

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:

ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 4*на 240 місць у Подільському районі м.Київа

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

Гнилиця Тетяна
Євгенівна

підпис студента

Науковий керівник
д.е.н., професор

Бойко Маргарита
Григорівна

підпис керівника

Наукові консультанти:

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

Шаповал
Світлана
Леонідівна

підпис консультанта

Ресторани. Бари
к.е.н., доцент

Васильєва
Олена
Олександрівна

підпис консультанта

Гарант освітньої програми
д.е.н, професор

Босовська
Мирослава
Веліксівна

підпис гаранта

Київ 2018

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

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

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

1.4. Сервіс

1.5. Ресторани. Бари.

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

2.3. Характеристика будівлі

2.4. Інженерні системи

2.5. Дизайн

2.6. Кошторис

2.7. Охорона навколишнього середовища

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

2.9. Охорона праці

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал .

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

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

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту Бойко М.Г.

(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

Гнилиця Т.Є.

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ.СЕРВІС.....	12
1.1. Концепція.....	
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (frontoffice).....	26
1.1.1. Приймально-вестибюльна та безпеки.....	26
1.2.2. Житлова.....	28
1.2.3. Фізкультурно-оздоровча, культурно-дозвіллева.....	32
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (BackOffice).....	32
1.3.1. Адміністративна група приміщень.....	33
1.3.2. Господарська та виробничо-побутова.....	34
1.4. Сервіс.....	34
1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)	37
1.4.2. Реєстрація (Check-In). Розміщення (Accommodation)/ Виселення (Check-Out)...	39
1.4.3. Гест-релейшн (GuestRelation). Рум-сервіс (RoomService).....	40
1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning).....	42
1.4.5. WELLNESS.SPA. Фітнес.....	42
1.5. Ресторани. Бари.....	56
Висновки по розділу 1.....	57
Розділ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	57
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	58
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика території 4* готелю «Deluxe».....	60
2.3. Характеристика будівлі. Інженерно-будівельні рішення закладу.....	61
2.4. Інженерні системи. Характеристика зовнішніх інженерних мереж.....	67
2.5. Дизайн.....	70
2.6. Кошторис будівництва.....	
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	
2.8. Порядок здачі в експлуатацію закінченого будівництвом об'єкту.....	
2.9. Охорона праці.....	
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	
Висновки по розділу 2.....	
Розділ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ.....	
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	
3.2. Капітал.....	
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток.....	
3.5. Ефективність інвестиційного проекту.....	
Висновки.....	
Список використаних джерел	
Додатки	

Вступ

Готель – це візитна картка міста або країни, він може бути як центром активних ділових контактів, так і містом для прихильників відпочинку і подорожей. По даній тематиці висвітлено немало матеріалу, хочеться відзначити праці з історії туризму в Україні В.Д. Смолій, Є.В. Самарцев.

Зважаючи на прадавню історію готельної справи у світі, на території сучасної України вона бере свій початок у IX-XI ст. Формуються такі готелі: «Європейський», «Мало-росія», «Дрезден», «Росія», «Петербуржская», «Англійська», «Лувр», «Лондон», «Рим», «Неаполь». Згодом розквітають нові готелі «Інтуристу»: у [Києві](#) - «Либідь» і «Братислава», у Харкові - «Інтурист» і «Мир», у Львові - «Дністер», в Ужгороді - «Закарпаття», в Одесі - «Чорне море», у Запоріжжі - «Запоріжжя», у Полтаві - мотель «Інтурист», у Чернівцях - «Черемош», у Херсоні - «Фрегат».

Саме готельні підприємства виконують одну з важливих функцій в обслуговуванні: забезпечують подорожуючих житлом та побутовими послугами. Витрати мешканців, які користуються послугами готелів становлять від 30 до 70% всіх витрат. Окрім того, комфорт – головний предмет вимог, який пред'являють відвідувачі до готельного сервісу.

Аналіз стану готельного господарства України свідчить про серйозну проблему невідповідності більшості українських готелів сучасному світовому рівню комфорту і сервісу. Застаріла матеріально-технічна база готельного господарства, побудована переважно у 1970-1980-х, фактично стримує розвиток в'їзного туризму. Ефективність готельного господарства характеризується коефіцієнтом його завантаження. Чим він вище, тим вище прибутковість готелю. Вважається, що готелі рентабельні та приносять прибуток при середньорічному коефіцієнті завантаження 63-68%.

Нестабільність політичної ситуації в Україні, недоліки законодавства у сфері інвестування та підприємництва, невідповідність податкової та бухгалтерської систем міжнародним стандартам породжує велику кількість непорозумінь іноземних інвесторів з українськими партнерами у процесі їх спільної діяльності. Високий рівень і велика кількість податків позбавляє державу конкурентних переваг при залученні іноземних інвесторів. На даний момент високими є ставки мита на ввезення при надходженнях іноземних інвестицій в Україну, непорозуміння з митними органами при визначенні митної вартості товарів, в способі нарахування мита та акцизних зборів. Спостерігається відсутність потужної страхової компанії, яка б покривала комерційні ризики під час реалізації особливо масштабних інвестиційних проектів; обмеженість довгострокових і недорогих банківських ресурсів; відсутність швидкісного транспортного сполучення з промисловими та сировинними центрами.

Держава повинна усвідомити необхідність створення сприятливого клімату для розвитку індустрії гостинності, перед якою тепер має стояти завдання не тільки вижити, а й відповідати рівню вимог XXI сторіччя. Одним із основних економічних та адміністративних механізмів підтримки розвитку туризму в ряді закордонних держав є забезпечення пільгового податкового режиму для туристичних підприємств.

Іншою вагомою проблемою є те, що щонайменше 90% існуючих засобів розміщення потребують сьогодні відновлення номерного фонду, часто вимагають уже не поточного ремонту, а повної реконструкції. Старіють меблі, робляться непридатним комунікації і проводка, сантехніка тридцятирічного віку підсилює гнітюче враження. У той же час середнє завантаження готелів по країні становить близько 32% - ця середня величина складається з цілком пристойних показників кращих готелів, а отже в готелях, що перебувають у стані занепаду, ця цифра ще нижча. Окрім проблеми невідповідності матеріально-технічної бази виникає інша проблема, що стосується попиту на

готельні послуги. Стійкий ринок попиту на готельну послугу в країні ще не сформувався, оскільки готельні послуги в нашій країні відносно дорогі і не якісні.

Готелі в різних містах України стикаються з однаковими проблемами: жалюгідний стан матеріально-технічної бази, падіння рентабельності, коефіцієнт завантаження на рівні близько 25%, вимушено високі ціни, щоб покрити експлуатаційні витрати, та багато інших. Усе це викликає необхідність розробки на регіональному та державному рівні правових заходів щодо підтримки готельної індустрії країни. Україна серйозно відстає в якісних показниках у порівнянні з найближчими сусідами - вони ж і конкуренти на світовому туристичному ринку, і при простому еволюційному розвитку інфраструктури засобів розміщення наша держава буде просто неконкурентоспроможною.

Імовірно, прийнятним рішенням могло б стати встановлення спеціального режиму інвестиційної діяльності для суб'єктів підприємництва, що реалізують проекти в сфері будівництва і реконструкції туристичної інфраструктури - готелів, санаторіїв баз відпочинку, парків атракціонів, гопф - клубів тощо, але насамперед засобів розміщення.

З огляду на специфіку вітчизняного туристичного ринку пріоритетний розвиток малих приватних готелів у ряді регіонів буде найбільш адекватною формою нарощування інфраструктурного потенціалу індустрії гостинності.

Формування єдиних підходів в оцінці категорій готельних закладів і стандартів якості визначених типів готельних послуг в ідеальному варіанті могли б привести до створення національних готельних ланцюгів. Формально один із таких ланцюгів начебто б і існує - мова йде про готелі із загальною назвою «Туристи ЗАТ «Укрпрофтур». Але оскільки в профспілкових готелях відсутні єдині стандарти, стиль, не сформована загальна маркетингова політика - мова йде лише про однакові назви на фасадах готелів у різних містах.

Розвитку готельної інфраструктури сприяє вихід на український ринок міжнародних готельних ланцюгів: «Редісон», «Хаят», «Інтерконтиненталь», створення українського готельного оператора «Прем'єр Хотелс» - київський «Прем'єр Палас», ялтинська «Ореанда», львівський «Дністер», одеський «Лондонський», мукачівська «Зірка».

Більшість найбільш дорогих проектів великих чотирьох - п'ятизіркових готелів сьогодні реально здійснювати лише з іноземними інвестиціями. Існують причини, що зумовлюють цей стан справ: відсутність готелів найвищого класу; в Україні поки мало прикладів вдалих альянсів міжнародних готельних операторів і великого місцевого бізнесу; несприятливий для інвестора клімат - неформальні узгодження на місцевому рівні і недостатньо приваблива система оподатковування при інвестуванні і дискримінація по відношенню саме до готельного бізнесу.

Отже, завдяки вигідному розташуванню та клімату, Україна має чудові можливості стати одним із найбільших туристичних центрів Європи. Сучасний стан готельного господарства знаходиться у перехідній стадії розвитку. Зроблені значні кроки щодо розвитку готельного господарства в Україні, зокрема: створена Державна туристична адміністрація, створена Асоціація готельних об'єднань України для захисту та підтримки готелів та готельної справи в Україні, Асоціація малих готелів України. Прийняті Державна програма та низка законодавчих актів щодо розвитку готельного господарства в Україні, проведено ряд міжнародних туристичних та готельних виставок.

Мета проектування полягає в розробці проекту готелю 4* “Deluxe” на 240 місць у Подільському районі м. Києва.

Об'єкт дослідження: 4* готель “Deluxe” на 240 місць у Подільському районі м. Києва.

Значимість результатів. Прийняті у випускному кваліфікаційному проекті рішення можуть стати основою для будівництва 4* готелю “Deluxe” на 240 місць у Подільському районі м. Києва. Проектований 4* готель «Deluxe»

на 240 місць надаватиме відвідувачам високій рівень обслуговування, організовуватиме ділові зустрічі, конференції. В проектованому готелі 4* «Deluxe» 240 місць для відпочинку гостей передбачається проектування м'ясного ресторану “Deluxe” на 216 місць, який позиціонуватиме себе, як міський демократичний ресторан для сімейного відпочинку та ділових зустрічей. Відвідувачам готелю, а також мешканцям та гостям міста буде запропоновано широкий асортимент страв європейської кухні, що не може не приваблювати гурманів смачної та вишуканої їжі.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

Маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства

Згідно статистичних даних, готельний ринок Києва значно пожвавився, що спричинено відновленням росту економіки та покращенням ділових настроїв. На сьогоднішній день ринок готельного господарства у м. Києві представлений 106 об'єктами, із загальним номерним фондом в 9800 номерів.

Найбільшій популярності в структурі пропозиції займають 3* готелі, адже становлять майже 50% всього ринку (4800 номерів у 45 готелях). До готелів в Києві, що працюють у цих сегментах під управлінням міжнародних операторів, належать готелі Ibis від AccorHotels і Ramada Encore від DBI у стратегічному партнерстві з Wyndham Worldwide. Обидва об'єкти складають лише 11% номерного фонду 3-зіркового сегменту. Це свідчить про недостатню присутність міжнародних операторів у середньому та бюджетному сегментах.

4* готелі на ринку готельних послуг складають 22% існуючих пропозицій, з яких 31% знаходиться в управлінні трьох міжнародних готельних операторів: CarlsonRezidor Hotel Group (RadissonBluHotels), IHG (Holiday Inn) та DesignHotels у стратегічному партнерстві з MarriottInternational, раніше відомий як Starwood (11 Mirrors).

На кінець 2018 року, кількість номерного фонду в 4* готелях становить понад 200 номерів. Щодо 5* готелів, то номерний фонд їх становить на кінець 2018 року 1500 номерів.

Отже, можемо зробити висновок, що на сьогоднішній день, ринок готельного господарства в м. Києві насичений 3* та 5* готелями, що спонукає до проектування нових 4* готелів, які найменше представлені на ринку готельного господарства столиці.

Зважаючи на низьку кількість сегменту 4* готелів на ринку готельного господарства у м. Києві та туристичну привабливість Подільського району, особливо Подолу, за доцільне буде спроектувати новий 4* готель на території Подолу, що дасть можливість значно покращити ринок готельного господарства за рахунок конкуренції на ринку.

Однією із ділянок де за доцільне буде спроектувати новий 4* готель є вільна ділянка, яка розташована по вул. Боричів тік, 23 б. Поряд із місцем проектування 4* готелю розташовано Андріївський узвіз, музей-майстерня Івана Кавалерідзе, вул. Ігорівська, вул. Петра Сагайдачного, Боричів узвіз, метро «Поштова площа», фунікулер, річковий вокзал.

Місце проектування 4* готелю на території Подолу наводимо у вигляді рис.1.1.

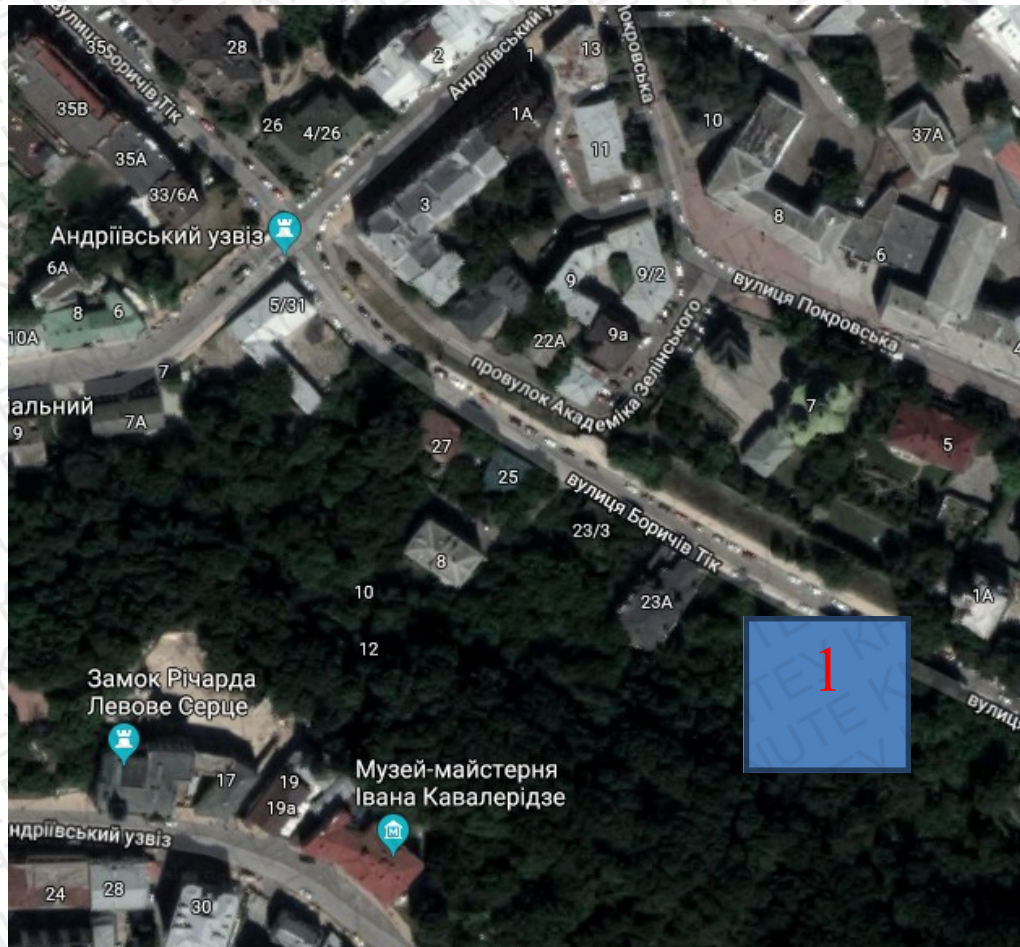


Рис.1.1. Місце проектування 4* готелю по вул. Боричів тік, 23 б,
на території Подільського району м. Києва

В межах 1 км від місця проектування нового 4* готелю розташовано 5 закладів готельного господарства, які складатимуть конкуренцію проектуваному готелю. Функціональні характеристики закладів-конкурентів проектуваного готелю наводимо в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1.

**Функціональні характеристики закладів-конкурентів
проектованого 4* готелю на території Подолу**

№ пор.	Назва закладу, розміщення, категорія, адреса	Кількість номерів	Характеристика об'єкта
1	Хостел «Dream-HouseHostel», Андріївський узвіз, 2	9	Комфортні ортопедичні матраци, інтернет на всій території хостелу, шафки на замках у загальних номерах, індивідуальні лампи та розетки, кондиціонери, дерев'яні меблі та підлога, вхід в кімнату за магнітною картою. Послуги: пральня, сушка, трансфер, паркінг, прокат велосипедів, кафе «Друзі». Цінова політика від 290

			гривень до 1200 гривень.
2	4* готель «Radisson Blu Hotel Kyiv Podil», вул. Петра Сагайдачного, 21	164	Готель розташований в центральній частині м. Києва в 2 хвилини від метро «Контрактова Площа». До послуг гостей цілодобова реєстрація, безкоштовний інтернет, фітнес-центр. Послуги: трансфер від/до аеропорту, ресторан, доставка їжі в номер, номер для людей з обмеженими можливостями, парковка, бар, завтрак, конференц-центр, тераса, бібліотека. Цінова політика від 5508 до 13860 грн.
3	3* готель «Номер 21», вул. Сагайдачного, 21	18	Розміщений готель в 2 хвилини від канатної дороги в Подільському районі м. Києва. До послуг відвідувачів цілодобова рецепція, гастрономічний ресторан, безкоштовна парковка, інтернет, просторі номери, міні-бар, кондиціонери, доставка їжі в номери, сімейний номер, завтрак. Цінова політика: від 2820 до 4450 грн.
4	5* готель «Fairmont Grand Hotel Kyiv», вул. Набережно-Хрещатицька, 1	258	5* готель «Fairmont Grand Hotel Kyiv» знаходиться в самому центрі історичного кварталу – Подол. Гостям пропонують смачну та креативну кухню, спа-процедури, бізнес-центр, фітнес-центр, парова баня, трансфер. Цінова політика: від 5550 до 15500 грн.
5	4* готель «Boutique Hotel Riviera», Петра Сагайдачного, 15	79	Розташований 4* готель на Подолі, де поруч розташовано багато пам'яток культури. Даний готель підходить для туристів, які мандрують всією родиною, адже в ньому не тільки ігрова кімната з багатьма іграшками, але й набори для творчості. Для догляду за дітками в готелі передбачено няню. Для батьків в готелі передбачається спа-салон, фітнес-центр. Цінова політика: від 4800 до 13750 грн.
6	3* готель «Дніпровський», вул. Набережно-Хрещатицька, 10а	21	Готель «Дніпровський» знаходиться практично в центрі м. Києва на набережній Дніпра. Наявність сауни, парковки для автомобілів, перукарня, пральня, прасування, замовлення трансферу, авіаквитків, наявність більярдної, ресторану, бару. Цінова політика: від 3500 до 8500 грн.

Відповідно до даних табл.1.1., можемо зробити висновок, що в радіусі 1 км від місця проектування 4* готелю розташовано 6 закладів готельного господарства, серед яких: хостел на 9 номерів, два 3* готелів на 39 номерів, два 4* готелі на 243 номери та один 5* готель на 258 номерів, які пропонують гостям столиці різний асортимент послуг та цінову політику на номерний фонд і додаткові послуги.

Для того, щоб визначити основні пріоритети концепції проектного 4* готелю, проведемо невеликий аналіз роботи закладів-конкурентів у вигляді табл.1.2.

Таблиця 1.2.

**Результати експертної оцінки закладів-конкурентів проектованого 4*
готелю на території Подолу м. Києва**

Показники	Хостел «Dream House Hostel»	Готель «Radisson Blu Hotel Kyiv Podil»	Готель «Номер 21»	Готель «Fairmont Grand Hotel Kyiv»	Готель «Boutique Hotel Riviera»	Готель «Дніпровський»
Місце розташування	5	5	5	5	5	5
Транспортна доступність	5	5	5	5	5	5
Екстер'єр та інтер'єр	5	4	4	3	3	3
Якість обслуговування	5	5	4	4	4	4
Асортимент додаткових послуг	5	5	4	4	4	3
Рівень ресторанного обслуговування	5	4	3	3	3	3
Система бронювання	5	4	3	4	4	4
Вартість проживання, цінові знижки, програми лояльності	4	3	3	3	3	4
Рівень безпеки туристів	5	5	4	5	5	3
Середній бал	4,8	4,4	3,9	4,0	4,0	3,7

Відповідно до результатів табл.1.2. робимо висновок, що існуючі заклади-конкуренти представляють гостям столиці широкий спектр послуг, мають вдале місце розташування, хороший рівень безпеки, хорошу транспортну доступність, але й мають ряд недоліків, які визначені наступними факторами: цінова політика, рівень ресторанного обслуговування, екстер'єр та інтер'єр готелю.

Для того, щоб проєктований заклад готельного господарства успішно працював на ринку готельного господарства м. Києва необхідно визначити наступні показники роботи закладу, щодо потенційних гостей: стать, вік, мета подорожі, рівень доходу, зайнятість, тривалість перебування.

Ознаки для сегментації потенційних споживачів проєктованого 4* готелю «Deluxe» наведено у вигляді рис. 1.1.



Рис.1.2. Ознаки сегментації споживачів проектного

4* готелю «Deluxe»

Результати досліджень, щодо сегменту потенційних гостей проектного 4* готелю «Deluxe» наводимо у вигляді рис.1.2-1.7.

