

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

**Проект готелю 3* на 110 місць у Деснянському
районі м. Києва**

Студентки 2 курсу, 6-ї м групи
Освітнього ступеня «магістр»
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
Спеціалізації «Готельна і
ресторанна справа»

Ісакової Дарії
Володимирівни

підпис
студента

Науковий керівник
д.е.н., доц.

Ведмідь Надія
Іванівна

підпис
керівника

Науковий консультант
к.а.н., доц.

Вітряк Оксана
Павлівна

підпис
консультанта

Науковий консультант
к.т.н., доц.

Шаповал Світлана
Леонідівна

підпис
консультанта

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

Босовська Мирослава
Веліксівна

підпис

гаранта

Київ 2018

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

Факультет ресторанно-готельного
та туристичного бізнесу

Кафедра готельно-ресторанного
бізнесу

Спеціальність
Спеціалізація

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

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного
бізнесу
проф. Бойко М.Г.

“ ” _____ 2017 р.

Завдання
на випускний кваліфікаційний проект студентіві

Ісаковій Дарії Володимирівні

1. Тема випускної кваліфікаційного проекту: Проект готелю 3* на 110 місць у Деснянському районі м. Києва. Затверджена наказом ректора від “17” жовтня 2017 р. № 3329.

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

3. Цільова установка та вихідні дані до роботи:

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

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

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

4. Перелік графічного матеріалу, рис.:

1. Експлікація приміщень 1-го поверху готелю (М1:400) – 1 аркуш;
2. План типового житлового поверху готелю (М 1:200) – 1 аркуш.

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	Вітряк О.П	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 (Front Office)
- 1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)
- 1.4. Сервіс (Service)
- 1.5. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F &B))

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. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ (REVENUE MANAGEMENT)

- 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

Додатки

Список використаних джерел

7. Календарний план виконання проекту

№	Назва етапів написання випускового	Терміни виконання етапів проекту

з/п	кваліфікаційного проекту	За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту</i>	01.09.2017 р. 31.10. 2017 р.	29.10.2017
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект</i>	01.11.2017 р. – 31.12.2017 р.	27.12.2017
3	<i>Написання 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»</i>	02.01.2018 р. – 11.05.2018 р.	10.05.2018
4	<i>Попередній захист 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»</i>	14.05.2018 р. – 18.05.2018 р.	16.05.2018
5	<i>Написання, оформлення та здача наукової статті</i>	до 18.05.2018 р.	16.05.2018
6	<i>Написання 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»</i>	18.05.2018 р. – 07. 09. 2018 р.	05.09.2018

7	<i>Попередній захист 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»</i>	07. 09. 2018 р. – 10.09.2018 р.	09.09.2018
8	<i>Написання 3 розділу «Ревенью-менеджмент»</i>	11.09.2018 р – 28.10.2018 р.	25.10.2018
9	<i>Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях</i>	29.10.2018 р. – 31.10.2018 р.	28.10.2018
10	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру</i>	01.11.2018 р.	01.11.2018
11	<i>Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	12.11.2018 р. – 16.11.2018 р.	15.11.2018
12	<i>Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії</i>	19.11.2018 р – 10.12.2018 р.	25.11.2018
13	<i>Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії</i>	03.12.2018	03.12.2018

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

Ведмідь Н.І.

(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

Босовська М.В

(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

Ісакова Д.В.

(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

(підпис, дата)

Висновок про випускний кваліфікаційний проект

Випускний кваліфікаційний проект студентки

Ісакової Д.В.

(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ ” 2018 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
Розділ 1.КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	11
1.1. Концепція.....	11
1.2. Група приміщень. Фронт Офіс (Front Office).....	20
1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки.....	20
1.2.2. Житлова	23
1.2.3. Побутова, торговельна, дозвіллієво-анімаційна, спортивно-оздоровча.....	24
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office).....	26
1.4. Сервіс (Service).....	27
1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution).....	27
1.4.2. Реєстрація (Check-in) Розміщення (Accommodation). Виселення (Check-Out).....	30
1.4.3. Гест-релейшн (Guest-Relation). Рум-сервіс (Room Service)	32
1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping) Клінінг (Cleaning).....	33
1.4.5. Фітнес (Fitness).....	34
1.5. Ресторани. Бари. (Food and Beverage).....	35
Розділ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.	46

