно зміні витрати	23141,79
3.	Умовно постійни витрати	38251,37
4.	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	20653,30
5.	Фінансови витрати	0,00
6.	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	20653,30
7.	Податок на прибуток 16%	3304,53
8.	Чистий прибуток – можливий	17348,77
9.	Рентабельність реалізації ,%.	21,15
10	Чистий прибуток – цільовий	9025,11
11.	Чистий прибуток – плановий.	17348,77

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. При розробленні дипломного проекту потрібно закласти певні цільові параметри прибутку. Для спрощення розрахунків як цільовий визначають прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (табл. 3.19).

Таблиця 3.19

Планування цільового прибутку проектного апарт-готелю «Starry Sky» на плановий рік

№п/п	Показник	Значення на 2018р.	Розрахунок
1	Операційні доходи готелю, тис. грн		82046,45
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	11	
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн		9025,11

Операційний прибуток готелю – це різниця між сукупним чистим доходом та сукупними витратами від операційної діяльності підприємства за

певний період. Для готельного підприємства, що створюється, головним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому у подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку.

Планові показники доходу (виручки) готелю від надання основних і додаткових послуг, товарообороту та комерційного доходу від реалізації продукції та закупних товарів ЗРГ, поточних витрат підприємства визначаються у попередніх розділах.

Алгоритм прямого розрахунку результативних показників операційної діяльності апарт готелю «Starry Sky» на перший рік його функціонування наданий у таблиці 3.20.

З таблиці бачимо, щонеобхідний прибуток більший за можливий, що свідчить про високі витрати проектного готельного підприємства на перший рік створення. Можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

Таблиця 3.20

Основні результати діяльності готелю на плановий рік, тис. грн

№ пор.	Стаття	Розрахунок, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	82046,46
2	Умовно зміні витрати	23141,79
3	Умовно постійні витрати	38251,37
4	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	20653,30
5	Фінансові витрати	0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	20653,30
7	Податок на прибуток 16%	3304,53

Продовження таблиці 3.20

8	Чистий прибуток – можливий	17348,77
9	Рентабельність реалізації, %.	21,15
10	Чистий прибуток – цільовий	9025,11
11	Чистий прибуток – плановий.	17348,77

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Проводимо розрахунок основних показників діяльності апарт-готелю «Starry Sky» на подальші десять років. Планування на цей період проводимо за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань, а саме - дохід від операційної діяльності, чистого прибутку, амортизаційних відрахувань.

Для проектного готелю темп росту товарообігу прогнозується у обсязі 8% річних.

Планування на цей здійснюється за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань - доходу від реалізації, прибутку, амортизаційних відрахувань.

Плановий дохід від операційної діяльності розраховують на основі запланованих темпів його зростання за формулою:

$$\text{Дпл.} = \text{Дбаз} \times I / 100$$

де Дпл. – дохід від операційної діяльності у плановому році, тис.грн.

Дбаз.- дохід від операційної діяльності у базовому році, тис.грн.

I – темп збільшення доходу від операційної діяльності у плановому періоді, %.

Для готелю, що проектується, темпи збільшення доходів від операційної діяльності на всі планові роки пропанують такими 5-9% річних.

Рівень рентабельності – 11,0%.

Амортизаційні відрахування на плановий період приймають такими що дорівнюють амортизації у перший рік експлуатації об'єкта скоригований на коефіцієнт 0,95

Планові показники діяльності готелю на десять років у загальнюють у таблиці 4.26 де показано приклад розрахунку основних показників

Планові показники діяльності апарт готелю «Starry Sky» на перші десять років подано у таблиці 3.21.