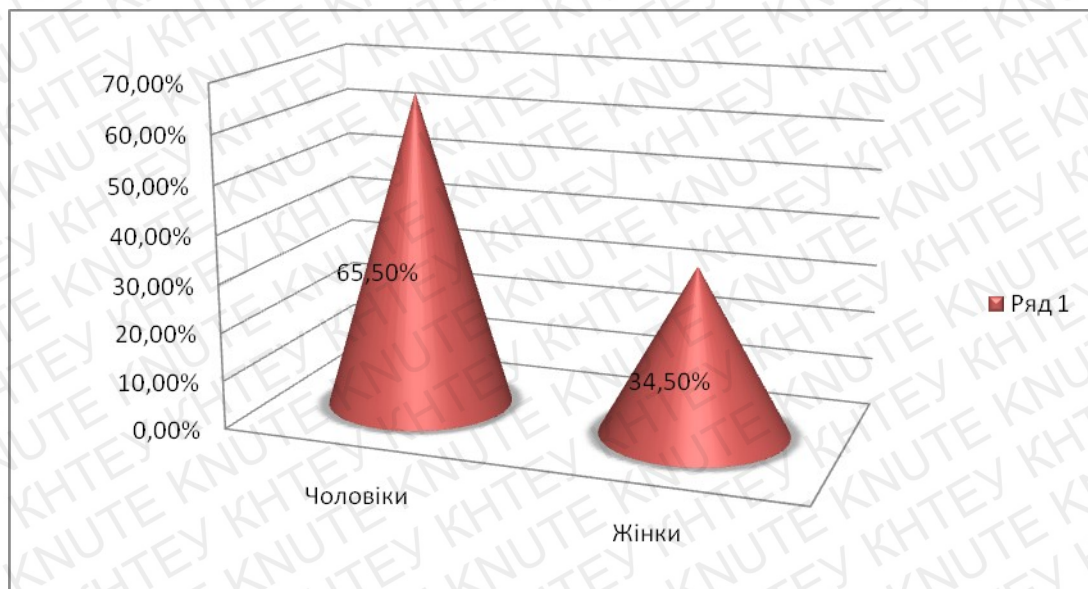


Рис.1.2 Розподіл потенційних відвідувачів 4* готелю «Deluxe» за гендерною ознакою

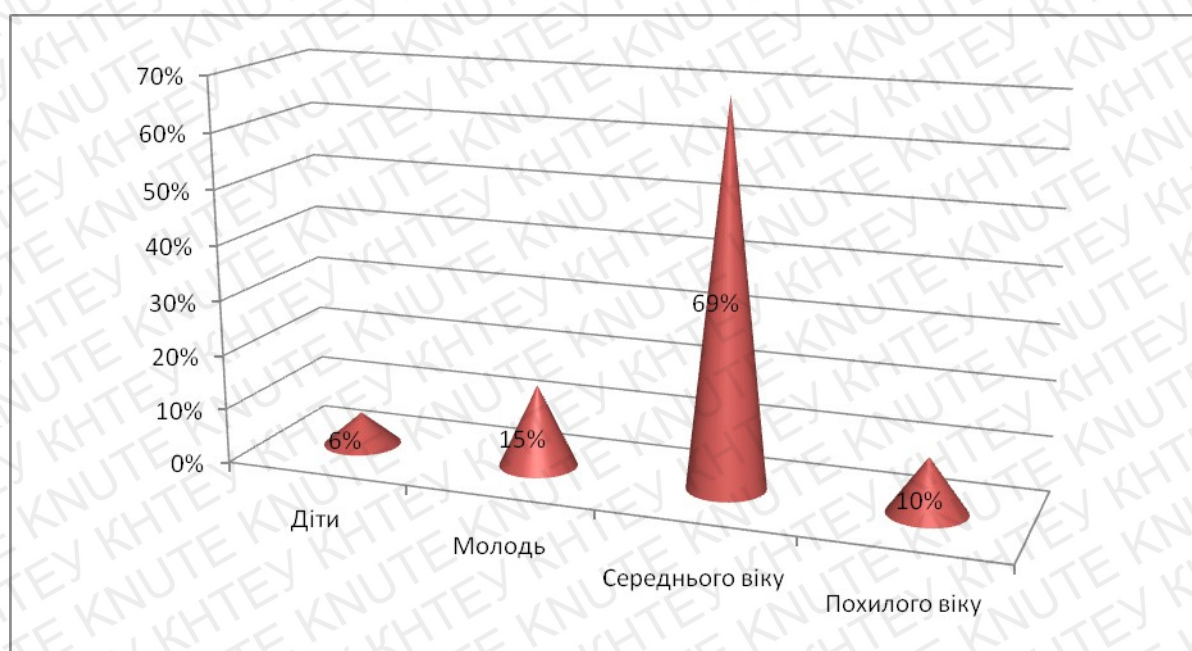


Рис.1.3 Розподіл потенційних відвідувачів 4* готелю «Deluxe» за віком

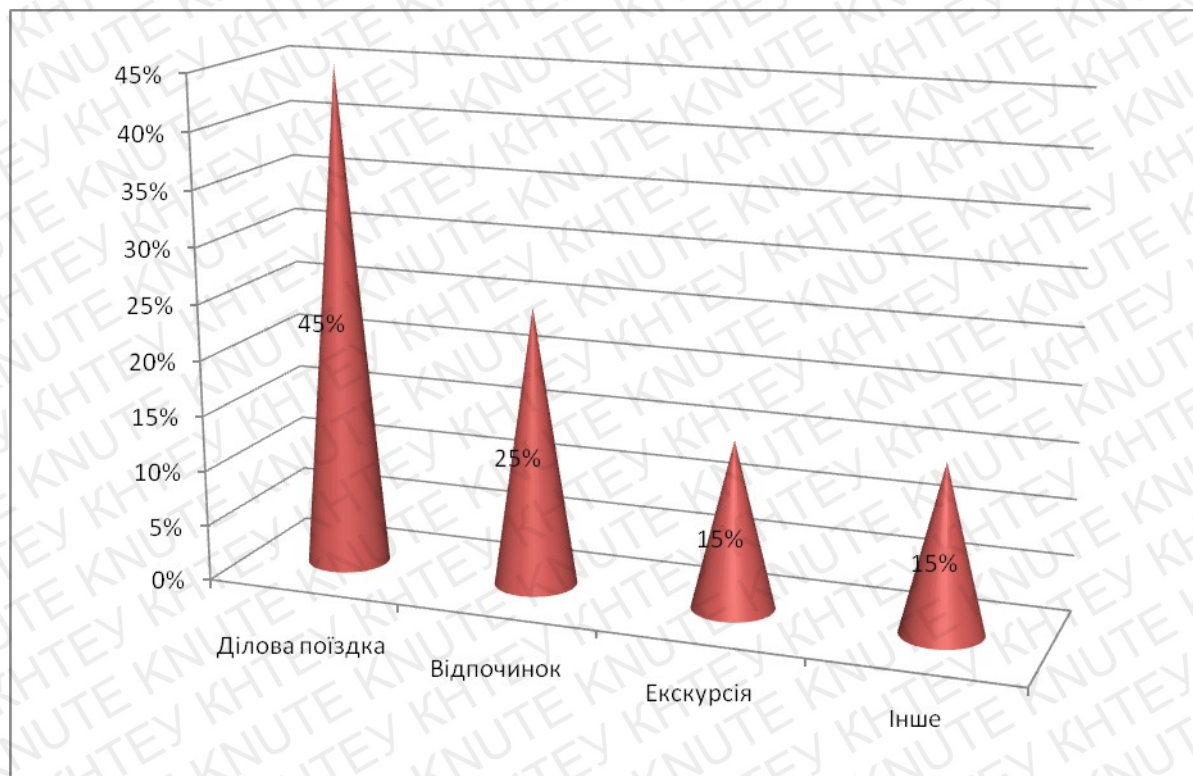


Рис.1.4 Розподіл потенційних відвідувачів 4* готелю «Deluxe» за метою перебування

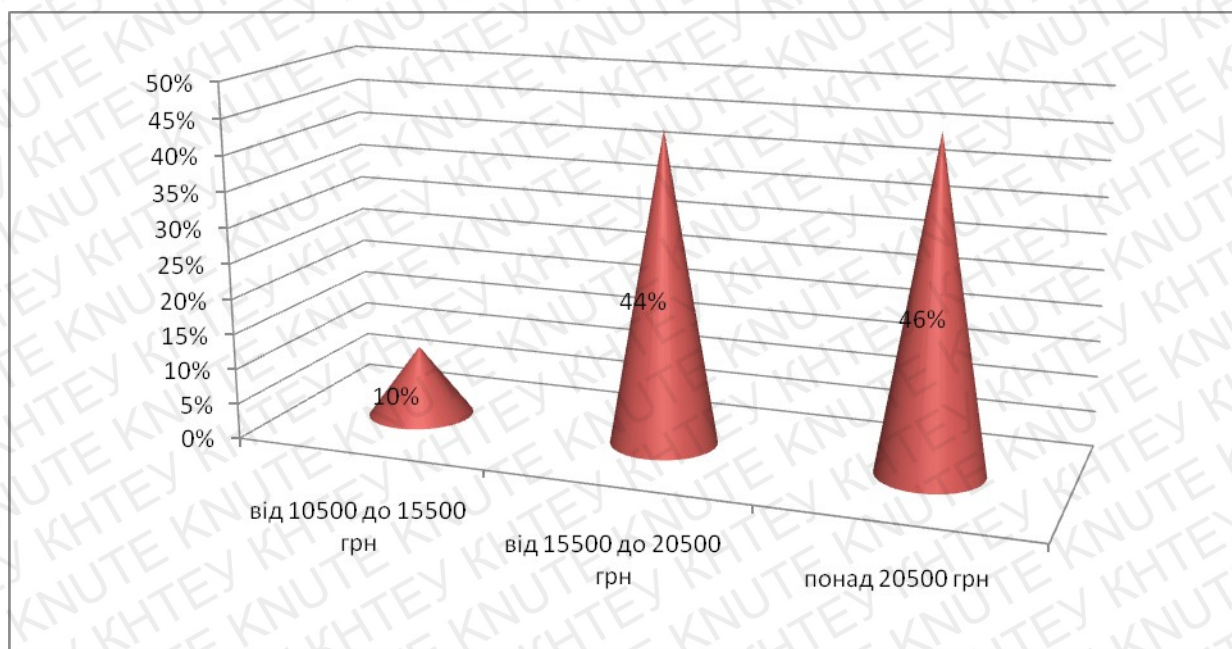


Рис.1.5 Розподіл потенційних відвідувачів 4* готелю «Deluxe» за рівнем доходів

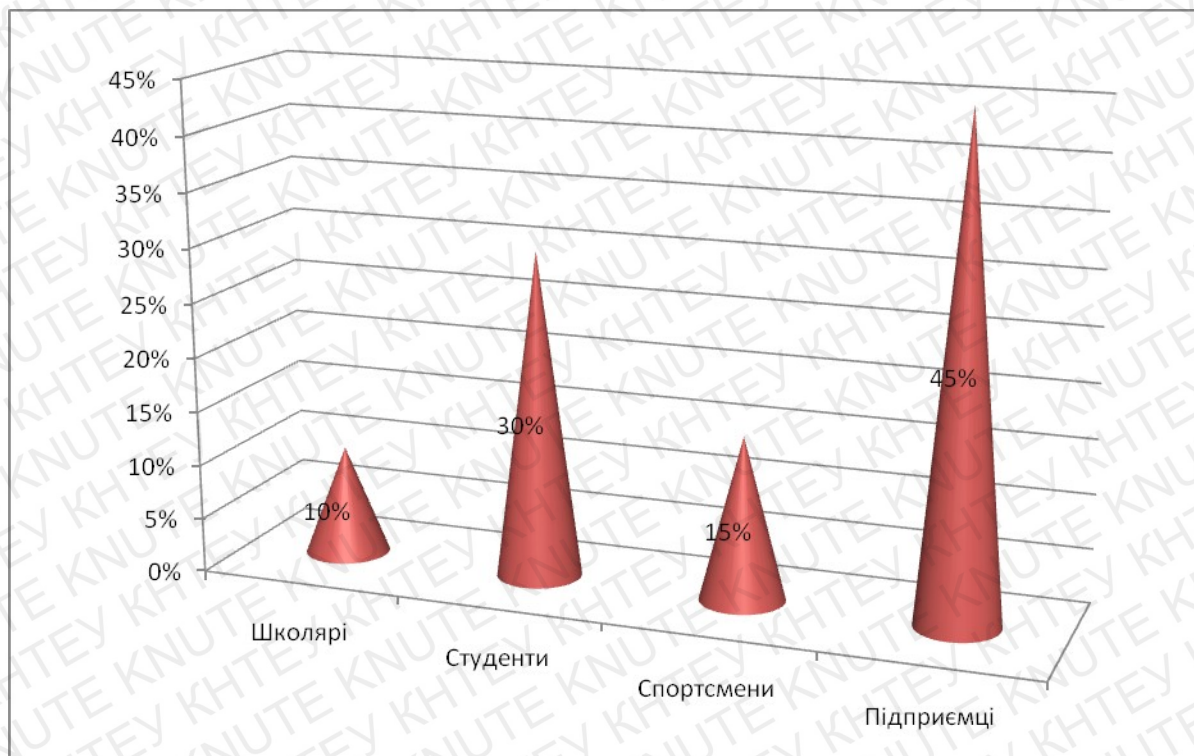


Рис.1.6 Розподіл потенційних відвідувачів 4* готелю «Deluxe» за видом зайнятості

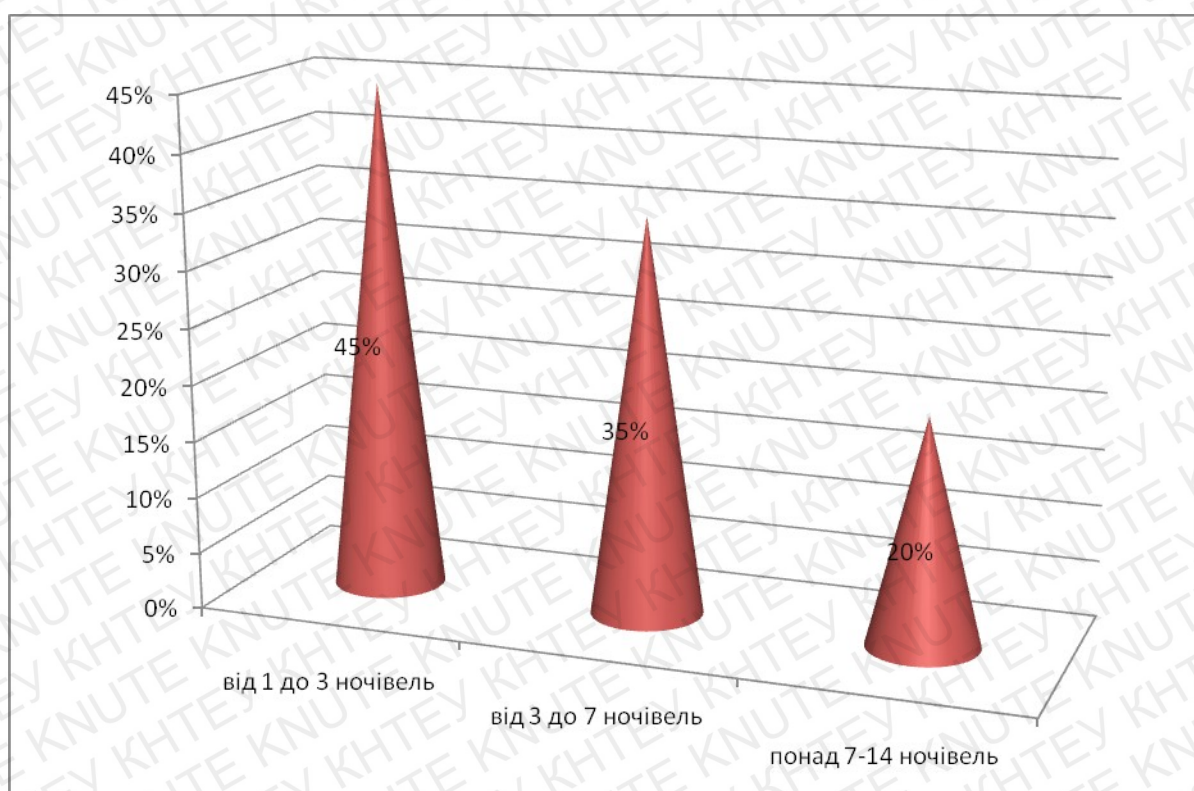


Рис.1.7 Розподіл потенційних відвідувачів 4* готелю «Deluxe» за тривалістю відвідування

Відповідно до рис.1.2-1.7. можемо зробити висновок, що основними відвідувачами проєктованого 4* готелю «Deluxe» визначено чоловіків та жінок, які приїждять до Києва в діловій поїздки із середньою заробітною платою понад 20500 грн. та зупиняються при цьому в готелях від 1 до 3 ночей.

На основі проведених досліджень, можемо зробити висновок, що проєктування нового 4* готелю «Deluxe» по вул. Боричів тік, 23 б в Подільському районі м. Києва є доцільним та перспективним, зважаючи на те, що на ринку готельного господарства 4* готелі представлені найменшим сегментом, Поділ, який розташований в Подільському районі Києва являється історичним центром міста, який приваблює велику кількість туристів та має зручну транспорту розв'язку, яка дозволяє швидко дістатися до центру міста, аеропорту «Бориспіль», залізничного вокзалу. Наявність вільної ділянки дозволяє спроектувати 4* готель на 240 місць із широким спектром послуг, помірними цінами для даного сегменту готелів та смачною кухнею.

Грунтуючись на результатах досліджень теоретичного та практичного матеріалу, сформовано концептуальне рішення 4* готелю «Deluxe» у Подільському районі м. Києва (табл.1.3).

Таблиця 1.3.

Концепція 4* готелю «Deluxe» на 240 місць

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний район населеного пункту (території)	м. Київ, Подільський район, вул. Боричів тік, 23 б
Адреса розташування готелю	м. Київ
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами
Тип підприємства	Готель
Категорія	4*
Кадровий склад	Керівник підприємства Заступники Керівники підрозділів Спеціалісти Обслуговуючий персонал Технічний персонал

Система управління			Лінійно-функціональна			
Стиль управління			Демократичний			
Цільовий сегмент споживачів			Розосереджений (іноземці, бізнесмени, культурні діячі та інші)			
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень			Блочний			
Розміщення						
Вид			Готельне підприємство			
Рівень комфорту			****			
Місткість			240 місць			
Категорії номерів	Апартаменти	Люкс	Напівлюкс	1 місний	2 місний	Номер для інвалідів
Кількість номерів	2	2	4	48	90	2
Харчування						
Тип закладів			Ресторан		Лоббі-бар	
Організація харчування			Вільний вибір			
Кількість місць			216 місць		12	
Режим роботи			Ресторан: 7.00-24.00		(цілодобово, без вихідних)	
Форма обслуговування			Ресторан, часткове обслуговування		(за участю бармена, офіціантів)	
Дизайнерський стиль			Прованс			
Культурно-дозвілєві послуги						
Тип			Режим роботи			
			по днях		по годинах	
Конференц зал			За вимогою		9.00-20.00	
Переговорна зала			За вимогою		9.00-20.00	
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення						
Тип			Режим роботи			
Спортивний зал			8.00 – 20.00			
Спа-центр			8.00-21.00			
Приміщення побутового обслуговування						
Тип	Призначення		Режим роботи			
			по днях			по годинах
Торгівельні кіоски	Реалізація сувенірів, преси, екскурсійне бюро		Щоденно			7.00 - 20.00

1.2. Групи приміщень. Фронт-офіс (FrontOffice)

Фронт-офіс – загальна назва групи приміщень або процесів в різного типу організацій, які відповідають за безпосередню роботу з клієнтами, замовниками

тощо. В проектованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць до даної групи – фронт-офіс можемо віднести наступні групи приміщень: приймально-вестибюльна група; житлова; фізкультурно-оздоровча; культурно-дозвіллева.

Основними функціями фронт-офісу в проектованому 4* готелі «Deluxe» визначено: бронювання послуг, реєстрація гостей, розміщення та виселення, здійснення розрахунків за надані послуги, надання сервісу.

1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

В проектованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць приміщення приймально-вестибюльної групи передбачено на першому поверсі готелю із наступними зонами: вхідна зона, зона прийому, очікування, зона відпочинку та збору організованих груп з лоббі-баром, зона інформації, банкомати, торговельні кіоски, салон-перукарня, пункт прання та хімчистки, пункт прокату культурно-побутового та спортивного призначення, розміщено вхід до ресторану «Deluxe» на 216 місць, приміщень побутового обслуговування і комунікаційна зона з ліфтовими холами.

Важливою складовою в організації роботи проектованого 4* готелю «Deluxe» на 240 місць є забезпечення безпеки гостей та їхньої власності, адже клієнти, які зупиняються в даному сегменті готелів все частіше віддають перевагу тим готелям, які можуть забезпечити безпеку їхнього життя, здоров'я, майна та конфіденційність гостю.

На сьогоднішній день посилення безпеки клієнтів проектованого 4* готелю «Deluxe» не дасть бажаного результату, тому із використанням охорони передбачається використання комплексного підходу, який поєднуватиме в собі методи організаційного та фізичного характеру.

В проектованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць передбачається розроблення спеціальних організаційних заходів, які включатимуть в себе розроблення системи регламентації поведінки всього обслуговуючого персоналу готелю, що відповідатиме за його безпеку. Обслуговуючий персонал,

який відповідає за безпеку клієнтів готелю проходитиме спеціальну підготовку для вдосконалення навиків.

Однією із систем, яка використовуватиметься в проєктованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць є централізоване відеоспостереження, яке забезпечуватиме спостереження в реальному масштабі часу і запису всього, що відбувається, для наступного вивчення. Камери відеоспостереження планується розмістити на всій внутрішній та зовнішній території готелю, окрім готельних номерів.

Площі приміщень приймально-вестибюльної групи проєктованого 4* готелю «Deluxe» на 240 місць наводимо у вигляді табл.1.4.

Таблиця 1.4.

**Площі приміщень приймально-вестибюльної групи 4* готелю
«Deluxe» на 240 місць**

№ з/п	Приміщення	Площа приміщень, м ²	Примітки щодо розміщення
1	Вестибюль	180	
2	Зона приймання та реєстрації	16	При вестибюлі
3	Зона бронювання	8	При вестибюлі
4	Кімнати чергового персоналу	8	1 кімната
5	Служб. санітарно - технічний блок	14	Не прохідний
6	Кімната чергового адміністратора	12	
7	Сейфова	12	
8	Швейцарська і приміщення носіїв	10	Поряд з входом
9	Камера схову	10	
10	Приміщення охорони	12	
11	Приміщення працівників приймально-вестибюльної групи	12	
12	Пункт обміну валюти	8	
13	Гардероб	16	Поряд з входом
14	Санвузли для гостей	24	
15	Лоббі-бар на 12 місць	12	
16	Підсобне приміщення лоббі-бару	12	
	РАЗОМ	366	

Відповідно до таблиці 1.4. площа приймально-вестибюльної групи проєктованого 4* готелю «Deluxe» на 240 місць становитиме 366 м².

1.2.2. Житлова

Для відпочинку гостей в проектованому 4* готелі «Deluxe» передбачається 147 готельних номерів на 240 місць, які відповідають усім вимогам, поєднуючи в собі комфорт і затишок. До структури номерного фонду 4* готелю «Deluxe» на 240 місць входять наступні номери: апартамент, двомісний люкс, напівлюкс, одномісний номер, двомісний номер, номер для людей з обмеженими можливостями (табл.1.5).