2.1. Об'ємно-планувальне рішення готелю.....	46
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	47
2.3. Характеристика будівлі	48
2.4. Інженерні системи.....	49
2.5. Дизайн.	58
2.6. Кошторис.....	61
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	63
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	65
2.9. Охорона праці.....	66
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	69
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	77
Розділ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ (REVENUE MANAGEMENT)...	81
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	81
3.2. Капітал.....	88
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	89
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток.....	91
3.5. Ефективність інвестицій.....	106
Висновки та пропозиції.....	111
Список використаних джерел.....	113
Графічна частина	
Додатки	

ВСТУП

Сьогодні готельне господарство стає все більш прибутковою справою, і будівництво готелів здійснюється переважно з урахуванням комерційних цілей. Такому рішенню сприяв розвиток туризму. Готельний бізнес і туристський бізнес нерозривно зв'язані поняття. Розвиток туристської

індустрії викликав небачений зріст готельного господарства на ринку. У зв'язку з цим багато країн почали вкладати великі кошти у розвиток цієї галузі економіки. Отже, з точки зору бізнесу готель є комерційним виробництвом, яке пропонує на ринку свій товарний продукт у вигляді послуги (комплексу послуг).

Розвинений готельно-ресторанний бізнес є прибутковим сектором економіки України, який крім надання певного спектра послуг, вигідно представляє країну на міжнародному ринку. Приголомшливі зміни, які відбулися в індустрії гостинності за останні роки, спричинили зростання прибутковості галузі та підвищення рівня ліквідності капіталу. У даному разі дослідження тенденцій розвитку готельно-ресторанного господарства у місті Києві мають вагоме практичне значення.

У багатьох країнах готельне господарство стає однією з найважливіших сфер зайнятості населення. Актуальність цієї роботи полягає в тому, що у наш час стрімкий розвиток туризму, якісні зміни в туристському попиті та пропозиції визначають появу нових тенденцій в індустрії гостинності, відповідно яким відбувається наступний розвиток підприємств готельного господарства. В ХХІ столітті у світі склалася потужна система засобів розміщення та обслуговування гостей, яка сформувала певну матеріально-технічну базу індустрії туризму – готельне господарство. Відповідно до поставленої мети, вважається доцільним розглядати готельне господарство в контексті індустрії гостинності, яка сьогодні являє собою галузь, що постійно збільшує рівень спеціалізації, збільшенням процесів концентрації конкретного виробництва та використання підприємств передових технологій.

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування готелю 3* на 110 місць у Деснянському районі м. Києва.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

- визначити концептуальні засади діяльності готелю 3* відповідно до категорії та місткості.
- розробити перелік послуг готелю: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування.
- розрахувати загальну площу об'єкта, вибрати форму будівлі та поверховості, розробити планувальне рішення об'єкта, визначити площу приміщень різного функціонального призначення при готелі.
- визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта, охарактеризувати конструктивну схему будівлі та інженерних систем.
- розробити пропозиції щодо дизайну готелю.
- розробити заходи охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки, охорони навколишнього середовища та цивільного захисту.
- обґрунтувати операційні доходи об'єкта, спланувати поточні витрати, оцінити ефективність капіталовкладень, окупність проекту.

Об'єкт дослідження - процес проектування готелю 3* на 110 місць у Деснянському районі м. Києва.

Предмет дослідження - теоретичні, методичні, прикладні засади проектування готелю 3* на 110 місць у Деснянському районі м. Києва.

Інформаційну базу дослідження склали законодавчі та нормативні акти, що регламентують роботу готелів та закладів ресторанного господарства, закони України, підручники, наукові публікації з обраної

тематики, публікації у пресі, матеріали науково-практичних конференцій, власні спостереження.

При виконанні дипломного проекту використовувалися наступні **методи дослідження:** порівняння, аналіз, синтез.

Практичне значення одержані результати виступають в ролі пропозицій щодо проектування підприємства готельного господарства відповідно до вимог індустрії гостинності, активізації розвитку бізнесу, розширення готельних послуг і підвищення їх якості в умовах глобалізації і прискореного розвитку.

Публікації. Основні положення випускного кваліфікаційного проекту опубліковано у збірнику наукових статей (додаток А).