Таблиця 3.21

Основні результати діяльності апарт готелю «Starry Sky» на перші десять років

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		
	Тис.грн.	Середньорічні темпи росту.	Тис.грн	Рівень рентабельності, %.	Амортизаційні відрахування, тис.грн.
1-й рік	82046,5	8%	17348,77	11,00%	32749,2
2-й рік	88610,2	8%	9747,12	11,00%	31439,2
3-й рік	95699,0	8%	10526,89	11,00%	30181,6
4-й рік	103354,9	8%	11369,04	11,00%	28974,4
5-й рік	111623,3	8%	12278,56	11,00%	27815,4
6-й рік	120553,2	8%	13260,85	11,00%	26702,8
7-й рік	130197,4	8%	14321,72	11,00%	25634,7
8-й рік	140613,2	8%	15467,45	11,00%	24609,3
9-й рік	151862,3	8%	16704,85	11,00%	23624,9
10-й рік	164011,2	8%	18041,24	11,00%	22679,9
11-й рік	177132,1	8%	19484,54	11,00%	21772,7
	191302,7	8%	21043,30	11,00%	20901,8
	206606,9	8%	22726,76	11,00%	20065,7
Разом за тринадцат ь років	1763612,9		202321,08		337151,5

Рішення інвестиційного характеру власники капіталу приймають на підставі розрахункових критеріїв. Оскільки порівнювані показники належать до різних моментів часу, основним завданням є їх порівнянність. Планування обсягу інвестицій, ймовірність і терміни їх повернення, майбутні

надходження можуть сприйматися інвестором лише відповідно до об'єктивних і суб'єктивних умов реалізації: прогнозовані темпи інфляції, можливість отримання необхідного інвестору прибутку, ризиків, термінів прогнозу і т. п.

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів: чистий приведений дохід, індекс дохідності, індекс рентабельності, період окупності.

Чистий приведений дохід розраховують за формулою:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.6)$$

де ЧПД - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

i - дисконтна ставка, що характеризує середній рівень інфляції, визначена як десятковий дріб;

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t .

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.22.

Таблиця 3.22

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом апарт-готелю «Starry Sky», тис. грн.

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без амортизаційних відрахувань	Чистий прибуток по роках, та амортизаційн і відрахування	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведені й дохід.
2018	215506,84	50097,93	50097,93	42818,75	-172688,10
2019	0,00	41186,31	91284,25	30087,16	-142600,94
2020	0,00	40708,51	131992,76	25417,20	-117183,74
2021	0,00	40343,40	172336,16	21529,26	-95654,48
2022	0,00	40093,95	212430,11	18287,30	-77367,18
2023	0,00	39963,62	252393,73	15579,36	153719,02
2024	0,00	39956,38	292350,10	13313,28	167032,30
2025	0,00	40076,73	332426,83	11413,15	178445,44
2026	0,00	40329,75	372756,58	9816,41	188261,86
2027	0,00	40721,14	413477,73	8471,52	196733,38
2028	0,00	41257,25	454734,97	7335,94	161250,57
2029	0,00	41945,10	496680,07	6374,57	137537,98
2030	0,00	42792,49	539472,57	5558,42	117679,20
Разом	215506,84	0,00	413477,73	216002,31	197970,88

Дисконтований грошовий потік за 13 років експлуатації проекту становитиме 216002,31 тис. грн. Таким чином, капітальні витрати за проектом будівництва та оснащення апарт-готелю «Starry Sky» можуть бути окуплені. Через тринадцять років заклад отримає чистий приведений дохід обсягом 197970,88 тис. грн, який визначається як різниця між капітальними витратами та дисконтованим кумулятивним грошовим потоком.

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом:

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

де ID– індекс дохідності за інвестиційним проектом;

KGP– кумулятивний грошовий потік.

Якщо значення індексу доходності менше чи дорівнює одиниці, незалежний інвестиційний проект не повинен реалізовуватися, у зв'язку з тим, що не може принести додаткових інвестиційних доходів. Тобто для

реалізації може бути прийнятим лише той інвестиційний проект, який має індекс дохідності якомога більший за одиницю. Індекс дохідності дорівнює:

$$ID = 216002,31 / 215506,84 = 1,01$$

Індекс дохідності дорівнює 1, що свідчить про можливість реалізації розробленого інвестиційного проекту.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає можливість повною мірою оцінити увесь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту (формула 3.8):

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} \times 100\%, \quad (3.8)$$

де IP-індекс рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП -середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

Середньорічний прибуток без амортизації: 191686,2тис. грн. за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 202321,08 / 13 = 15563,16 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 15563,16 / 215506,84 \times 100 = 7,22\%.$$

Рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 7,22%.