Таблиця 1.5

Приміщення номерного фонду 4* готелю «Deluxe» на 240 місць

№з/	Назва приміщення	Площа, м ²
1	Апартамент 2 шт.х78 кв. м	156
2	Люкс2 місний 2 шт.х48 кв. м.	96
3	Напівлюкс 4 шт.х36 кв.м	864
4	Номер 1 місний 48 шт.х18 кв. м	381
5	Номер 2 місний 90шт.х24 кв.м	2136
6	Номер для інвалідів 1 місний 2 шт.х24 кв.	48
	Загальна площа	3681

Відповідно до табл.1.5. визначено, що площа приміщень номерного фонду проектованого 4* готелю становить 3681 м².

Одномісний номер готелю – класичний номер, виконаний в затишному продуманому інтер'єрі для одномісного розміщення. В кожному номері є спальна зона зі зручним односпальним ліжком, робоча зона з функціональним робочим столом і чайним набором, ванна кімната з бадьорить тропічним душем. Ексклюзивна особливість номера в тому, що ванна кімната відокремлена від житлової зони скляною перегородкою, що додає особливу розкіш інтер'єру. Для гостей номеру передбачена система управління звуком, світлом, електронна система безпеки.

Двомісний номер готелю – класичний номер, виконаний в затишному продуманому інтер'єрі для двомісного розміщення. В кожному номері є спальна зона з зручним двоспальним ліжком або з двома односпальними ліжками,

робоча зона з функціональним робочим столом і чайним набором, ванна кімната з бадьорить тропічним душем або розслаблюючій ванні. Для гостей, які шукають усамітнення в особливій романтичній атмосфері, в нашому готелі є ексклюзивний номер даної категорії, в якому ванна кімната відокремлена від житлової зони скляною перегородкою. Для гостей номеру передбачена система управління звуком, світлом, електронна система безпеки.

Номер напівлюкс – розкішний, просторий і елегантний номер, виконаний в інтер'єрі для виключно комфортного двомісного розміщення. В кожному номері є спальна зона з зручним двоспальним ліжком або з двома односпальними ліжками, робочий куточок з функціональним робочим столом і чайним набором, вітальня зона з диваном, столиком і кава-машиною, і простора ванна кімната з бадьорить тропічним душем або розслаблюючій ванні. Особливий шарм номеру надає дизайнерська інсталяція, що розділяє його на вітальню і спальну зони. Унікальною особливістю є окрема гардеробна кімната в деяких номерах, що, безсумнівно, порадують прекрасних модниць. Для гостей, які шукають усамітнення в особливій романтичній атмосфері, в нашому готелі є ексклюзивні номери даної категорії, в якому ванна кімната відокремлена від житлової зони скляною перегородкою. Для гостей номеру передбачена система управління звуком, світлом, електронна система безпеки.

Номер люкс – вишуканий, розкішний, просторий і елегантний номер, виконаний в інтер'єрі для максимально комфортного двомісного розміщення. Неповторну пишність номеру підкреслить особливий статус гостей. Номер даної категорії складається з двох кімнат: спальні і вітальні. В кожному номері є спальна зона з зручним двоспальним ліжком, робоча зона з функціональним робочим столом і чайним набором, вітальня зона з диваном, столиком і кава-машиною, і простора ванна кімната з бадьорить тропічним душем або розслаблюючій ванні, біде і розширеним косметичним набором. Унікальною особливістю в деяких номерах є вітальня, обладнана каміном і зимовим садом,

що дозволяє насолодитися гармонією і затишком. Для гостей номеру передбачена система управління звуком, світлом, електронна система безпеки.

Апартамент – двомісний вишуканий, розкішний, просторий і елегантний номер, виконаний в інтер'єрі для максимально комфортного чотиримісного розміщення. Неповторне пишність номера підкреслить особливий статус гостей. Номер даної категорії складається з трьох кімнат: спальні, кухні і вітальні з загальним коридором. В кожному номері є 2 спальні зони з зручним двоспальним ліжком і два односпальні ліжка, 2 робочі зони з функціональним робочим столом і чайним набором, вітальня зона з диваном, столиком і кавашиною, і простора ванна кімната з бадьорить тропічним душем або розслаблюючою ванною і біде. Для гостей номеру передбачена система управління звуком, світлом, електронна система безпеки.

Відповідно до вимог ДСТУ 4269:2003в 4* готелі «Deluxe» на 240 місць передбачається проектування та оснащення номеру для інвалідів, у зв'язку з чим вхідна зона готелю буде оснащена пандусом, а до дверей проектованого номера зроблено вільний під'їзд по всій зоні приміщення з поручнями.

Окрім номерів, до житлового фонду 4* готелю «Deluxe» на 240 місць відносимо: хол житлового поверху, приміщення старшої покоївки, кімната чергового персоналу, комора для брудної білизни, комора для прибирального інвентаря, площадка розбирання брудної білизни, кімната побутового обслуговування, приміщення для зберігання візків покоївок, санвузол персоналу, приміщення чистки взуття.

Більш детальна інформація щодо складу та площ житлових приміщень 4* готелю «Deluxe» на 240 місць наведено у табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Приміщення житлової групи 4* готелю

«Deluxe» на 240 місць

№з/п	Назва приміщення	Площа, м ²	Кількість поверхів	Загальна площа, м ²
1	Хол житлового поверху	120	3	360
2	Приміщення старшої покоївки	12	3	36
3	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої	12	3	36
4	Комора для брудної білизни	6	3	18
5	Комора для прибирального інвентаря	4	3	12
6	Площадка для розбирання брудної	4	3	12
7	Кімната побутового обслуговування	8	3	24
8	Приміщення для зберігання візків покоївок	12	3	36
9	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник,	4	3	12
10	Приміщення для чистки взуття	6	3	18
	Загальна площа на 3 поверхи			564

Зважаючи на те, що проєктований готель буде мати три житлових поверхи, площа приміщень житлової групи становитиме 564 м², враховуючи номерний фонд, загальна площа приміщень житлової групи становитиме 4245 м².

1.2.3. Фізкультурно-оздоровча, культурно-дозвілєва

Для гостей проєктованого 4* готелю «Deluxe» на 240 місць передбачається проєктування приміщень культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення.

Так, до групи приміщень культурно-дозвілєвого призначення віднесено: екскурсійне бюро, де гості матимуть змогу замовити екскурсію, як по Києву так і по всій території України; переговорна зала – для проведення переговорів, що буде доцільне для людей, які приїхали до столиці з цілю проведення ділових зустрічей; конференц-зал – оснащений всім необхідним устаткуванням для проведення конференцій, показів.

Для активного проведення часу, гостям 4* готелю планується відвідати тренажерну залу, а після СПА-салон.

Перелік приміщень фізкультурно-оздоровчого та культурно-дозвілєвого призначення наводимо у вигляді табл.1.6.

Таблиця 1.6

Приміщення фізкультурно-оздоровчого та культурно-дозвілєвого призначення в 4* готелі «Deluxe» на 240 місць

№	Приміщення	Площа, м ²
Приміщення культурно-дозвілєвого призначення		
1	Екскурсійне бюро	12
2	Переговорна зала	24
3	Конференц-зал	90
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення		
4	Роздягальня з душовими та санвузлами при басейні	24
5	Роздягальня з душ. та санвузл. роздільними при спортзалі	36
6	Тренажерна зала	120
7	Кімната інструктора	8
8	Кімната медсестри	6
9	Технічні приміщення	18
10	СПА-салон	60
	Разом	398

Отже, на основі таблиці 1.6 робимо висновок, що загальна площа приміщень фізкультурно-оздоровчого та культурно-дозвілєвого призначення становить 398 м².

1.3. Групи приміщень. Бек-офіс(BackOffice)

1.3.1. Адміністративна група приміщень

В 4* готелі «Deluxe» на 240 місць передбачається проектування та розміщення адміністративної групи приміщень до якої входить: кабінет директора;- кабінет заступника директора; бухгалтерія; каса; санвузли; гардероб персоналу;душові персоналу готелю; санвузол адміністрації готелю; приміщення персоналу.

Склад та площі приміщень адміністративної групи приміщень проектованого 4* готелю «Deluxe» на 240 місць наведено у вигляді табл.1.7.

Таблиця 1.7

Склад та площі адміністративної групи приміщень

4* готелю «Deluxe» на 240 місць

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Кабінет директора	16
2	Кабінет заступників директора	12
2	Бухгалтерія	14
3	Каса	4
4	Санвузли чоловічий (один унітаз, один пісуар)	6
5	Санвузли жіночий (два унітаз)	8
6	Гардероб персоналу готелю	12
7	Душові персоналу готелю	18
8	Санвузол адміністрації готелю	8
9	Приміщення персоналу	6
	Разом	104

Отже, загальна площа адміністративної групи приміщень проектного 4* готелю становитиме 104 м².

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

До господарсько-виробничих та технічних приміщень проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць належать наступні приміщення: пожежний пост, радіовузол, пральня, побутові приміщення, електротехнічна, тепловий пункт, котельня, електрощитова та інші. Більш детальна інформація щодо складу та площ господарсько-виробничих та технічних приміщень проектного готелю наводимо у табл.1.8.

Таблиця 1.8

Приміщення господарсько-виробничих та технічних приміщень

4* готелю «Deluxe» на 240 місць

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Пожежний пост	16
2	Приміщення чергової ремонтної зміни	16
3	Радіовузол	8
4	Ремонтна майстерня	8
5	Відділення чистої білизни	8
6	Пральня	24
7	Відділення брудної білизни	12

8	Приміщення розбирання брудної білизни	8
9	Майстерня лагодження білизни	6
10	Побутові приміщення	6
11	Електротехнічна	8
12	Резервний склад білизни	12
13	Матеріально-технічний склад	8
14	Склад видаткових матеріалів	24
15	Склад меблів	18
16	Склад пиломатеріалів	24
17	Господарські приміщення	24
18	Теплопункт	16
19	Котельня (резервний генератор)	16
20	Електрощитова	12
	Разом	274

Загальна площа господарсько-виробничих та технічних приміщень 4* готелю «Deluxe» на 240 місць становить 274 м².

1.4. Сервіс

1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

В проектуваному 4* готелі «Deluxe» на 240 місць до функцій служби бронювання відносимо наступні функції:

- прийом заявок та їхнє оброблення;
- складання необхідної документації: графіків заїзду щоденно (тиждень, місяць, квартал, рік), карти руху номерного фонду.

Основний технологічний цикл обслуговування в проектуваному 4* готелі «Deluxe» на 240 місць наведено у вигляді рис. 1.8.

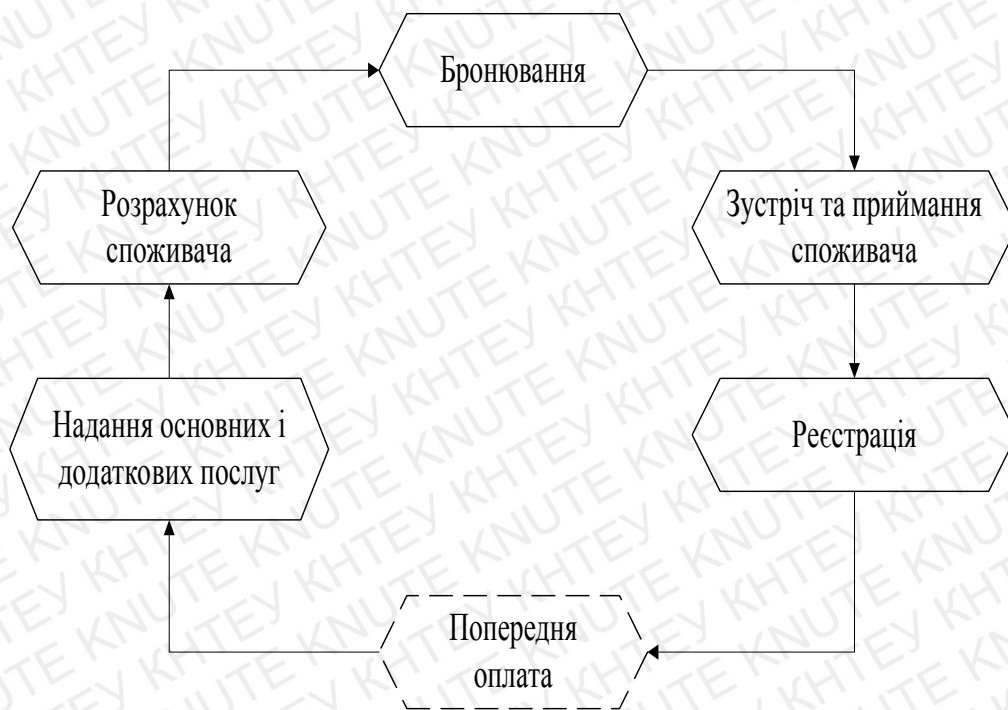


Рис.1.8. Технологічний цикл обслуговування споживачів в проектованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць

В проектованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць планується використовувати систему керування готелем ASI FronDesk, яка стала дуже популярним системним забезпеченням для готелів. ASI FrontDesk – це комплексний готель PMS, система управління нерухомістю, яка включає в себе всі аспекти повсякденних готельних операцій. В індустрії гостинності цей вид програмного забезпечення часто називають програмним забезпеченням для управління готелем, програмним забезпеченням FrontDesk, програмним забезпеченням для реєстрації. ASI FrontDesk доступний в двох версіях; ASI FrontDesk Desktop Edition і ASI FrontDesk Cloud Edition. Поточної останньою версією є ASI FrontDesk 6.0.

ASI FrontDesk пропонується із різними рішеннями для устаткування та програмним інтерфейсом: драйвер ліцензійного та паспортного сканеру; інтерфейс підпису, інтерфейс кредитної картки.

ASI пропонує онлайн-програмне забезпечення для бронювання готелів для

веб-сайтів готелю. Цей механізм бронювання є безкоштовним необмеженим бронюванням з веб-сайту готелю. Двигун бронювання – це двостороннє з'єднання з ASI FrontDesk. Він дозволяє автоматично синхронізувати інвентаризацію / доступність, швидкість і автоматичне завантаження резервної копії ASI FrontDesk PMS. Система бронювання веб-сайту готелю оптимізована для стандартних настільних комп'ютерів, планшетів, а також для мобільного механізму бронювання без будь-яких додаткових витрат.

На рис.1.9. наведено скріншот інтерфейсу програмного забезпечення ASI FrontDesk, яке застосовуватиметься в проєктованому 4* готелі.



Рис.1.9. Скріншот інтерфейсу програмного забезпечення ASI FrontDesk

Дистрибуція – це сукупність орієнтованих наотримання прибутку факторів, пов'язаних з наданням споживачам послуг.

У своїй діяльності проєктований заклад готельного господарства 4* «Deluxe» на 240 місць використовуватиме наступні методи дистрибуції: рекламу, формування громадської думки, персональні продажі і стимулювання збуту, організація яких є ключовим елементом готельного бізнесу, і тому комерційні

служби проектового готельного комплексу прагнуть зробити свою збутову стратегію більш активною і різноманітною.

Основним каналом продажу послуг проектового 4* готелю «Deluxe» на 240 місць є пряма дистрибуція – канал продажу послуг в готелі та закладі ресторанного господарства при готелі

З метою забезпечення високого рівня обслуговування в проектованому закладі ресторанного господарства при 4* готелі на 240 місць використовуватиметься:

- автоматизована система управління, яка надає можливість отримати кращий за якість сервіс;
- нова стратегія у підборі кадрів, яка сприятиме якісному обслуговуванню;
- прогресивний метод та форма обслуговування споживачів в проектованому закладі ресторанного господарства при 4* готелі «Deluxe».

Також в проектованому 4* готелі використовуватиметься і непряма дистрибуція, яка відрізняється більшою гнучкістю і більш низьким рівнем витрат, який використовуватиме низку посередників, Як: туристичні агентства, оператори, інтернет.

1.4.2. Реєстрація (Check-In). Розміщення (Accommodation).

Виселення (Check-Out)

Після приїзду гостя до проектового готелю відбувається процес реєстрації, розміщення та кінцева фаза – виселення. Для організації процесу розміщення клієнта в проектованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць передбачається служба приймання та розміщення, іменним елементом якої є стійка портьє. Дана служба в проектованому 4* готелі буде забезпечена стійкою портьє, технічним устаткуванням, файлами для реєстрації карт, картками для виготовлення електронних ключів, касовим апаратом, рекламною продукцією проектового закладу.

Процес реєстрації в проектованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць відбувається дуже швидко за рахунок автоматизованої системи та інформації, яка значиться в системі про гостя.

На сьогоднішній день, в закладах готельного господарства розрізняють два типи клієнтів, які прибувають для реєстрації:

- Клієнти, які забронювали заздалегідь місця в готелі;
- Клієнти, які не бронювали номер в готелі.

Для осіб, які заздалегідь забронювали номер в 4* готелі «Deluxe», процес реєстрації відбуватиметься за декілька хвилин, під час чого у гостя уточнюють номер заявки та потребують підписати реєстраційну карту. Гості, готелю, які реєструються без попереднього бронювання, проходять цей процес трішки довше – до 5-10 хв.

Під час спілкування з гостями проектового 4* готелю «Deluxe» на 240 місць, працівниками уточнюватимуться наступні питання: вартість номера, термін розміщення, порядок оплати – що дасть можливість зробити висновок про платоспроможність клієнта.

При цьому працівники проектового 4* готелю зобов'язані укласти з гостем договір на надання послуг. Договір на надання послуг в проектованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць укладається при пред'явленні гостем паспорта, або іншого документа, що підтверджує його особу.

Після того, як підтвердження на розміщення отримано, гість заповнює реєстраційну картку (анкету), що є договором між Виконавцем і Споживачем. В анкеті гість вказує адресу свого постійного місця проживання, адресу організації, що оплачує проживання (якщо оплата здійснюється третьою особою), і вид платежу (готівка, кредитна картка або чек).

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 діб, оплату бронювання, оплату додаткових послуг, що гість замовляє при реєстрації і різні готельні збори.

Адміністратор заповнює візитну картку (картку гостя) - документ на право входу в готель і одержання електронного ключа від номера. Картка гостя завжди виписується в одному екземплярі і повинна містити наступні дані: прізвище гостя, номер кімнати і термін проживання.

Візитна картка містить дані, куди підношувачі багажу повинні заносити речі гостей. Для ідентифікації багажу зручно користуватися талонами, на яких записане прізвище власника, а після реєстрації вписується номер кімнати. Такий талон видає швейцар або підношувач багажу при вході гостя в готель. У такий спосіб спрощується робота підношувачів багажу. Якщо талона немає, то гість вказує на свій багаж, показує дозвіл на поселення, де записаний номер кімнати, і підношувач відносить багаж до номера. У номері він показує гостеві, як користуватися обладнанням і інформує про правила безпеки.

В додатках до випускного кваліфікаційного проекту (Додаток Б) наведено особливості реєстрації туристських груп, види розрахунків із проживаючими, контроль за електронними ключами, виписка з номера проектного готелю й оплата рахунку.

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

Для покращення обслуговування гостей проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць планується запровадити посаду «GuestRelation», працівник якої повинен володіти декількома мовами, що дасть змогу йому вільно спілкуватися з іноземними гостями.

Працівник «Guest Relation» в проектованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць повинен буде комунікувати із гостями готелю, працювати із спеціальними побажаннями та пропозиціями гостей, а також їх скаргами; вводитиме в базу готелю дані по VIP клієнтам і їхнім побажанням; зустрічати гостей в лоббі-барі готелю; надавати гостям проектованого готелю всю інформацію щодо розміщення приміщень в готелі та інформацію про додаткові послуги, які надаються; складати гостьові листи; комунікувати із туристичними компаніями та агентствами, щодо розміщення їх клієнтів в проектованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць.

Не менш важливу функцію в проектованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць віддається послугі – «Room service» – обслуговування гостей в номерах, вирішування всіх проблем із прийманням замовлень на подавання сніданку чи страв протягом доби. Дана служба готелю має власне приміщення, штат та спеціальне обладнання.

Найчастіше замовлення гостей в проектованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць проводиться по телефону служби Roomservice, яку керує менеджер служби. Час виконання замовлення в проектованому 4* готелі «Deluxe» становить близько 20 хвилин, якщо процес є більш тривалим, працівники служби повинні попередити про це гостя. Доставка замовлень в проектованому 4* готелі до номеру гостя виконується завдяки спеціальному устаткуванню та предметам сервіровки.

Замовлення їжі по системі room-service в проектованому 4* готелі «Deluxe» може бути надана в рамках включеного у вартість номера сніданку або бути додатковою послугою, яка зазвичай оплачується окремо. Доставка замовлень найчастіше безкоштовна, а ціни на страви відповідають ресторанним. Гість може оплатити покупку або в номері, або у адміністратора.

1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

В проектованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць, для організації поверхового обслуговування передбачається служба Housekeeping, керівник якої несе відповідальність за чистоту по всьому готелю та номерному фонду. Для вирішення поставлених задач, в службі передбачається декілька помічників та старших покоївок. Окрім того, дана служба в проектованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць має прямий зв'язок із службою приймання та інженерною службою для вирішення питань. Служба Housekeeping в проектованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць щоденно звіряє свої дані про номери з даними служби приймання. Повідомлення служби прийому про виписку гостя з номера фіксуються у відповідній графі журналу господарської служби та в електронній системі готелю. В іншій графі записується прізвище покоївки, якій доручено прибирання. Після закінчення прибирання в журналі та системі робиться відповідна помітка. Покоївки працюють у дві зміни, норма на одну покоївку становить 11-18 номерів.

В проектованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць для прибирання всіх приміщень готелю розробляються докладні інструкції, які зберігаються в керівника служби. Для того, щоб прибрати номер в проектованому готелі працівники мають близько 20-30 хвилин.

Для прибирання номерного фонду та проектованого готелю в цілому використовуватиметься спеціальне устаткування та інструменти, які призначені для даного виду робіт та значно пришвидшують процес прибирання. Поряд з необхідним устаткуванням, працівниками використовуються спеціальні хімічні засоби для чищення та дезінфекції, які зберігаються під замком.

Крім прибирання номерів в 4* готелі на 240 місць, на господарську службу покладено прибирання холів, коридорів, приміщень ресторану. Цю роботу виконує спеціальний персонал з використанням більш потужної техніки. Існує два стандарти чистоти для громадських приміщень готелю: нормальний (щоденний) і престижний (пил видаляється два рази на день). Крім щоденної в готелях проводять періодичні прибирання приміщень. Періодично проводиться

миття стін, чистка і лагодження меблів. До господарської служби проєктованого 4* готелю також входять пральня та бюро забутих речей. Перед здачею білизни у пральню і після отримання його звідти воно перераховується. У проєктованому готелі білизна ділиться на три категорії в залежності від вартості номерів. Забуті в номерах речі зберігаються протягом трьох місяців.

Поряд із вищенаведеною службою, раз на півроку використовуватимуться послуги клінінгових компаній. Одним з інноваційних напрямів у галузі професійного прибирання готелів є зелений клінінг, під час якого використовуються засоби і технології, спрямовані на мінімізацію шкідливого впливу на організм людини і навколишнє середовище.

1.4.5. WELLNESS. SPA. Фітнес.

В проєктованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць передбачається проєктування Спа-салону, який надаватиме широкий спектр послуг.

До структури Спа-салону входить парова римська сауна, яка допомагає покращити загальний стан організму та укріплює стійкість до захворювань. Також, вона допомагає зняти напруження м'язів, відновити енергію тіла. Досягнути повного релаксу гості готелю матимуть змогу занурившись у джакузі, що досягається за рахунок з'єднання струменів води з повітряними бульбашками.

В Спа-салоні передбачається проєктування масажних кабінетів, де можна буде зробити масаж: відновлюваний, антицелюлітний, релакс масаж, аромамасаж, медовий. Для відпочинку та збереження здоров'я гості 4* готелю «Deluxe» на 240 місць можуть приймати різноманітні ванни для тіла. SPA-центр обладнаний мультифункціональною ванною Aquadelicia, яка дозволяє проводити процедури підводного душ-масажу, «перлинної ванни», гідро-масажні «вихрові ванни».

1.5. Ресторани. Бари

В проєктованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць для відпочинку гостей передбачається проєктування м'ясного ресторану «Deluxe» на 216 місць, який матиме два входи, один – для мешканців готелю, інший – для мешканців та гостей м. Києва, які віддають перевагу м'ясним стравам. В приймально-вестибюльній групі проєктованого 4* готелю «Deluxe» на 240 місць передбачається лоббі-бар на 12 місць, де гості зможуть зачекати під час реєстрації, або очікування таксі.

На першому етапі проєктування м'ясного ресторану «Deluxe» на 216 місць визначаємо структуризацію сервісно-виробничого процесу ресторану на основі якої визначимо послідовність етапів процесу виробництва продукції (Додаток В).

Проектований м'ясний ресторан «Deluxe» на 216 місць, позиціонуватиме себе, як міський демократичний ресторан для сімейного відпочинку та ділових зустрічей з формою обслуговування офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий).

Обслуговування відвідувачів в проєктованому м'ясному ресторані «Deluxe» на 216 місць організовуватиметься за участі адміністратора, офіціантів та бармена.

На рис 1.10. наведено процес обслуговування офіціантом у торговельній залі м'ясного ресторану «Deluxe» на 216 місць з наступним розрахунком.

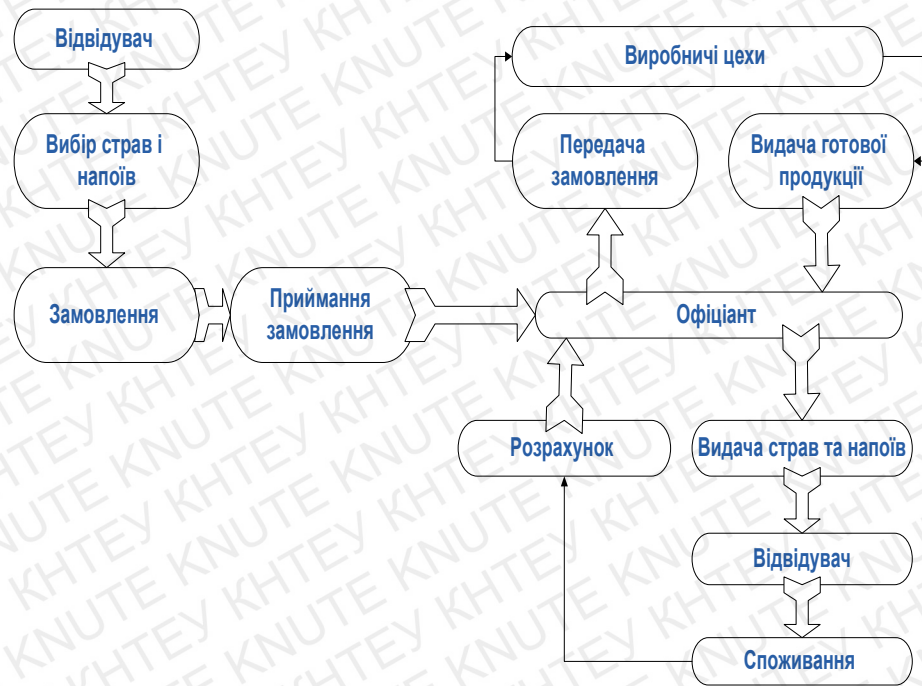


Рис.1.10. Обслуговування відвідувачів офіціантом у торговельній залі м'ясного ресторану «Deluxe» на 216 місць

Процес обслуговування відвідувачів Для обслуговування відвідувачів в проектованому ресторані «Deluxe» на 216 місць передбачається проектування наступних приміщень: вестибюль, гардероб для відвідувачів, туалетна кімната, торговельна зала, естрада, приміщення для зберігання музичних інструментів, мийна столового посуду та сервізна, кімната офіціантів та адміністратора..

Просторове забезпечення сервісного процесу в м'ясному ресторані «Deluxe» на 216 місць наведено на рис. 1.11.

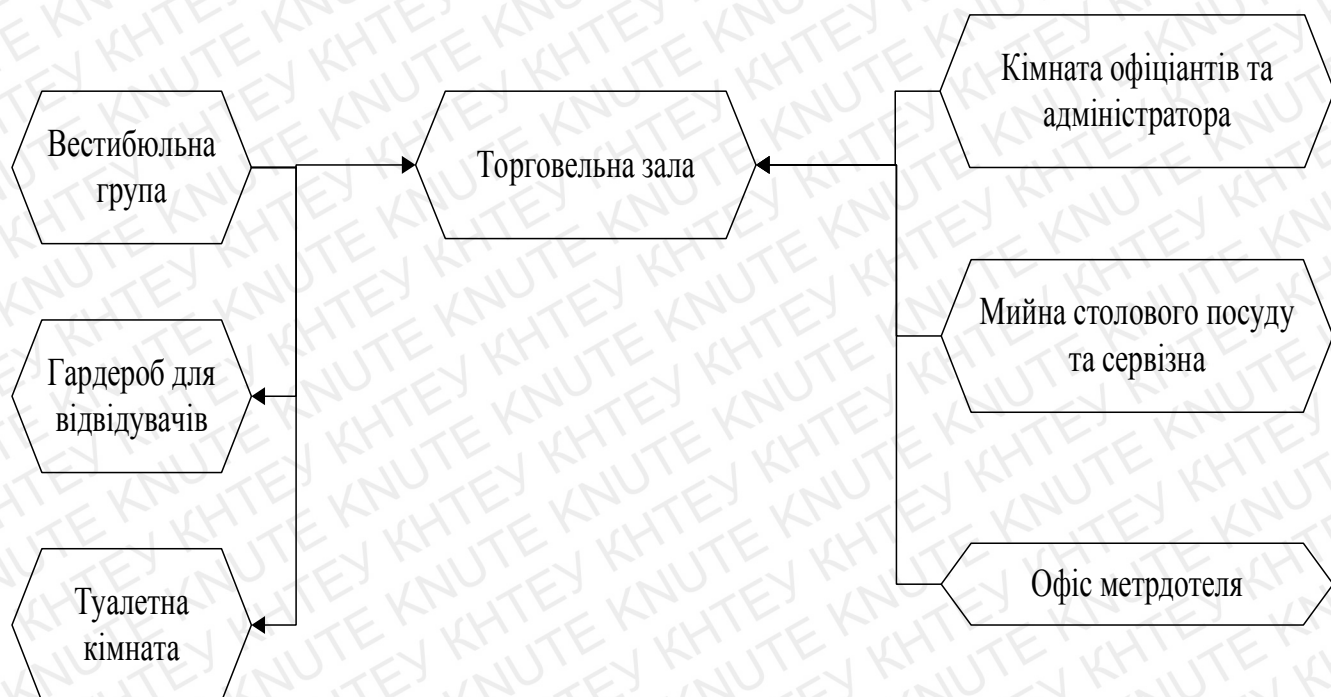


Рис 1.11. Просторове забезпечення сервісного процесу
м'ясного ресторану «Deluxe» на 216 місць

Розрахунок площ та приміщень для обслуговування відвідувачів в м'ясному ресторані «Deluxe» на 216 місць наводимо у вигляді табл.1.9.

Таблиця 1.9

**Склад та розрахунок площі приміщень для відвідувачів
м'ясного ресторану «Deluxe» на 216 місць**

№ з/п	Найменування приміщень	Площа,м ²
1	Аванзала	20
2	Вестибюль	30
3	Гардероб	24
4	Торговельна зала з барною зоною та танцювальним майданчиком	534
5	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	20
6	Приміщення офіціантів та адміністратора	12
7	Естрада	6
8	Приміщення для зберігання музичних інструментів	12
	Разом	658,0

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в м'ясному ресторані «Deluxe» на 216 місць, наведена у табл. 1.10.

Таблиця 1.10

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в м'ясному ресторані «Deluxe» на 216 місць

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	вестибюль гардероб верхнього одягу; торговельна зала ресторану; санвузол	гардеробна стійка; полиця для зберігання засобів гігієни; сантехнічні прилади; санітарні прилади; декоративне оздоблення, інформаційне забезпечення	гардеробник; прибиральник; відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	торгова зала ресторану	меблі та обладнання торгового залу; столовий посуд; столові набори; столова білизна; елементи інтер'єру; барна стійка	адміністратор; офіціант; бармен; відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	торговельна зала; роздавальна; сервізна; мийна столового посуду; приміщення офіціантів та адміністратора	торговельно-технологічне устаткування; барна стійка	адміністратор; офіціант; бармен; мийник посуду; кухарі; прибиральник; споживач
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля (ГОСТ-30523-97)	торговельна зала ресторану; естрада; танцювальний майданчик	музичне та телевізійне обладнання; барна стійка	адміністратор; офіціант; бармен; споживач; музики
Інших послуг	Надання інших послуг (ГОСТ-30523-97)	Торговельна зала ресторану	плата кредитними картками; знижки; бронювання столиків; продаж продукції на виніс; виклик таксі.	адміністратор; офіціант; бармен; споживач.

Виробничу програму проектного м'ясного ресторану «Deluxe» на 216 місць визначено на основі графіка добової динаміки попиту торговельної зали, де початковим є: режим роботи закладу, середня тривалість прийому їжі та коефіцієнт заповнення торговельної зали.

Погодинна кількість споживачів у торговельній залі м'ясного ресторану

«Deluxe» на 216 місць з урахування сніданків (шведської лінії) розраховуємо за формулою 1.3.

$$n = \left(\frac{60}{t} \right) \cdot k \cdot N, \text{ де} \quad (1.2)$$

n – кількість споживачів у торговельному залі за 1 год., чол.;

N – кількість місць в торговельній залі закладу, шт.;

t – середня тривалість прийому їжі одним споживачем, хв.;

k – коефіцієнт заповнення залу.

Денна оборотність місця – це кількість гостей, що припадають на одне місце закладу кожен день, яка розраховується наступним чином:

$$h = \frac{N}{n}, \quad (1.3)$$

де:

h – денна оборотність місця, осіб.

N – кількість місць в торговельній залі закладу, місць.

n – кількість споживачів у торговельній залі за день, разів.

Розрахункові дані графіку завантаження торговельної зали м'ясного ресторану «Deluxe» на 216 місць наведено у табл. 1.11.

Таблиця 1.11

**Розрахункові данні графіку завантаження торговельної зали
м'ясного ресторану «Deluxe» на 216 місць**

Години роботи закладу	Тривалість прийому їжі, хв	Оборотність місця, η	Коефіцієнт заповнення зали, k	Кількість споживачів за годину, $216 \cdot \eta \cdot k$
Шведська лінія				
07-10	30	2,0	0,4	173
Меню вільного вибору				
10:00-11:00	40	1,5	0,1	32
11:00-12:00	40	1,2	0,2	52
12:00-13:00	40	1,5	0,2	65
13:00-14:00	50	1,2	0,4	104
14:00-15:00	60	1	0,2	43
15:00-16:00	90	0,6	0,1	13

16:00-17:00	90	0,6	0,2	26
17:00-18:00	120	0,5	0,3	32
18:00-19:00	150	0,4	0,4	35
19:00-20:00	150	0,4	0,7	60
20:00-21:00	150	0,4	0,9	78
21:00-22:00	150	0,4	0,8	69
22:00-23:00	120	0,5	0,5	54
23:00-24:00	60	1	0,1	21
Усього відвідувачів за день				684
Денна оборотність, разів				3,16

Отже, протягом доби м'ясний ресторан «Deluxe» на 216 місць при 4* готелі «Deluxe» на 240 місць відвідає 684 гостя, оборотність одного місця за добу становить 3,16 разів.

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами страв здійснюємо на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування м'ясного ресторану «Deluxe» на 216 місць та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи торговельної зали закладу, що проектується, за формулою (1.2).

$$n = N \times m, \quad (1.2)$$

де:

n – денний обсяг реалізації продукції, порцій/виробів;

N – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи залу, чол.;

m – середня споживана кількість страв групи за одне відвідування, порцій/чол.

Результати загальної кількості страв кожної групи страв в м'ясному ресторані «Family Grill» на 110 місць, наведено у табл.1.12.

Таблиця 1.12.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах у м'ясному ресторані «Deluxe» на 216 місць

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Фірмові страви	0,2	136
Холодні страви та	1,2	820

закуси		
Гарячі закуски	0,4	272
Супи	0,18	122
Основні страви	1,2	820
Гарніри	0,5	342
Соуси	0,6	410
Солодкі страви	0,4	272
Гарячі напої	0,3	204
Напої власного виробництва	0,2	136
Разом		3534
Охолоджувальні напої	0,2 л	136,8
Вино-горілчані напої	0,1 л	68,4
Борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби, кг	0,03 кг	20,52

Концептуальне меню м'ясного ресторану, асортимент вино-горілчаних виробів, охолоджувальних напоїв, хлібобулочних та кондитерських виробів наводимо у додатку Г, випускного кваліфікаційного проекту.

Основою виробничого процесу проектного м'ясного ресторану є його виробнича програма на основі якої в подальшому проводяться всі наступні розрахунки закладу. Виробничу програму проектного м'ясного ресторану «Deluxe» на 216 місць наведено в додатках до випускного кваліфікаційного проекту. (Додаток Д).

Визначивши виробничу програму м'ясного ресторану «Deluxe» на 216 місць, розраховано необхідну кількість сировини та напівфабрикатів, які необхідні закладу ресторанного господарства на добу (додаток Е).

Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення у м'ясному ресторані «Deluxe» на 216 місць наводимо у табл. 1.13.

Таблиця 1.13

**Проектування процесу складування та зберігання продуктів
м'ясному ресторані «Deluxe» на 216 місць**

№з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Завантажу- вальна	Ваги товарні (0,5÷100,0 кг.)	1	1100	400	0,44
		Стіл виробничий	1	1600	500	0,8
		Ваги настільні (0,04÷10,0 кг.)	1	390	330	-
		Візок вантажний (50 кг.)	3	1000	400	1,2
		Підтоварник ПТ1А	3	1000	800	2,4
	Площа, яку займає устаткування, м ²					4,8
	Площа завантажувальної, м ²					18,0
2	Неохолоджувані комори					
2.1	Комора сухих товарів	Стелаж СЖ-1	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					4,0
	Площа комори сухих товарів, м ²					12,0
2.2	Комора винно- горілчаних виробів	Стелаж СЖ -1	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	3	1000	800	2,4
	Площа, яку займає устаткування, м ²					4,8
	Площа комори вино-горілчаних виробів, м ²					14,0
3	Охолоджувальні камери					
3.1	Молочно- жирових продуктів, жирів та гастрономії	Стелаж СЖ-1	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					4,0
	Площа камери молочно-жирових продуктів, м ²					12,0
3.2	Овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені та напоїв	Стелаж СЖ-1	3	1500	800	3,6
		Підтоварник ПТ1А	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					4,4
	Площа камери фруктів, овочів, зелені, напоїв, м ²					12,0
3.3	М'ясних напівфабрикатів	Стелаж СЖ-1	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
	Площа камери м'ясо-рибної продукції, м ²					10,0
3.4	Комора зберігання інвентарю та мийна тари	Стелаж SC-135	1	1200	600	0,72
		Ванна мийна ВМ/700	1	700	700	0,49
		Шафа для інвентарю Pravin	2	900	500	0,9
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,11

3.5	Приміщення комірника	Площа, м ²				6,0
		Стіл	1	1200	600	0,12
		Стілець	1	400	400	0,016
		Площа, яку займає устаткування, м ²				0,136
		Площа приміщення комірника, м ²				6.0

На первинному етапі сировина та напівфабрикатах, яка постачатиметься та зберігатиметься у складських приміщеннях м'ясного ресторану «Deluxe» на 216 місць проходитиме механічну кулінарну обробку, для чого передбачається спроектувати доготівельний цех. Більшість сировини, яка постачатиметься до закладу є напівфабрикатами, що дозволить механічний процес їх обробки значно скоротити.

Технологічні лінії доготівельного цеху проектованого м'ясного ресторану на 216 місць наводимо у вигляді рисунку (додаток Э).

На основі добової потреби сировини та напівфабрикатів, що надходитимуть до м'ясного ресторану «Deluxe» на 216 місць, а також його виробничої програми визначено виробничу програму доготівельного цеху закладу, що проектується (Додаток Ж).

Розрахунок необхідної чисельності працівників м'ясного ресторану «Deluxe» на 216 місць при готелі

Чисельність виробничого персоналу в м'ясному ресторані визначаємо на основі виробничої програми закладу на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції (Додаток З).

Для проектованого закладу «Deluxe» кількість робітників, що безпосередньо зайняті у процесі виробництва (N_1), визначають за формулою:

$$N_1 = \frac{n \cdot t}{3600 \cdot T \cdot \lambda}, \quad (1.3)$$

де n - кількість страв, кожного найменування, що виробляються за день, порц.

t – норма часу на виготовлення одиниці продукції, с;

T – тривалість робочого дня кожного працівника, год. ($T = 8$ год.)

λ - коефіцієнт, що враховує ріст продуктивності праці, $\lambda=1,14$.

$$t = K \cdot 100, \text{ с.} \quad (1.4)$$

де K - коефіцієнт трудомісткості страв.

Оскільки чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехах м'ясного ресторану у наступному співвідношенні (табл.1.14).

Таблиця 1.14

**Розподіл виробничих працівників по цехах м'ясного ресторану
«Deluxe» на 216 місць**

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех – 20%	4
Холодний цех – 20%	4
Гарячий цех – 60%	10

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою:

$$N_2 = N_1 \cdot \alpha, \quad (1.5)$$

де α - коефіцієнт, що враховує вихідні та святкові дні (1,59).

$$N_{2(\text{доготівельний цех})} = 4 \cdot 1,59 = 7 \text{ працівників}$$

$$N_{2(\text{холодний цех})} = 4 \cdot 1,59 = 7 \text{ працівників}$$

$$N_{2(\text{гарячий цех})} = 10 \cdot 1,59 = 16 \text{ працівників}$$

Відповідно до розрахунків, в доготівельному цеху м'ясного ресторану, в зміну працюватиме 3 кухарі, в холодному цеху – 3 кухарі, в гарячому цеху – 8 працівника. В пікові години навантаження передбачається помічник кухаря в кожному із цехів.

На основі виробничої програми та виробничих процесів доготівельного цеху м'ясного ресторану «Deluxe» на 216 місць, підібрано устаткування, яке необхідне для виконання виробничої програми та розраховуємо площу доготівельного цеху (табл.1.15). Площу доготівельного цеху визначаємо за формулою:

$$S_{\text{ц}} = \frac{S_{\text{уст.}}}{k} \quad (1.6)$$

де:

$S_{\text{уст.}}$ – площа зайнята під устаткуванням, м²;

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

Таблиця 1.15

**Устаткування доготівельного цеху м'ясного ресторану
«Deluxe» на 216 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	Hessen СТКП,12/6	3	1000	600	1,8
Стіл виробничий з мийною ванною	Hessen BMB,12/6	3	1200	600	2,16
Стіл для устаткування	Hessen СТКП,12/6	2	1000	600	1,2
Полиця настінна	Hessen, ПН- 1200-Н	4	1000	300	-
Ваги електронні порційні	CAS SW- 10WD	2	241	192	-
Холодильна шафа	Polair CM114G	2	1402	895	2,5
Овочерізка	«Convito», HLS- 300 с	1	560	290	-
Раковина для миття рук	Hessen, PM-400/350	1	400	350	-
Стелаж	Hessen, СТК-13/6	1	1300	600	0,78
Підтоварник	Hessen, ПТ-10	1	1000	600	0,6
Бачок для відходів	Hessen, Б-21	1	∅	450	–
Корисна площа					9,04
Загальна площа доготівельного цеху					30,0

В м'ясному ресторані «Deluxe» на 216 місць передбачається спроектувати гарячий та холодний цех, де відбуватиметься безпосереднє приготування страв та їх реалізація через роздаткову до торговельної зали закладу. Відповідно до концептуального меню та виробничої програми м'ясного ресторану, а також технологічних процесів, щодо приготування страв, визначено виробничу

програму холодного та гарячого цехів м'ясного ресторану «Deluxe» на 216 місць (Додаток К). Розроблено технологічні лінії гарячого та холодного цехів (Додаток Л, М).

Підбір устаткування для гарячого та холодного цехів м'ясного ресторану «Deluxe» на 216 місць наведено в табл. 1.16, 1.17.