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності розраховується за формулою 3.9:

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧГП \text{ р.}} \quad (3.9)$$

де ПО -період окупності інвестиційних витрат за проектом, роки;

ЧГПр. -середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою 3.10:

$$ПО = IB / \sum_{i=1}^n \frac{ЧГП_i}{(1+i)^n \cdot t} \quad (3.10)$$

Показник періоду окупності проекту складає:

$$ПО = 215506,84 / 16615,56 = 12,9 = 13 \text{ років}$$

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 12,9 років.

Отже, у розробленому проекті апарт готелю «Starry Sky» на 110 місць закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

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

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

Висновок: Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання необхідної суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 13 років.

Останнім кроком економічного обґрунтування ефективності запропонованого проекту створення готелю є діагностика отриманих результатів. Висновки оцінки ефективності капітальних вкладень та окупності проекту наведені у таблиці 3.23.

Таблиця 3.23

Критерії оцінки ефективності капітальних вкладень та окупності апарт-готелю «Starry Sky»

Показники	Критерії	Основні висновки та завдання до вирішення
Індекс	ІД більше 1	Інвестиційний проект за запланований термін

доходності інвестиційного проекту (ІД)		дозволяє отримати додатковий дохід та може бути прийнятий до реалізації.
Період окупності інвестиційного проекту. (ПО)	ПО дорівнює до 7 років	У розробленому проекті готелю закладено не обґрунтовано високий рівень рентабельності готельних послуг, послуг ресторанного господарства та інших послуг, що суттєво збільшує вартість обслуговування та неумодливе достатню конкурентноспроможність на ринку. Одночасно при плануванні закладу допущена мінімізація як поточних, так і капітальних витрат, що призведе до низької якості обслуговування відпочивальників. Такий проект не може бути прийнятий до реалізації і потребує доопрацювання та уточнення.
Період окупності інвестиційного проекту. (ПО)	ПО дорівнює 7-8 років	Можливий для курортного закладу дво-тризрковим засобами розміщення або міні-готелів з обмеженим переліком лікувально-оздоровчих та спортивних розважальних послуг, які визначають стратегічну мету оптимального співвідношення ціни-якості для широкого кола відпочивальників. Для засобів розміщення більш високої категорії такий період окупності проекту свідчить про дисбаланс між якістю послуг та ціною

Продовження таблиці 3.23

Період окупності інвестиційного проекту. (ПО)	ПО дорівнює 9-15 років	У розробленому проекті закладу закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідає середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Розроблений проект дозволяє створювати конкурентноспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження
---	------------------------	---

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Під час написання випускного кваліфікаційного проекту апарт-готелю 3* на 110 місць у Солом'янському районі м. Києва, розроблено ряд заходів щодо проектування готелів:

1. Аналіз конкурентного середовища показав доцільним проектування апарт-готелю у місті Київ.
2. Для відображення територіальної приналежності, запропоновано неймінг «Starry Sky». Неймінг апарт-готелю «Starry Sky» спрямований на формування позитивного іміджу для потенційних туристів.
3. На основі аналізу контингенту потенційних відвідувачів визначено, що відвідувачами готелю будуть люди від 17 до 50 років, з доходом від 6000

до 12000 грн., які приїждять до міста Київ з метою відпочинку, та ділові зустрічі в середньому на 3-5 дні.

4. Визначено концепцію проектного готелю та спектр додаткових послуг, до складу яких входить: конференц-зала на 50 місць для проведення нарад та тренінгів.

5. Передбачено приміщення для SPA процедур, для догляду за тілом і обличчям.