Таблиця 1.16

Устаткування гарячого цеху м'ясного ресторану «Deluxe» на 216 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	Hessen CTKП,12/6	4	1000	600	2,4
Полиця настінна	Hessen, ПН-1200-Н	5	1000	300	-
Стіл виробничий з мийною ванною	Hessen BMB,12/6	2	1200	600	1,44
Стіл для устаткування	Hessen CTKП,12/6	2	1000	600	1,2
Блендер	GORENJE HB 804 QR	1	630	405	-
Мікрохвильова піч	SARO, WD 900	1	482	360	---
Фритюрниця	AIRHOT EF	1	570	450	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	—
Електрокип'ятильник	Inoxtech WB-30	1	465	460	-
Стелаж	Hessen, CTK-13/6	1	1300	600	0,78
Хоспер	JOSPER HJX-LCACXP	1	1070	960	1,02
Лава-гриль	Fimar B/115	1	1140	800	0,91
Плита електрична	Kovinaastroj ES-T67/1K-0	1	1200	700	0,84
Пароконвектомат	Unox XEVC2011EPR	1	882	1043	0,91
Холодильна шафа	Polair CM114G	1	1402	895	1,25
Раковина для миття рук	Hessen, PM-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	Hessen, Б-21	1	∅	450	—
Корисна площа					10,75
Загальна площа					36,0

Таблиця 1.17

Устаткування холодного цеху м'ясного ресторану «Deluxe» на 216 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	

Стіл охолоджувальний	Polair TM3-G	2	1630	600	1,95
Стіл виробничий з мийною ванною	Hessen BMB,12/6	2	1200	600	1,44
Стіл для устаткування	Hessen CTKП,12/6	2	1000	600	1,2
Полиця настінна	Hessen, ПН-1200-Н	4	1000	300	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	—
Блендер	ERGO MK-767	1	205	230	-
Соковижималка для овочів та фруктів	CEADO ES500	1	240	350	-
Соковижималка для цитрусових	Gastrorag HA-720	1	330	215	-
Машина кухонна універсальна (овочерізка, протиральний механізм, збивальний механізм)	FT30-955	1	550	350	0,19
Холодильна шафа комбінована	Polair t CC214-S	1	1402	895	1,25
Слайсер	«Convito», HBS-220JS	1	450	378	-
Стелаж	Hessen, CTK-13/6	1	1300	600	0,78
Бачок для відходів	Hessen, Б-21	1	∅	450	—
Раковина для миття рук	Hessen, PM-400/350	1	400	350	-
Корисна площа					6,81
Загальна площа					23,0

На основі розрахунків (табл.1.21-1.22) визначено, що площа гарячого цеху становитиме – 36 м², холодного – 23 м².

Перелік приміщень проектного м'ясного ресторану «Deluxe» на 216 місць, з урахувань проведених розрахунків наведено в таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

Експлікація приміщень м'ясного ресторану «Deluxe» на 216 місць

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Приміщення споживачів		
1.	Вестибюль	30
2.	Аванзал	20
3.	Торговельна зала з барною стійкою і танцмайданчиком	432+16+86
4.	Підсобне приміщення бару	12
5.	Приміщення для офіціантів	12
6.	Приміщення для зберігання музичних інструментів	12
7.	Естрада	6
8.	Санвузли для відвідувачів	20

9.	Гардероб	24
	Разом	670
Виробничі приміщення		
10.	Гарячий цех	36
11.	Холодний цех	23
12.	Доготівельний цех	30
13.	Мийна столового посуду і сервізна	24
14.	Приміщення зав. виробництва	6
15.	Мийна кухонного посуду	12
16.	Роздаткова	18
	Разом	149
Складські		
	Охолоджувальні камери:	
17.	Охол. камера молочних продуктів, жирів, гастрономії;	12
18.	Охол. камера для м'ясних н/ф	10
19.	Охол. камера овочевих н/ф, фруктів, ягід та напоїв	12
20.	Комора бакалійних товарів	12
21.	Комора винно-горілчаних виробів	14
22.	Комора інвентаря	6
23.	Завантажувальна	18
24.	Приміщення комірника	8
	Разом	92
Адміністративно-побутові		
25.	Кабінет директора	8
26.	Офісне приміщення	16
27.	Гардероб персоналу ресторану з душовими і сан.вузлами	30
28.	Гардероб з душовими для офіціантів	18
29.	Білизняна	6
30.	Приміщення чергового адміністратора	9
	Разом	87,0
Всього		998,0

Загальну площу будівлі визначаємо, як суму площ окремих приміщень.

$$S_3 = S_p * k_2, \quad (1.8)$$

де S_p – робоча площа підприємства,

k_2 – коефіцієнт, що враховує поверховість будівлі (1,02–1,15).

$$S_p = S_k * k_1, \quad (1.9)$$

де S_k – корисна площа підприємства,

k_1 – коефіцієнт, що враховує площу коридорів, проходів, технічних приміщень (1,1–1,25). Він залежить від потужності та класу

закладу (к→тах при малій потужності підприємства, наявності одного поверху).

$$S_{p(\text{ресторану})} = 998 * 1,2 = 1197,6(\text{м}^2)$$
$$S_{з(\text{ресторану})} = 1197,6 * 1,02 = 1222,0 (\text{м}^2)$$

Висновки по 1 розділу

У першому розділі випускного кваліфікаційного проекту проведено аналіз ринку готельних послуг у Подільському районі м. Києва. На основі ряду проведених маркетингових досліджень визначено за доцільне спроектувати 4* готель «Deluxe» на 240 місць у м. Києві по вул. Боричів тік, 23 б.

В процесі написання розділу проаналізовано роботу всіх підрозділів готелю та визначено площі всіх груп приміщень в 4* готелі. Обґрунтовано час роботи та визначено безкоштовні та платні послуги для мешканців готелю.

За державними будівельними нормами в проектованому 4* готелі передбачено проектування ресторану на 216 місць з реалізацією страв європейської кухні. На основі концептуального меню розроблено виробничу програму ресторану, підібрано устаткування, визначено площі приміщень та розраховано загальну площу проектового ресторану при 4* готелі.

2. Архітектура. Дизайн.

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Заклад готельного господарства, що проектується планується спроектувати в одній із старовинних частин міста Києва – Подолі. Ділянка під будівництво 4* готелю «Deluxe» на 240 місць буде розташована по вул. Боричів тік, 23 б, яка дозволяє спроектувати даний тип закладу готельного господарства.

Будівлю 4* готелю «Deluxe» на 240 місць планується спроектувати в архітектурному стилі – необароко, який виник в 19 столітті і здобув популярність в Європі. Проектований 4* готель «Deluxe» на 240 місць в стилі необароко відрізняє від інших стилів – наявність консолей, великі засклені вікна, залізні отвори, сходи. Фасадна частина проектового 4* готелю «Deluxe» прикрашатиметься колонами з подвійними каннелюрами, лучковими фронтонами, фігурами богів та атлантів, що додасть будівлі витонченості.

На першому поверсі проектового 4* готелю «Deluxe» на 240 місць планується розмістити наступні групи приміщень: приймально-вестибюльна, приміщення побутового обслуговування, приміщення культурно-дозвілєвого призначення, приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, адміністративні приміщення, господарсько-виробничі та технічні приміщення. Також для гостей готелю та його клієнтів передбачається проектування готелю «Deluxe» на 216 місць з європейською кухнею.

2.2. Архітектурні рішення

Характеристика території 4* готелю «Deluxe»

Відповідно до проведених досліджень території радіусом 2 км, яка межує з ділянкою для будівництва 4* готелю «Deluxe» на 240 місць визначено, що обрана ділянка за містобудівними та санітарними умовами придатна для будівництва.

Поряд із місцем проектування 4* готелю «Deluxe» розташовано Андріївський узвіз, музей-майстерня Івана Кавалерідзе, вул. Ігорівська, вул. Петра Сагайдачного, Боричів узвіз, метро «Поштова площа», фунікулер, річковий вокзал.

Проектування 4* готелю «Deluxe» на 240 місць в центральній частині міста, яка значно приваблює велику кількість туристів, дозволяє швидко дістатися до центральної частини м. Києва, основних транспортних вузлів: залізничного вокзалу, міжнародного аеропорту «Бориспіль», аеропорту «Київ», центрального автовокзалу, станцій метро. Контрактова площа, Почтова площа, річкового вокзалу.

Внутрішній простір проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць запроектовано в класичному стилі, адже класичний стиль – еталон стилю, який тісно пов'язаний з античністю. Під час оформлення 4* готелю в класичному стилі використовуватимуться натуральні будівельні та оздоблювальні матеріали, а також матеріали для декору: камінь, дерево, гіпсова ліпнина, дорогі тканини та благородні метали. Для оформлення 4* готелю «Deluxe» на 240 місць характерні пастельні тони, які в надлишку проглядаються в стінах, меблях. Монотонність пастелі яскраво розбавляє білий, темно-коричневий, синьо-зелений, рожевий, золото, приглушені відтінки сірого і блакитного, бронза на оббивці меблів, килимах, шторах, покривалах і інших текстильних елементах.

Прилегла територія проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць добре озеленена за рахунок насадження клумб з квітами, невеликих паркових зон з декоративними деревами та кущами.

Відповідно з прийнятим рішенням площа першого поверху проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць становить 2996 м², другого (житловий) – 1151 м², третього (житловий) – 1151 м², четвертий (житловий) – 1151 м². Загальна площа проектного 4* готелю «Deluxe» відповідно до розрахунків становитиме 7564,0 м².

Загальна характеристика ділянки будівництва 4* готелю «Deluxe»

Ділянка під будівництво 4* готелю «Deluxe» на 240 місць розташована в Подільському районі м. Києва по вул. Боричів тік, 23 б. Архітектурний стиль

забудови мікрорайону – постмодернізм. Район забудовано переважно 2-5 поверховими будівлями.

Для того, щоб правильно розмістити 4* готель «Deluxe» на 240 місць на відведеній території, визначаємо необхідну площу ділянки під будівництво проектного 4* готелю, яку розраховуємо за формулою:

$$S_{\text{ділянки}} = n_{\text{зем.}} * N, \quad (2.1)$$

де:

$S_{\text{ділянки}}$ – площа ділянки під будівництво, м².

$n_{\text{зем.}}$ – норматив площі земельної ділянки, м²/місце (55).

N – кількість місць у готелі.

$$S_{\text{ділянки}} = 240 * 30 = 7200 \text{ м}^2$$

На ділянці будівництва 4* готелю «Deluxe» на 240 місць виокремлено такі зони: під забудову площею $S_{\text{пов}} = 2996 \text{ м}^2$; упоряджені майданчики перед входом до приміщень житлового призначення площею $S_{\text{ум}} = 240 * 0,2 = 48 \text{ м}^2$; площа ділянки під будівництво складає 7200 м^2 ; зони озеленення загальною площею $S_{\text{оз}} = 7200 * 0,55 = 3960 \text{ м}^2$.

Зелена захисна смуга. Ширина зеленої захисної смуги магістральної вулиці районного значення складає 5-8 метрів. Для проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць приймаємо ширину значенням в 15 метрів.

Майданчики для стоянки автомобілів. Кількість місць на стоянці для автомобілів для 4* готелів складає 25 % від кількості номерів. Отже, маючи 148 номери, кількість місць на автостоянці складатиме 37 місць. Враховуючи норматив площі території автостоянки на 1 машино-місце – 25 м^2 , визначено площу майданчику для стоянки легкових автомобілів, який становить 925 м^2 . Ширина проїздів на автостоянці із двостороннім рухом автомобілів приймається за 6,1 метрів. Враховуючи те, що на ділянці проектного готелю передбачається автостоянка малої місткості, планується об'єднати в'їзд-виїзд.

Відстань від автостоянки до будівлі 4* готелю «Deluxe» на 240 місць складає 10 метрів. Розворотний майданчик проектується площею 144 м². Основний підхід до закладу має ширину 3,5 м, пішохідні доріжки – 2,5 м.

2.3. Характеристика будівлі

Інженерно-будівельні рішення закладу

Проектований 4* готель «Deluxe» на 240 місць, що проектується, є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – II ступінь;
- за вогнестійкістю – II ступінь;
- за поверховістю – малоповерхові та багатоповерхові корпуси;
- за конструктивною схемою – неповний каркас.

При вирішенні внутрішнього простору будівлі проектованого 4* готелю «Deluxe» на 240 місць враховані наступні вимоги:

- У готелі «Deluxe» передбачено багажний вхід та вестибюль.
- Система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу також забезпечує інвалідам на кріслах-колясках безперешкодний вхід до будинку готелю.
- Ганки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більше 1:12. Ганки і пандуси з висотою верхньої позначки від землі більше 0,45 метрів огорожені.
- У проектованому 4* готелі «Deluxe» забезпечені умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на кріслах-колясках..

2.4. Інженерні системи

Характеристика зовнішніх інженерних мереж

Зовнішні інженерні мережі для проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць відіграють важливу роль у проектуванні та будівництві нової споруди та є наступні:

- 1) Мережа енергозабезпечення у районі – трансформаторна підстанція ТП № 1016 по вул. Боричів тік, 15.
- 2) Мережі водопостачання – міський водогін діаметром 700 мм, проходить по вул. Боричів тік, на відстані 17 м від території забудови.
- 3) Мережі каналізації – районний колектор діаметром 1000 мм, проходить по вул. Боричів тік, на відстані 15 м від території забудови. Дощова каналізація – прийомник дощових вод по вул. Боричів тік на відстані 22 м від ділянки будівництва.
- 4) Мережі теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ №87 діаметром 1000 мм, проходить по вул. Боричів тік, на відстані 40 м від території забудови.
- 5) Мережі газопостачання – ГРП № 113 по вул. Боричів тік діаметром 1200 мм на відстані 35 м.

Інженерні характеристики закладу

З метою отримання технічних умов на приєднання проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками.

В 4* готелі «Deluxe» на 240 місць передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг: харчування, організація дозвілля.

1. Загальні витрати електроенергії комплексом Р визначаються за укрупненим показником:

$$P_{\text{жс}N} = (P_{\text{жс}N} + P_{\text{зр}2}N_I + P_{p.m}S_{p.m} + P_zS_{z*}) * T(2.2)$$

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

N – кількість місць у 4* готелі;

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

N_I – кількість місць у ресторані;

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

$S_{p.m}$ – площа підприємств роздрібної торгівлі, м²;

P_z – питоме навантаження від функціонування автостоянки, кВт;

S_z – кількість місць у автостоянці;

T – кількість робочих днів 4* готелю на рік, 365 днів

Отже, загальні витрати електроенергії складають:

$$P = (0,5 * 148 + 1,03 * 216 + 0,15 * 48 * 37 * 0,05) * 365 = 111518,45 \text{ кВт}.$$

2. Витрати тепла на опалення

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал, проведено за формулою:

$$Q_0 = q_6 \cdot (S_B \cdot (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + h_3 + h)) \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_1, \quad (2.3)$$

де q_6 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C, Гкал / (м³ * °C), $q_6 = 3,5254 * 10^{-7}$.

S_B – площа i -го поверху будівлі 4* готелю «Deluxe» на 240 місць (1151 м² – площа четвертого житлового; 1151 м² – площа третього поверху; 1151 м² – площа другого поверху; 2996 м² площа на 1 поверсі інших готельних приміщень), м²

h_1 – висота поверху будівлі.

h_2 – висота перекриття.

h_3 – висота покрівлі.

n – кількість поверхів будівлі.

R_l – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища – 1,17.

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік – 4490 годин.

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища – 17,7 °С.

Витрати тепла на опалення для готелю складатиме:

$$Q_0 = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot ((2996 \cdot (3,3+0,3+0,75)) + (1151 \cdot (3,3+0,3+0,75)) + (1151 \cdot (3,3+0,3+0,75) \cdot 4490 \cdot 17,2 \cdot 1,17 = 1048,11 \text{ Гкал}$$

3. Витрати тепла на вентиляцію (Гкал) в проектованому 4* готелі «Deluxe» розраховували за формулою:

$$Q_v = q_v \cdot V \cdot T_0 \cdot \Delta t, \quad (2.4)$$

де q_v – питомі теплові витрати на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1°С, Гкал / (м³×°С), $q_v = 6,4832 \cdot 10^{-7}$.

V – об'єм повітря для забезпечення припливної вентиляції м³.

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік – 4490 годин.

Δt – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища – 17,7 °С.

Забезпечення приміщень 4* готелю «Deluxe» на 240 місць припливною та витяжною вентиляційними системами наводимо у табл.2.1.

Таблиця 2.1

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Група приміщень	Площа S _{пр} , м ²	Висота h _{пр} , м	Об'єм V, м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
			V= S _{пр} H _{пр}	припливну	витяжну
Житлова група приміщень					
Хол житлового поверху	120	3,3	396	1584	792
Приміщення старшої покоївки	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Кімната чергового персоналу	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Санвузол персоналу	4	3,3	13,2	----	79,2
Номерний фонд					
Апартамент 1 шт.	156	3,3	514,8	2059,2	1029,6
Люкс 2 шт.	96	3,3	316,8	1267,2	633,6
Напівлюкс 2 шт.	164	3,3	541,2	2164,8	1082,4
Номер 1 місний 14 шт.	381	3,3	1257,3	5029,2	2514,6
Номер 2 місний 20 шт.	2136	3,3	7048,8	28195,2	14097,6

Номер 1 для інвалідів	48	3,3	158,4	633,6	316,8
Приміщення приймально-вестибюльної групи					
Вестибюль	180	3,3	594	2376	1188
Бюро приймання і реєстрації	16	3,3	52,8	211,2	105,6
Бюро бронювання	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Кімната чергового персоналу	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Кімната чергового адміністратора	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Швейцарська і приміщення носіїв	10	3,3	33	132	66
Приміщення охорони	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Приміщення порт'є	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Медпункт	24	3,3	79,2	316,8	158,4
Пункт прання та хімчистки	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Кіоски продажу	16	3,3	52,8	211,2	105,6
Салон перукарня	60	3,3	198	792	396
Приміщення культурно – дозвілєвого призначення					
Екскурсійне бюро	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Переговорна зала	24	3,3	79,2	316,8	158,4
Конференц-зал	90	3,3	297	1188	594
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення					
Роздягальня з душовими та санвузлами при спортивному залі	36	3,3	118,8	----	712,8
Тренажерна зала	120	3,3	396	----	2376
Кімната інструктора	8	3,3	26,4	105,6	52,8
СПА-салон	60	3,3	198	396	1188
Кімната медсестри	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Адміністративні приміщення					
Кабінет директора	16	3,3	52,8	211,2	105,6
Кабінет заступника директора	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Бухгалтерія	14	3,3	46,2	184,8	92,4
Каса	4	3,3	13,2	52,8	26,4
Санвузли	14	3,3	46,2	----	277,2
Санвузли адміністрації	8	3,3	26,4	----	158,4
Господарські та виробничо-побутові приміщення					
Приміщення чергової ремонтної зміни	16	3,3	52,8	211,2	105,6
Ремонтна майстерня	8	3,3	26,4	52,8	158,4
Пральня	24	3,3	79,2	158,4	475,2
Приміщення закладів ресторанного господарства					
Вестибюль	30	3,3	99	396	198
Аванзал	20	3,3	66	264	132
Торговельна зала	534	3,3	1762,2	7048,8	3524,4
Приміщення для офіціантів	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Санвузли для відвідувачів ресторану	20	3,3	66	----	396
Гарячий цех	36	3,3	118,8	237,6	712,8
Холодний цех	23	3,3	75,9	151,8	455,4
Доготівельний цех	30	3,3	99	198	594
Мийна столового посуду і сервізна	24	3,3	79,2	158,4	475,2
Мийна кухонного посуду	12	3,3	39,6	79,2	237,6
Приміщення зав. виробництва	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Приміщення комірника	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Кабінет директора	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Офісне приміщення	16	3,3	52,8	211,2	105,6
Гардероб персоналу ресторану з душовими і сан.вузлами	30	3,3	99	----	594
Гардероб з душовими для офіціантів	18	3,3	59,4	----	356,4
Приміщення чергового адміністратора	9	3,3	29,7	118,8	59,4
Їдальня персоналу	48	3,3	158,4	633,6	316,8
Разом по 4* готелі				59353,8	38207,4

Витрати тепла на вентиляцію складатиме:

$$Q_v = 6,4832 \cdot 10^{-7} \cdot 59353,8 \cdot 4490 \cdot 17,2 = 2971,75 \text{ Гкал}$$

Розрахунок витрат води

Загальні витрати води визначено за формулою:

$$B = \frac{q_u^{tot} \cdot U}{1000} \cdot T + B_n, \quad (2.5)$$

де B – загальні витрати води 4* готелем, м^3 .

q_u^{tot} – норма витрат води у середню добу – 230 л.

U – кількість місць у готелі.

T – кількість робочих днів 4* готелю на рік – 365 діб.

B_n – витрати води на полив території.

Отже, загальні витрати води 4* готелем складає:

$$B_{\text{заг.}} = 148 \cdot 230 / 1000 \cdot 365 + 2816,06 = 15240,66 \text{ м}^3$$

У тому числі гарячої води:

$$B = \frac{q_u^h \cdot U}{1000} \cdot T \quad (2.6)$$

де, q_u^h – норма витрат гарячої води у середню добу – 75 л.

Отже, витрати гарячої води складають:

$$B_{\text{гар.}} = 75 \cdot 240 / 1000 \cdot 365 = 6570 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території (м^3), визначають за формулою:

$$B_n = \frac{B_k \cdot S_d \cdot \tau \cdot T_n}{710}, \quad (2.7)$$

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

S_d – площа ділянки під будівництво, м^2 .

τ – час роботи поливного крану за добу – 2,5 години.

T_n – період поливу території протягом року – 187 діб.

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

Отже, витрати на полив території складають:

$$V_n = 1,08 * 3960 * 2,5 * 187 / 710 = 2816,06 m^3$$

Об'єм стічних вод $V_{стічн}$ (m^3) розраховується за формулою:

$$V = p \cdot V_n, \quad (2.8)$$

де p – коефіцієнт перерахунку на стік ($p = 0,7$).

Отже, об'єм стічних вод складає:

$$V = 0,7 * 15240,66 = 10668,46 m^3$$

Інженерні системи проектного готелю

При проектуванні інженерно-технічних приміщень проектного 4* готелю «Deluxe» застосовуємо обладнання з характеристиками, яке виключає проникнення до житлових приміщень шуму, що перевищує допустимий для нічного часу рівень, встановлений чинними нормами.

Роботу інженерних систем проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць наводимо у додатках до випускного кваліфікаційного проекту (Додаток Н).

2.5. Дизайн

Внутрішній інтер'єр проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць передбачається витримати в класичному стилі. Даний комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягук персоналу, підпорядковані даному стилю.

✓ Зовнішня архітектурна композиція

Дальній рекламний засіб білбоард, прямокутної форми, розташовано на відстані 1500 метрів від проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць по вул. Набережне шосе та вул. Сагайдачного. На білбоарді на фоні фотографії проектного 4* готелю «Deluxe» розміщено запрошення відвідати даний

заклад готельного господарства, адреса закладу та додаткові послуги. У вечірній час даний білбоард підсвічується.

Ближній рекламний засіб розташовано на відстані 300 та 500 метрів до проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць уздовж вул. Боричів тік та вул. Покровська, на якому вказано адресу закладу, фрагменти номерного фонду, Спа-салону, переговорної зали, ресторану.

Також передбачається встановити рекламний засіб на території проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць розташовано на фасаді будівлі у вигляді вивіски з назвою закладу.

Заходи з благоустрою реалізовано у таких елементах: територія навколо 4* готелю «Deluxe» огорожена кованим парканом, висотою 2,5 метрів, на яких встановлено ліхтарі; підходи до проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць вимощені різнокольоровою бруківкою; під'їзди до готелю заасфальтовані; доріжки для прогулянок – вимощені бруківкою; озеленення прилеглої території проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць передбачено шляхом влаштування газонів, кущів, клумб з квітами; штучне освітлення на території 4* готелю «Deluxe» забезпечують встановлені ліхтарі, декоративні сонячні світильник, які розташовані вздовж доріжок та тротуарів.

✓ *Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів*

Відповідно до обраної концепції та місця розташування проектного готелю, внутрішній інтер'єр приміщень передбачається витримати в класичному стилі. Фрагменти інтер'єру приймально-вестибюльної групи, номерного фонду та ресторану наводимо у вигляді рис.2.1.-2.3.



Рис.2.1. Фрагмент приймально-вестибюльної групи 4* готелю «Deluxe»



Рис.2.2. Фрагмент інтер'єру житлової групи 4* готелю «Deluxe»



Рис.2.3. Фрагмент торговельної зали ресторану «Deluxe» в 4* готелі

Паспорт проекту

Будівельно-технічні показники проекту 4* готелю «Deluxe» на 240 місць зведено у вигляді табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Паспорт проекту 4* готелю «Deluxe» на 240 місць

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, S_0	м ²	7200
2	Площа будівлі закладу, $S_{пов}$	м ²	2996
3	Коефіцієнт забудови, κ_z		0,41
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	3960
5	Коефіцієнт озеленення, $\kappa_{оз}$		0,55
6	Загальна площа закладу, $S_{заг}$	м ²	7564
7	Корисна площа закладу, S_k	м ²	6179
8	Будівельний об'єм закладу, $V_б$	м ³	32903,4
9	Вартість будівництва (капітальні вкладення), $B_{А+Б}$	Тис. грн	1329616,0
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість 1 місця	Тис. грн	5540,06
11	Вартість 1 м ² загальної площі	Тис. грн	175,78
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	Тис. грн	40,4

2.6. Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт за формулою:

$$B_{зБР} = S_{заг} \cdot Y \cdot K_T \cdot I_K, \quad (2.10)$$

де $B_{зБР}$ – вартість загальнобудівельних робіт, грн;

$S_{заг}$ – загальна площа 4* готелю, 7564 м².

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на м², у.о.

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт (дорівнює одиниці).

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

Отже, попередня вартість будівництва 4* готелю «Deluxe» на 240 місць дорівнює:

$$B_{зБР} = 7564 \cdot 2000 \cdot 1 \cdot 28,0 = 423584,0 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загальнобудівельних робіт є витратами за главою 2.1. зведеного кошторисного розрахунку 4* готелю «Deluxe» на 240 місць (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

Зведений кошторисний розрахунок

№ глави	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	1,0 % від вартості будівництва за підрозділом 2	7059,73
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи	60 %	423584
2.2	Електротехнічні	6 %	42358,40
2.3	Сантехнічні	5 %	35298,67
2.4	Зв'язок і сигналізація	2 %	14119,47
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	27 %	190612,80
	Разом за підрозділом 2		705973,33
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	5 %, розділ 2	35298,67
4	Об'єкти енергетичного господарства	1 %, розділ 2	7059,73
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2 %, розділ 2	1411,95
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	5 %, розділ 2	35298,67
7	Благоустрій і озеленення території	3 %, розділ 2	21179,20
	Разом за підрозділами 1–7		813281,28
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5 %, сума за розділами 1–7	12199,22
9	Інші роботи та витрати	3,7 %, сума за розділами 1–7	30091,41

	Разом за підрозділами 1–9		<i>855571,91</i>
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2 %, сума за розділами 1–7	<i>16265,63</i>
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4 %, сума за розділами 1–9	<i>3422,29</i>
12	Проектні та вишукувальні роботи	5,0 %, сума за розділами 1–7	<i>40664,06</i>
	Разом за підрозділами 1–12, Базисна вартість будівництва		<i>915923,88</i>
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	43 %, сума за розділами 1–9	<i>367895,92</i>
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5 % від суми базисної вартості	<i>45796,11</i>
Усього за розділом Б:			<i>413692,11</i>
Загалом сума витрат на будівництво			<i>1329616,0</i>

Один мільярд триста двадцять дев'ять мільйонів шістсот шістнадцять тисяч

2.7. Охорона навколишнього середовища

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект 4* готелю «Deluxe» на 240 місць відповідатиме екологічним вимогам. Відповідність проекту 4* готелю «Deluxe» на 240 місць 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». Заява складається замовником і виконавцем оцінки впливу на навколишнє середовище.

Оцінку екологічності проектних рішень проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць проводитиметься за двома напрямками:

- а) екологічність умов проживання і виробничої діяльності персоналу;
- б) вплив будинку готелю 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 харчоблоків).

Номери проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць обладнуються пристроями енергозбереження, які встановлюються при вході в номер і керуються картами електронного карткового замка.

У системах холодопостачання проектного ресторану «Deluxe» на 216 місць застосовуються озонобезпечні холодоагенти.

Потужність поглинутої у повітрі дози гамма-випромінювання у приміщеннях проектного 4* готелю «Deluxe» не перевищують 73 пГр/с (30 мкР/год).

Будівельні та опоряджувальні матеріали, а також матеріали, що використовуються для виготовлення покрівлі, вбудованих меблів, систем гарячого та холодного водопостачання, вентиляції, мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

2.8. Порядок здачі в експлуатацію закінченого будівництвом об'єкта

Проектний 4* готель «Deluxe» на 240 місць є підприємством у формі товариством з обмеженою відповідальністю. Здача в експлуатацію проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць відбуватиметься 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, № 575 від 15.08.2012, № 918 від 30.10.2013, № 512 від 01.10.2014).

Процес реєстрації декларації та видачу сертифіката наведено у додатках до випускного кваліфікаційного проекту.

2.9. Охорона праці

Створення системи управління охороною праці

Згідно із Законом України «Про охорону праці» власником проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць створюється система управління охороною

праці. В 4* «Deluxe» на 240 місць створюється служба охорони праці, оскільки проєктований готель має чисельність працюючих 112 осіб.

Документація при організації служби охорони праці 4* готелю

Перелік документації, які необхідні при організації системи управління охороною праці 4* готелю «Deluxe» на 40 місць наведено в табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Перелік документації при організації системи управління охороною праці 4* готелю «Deluxe» на 240 місць

Створення і забезпечення функціонування служби охорони праці	Наказ власника 4* готелю про створення служби охорони праці №1 від 15.11.2018 р.
	Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника №2 від 16.11.2018 р. (НПАОП 0.00-4.21-04)
	Посадові інструкції керівника і спеціалістів служби охорони праці, затверджені наказом власника №3 від 17.11.2018 р.
Створення і забезпечення функціонування комісії з питань охорони праці	Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці №4 від 18.11.2018 р.
	Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника №5 від 19.11.2018 р. (НПАОП 0.00-4.09-07)
Організація навчання працівників підприємства з питань охорони праці	Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника №6 від 20.11.2018 р. (НПАОП 0.00-4.12-05)
Організація громадського нагляду за охороною праці	Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника №7 від 21.11.2018 р. (НПАОП 0.00-4.11-07)
Регулювання виробничих, трудових і соціально-економічних відносин і узгодження інтересів працівників та роботодавців	Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим працівником трудового колективу від 22.11.2018 р
	Трудовий договір, де зазначено права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
Інформування працівників про основні вимоги законів, інших нормативно-правових актів та актів з охорони праці, чинних у межах підприємства	Наказ про затвердження інструкції та правил з питань охорони праці №8 від 23.11.2018 р.
	Інструкції з охорони праці на робочих місця, затверджені наказом власника чи керівника №9 від 24.11.2018 р.
	Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника чи керівника №10 від 25.11.2018 р
	Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника №11 від 26.11.2018 р.
Подання до робочих органів виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань передбачених законом звітів і відомостей	Звітна документація: Форма №1-УБ (відомча) «Звіт про стан умов та безпеки праці за рік». Надсилається організації, у підпорядкуванні якої перебуває готель (за їх відсутності – обласній, районній, міській держадміністрації); територіальним управлінням Держнаглядохоронпраці (за його вказівкою); обласним (районним, міським) санітарно-епідеміологічним службам (за їхньою вказівкою). Форма №7-тнв надсилається органу державної статистики за місцем розташування
Планування і облік роботи служби охорони праці готелю	Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи плани, схеми)

В проектованому готелі 4* «Deluxe» на 240 місць постійно опрацьовуватимуться нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові положення, методичні рекомендації тощо), копії яких зберігатимуться у керівника служби охорони праці проектового 4* готелю «Deluxe» на 240 місць. У додатках до випускного кваліфікаційного проекту наведено схему управління охороною праці готелю та план заходів з охорони праці.

Вимоги до ділянки та території 4* готелю «Deluxe» на 240 місць

Територія проектового 4* готелю «Deluxe» на 240 місць прибиратиметься 2 рази протягом доби, у теплу пору року поливатимуть водою для запобігання пилоутворення, а у холодну пору року планується використовувати сіль, пісчані суміші, для боротьби з ожеледицею.

У північно-східній частині території проектового 4* готелю «Deluxe» на 240 місць облаштовано майданчик із бетонним покриттям для сміттєзбірників, обмежений по периметру зеленими насадженнями. Майданчик для сміттєзбірника на території проектового готелю забезпечено зручним під'їздом для автотранспорту. Відстань від сміттєзбірників до будівлі готелю, місць відпочинку та занять спортом становить 25 метрів.

Протипожежні розриви між будівлею проектового 4* готелю та прилеглими до нього будинками становлять 40 метрів. Проектом передбачено під'їзд пожежних машин до будинку 4* готелю «Deluxe» на 240 місць у північній частині ділянки під будівництво. Оскільки довжина проектового 4* готелю «Deluxe» на 240 місць складає 60 метрів, проектом передбачений пожежний проїзд навколо усієї будівлі; проїзд до гідрантів, основних евакуаційних виходів з будинку, входів, що ведуть до ліфтів, які мають режим роботи «Транспортування пожежних підрозділів», розташованих на відстані 20 метрів від західного та північного кута будівлі готелю, що проектується.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту та проектового ресторану «Deluxe» на 216 місць у проектованому готелі розташовано на першому поверсі готелю. Приміщення для організації дозвілля, побутового обслуговування розташовані також на 1 поверсі та максимально ізольовані звукоізоляційними перегородками від житлових приміщень. Адміністративні приміщення 4* готелю розташовані на 1 поверсі, що додатково відмежовує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення розташовані на 1 поверсі, доступ до них забезпечено ліфт, огорожувальні конструкції ізольовані. Складські, підсобні та технічні приміщення розташовані на 1 поверсі, що мають відокремлений зв'язок із будівлею готелю через завантажувальну рампу та коридори, що розмежовують потоки обслуговуючого персоналу, гостей і відвідувачів блоків громадського призначення, які працюють на населений пункт, де розташований готель.

Матеріали для внутрішнього оздоблення проектового 4* готелю «Deluxe» на 240 місць добиратимуться з числа таких, що мають гігієнічний висновок санітарно-гігієнічної експертизи для застосування в будівництві житлових будинків.

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

Під час проектування житлових приміщень використано матеріали, що захищають від неіонізуючого випромінювання, яке створюють зовнішні та внутрішні джерела (кухонне, технічне устаткування). Для створення сеймової кімнати в проектованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць передбачено приміщення із капітальними стінами, металевими дверима і загратованим вікном приймання-видачі цінностей.

Площа та об'єм виробничих приміщень 4* готелю «Deluxe» на 240 місць наведено в табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Площа та об'єм виробничих приміщень проектного 4* готелю
«Deluxe», передбачених на одне робоче місце

Приміщення	Чисельність працюючих у змін	На одного працюючого	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Приміщення приймально-вестибюльної групи	10	55,4	182,82
Приміщення культурно-дозвілєвого призначення	4	31,5	103,95
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	7	38,85	128,2
Кабінет директора	1	16	52,8
Кабінет заступників директора	2	6	19,8
Каса	1	4	13,2
Бухгалтерія	2	7	23,1
Торговельна зала ресторану	12	44,5	146,85
Доготівельний цех	3	10	33,0
Гарячий цех	8	4,5	14,85
Холодний цех	3	7,66	25,27
Мийна столового посуду та сервізна	1	24	79,2
Мийна кухонного посуду	1	12	39,6
Кабінет директора	1	8	26,4
Контора	2	8	26,4

У приміщеннях 4* готелю «Deluxe» на 240 місць можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та житлових приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях 4* готелю «Deluxe» на 240 місць

Найменування приміщень	Найменування речовин	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні	0,2	Може	Вентиляційні

			дихальні шляхи		подразнювати оболонку дихальних шляхів та очей	системи, засоби індивідуального захисту
Гарячий цех, мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, комора і мийна тари	Окис вуглецю	4	Те саме	20	Може мати загальну токсичну дію	Витяжні системи, вуглецеві маски
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	Те саме	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Марлеві пов'язки
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	Те саме	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Марлеві пов'язки
Мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, комора і мийна тари	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнює шкіру і слизову оболонку очей, виявляє помірні кумулятивні властивості	Марлеві пов'язки та витяжні системи
Житлові приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнює шкіру і слизову оболонку очей, виявляє помірні кумулятивні властивості	Витяжні системи, вуглецеві маски
Житлові, підсобні приміщення приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, заклади ресторанного господарства	Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизові оболонки	5	Подразнює шкіру, слизові оболонки очей	Витяжні системи, вуглецеві маски
Житлові приміщення	Пил бавовняний лляний, вовняний, пуховий або ін. (з домішкою діоксиду кремнію понад 10%)	4	Те саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, викликати фіброзні процеси	Витяжні системи, вуглецеві маски

Обслуговуючий персонал 4* готелю «Deluxe» на 240 місць 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 в півроку. Особи, що не пройшли навчання, до роботи не будуть допускатись.

Обслуговуючий персонал, зайнятий прийомом, видачею, сортуванням чистої білизни, медичні працівники, обслуговуючий персонал приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, буде забезпечений санітарним одягом – білими халатами у кількості 2 комплекти на 1 особу і проходитиме обов'язкові медичні обстеження.

У всіх приміщеннях проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць щоденно здійснюється вологе прибирання. У приміщеннях готелю розташовані медичні аптечки першої допомоги. В процесі роботи проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць укладатимуться угоди на проведення профілактичної обробки приміщень проти комах і гризунів. З періодичністю 1 раз на півроку забезпечуватиметься проведення цих робіт. Заходи боротьби з комахами й гризунами у готелі проводитимуться незалежно від планових і позапланових дезінфекційних обробок приміщень за договорами.

Визначення загальної оцінки умов праці у готелі базується на аналізі окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу (СанПиН № 42-121-4719-88).

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях проектного 34* готелю «Deluxe» на 240 місць у таблиці 2.7. визначено параметриметеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях.

Таблиця 2.7

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Промисло ві приміщен ня	Категорія тяжкості	Холодний період			Теплий період		
		Темпера тура повітря	Відносн а вологіс ть повітря	Швидкість руху повітря	Температу ра повітря	Відносна вологість повітря	Швидкіст ь руху повітря
Торговельні зали	Середня II а	18 - 20	40 - 60	0,2	21 - 23	40 - 60	0,3
Сервісні, білизняні	Легка I б	21 - 23	40 - 60	0,1	22 - 24	40 - 60	0,2
Доготівельний цех	Середня II а	18 - 20	40 - 60	0,3	21 - 23	40 - 60	0,3
Гарячий і холодний	Середня II б	17 - 19	40 - 60	0,2	20 - 22	40 - 60	0,3

цех							
Мийні	Середня II а	18 - 20	40 - 60	0,2	21 - 23	40 - 60	0,3
Мийна тари	Середня II б	17 - 19	40 - 60	0,2	20 - 22	40 - 60	0,3
Адміністративні приміщення	Легка I а	22 - 24	40 - 60	0,1	23 - 25	40 - 60	0,1

Нагрівальні прилади у приміщеннях 4* готелю «Deluxe» на 240 місць розташовуються переважно під світловими прорізами, легкодоступні для прибирання та оснащені регуляторами температури. Середня температура поверхні нагрівальних приладів не перевищуватиме 60 °С.

Всі житлові і підсобні приміщення проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць, а також загальні коридори й холи мають природне освітлення.

Загальне штучне освітлення передбачене в усіх, без винятку, приміщеннях проектного 4* готелю «Deluxe». У житлових кімнатах, виробничих та адміністративних приміщеннях передбачене також місцеве освітлення окремих функціональних зон.

Характеристика системи освітлення, для окремих приміщень проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць з урахуванням характеристик зорових робіт наведено у таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

Норми та якісні показники освітлення 4* готелю «Deluxe»

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне освітлення, лк	Природне (коефіцієнт природного освітлення), %
Номери	Суміщена	200	0,9
Вестибюль	Суміщена	150	0,9
Торговельна зала ресторану	Суміщена	300	0,9
Адміністративні приміщення	Суміщена	300	0,9

Основні сходи, загальні коридори, центральна білизняна, майстерні, кімнати чищення і прасування	Суміщена	100	-
Санвузли	Штучна	75	-
Душові	Штучна	50	-
Приміщення персоналу	Штучна	150	-
Складські приміщення	Штучна	20	-
Технічні приміщення	Штучна	30	-
Гарячий цех	Суміщена	200	0,9
Холодний цех	Суміщена	200	0,9
Доготівельний цех	Суміщена	200	0,9

Допустимий рівень шуму у виробничих та інших підсобних приміщеннях із робочими місцями з постійним перебуванням людей не повинен перевищувати 60 дБ.

Робота виробничого обладнання ресторану, пральні та ремонтних служб, а також прибирального обладнання на території супроводжується шумом або вібрацією, яка спричиняє негативний вплив на організм людини. Проектом передбачено застосування таких заходів та засобів захисту працівників від дії шуму та вібрації: введення мал шумних двигунів, застосування стаціонарних і пересувних глушників шуму, знизити шум електричних машин можна усуненням невірноваженості ротора, регулюванням підшипникових вузлів і щиткових контактів (для зменшення механічного шуму і вібрацій), акустичною оптимізацією вентиляторів охолодження (збільшенням зазорів, зменшенням діаметра гвинта й колової швидкості), зменшенням витрат охолоджуваного повітря і, нарешті, вирішенням проблеми охолодження без використання вентиляторів, завдяки чому знижується аеродинамічний шум, усуненням асиметрій у магнітопроводах і обмотках, ослабленням інтенсивності

перемінних радіальних магнітних сил низького порядку (для зменшення магнітного шуму і вібрації).

Засобами індивідуального захисту від шуму є протишумні шоломи, навушники і вкладиші. Застосування вкладишів допустимо при рівнях звука не вище 100 дБ, навушників – 110 дБ, шоломів – 120 дБ.

При рівнях шуму вище 120 дБ, коли потрібен тотальний захист тіла людини, рекомендується одягати, крім шоломів, шумозахисний комбінезон, пояс і черевики.

Для забезпечення віброізоляції влаштовують розриви між елементами конструкцій або усувають тверді зв'язки між ними, а також уникають подібності частот власних коливань системи і частот сил, що її збурюють. Підвіска двигунів літаків на пружних амортизаторах забезпечує зниження вібрації і шуму в кабінах у всіх смугах звукового спектру від 5 до 8 дБ.

Для вібропоглинання на вібруючі елементи машини наносять в'язкі або пружні матеріали, яким притаманні значні внутрішні втрати. До таких матеріалів відносяться антивібрит, агат, сендвічні конструкції, СКЛ-25 та інші. Зниження вібрації таким чином досягає 2-10 дБ в смузі частот 31,5-8000 Гц. Засоби захисту від вібрації викладені в державному стандарті ГОСТ 12.1.012-90. ССБТ "Вібраційна безпека. Загальні вимоги".

Засобами індивідуального захисту від вібрації є: черевики, рукавиці, виготовлені із віброзахисних матеріалів цілком або в місцях з'єднання з вібруючою поверхнею.

При роботі теплового устаткування (пароконвектомати, електроплити, електросковороди, фритюрниці) у приміщеннях (гарячий цех, доготівельний цех) має місце теплове випромінювання. Проектом передбачено виконання таких заходів і засобів для підтримання теплових випромінювань на рівні 200–210 Вт/м²: • теплоізоляцію гарячих поверхонь (температура на поверхні теплоізоляції не повинна перевищувати 45°C); • охолодження теплоізолюючих поверхонь (водою); • екранування джерел випромінювання (за принципом дії екрани

діляться на тепловідбиваючі та тепловідвідні, вони можуть бути непрозорими, напівпрозорими і прозорими); • повітряне душення; • засоби індивідуального захисту; • організація раціонального теплового режиму праці та відпочинку тощо.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Приміщення 4* готелю «Deluxe» належать до таких категорій небезпеки ураження електричним струмом:

- приміщення особливо небезпечні (виробничі приміщення ресторану, технічні приміщення);
- приміщення з підвищеною небезпекою (складські приміщення, приміщення спортивно-розважальної групи);
- приміщення без підвищеної небезпеки (адміністративні приміщення).

Перелік необхідних заходів та засобів електробезпеки в приміщеннях проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць наводимо у вигляді додатку до випускного кваліфікаційного проекту.

Проектом передбачено заходи захисту від несанкціонованого проникнення в монтажні розподільні шафи й інші споруди, приміщення та обладнання мереж зв'язку та сигналізації, а саме створення механізму автоматичного замикання дверного замку, встановлення камер спостереження та сигналізації.

Пожежна безпека

Висота житлового корпусу проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць становить 20 метрів, тому передбачено встановлення автоматичної спринклерної установки водяного пожежогасіння, пожежного водопроводу та первинних засобів пожежогасіння.

Для проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць визначається з розрахунку 1 вогнегасник на 70 м² приміщення або 1 вогнегасник на 20 погонних метрів коридору. Перелік приміщень де передбачено встановлення

вогнегасників в проектованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць наведено у табл. 2.9.

Таблиця 2.9

Вибір типу та кількості вогнегасників у проектованому 4* готелі

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Цехи (гарячий, доготівельний, холодний)	A, B	Вуглекислотні вогнегасники місткістю 10 л ВВК-10	По 2
Фізкультурно-оздоровчого призначення	C	Хладонові вогнегасники місткістю 2 л ХВ8-2	По 1
Адміністративного призначення	D	Порошкові вогнегасники місткістю 5 л ОП-5	По 1
Номери	E	Хладонові вогнегасники місткістю 2 л	По 1

Евакуація людей з приміщень та будівель

У проекті 4* готелю «Deluxe» на 240 місць розроблено план евакуації людей на випадок виникнення пожежі, планом передбачено встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників, місце розташування пожежного гідранта, пожежного зв'язку та сигналізації. Проектом передбачено евакуацію людей з приміщень закладу ресторанного господарства, через такі евакуаційні виходи: першого поверху назовні безпосередньо або вестибюль та сходову клітку; першого поверху, у коридор, що веде у головний корпус.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі готелю становить 8 одиниць.