6. Для харчування гостей апарт-готелю передбачено ресторан на 100 місць та лобі-бар на 20 місць. Для ресторану розроблено меню українсько-європейської кухні та сніданок за типом «шведського столу». Розраховано добову кількість відвідувачів ресторану та прогнозовану кількість страв за день. На основі отриманих даних складено план-меню ресторану. Розраховано площу та підібрано устаткування виробничих цехів.

7. Визначено загальну площу проектного апарт-готелю «Starry Sky», яка склала 3735 м², поверховість – 5 поверхів. Охарактеризовано конструктивну схему будівлі та інженерних систем.

8. Розраховано загальні будівельні витрати, які склали 136920 тис. гривень. Розроблено заходи з охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки, охорони навколишнього середовища та цивільного захисту.

9. Визначено організаційну структуру проектного апарт-готелю «Starry Sky», яку вирішено робити за лінійно-функціональною структурою. Розроблено штатний розпис та визначено, що для кваліфікованого обслуговування необхідно 88 осіб персоналу.

10. Обґрунтовано операційні доходи апарт-готелю - 82046,46 тис. грн. Сплановано поточні витрати - 53460,3 тис. грн. та чистий прибуток за перший рік створення та функціонування готелю: -172688,10 тис. грн. Отриманий прибуток має від'ємне значення, що свідчить про високі витрати проектного готельного підприємства на перший рік створення.

11. Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 12,9 років.

Отже, у розробленому проекті апарт-готелю «Starry Sky» на 110 місць закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. – К.: Основа, 2006.
2. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.94 № 4004-XII.
3. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2.
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
6. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
7. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
8. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення».
9. ВСН 01-89. «Підприємства по обслуговуванню автомобілів»
10. ГОСТ 12.1.004-91. «Пожежна безпека. Основні положення».
11. ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
12. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
13. ДБН В.1.1-7-2002. «Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва».
14. ДБН В.2.2.-11-99. «Громадські будинки та споруди».
15. ДБН В.2.2-15-2005. «Житлові будинки. Основні положення».
16. ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі».
17. ДБН В.2.2-25:2009. «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства».

18. ДБН В.2.2-9-99. «Громадські будинки і споруди. Основні положення».
19. ДБН В.2.3-15:2007. «Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів»
20. ДБН В.2.5-64:2012. «Внутрішній водопровід та каналізація».
21. ДСН 3.3.6.037-99. «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультра-звуку та інфразвуку».
22. ДСН 3.3.6.042-99. «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень».
23. ДСТУ 30523-97. «Послуги громадського харчування».
24. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
25. ДСТУ 4269:2003. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
26. ДСТУ 4269:2003. «Вимоги до готелів усіх категорій».
27. ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
28. НПАОП 40.1-1.21-97. «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів».
29. СНиП 2.01.02-85. «Протипожежні норми».
30. СНиП 2.04.05-91 «Опалення, вентиляція та кондиціонування».
31. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посіб. / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К.: Знання України, 2002. – 358 с.
32. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання.
Навч.посіб.-2016.
33. Апартамент-готелі як інструмент інвестування та планування відпочинку [Електронний ресурс]. –Режим доступу: <http://www.prostobank.ua/>
34. Апартамент-готель [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://actravel.ru/tourism_glossary.php?word=37