При визначенні параметрів шляхів евакуації з приміщень проектованого 4* готелю «Deluxe» на 240 місць, розрахункову кількість людей у приміщеннях збільшується проти проектної місткості в 1,25 рази, за винятком видовищних й інших приміщень з регламентованою кількістю місць, а також підприємств роздрібної торгівлі, де чисельність покупців приймається з розрахунку однієї людини на 3 м² площі торговельного залу, включаючи площу, зайняту під обладнання.

Евакуаційні шляхи (коридори, проходи, виходи, сходові марші та площадки, тамбури тощо) забезпечують у випадку виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться у приміщеннях будівель і споруд, протягом 1 – 1,75 хвилин для виробничих приміщень ресторану, 2 – 3 для приміщень головного корпусу, 0,75 – 1,75 та 2,5 – 3 для приміщень житлового корпусу.

Номери проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць обладнуються системами оповіщення про пожежу та керування евакуацією людей.

Цивільний захист

На виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у проектованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць за типовою структурою створюють систему цивільного захисту. Начальником цивільного захисту є керівник готелю «Deluxe», який відповідає за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також рятувальними та іншими невідкладними роботами.

Керівництво проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць незалежно від форм власності забезпечує працівників засобами індивідуального та колективного захисту за рахунок підприємства, організовує евакуаційні виходи, створює сили для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій, забезпечує їх готовність до практичних дій, упроваджує інші заходи цивільної оборони і несе пов'язані з ними матеріальні та фінансові витрати в обсягах, передбачених законодавством.

Наказом начальника цивільного захисту проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць призначаються заступники з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання, оперативних питань.

Органом управління цивільним захистом є штаб цивільного захисту є штаб цивільного захисту, який очолює начальник штабу; одночасно він є першим заступником начальника цивільного захисту готелю. Штаб цивільного

захисту організовує і забезпечує безперервне управління цивільним захистом на об'єкті. Для організації та здійснення спеціальних заходів цивільного захисту в проектованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць створюють служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів. До основних служб цивільного захисту належать такі:

1. Служба зв'язку, оповіщення та інформації.
2. Служба охорони громадського порядку.
3. Протипожежна служба.
4. Аварійно-технічна служба.
5. Транспортна служба.
6. Служба матеріально-технічного постачання.

В таблиці 2.10 наведено план заходів цивільного захисту 4* готелю «Deluxe» на основі якого і відбуватиметься цивільний захист населення.

Таблиця 2.10

План заходів цивільного захисту готелю

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

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

Висновки по 2 розділу

У другому розділі випускного кваліфікаційного проекту розроблено інженерно-будівельне рішення об'єкта, розміщення в містобудівній структурі, охарактеризовано конструктивну схему будівлі та інженерних систем. Розроблено пропозиції щодо дизайну готелю і закладів ресторанного господарства. Визначено, що вартість будівництва проектного 4* готелю становитиме 1329616,0 тис. грн. Представлено заходи раціонального використання тепло енергоресурсів, охорони праці, техніки безпеки під час експлуатації закладу.

Розділ 3

РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ (Revenue Management)

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Передбачається, що проектований 4* готель «Deluxe» на 240 місць буде функціонувати на основі організаційно-правової форми товариства з обмеженою відповідальністю згідно з Цивільним кодексом України.

Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ) є однією з найпоширеніших організаційно-правових форм, особлива поширеність обумовлені такою характерною його особливістю, як несення учасниками товариства ризику збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, тільки в межах внесених ними вкладів. Учасники товариства, які не повністю внесли вклади, несуть солідарну відповідальність за його зобов'язаннями у межах вартості невнесеної частини вкладу кожного з учасників.

Характерні риси ТОВ та його реєстрація, відповідно до чинного законодавства України наведена у додатках до випускного кваліфікаційного проекту (Додаток Т). Пакет документації для створення та реєстрації 4* готелю «Deluxe» на 240 місць, як суб'єкта господарювання наведено у додатках до випускного кваліфікаційного проекту.

Основним елементом власного капіталу проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць є статутний капітал, який є показником, що характеризує розміри і фінансовий стан підприємства (сума коштів підприємства для забезпечення його життєдіяльності). Власні фінансові ресурси класифікуються за певними джерелами: внутрішні джерела (прибуток, що залишається в розпорядженні підприємства, амортизаційні відрахування від основних засобів і нематеріальних активів, інші внутрішні джерела формування власних фінансових ресурсів), зовнішні джерела (залучення додаткового пайового або акціонерного капіталу, одержання підприємством безплатної фінансової допомоги, інші джерела формування власних фінансових ресурсів).

У складі зовнішніх джерел формування власних фінансових ресурсів основне місце належить залученню підприємством додаткового пайового капіталу (шляхом додаткових внесків у статутний фонд).

В проектованому 4*готелі «Deluxe» на 240 місць передбачається на виробництві внутрішньо-організаційні документи, що регламентують працю персоналу готелю та закладу ресторанного господарства, складаються відповідно до чинної нормативно-правової бази: установчий договір, статут - основні документи, що регламентують діяльність підприємства; положення про підрозділ; посадові інструкції.

Система документів, які регламентують працю персоналу підприємства складають: - зовнішні документи (Національний класифікатор професій, довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників, накази Державної туристичної адміністрації України та Управління ресторанного господарства, ДСТУ 28681.4-95. Вимоги до класифікації готелів, ДСТУ 4281-

2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація, Інструкція про умови та правила проведення підприємницької діяльності, пов'язаною з організацією іноземного та зарубіжного туризму (ліцензійні умови) та контроль за їх дотриманням (затверджено наказом Ліцензійної палати України та Державного комітету по туризму 12.01.99 № 5/1)), - внутрішні (статут, організаційна структура, штатний розпис, колективний договір, положення про оплату праці, положення про підрозділ, правила внутрішнього розпорядку, посадові інструкції, накази, службові записки, розпорядження, рішення директора (керівника) підприємства).

Нормативно-довідкові документи охоплюють норми і нормативи, необхідні при виконанні завдань підприємств готельного та ресторанного господарства і планування праці у сфері надання послуг та управління.

Друга група документів регламентує завдання, функції, права, обов'язки підрозділів і працівників системи управління персоналом; містять методи і правила виконання робіт з управління персоналом.

Документи технічного, техніко-економічного та економічного характеру містять правила, стандарти, норми, вимоги, що регламентують планування приміщень і робочих місць, надання послуг, тарифні ставки, коефіцієнти доплати, типові норми часу, заходи з техніки безпеки та інші.

Організаційна структура

В проектованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць передбачена лінійно-функціональна організаційна структура управління готелем. За такої структури управління всю повноту влади бере на себе лінійний керівник (директор), що очолює колектив.

У проектованому 4* готелі «Deluxe» на 240 місць будуть функціонувати такі основні служби: адміністративна служба; фінансово-економічна; бухгалтерія; служба прийому та розміщення; служба ресторанного господарства; служба експлуатації номерним фондом; інженерні служби; допоміжні й додаткові служби (рис.3.1).

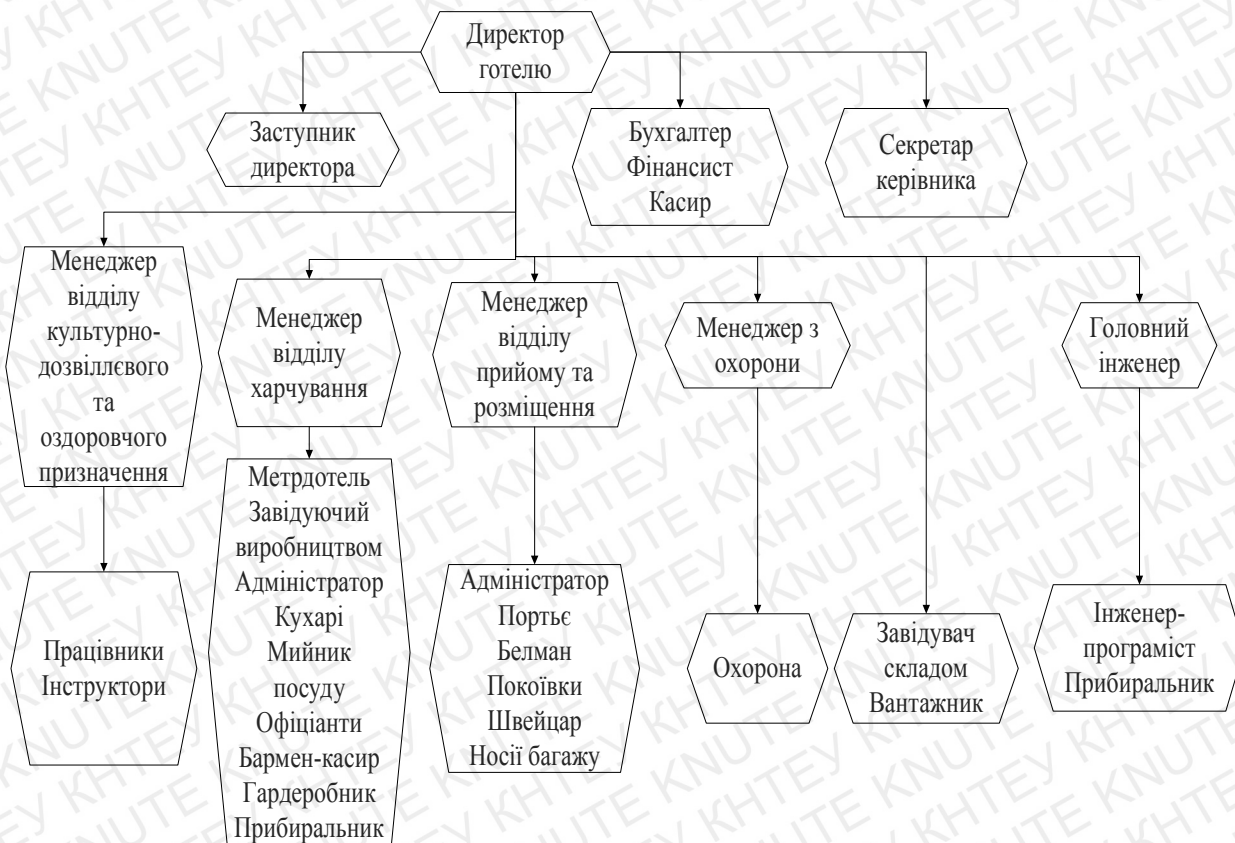


Рис. 3.1. Узагальнений вид організаційної структури управління

4* готелю «Deluxe» на 240 місць

Функції основних служб проектового 4* готелю «Deluxe» на 240 місць наводимо у додатках до випускного кваліфікаційного проекту (Додаток У).

3.2. Капітал

Статутний капітал проектового 4* «Deluxe» на 240 місць формується з метою забезпечення підприємницької діяльності товариства. Учасники підприємства вносять вклади, які і складають мінімальний розмір майна товариства. Мінімальний розмір статутного фонду складає 150 розмірів мінімальних заробітних плат (станом на 01.01.2018 р. – 4650 грн), що складає на сьогоднішній день 697,5 тис. грн.

Для визначення операційних активів проектового 4* готелю «Deluxe» на 240 місць визначено обсяги та структуру основних засобів і окремих видів інших необоротних матеріальних активів, що проектується для забезпечення діяльності підприємства.

Основні засоби проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць – це матеріальні цінності, які використовують протягом періоду понад 365 календарних днів з моменту введення їх в експлуатацію, вартістю понад 6000 грн, що поступово зменшується у зв'язку із фізичним і моральним зносом.

На баланс проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первинною вартістю.

Проектований 4* готель «Deluxe» на 240 місць не передбачає брати кредитні засоби в банківських установах, оскільки грошових та матеріальних внесків членів товариства має бути достатньо для будівництва та організації діяльності підприємства.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Для економічної оцінки обсягу діяльності проектного 4* готелю необхідно здійснити планові розрахунки загального обсягу реалізованих послуг стратегічних підрозділів готелю за плановий рік. Основними видами діяльності проектного 4* готелю визначено: надання послуг з тимчасового розміщення, надання/організація послуг харчування, надання інших послуг.

У вигляді рис.3.2 наведено центри формування доходів у проектованому 4* готелі на 240 місць.

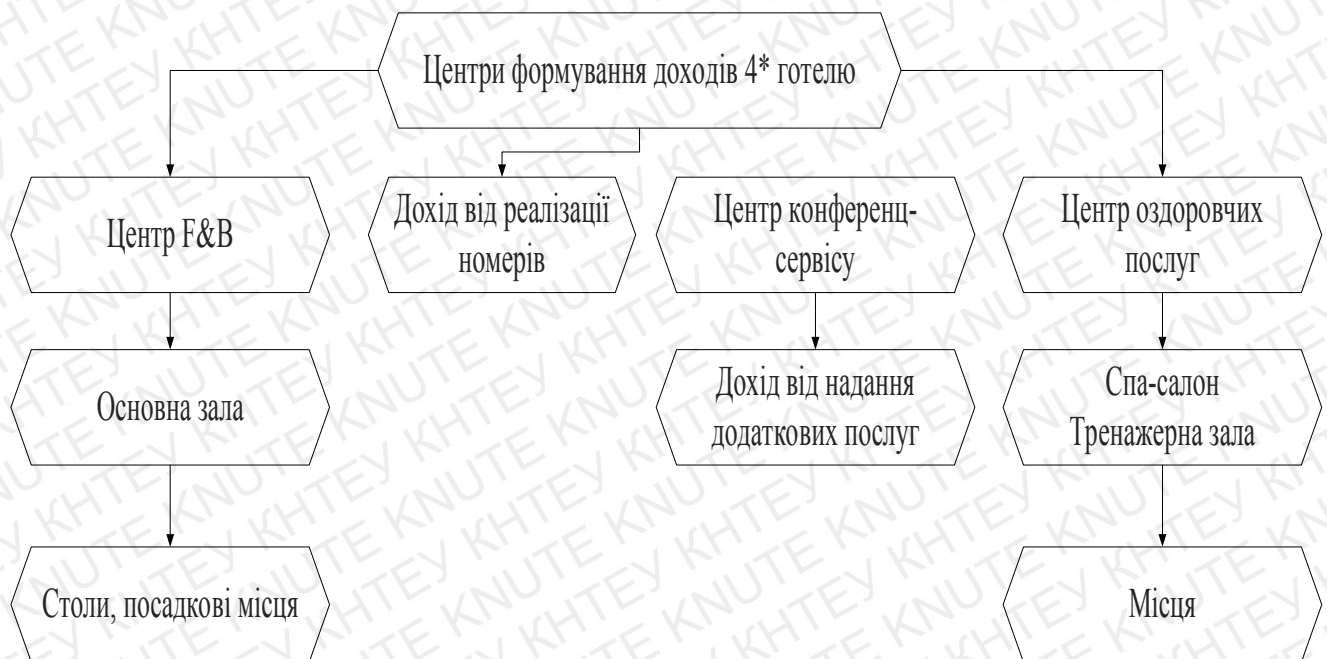


Рис. 3.2.Центри формування доходів проектного 4* готелю
«Deluxe» на 240 місць

У процесі розроблення виробничо-експлуатаційної програми проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць визначають такі показники: одночасну місткість; можливу пропускну спроможність; пропускну спроможність; планову пропускну спроможність; плановий коефіцієнт завантаження готелю. ($K_{з.пл.}$)

Пропускную спроможність проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць, людино-днів, розраховують за формулою:

$$ПС = \sum N_i \cdot M_i \cdot D \quad (3.5)$$

де

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

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

D - кількість днів роботи готелю у плановому році.

Обґрунтування обсягу реалізації готельних послуг проектного 4* готелю «Deluxe» на плановий 2019 рік ($Q_{пл.}$) рекомендується здійснювати методом прямих розрахунків з урахуванням пропускну спроможності окремих типів і категорій номерів готелю ($ПС_{пл.}$) та планового коефіцієнта їх завантаження ($K_{з.пл.}$) (0,6-0,75) за формулою:

$$Q_{пл.} = ПС_{пл.} \cdot K_{з.пл.} \quad (3.6)$$

Розрахунок пропускну спроможності проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць наводимо у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

**Приклад розрахунку пропускну спроможності 4* готелю «Deluxe»
на 2019 рік**

Категорії і місткість номерів	Кількість	Кількість	Кількість днів експлуатації номерів	Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах	Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл.}$), людино-днів
-------------------------------	-----------	-----------	-------------------------------------	--	--

	номерів	місь	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
Апартамент з вітальною	2	2	120	125	120	0,6	0,8	0,7	144	200	168	512
Люкс з вітальною	2	4	120	125	120	0,6	0,8	0,7	288	400	336	1024
Напівлюкс	4	4	120	125	120	0,6	0,8	0,7	288	400	336	1024
Номер 1 категорії одномісний	50	50	120	125	120	0,6	0,8	0,7	3600	5000	4200	12800
Номер 1 категорії двомісний	90	180	120	125	120	0,6	0,8	0,7	12960	18000	15120	46080
Разом	148	240				0,6	0,8	0,7	17280	24000	20160	61440

Планова пропускна спроможність закладів ресторанного господарства (ЗРГ) значною мірою обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду готелю, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ЗРГ в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення в регіоні його функціонування.

Розрахунок кількості замовлених послуг закладів ресторанного господарства при 4* готелі «Deluxe» на 2019 рік наводимо у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Кількість замовлених послуг ЗРГ 4* готелю «Deluxe» на 2018 рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	17280	24000	20160	61440
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки	100	100	100	
2.2. Вільний вибір страв	20	40	30	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ (3=1*2)				
3.1. Сніданки	17280	24000	20160	61440
3.2. Вільний вибір страв	3456	9600	6048	19104

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

Дохід проєктованого 4* готелю «Deluxe» на 240 місць – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку підприємство отримує в результаті різних господарських операцій.

Основну частину доходів проєктованого 4* готелю «Deluxe» на 240 місць забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності.

Доходи від операційної діяльності (До.д) готелю поділяють на три основних групи за джерелами походження:

- дохід (виручка) від продажу номерів (дн.ф);
- дохід (виручка) закладу ресторанного господарства (дз.р.г);
- дохід (виручка) від реалізації послуг інших господарських підрозділів (Дін.п.).

Таким чином, дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою:

$$Д(В)о.д = Д н.ф + Дз.р.г + Д і.г.п \quad (3.7)$$

Обсяг доходів від операційної діяльності 4* готелю «Deluxe» на 240 місць може бути збільшений за рахунок операцій від надання площі в оренду, курсових різниць та інших, що входять до складу інших доходів від операційної діяльності згідно з П(С)БО 15.

Дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання), (Д_н) грн, розраховують за формулою

$$Д_{н.} = Q_{м.} \overline{Ц}, \text{ або } Д_{н.} = \sum_{i=1}^n H_i M_i ДК_{3,i} Ц_i, \quad (3.8)$$

де $\overline{Ц}$ - середня ціна за номер (місце) за добу, грн;

$Ц_i$ - ціна за номер (місце) i -ї категорії за добу, грн.

Для розрахунку доходу (виручки) від реалізації номерів (місця) використовують ціни на відповідні типи номерів підприємств-конкурентів аналогічної категорії на відповідному регіональному ринку.

Ціни на послуги з тимчасового розміщення (проживання) визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії по сезонах року (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

Ціни номерного фонду 4* готелю «Deluxe» на 2018 р.

Категорія номерів	ціна за місце у номері (за добу), грн.		
	міжсезоння	високий сезон	сезон
Апартамент з вітальнею	7800	8500	8000
Люкс з вітальнею	7000	7500	7200
Напівлюкс	6000	6900	6150
Номер 1 категорії одномісний	4400	4900	4100
Номер 1 категорії двомісний	4500	4700	4600

Плановий дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей (продажу номерів) у готелі розраховуємо за формулою 4.2 і результати розрахунків зводимо в таблицю 3.4.

Таблиця 3.4

Планування доходів (виручки) від продажу номерів у 4* готелі «Deluxe»

Категорії і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (Qпл), людино-днів				Ціна за 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
Апартамент з вітальнею	144	200	168	512	7800	8500	8000	1123,2	1700	1344	4167,2
Люкс з вітальнею	288	400	336	1024	7000	7500	7200	2016	3000	2419,2	7435,2
Напівлюкс	288	400	336	1024	6000	6900	6150	1728	2760	2066,4	6554,4
Номер 1 категорії одномісний	3600	5000	4200	12800	4400	4900	4100	15840	24500	17220	57560
Номер 1 категорії двомісний	12960	18000	15120	46080	4500	4700	4600	58320	84600	69552	212472
Разом	17280	24000	20160	61440				79027,2	116560	92601,6	288188,8

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на рік здійснюють, виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності

гостів закладу готельного господарства залежно від рівня завантаженості номерного фонду. Розрахунки узагальнюємо у вигляді табл. 3.5.

Таблиця 3.5

**Планування доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ 3* готелю
«Deluxe» на 2019 рік**

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки	17280	24000	20160	61440
1.2. Вільний вибір страв	3456	9600	6048	19104
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1 Сніданки	50	60	50	
2.2. Вільний вибір страв	70	80	70	
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки (входить у вартість проживання)	8640	14400	10080	33120
3.2. Вільний вибір страв	2419,2	7680	4233,6	14332,8
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, грн	11059,2	22080	14313,6	47452,8

Проектований заклад ресторанного господарства має в складі своєї інфраструктури також групу приміщень оздоровчого та дозвілєвого призначення. Аналіз послуг даного відділу та їхня вартість наведена у табл.3.6.

Таблиця 3.6

**Орієнтовна вартість оренди окремих приміщень що надають
додаткові послуги в 4* готелі «Deluxe» на 240 місць**

Приміщення	Категорія готелю ****	
	За добу, тис.грн.	За рік, тис.грн.
1. Переговорна зала	2,5	912,5
2. Конференц зал	13,0	4745
2. Екскурсійне бюро	5,0	1825
3. Спа-салон	12,2	4453
4. Спортивна зала	10,2	3723
6. Приміщення побутового обслуговування	3,24	1182,6

Всього		16841,1
--------	--	---------

Зробивши всі вищенаведені розрахунки, можемо зробити висновок, що обсяг операційних доходів протягом року становитиме **352482,7** тис. грн.

Для виконання розрахунків узагальнено та використано дані з 2 розділу випускного кваліфікаційного проекту та здійснено оцінювання вартості необоротних активів, об'єднавши їх за такими видами основних засобів:

- будівлі, споруди визначено, як загальні капітальні витрати на будівництво (розраховані у 2-му розділі та складають 705973,33 тис. грн.;
- машини, обладнання, транспортні засоби, меблі визначено у розрахунку 30% від вартості капітальних витрат на будівництво;
- інші – визначено у розрахунку 5% від вартості капітальних витрат на будівництво.

Визначення складу і первісної вартості основних засобів та інших необоротних матеріальних активів узагальнено в табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Склад та первісна вартість основних засобів 4* готелю

«Deluxe» на 2019 рік

Групи	Первісна вартість, Тис. грн.
1. Будівлі	705973,33
2. Обладнання, транспортні засоби, меблі	211791,99
3. Інші	35298,66
Разом	953063,98

Розрахунок суми амортизації за кожному видом основних засобів та по підприємству в цілому доцільно здійснювати прямолінійним методом.

За прямолінійним методом річну суму амортизації (А) визначають діленням вартості, що амортизується, на строк корисного використання об'єкта основних засобів (Т). Вартість амортизації розраховують як первісну ($OZ_{п.в}$) мінус ліквідаційна вартість ($OZ_{л.в}$):

$$A = (OЗ_{п.в.} - OЗ_{л.в.}) / T \quad (3.1)$$

Сума амортизаційних відрахувань за видами основних засобів проектового 4* готелю «Deluxe» на 2019 рік склала 112134,06 тис. грн. (табл.3.8).

Таблиця 3.8

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

4* готелю «Deluxe» на 2018 рік

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис.грн.
Будівлі, споруди	705973,33	30	23532,44
Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	398884,8	5	79776,96
Інші	35298,66	4	8824,66
Разом амортизаційні відрахування			112134,04

Річна сума амортизації основних засобів по проектованому 4* готелю «Deluxe» становитиме 112134,04 тис. грн

Персонал та оплата праці

Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечуються необхідною кількістю і структурою персоналу готелю. Поставлені завдання реалізують при розробленні плану з праці на підприємстві, який складається з планування:

- чисельності персоналу та складання штатного розпису;
- фонду оплати праці.

Чисельність персоналу 4* готелю «Deluxe» планують за категоріями: адміністративно-управлінський; виробничий (операційний); допоміжний. при плануванні чисельності персоналу визначається його якісний склад (рівень кваліфікації, освіти). Джерелами інформації для планування чисельності

персоналу є результати розрахунків у частинах інженерно-технологічний та організаційно-економічний на основі:

- виробничої (експлуатаційної) програми готелю;
- виробничої програми закладу ресторанного господарства;
- проектування технологічних процесів виробництва і обслуговування в готелі, закладі ресторанного господарства та інших господарських підрозділах з визначенням робочих місць;
- встановленого режиму роботи підприємства і, зокрема, основних господарських підрозділів з надання додаткових послуг;
- організаційної структури підприємства з урахуванням взаємозв'язків ієрархії управління та структурних підрозділів.

При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу в проектуваному 4* готелі «Deluxe» на 240 місць з використанням норм обслуговування для її визначають за формулою:

$$Ч_{с.п} = Q_p / H_{обс} K_{зам} \quad (3.2)$$

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

$H_{обс}$ – норма обслуговування;

$K_{зам}$ – коефіцієнт зміщення (1,1).

Порядок розрахунку чисельності працівників методом техніко-економічним розрахунків передбачає визначення явочної та середньооблікової чисельності працівників за формулами:

$$Ч_n = P_m (Г_p + Г_{п.з.о}) / \Phi / \Phi_n \quad (3.3)$$

де

P_m – кількість робочих місць певної професії;

$Г_p$ – час роботи підприємства за тиждень згідно зі встановленим графіком роботи, год;

$Г_{п.з.о}$ – кількість годин, необхідних для підготовчих та заключних операцій на тиждень;

Φ – фонд робочого часу;

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

$$\mathcal{C}_{\text{с.п}} = \mathcal{C}_n K_{\text{зам}} \quad (3.4)$$

Розрахунок чисельності покоївок у готелі наведено в таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Розрахунок середньоблікової чисельності покоївок

4* готелю «Deluxe» на плановий 2019 рік

Категорія і місткість номера	Одночасна місткість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність покоївок			Середньо-облікова чисельність покоївок
			у першу зміну	у другу та третю зміни	на добу	
A	1	2	3 = 1 : 2	4	5 = 3 + 4	6 = 5 · K_{зам}
Вища категорія, у т.ч:						
Апартамент	2	4,5	0,44	1	1,44	1
Люкс	2	4,5	0,44	1	1,44	1
Напівлюкс	4	4,5	0,88	1	1,88	2
Перша категорія, у т.ч.:						
Одномісні	48	5	9,6	2	11,6	12
Двомісні	90	6,5	13,84	5	18,84	19
Номер для споживачів з обмеженими можливостями	2	7	0,28	1	1,28	1
Разом	148	–				36,0

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу проектованого 4* готелю «Deluxe» на 240 місць складається штатний розпис. Посадова структура зі штатного розпису наведено в табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Посадова структура зі штатного розпису

4* готелю «Deluxe» на плановий 2019 рік

Найменування структурних підрозділів і посад	Кількість одиниць
АДМІНІСТРАТИВНО-УПРАВЛІНСЬКИЙ ПЕРСОНАЛ	
Директор	1
Заступник директора	1
Менеджер відділу харчування	1
Головний інженер	1
Секретар керівника	1

Менеджер відділу прийому та розміщення	1
Менеджер з охорони	1
Менеджер відділу культурно-дозвіллевого та оздоровчого призначення	1
Бухгалтер	1
Фінансист	1
Касир	1
Завідувач складом	1
Метродотель	2
Адміністратор	4
Завідувач виробництвом	1
Адміністратор черговий	4
Всього	23
Виробничий персонал	
Кухар 5 розряду	12
Кухар 4 розряду	20
Офіціант	10
Бармен-касир	4
Працівник пральні та хімчистки	2
Всього	48
Допоміжний персонал	
Прибиральник	2
Інженер-програміст 1 категорії	1
Працівники охоронної служби	8
Працівник та інструктори спортивно рекреаційних приміщень	5
Белман	4
Покоївки	35
Швейцар	2
Носії багажу	4
Вантажник	2
Мийник кухонного посуду	2
Прибиральник торговельних залів	2
Мийник столового посуду	4
Гардеробник	4
Всього	75
Разом по готелю	146

Штатний розпис є основою для розроблення планового фонду оплати праці працівників. Плановий фонд основної заробітної плати складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок. План з праці на підприємстві розроблено з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконаних ними робіт (табл.3.11).

Таблиця 3.11

Планування фонду основної заробітної плати персоналу

4* готелю «Deluxe» на плановий рік

Посада	Кількість посадових	Посадовий оклад, грн	У розрахунку на рік, тис.грн
--------	---------------------	----------------------	------------------------------

	одиниць		Сума тарифної частини ФОП	Доплат и за майстер -ність	Надбав ки за інтенси вність праці	Разом фонд оплати праці
Адміністративно-управлінський персонал						
Директор	1	25000	300		45	345
Заступник директора	1	18000	216		32,4	248,4
Менеджер відділу харчування	1	15000	180		27	207
Головний інженер	1	15000	180		27	207
Секретар керівника	1	9000	108		16,2	124,2
Менеджер відділу прийому та розміщення	1	15000	180		27	207
Менеджер з охорони	1	15000	180		27	207
Менеджер відділу культурно-дозвілєвого та оздоровчого призначення	1	15000	180		27	207
Бухгалтер	1	16000	192		28,8	220,8
Фінансист	1	15000	180		27	207
Касир	1	9000	108		16,2	124,2
Завідувач складом	1	10000	120		18	138
Метродотель	2	11000	264		39,6	303,6
Адміністратор	4	12000	576		86,4	662,4
Завідувач виробництвом	1	16000	192		28,8	220,8
Адміністратор черговий	4	9000	432		64,8	496,8
Разом виробничий персонал	23	225000	3588	0	538,2	4126,2
Виробничий персонал						
Кухар 5 розряду	12	10000	1440	316,8	216	1972,8
Кухар 4 розряду	20	9000	2160		324	2484
Офіціант	10	7000	840		126	966
Бармен-касир	4	7000	336		50,4	386,4
Працівник пральні та хімчистки	2	7000	168		25,2	193,2
Разом виробничий персонал	48	7000	4944	316,8	741,6	6002,4
Допоміжний персонал						
Прибиральник	2	7000	168		25,2	193,2
Інженер-програміст 1 категорії	1	15000	180		27	207
Працівники охоронної служби	8	10000	960		144	1104
Працівник та інструктори спортивно рекреаційних приміщень	5	7000	420		63	483
Белман	4	7400	355,2			355,2
Покоївки	35	7000	2940			2940
Швейцар	2	7000	168			168
Носії багажу	4	7000	336		50,4	386,4
Вантажник	2	7000	168		25,2	193,2
Мийник кухонного посуду	2	7000	168		25,2	193,2
Прибиральник торговельних за лів	2	7000	168		25,2	193,2
Мийник столового посуду	4	7000	336		50,4	386,4
Гардеробник	4	5000	240		36	276
Разом допоміжний персонал	75	107400	6607,2	0	471,6	7078,8

Всього по готелю	146	339400	15139,2	316,8	1751,4	17207,4
------------------	-----	--------	---------	-------	--------	---------

Планування фонду основної заробітної плати ресторану наведено в таблиці 3.13. При плануванні преміальної частини фонду оплати праці вихідною вимогою для нарахування премій є отримання прибутків підприємством. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та базу їх нарахування. Порядок преміювання: премії у відсотках тарифної частини заробітної плати за умови отримання прибутку підприємством (табл. 3.12).

Таблиця 3.12

Планування преміального фонду оплати праці персоналу

4* готелю «Deluxe» на плановий рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн
Адміністративно-управлінський персонал	3588	15	538,2
Виробничий (операційний) персонал	4944	10	494,4
Допоміжний персонал	6607,2	10	660,72
Разом			1693,32

Кінцевим етапом є планування загального фонду оплати праці персоналу проектного 4* готелю «Deluxe», який узагальнюємо у вигляді табл. 3.13.

Таблиця 3.13

План з праці 4* готелю «Deluxe» на плановий рік

Показники	Од. вим.	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, усього	осіб	146	146
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	23	23
виробничий (операційний) персонал	осіб	48	48
допоміжний персонал		75	75
Фонд основної заробітної плати	тис.грн	1433,95	17207,4
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн	343,85	4126,2
виробничий (операційний) персонал	тис.грн	500,20	6002,4
допоміжний персонал		589,90	7078,8
Фонд додаткової заробітної плати	тис.грн	141,11	1693,32
у т. ч. адміністративно-управлінський	тис.грн	44,85	538,2

персонал			
виробничий (операційний) персонал	тис.грн	41,20	494,4
допоміжний персонал		55,06	660,72
Фонд оплати праці	тис.грн	1575,06	18900,72
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн	388,70	4664,4
виробничий (операційний) персонал	тис.грн	541,40	6496,80
допоміжний персонал		644,96	7739,52
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис.грн	10,79	129,46
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн	16,90	202,80
виробничий (операційний) персонал	тис.грн	11,28	135,4
допоміжний персонал	тис.грн.	8,60	103,19

Середній обсяг заробітної плати працівників проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць складатиме 10,79 тис.грн., зокрема: по адміністративно-управлінському персоналу 16.9 тис.грн., по операційному 11,28 тис.грн. і допоміжному 8,6 тис.грн.

При обґрунтуванні доцільності проектування 4* готелю «Deluxe» розроблено такі планові показники поточних витрат діяльності:

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

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

Стаття 1. Обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції власного виробництва і закупних товарів закладу ресторанного господарства. Витрати по цій статті складають 25883,34 тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці розраховані і складають **18900,72** тис.грн.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування – єдиний внесок на загальнообов'язкове державне соціальне страхування (22,0 % від фонду оплати праці). Відрахування складають **4158,15** тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів складають **112134,06** тис.грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів— експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, прання білизни, інші комунальні послуги. Витрати на поточний ремонт необоротних активів. Планування поточних витрат на експлуатацію 4* готелю «Deluxe» здійснюють у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

**Планування поточних витрат на експлуатацію
4* готелю «Deluxe» на 2019 рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1. Витрати електроенергії, кВт/год	111518,45	1,98	220,8
2. Витрати на опалення, Гкал	4019,86	1841,6	7402,97
3. Витрати води, м ³			
- Холодна	15240,66	15,79	240,65
- Гаряча	6570	97,54	640,83
Разом			8505,25
Відрахування до ремонтного фонду (0,8% доходів)			42,52

Разом по статті 5 – 8547,77 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних швидкозношуваних предметів. Розрахунок вартості спеціального одягу персоналу в 4* готелі «Deluxe» на рік показано у табл. 3.17.

Таблиця 3.17

**Вартість спеціального одягу персоналу
у 4* готелі «Deluxe» на 2018 рік**

Група персоналу	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-	23	1	1400	32,2

управлінський персонал				
Оперативно-виробничий персонал	48	2	1200	115,2
Разом	71			147,4

Враховуючи вартість малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат становить **780,0 тис. грн.**

Стаття 7 Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів розраховувати не будемо, оскільки витрати цієї статті не плануються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі складають: 67,8 тис. грн.

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

Стаття 10. Витрати на охорону проектного підприємства прийнято як 0,06 % доходу (виручки) готелю і становлять **211,48 тис. грн.**

Стаття 11. Витрати предметів гігієни на кожного гостя умовно приймають за 300грн, тобто $240 \times 300 =$ **72,0 тис. грн.**

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати не плануються.

Стаття 13. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного збитку); поштово-telefonні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 9 % від товарообігу проектного 4* готелю і становить – **31723,44 тис. грн.**

Стаття 14. Фінансові витрати розраховувати не будемо, оскільки проектований готель не передбачає брати кредитні засоби в банківських установах.

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати. Отримані дані по статтям зводимо у таблицю 3.18.

Таблиця 3.18

Планування поточних витрат 4* готелю «Deluxe» на 2019 рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями, тис. грн.
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	25883,34
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ЗВ)	18900,72
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	4158,15
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	112134,06
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів (ЗВ)	8547,77
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	780,0
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	67,8
Стаття 9. Витрати на транспортування. (ЗВ)	-
Стаття 10. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	211,48
Стаття 11. Витрати на предмети гігієни (ЗВ)	72
Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати (ЗВ)	-
Стаття 13. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	31723,44
Стаття 14. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	202478,76
- умовно-постійні	144916,78
- умовно-змінні	57561,98

До одних із ефективних засобів планування діяльності підприємства належить планування маржинального доходу. За допомогою такого аналізу визначаються найоптимальніші пропорції між змінними та постійними витратами, ціною та обсягами реалізації, мінімізують господарські ризики.

Розрахунки планового маржинального доходу проектного 4* готелю «Deluxe» узагальнено в таблиці 3.19.

Таблиця 3.19

Планування маржинального прибутку 4* готелю «Deluxe» на 2019 рік

Показники	Результат, тис. грн.
1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	352482,7
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	288188,8
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	47452,8

1.3. Інші операційні доходи	16841,1
2. Податок на додану вартість	70496,54
3. Чистий дохід	281986,16
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	57561,98
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	25883,34
4.2. Інші змінні витрати	224424,18
5. Маржинальний прибуток	224424,38
6. Постійні витрати	144916,78
7. Прибуток	79507,6

Для проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку.

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства – Податкового кодексу України, Положень про організацію бухгалтерського обліку та Типових інструкцій про склад собівартості продукції. Проектуючи 4* готель «Deluxe» на 240 місць, необхідно визначити валовий прибуток, прибуток до оподаткування та чистий прибуток у цілому на плановий рік.

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності 4* готелю «Deluxe», розрахунок проводимо у таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

Цільовий прибуток 4* готелю «Deluxe» на 2019 рік

Показники	Алгоритм розрахунку	2019 рік
Операційні доходи від реалізації продукції та послуг готельного комплексу із ЗРГ, тис.грн.		352482,7
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності	приймаємо на рівні 10%	
Цільовий, необхідний прибуток, тис.грн.	Операційні доходи * Середньогалузевий рівень рентабельності / 100	35248,27

Можливий прибуток–прибуток, який розраховується, виходячи з виробничої програми, планових доходів, витрат підприємства. Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності наданий у табл. 3.21.

Таблиця 3.21

Основні результати діяльності 4* готелю «Deluxe» на 2019 рік

№ з/п	Стаття	Разом за рік, грн.
1	Доходи від операційної діяльності	281986,16
2	Умовно змінні витрати	57561,98
3	Умовно постійні витрати	144916,78
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	79507,4
5	Податок на прибуток, 18%	14311,33
6	Чистий прибуток – можливий	65196,07
7	Рентабельність реалізації, %.	23,12
8	Чистий прибуток – цільовий (10%)	35248,27
9	Чистий прибуток – плановий	65196,07

Таким чином, плановий чистий прибуток проектного 4* готелю «Deluxe» становитиме 65196,07 тис. грн.

Прогноз результатів господарської діяльності на перший рік створення проектного 4* готелю «Deluxe»

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення 4* готелю «Deluxe» на 240 місць передбачає оцінку можливого прибутку та його зіставлення з необхідним обсягом. Якщо можливий прибуток більший за цільовий, це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту 4* готелю «Deluxe» на 240 місць дозволяють отримати та перевищити цільові установки. У такому разі можливий прибуток приймається як остаточний плановий показник.

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

Оцінка достатності обсягів отримуваних доходів і прибутків здійснюється у цілому та по структурних підрозділах підприємства.

Визначаємо такі показники рентабельності діяльності проектного 4* готелю «Deluxe», дані зведено у таблицю 3.22.

Таблиця 3.22

Основні показники рентабельності 4* готелю «Deluxe» на 2019 рік

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Розрахунок
Рентабельність операційної діяльності ($P_{рп}$, %)	$P_{рп} = \frac{\Pi}{Д} \cdot 100$ Π — чистий прибуток, грн; $Д$ — дохід від реалізації готельних послуг, грн.	23,21 %
Рентабельність поточних витрат ($P_{пв}$, %)	$P_{пв} = \frac{\Pi}{ПВ} \cdot 100$ $ПВ$ — обсяг поточних витрат, грн.	32,19%

Таким чином, в таблиці 3.23 видно, що розрахунки рентабельності проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць мають високі значення.

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

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

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

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

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

$$Д_{пл.} = \frac{Д_{баз.} \cdot I}{100}, \quad (3.9)$$

де $Д_{пл.}$ — дохід від реалізації у плановому році, грн.

$Д_{баз.}$ — дохід від реалізації у базисному році, грн.

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

Планові показники діяльності підприємства на перші дванадцять років узагальнюються у табл. 3.24.

Таблиця 3.24

Планування основних результатів діяльності 4* готелю

Рік	Доход від операційної діяльності		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн
	Тис. грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис. грн.	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	281986,16	2	65196,07	23,12	112134,06
2-й рік	293265,61	4	67803,01	23,12	107648,70
3-й рік	310861,54	6	71871,19	23,12	101189,78
4-й рік	335730,47	8	77620,88	23,12	93094,59
5-й рік	369303,51	10	85382,97	23,12	83785,13
6-й рік	413619,93	12	95628,93	23,12	73730,92
7-й рік	467390,53	13	108060,69	23,12	64145,90
8-й рік	532825,20	14	123189,19	23,12	55165,47
9-й рік	612748,98	15	141667,56	23,12	46890,65
10-й рік	710788,82	16	164334,37	23,12	39388,15
Разом за 10 років	4328520,74		1000754,87		777173,35

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

Чистий приведений дохід — це різниця між приведеним до теперішньої вартості суми чистого грошового потоку за період експлуатації інвестиційного проекту та сумою інвестованих витрат на його реалізацію. Цей показник розраховується за формулою 3.10:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB, \quad (3.10)$$

де ЧПД - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід).

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

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом.

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

t - тривалість розрахункового періоду.

n - кількість років загального розрахункового періоду t .

Розрахунок чистого приведенного доходу 4* готелю «Deluxe» на 240 місць наведено в таблиці 3.25. Припущено, що рівень інфляції становить 18 % річних.

Таблиця 3.25

Оцінювання чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

4* готелю «Deluxe» на 240 місць

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, грн., IB	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП, грн.	Кумулятивний грошовий потік за проектом, грн.	Дисконтований грошовий потік за проектом, грн.	Чистий приведений дохід, грн., ЧПД
1	1329616	177330,13	177330,13	145410,71	
2		175451,71	352781,84	143870,40	
3		173060,96	525842,80	141909,99	
4		170715,48	696558,28	139986,69	
5		169168,11	865726,38	138717,85	
6		169359,85	1035086,23	138875,07	
7		172206,59	1207292,82	141209,40	
8		178354,66	1385647,48	146250,82	
9		188558,22	1574205,69	154617,74	
10		203722,52	1777928,22	167052,47	
Разом	1329616,0	1777928,22		1457901,14	128285,14

Таким чином, чистий приведений дохід спрогнозовано на 10 років діяльності підприємства, який становить 128285,14 тис. грн.

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

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB, \quad (3.11)$$

де ID — індекс дохідності за інвестиційним проектом.

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

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

$$ID = 1475901,14 / 1329616 = 1,11 \text{ (од.)}$$

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

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Індекс рентабельності розраховується за формулою:

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} \times 100\%, \quad (3.12)$$

де IP -індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

$ЧП$ -середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

$ІВ$ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

Середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 1000754,87 / 10 = 100075,48 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 100075,48 / 1329616 \times 100 = 7,52\%.$$

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту дорівнює 7,52%.

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

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧГП_r}, \quad (3.13)$$

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

$ЧГП_r$ -середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою:

$$ПО = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \cdot t} . \quad (3.14)$$

Показник періоду окупності проекту складає:

$$ПО = 1329616 / (1000754,87/10) = 13,3 \text{ років.}$$

Висновки

В даному розділі випускного кваліфікаційного проекту обґрунтовано організаційно-правовий статус проектного 4* готелю «Deluxe» на 240 місць; побудовано організаційну структуру управління готелем; представлено економічні розрахунки показників господарської діяльності 4* готелю «Deluxe» на 240 місць з урахуванням фактору сезонності; обґрунтовано ефективні управлінські рішення щодо обсягів капіталу та діяльності за джерелами формування доходу, розраховано завантаженість 4* готелю, складено організаційний та фінансовий план доходів, витрат, податків та прибутку. Оцінено капіталовкладення, окупність інвестиційного проекту.

Відповідно до проведених розрахунків визначено, що період окупності розробленого інвестиційного проекту становить 13,3 років, що свідчить про зваженість обсягів доходів та обсягів капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги в проектованому 4* «Deluxe» відповідає рівню їх якості, що має змогу успішно розвиватися на ринку готельних послуг у м. Києві.