35. Готель, апартаменти, апарт-готель - в чому відмінність [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.sovety-turistam.ru/apartamenty-otel.html>
36. Завідна Л.Д. Готельний бізнес : стратегії розвитку : монографія / Л.Д. Завідна. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 600 с.
37. Інновінг в туризмі: монографія / Мельниченко С.В., Бойко М.Г., Ведмідь Н.І., Ткаченко Т.І., Михайліченко Г.І., Босовська М.В, та ін. – К. : КНТЕУ, 2016.
38. Кожухівська Р. Б. Туризм в Україні: стан, фактори та перспектива розвитку / Р. Б. Кожухівська // Всеукраїнський науково-виробничий журнал «Інноваційна економіка».– 2012.– №3(29). – С. 43-49.
39. Коцупатрий М.М. Облік і звітність в оподаткуванні у схемах і таблицях: навч. посіб. для студ. напряму підготовки 6.030509 "Облік і аудит" / М.М.Коцупатрий, С. І. Ковач, К. В. Безверхий. – К.: КНЕУ, 2015. – 196 с.
40. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. / Г.Я. Круль. – К.: Центр учб. л-ри, 2011. – 368 с.
41. Крушинська А.В. Оцінка інвестиційної привабливості готельного господарства / А.В. Крушинська / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.nbuv.gov.ua/portal.
42. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
43. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учб. л-ри, 2012. – 472 с.
44. Маркетинг у галузях і сферах діяльності [текст]: навч. посіб. / за ред. І.М. Буднікевич. – К.: Центр учб. л-ри, 2013. – 536 с.

45. Марцин Т.О. Проблеми та перспективи розвитку готельного господарства в Україні [Електронний ресурс]. – / Т. О. Марцин, Т. В. Бурак – Режим доступу: <http://tour.husyatyn.te.ua>
46. Михайліченко Г.І. Інноваційний розвиток туризму: монографія/ Г.І.Михайліченко. –К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. –608 с
47. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навч.посіб.-К.: В-во Ліра-К, 2016.
48. Моргулець О.Б. Менеджмент у сфері послуг: навч. посіб. / О.Б. Моргулець. – К.: Центр учб. л-ри, 2012. – 384 с.
49. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. Н.О. П'ятницької. – 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учб. л-ри, 2011. – 584 с.
50. Проектування готелів/ А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, Т.І.Ткаченко, І.Ю. Антонюк та ін./ за ред. А.А. Мазаракі/ навчальний посібник для студентів ВНЗ. - К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2012. - 385 с.
51. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. – 432 с.
52. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл.
53. Сучасні концепції, передумови та перспективи розвитку підприємств України (управлінський аспект) : монографія; за заг. ред. К.Ф. Ковальчука. –Донецьк : ЛАНДОН-XXI, 2012. – 342 с.
54. Тимошенко З.І. Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу /З.І. Тимошенко, Г.Б. Мунін, В.П. Дишлевий. - К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2007.- 246 с.
55. Ткаченко Т.І., Мельниченко С.В., Босовська М.В., Полтавська О.В. Управління якістю послуг готелів: методологія та практика : монографія

/ Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, М.В. Босовська М.В., О.В. Полтавська. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 798 с

56. Ткаченко Т.И., Мельниченко С.В., Босовская М.В. Фундаментальные и прикладные основы эффективности государственного управления : Коллективная моногр. – Тула: Тульский филиал РАНХиГС, 2013. – 445 с.

57. Туристські дестинації (теорія управління, бренд) : монографія / Т.І. Ткаченко, С.В.Мельниченко, М.Г. Бойко, Г.І. Михайліченко, Н.І. Ведмідь [та ін.] ; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 347 с.

58. Управління бізнес-процесами в туризмі. Монографія / С.В. Мельниченко, К.А. Шеєнкова. – К.: - КНТЕУ – 256 с

59. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : практикум / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань ; за ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 264 с.

60. HoReCa. Готелі: навч. посіб./А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с

61. Модерн [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.azh.com.ua/i/fine-art-xx/the-modern-style>

62. Обладнання для клінінгу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://megaspectr.net/ua/Cleaningequipmentua>

63. Особливості та перспективи розвитку готельного бізнесу в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2016/1/2.pdf>

64. Офіційний сайт Державної служби статистики України. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.

65. Томаля Т.С. Управління якістю в готельно-ресторанному бізнесі / Т.С. Томаля, Я. І. Щипанова. // Економіка. Управління. Інновації. – 2014. – № 2. – С. 32 – 38.

66. Солом'янська районна рада [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.solor.gov.ua/>

67. Booking.com [Електронний ресурс].–Режимдоступу: <https://www.booking.com>

68. Google maps [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.google.com.ua/maps/preview>

ДОДАТКИ