Структура випускного кваліфікаційного проекту визначена метою і завданнями дослідження, викладена на 115 сторінках, включає: вступ, три розділи, висновки та пропозиції, список використаних джерел, додатки та 2 графічних матеріали.

Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

Створення успішного проекту готелю 3* на 110 місць у Деснянському районі міста Києва обумовлюється розробкою ринкової концепції, яка систематизує його бізнес-ідею і є унікальною для конкретного ринку місце

розташування об'єкта (Деснянський район міста Києва) для найбільш повного задоволення потреб споживачів.

Деснянський район міста Києва знаходиться на лівому березі Дніпра і до його складу входить Лісовий масив, Вигурівщина-Троєщина, Промрайон Дніпровський, селище Троєщина, Промрайон Троєщина, Биківня. (Рис.1.1.)

Деснянський район є найбільш густонаселеним у місті. Активно забудовуватися ця місцевість почала тільки в середині минулого століття, тому тут переважає старіший житлофонд, незважаючи на те, що останнім часом в районі масово з'являються новобудови.

Район вважається спальним, хоча кілька великих підприємств тут все ж є. Наприклад, саме тут знаходиться банкотно-монетний двір НБУ, кілька підприємств поліграфічної, машинобудівної, металургійної та хімічної промисловостей.

Транспортна інфраструктура району залишає бажати кращого через відсутність метро і суттєву віддаленість від центру Києва. В районі є тільки дві станції метро: Чернігівська і Лісова, але вони покривають дуже невелику частину місцевості і, як підсумок, майже весь Деснянський район пересувається за допомогою наземного транспорту.

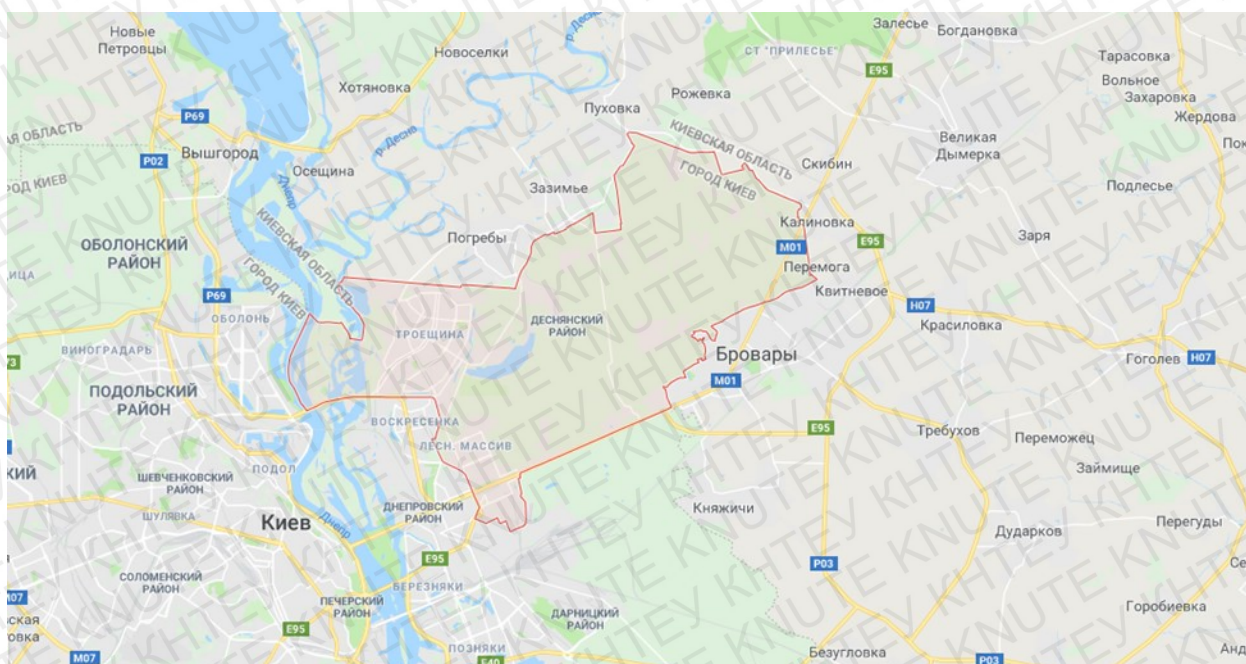
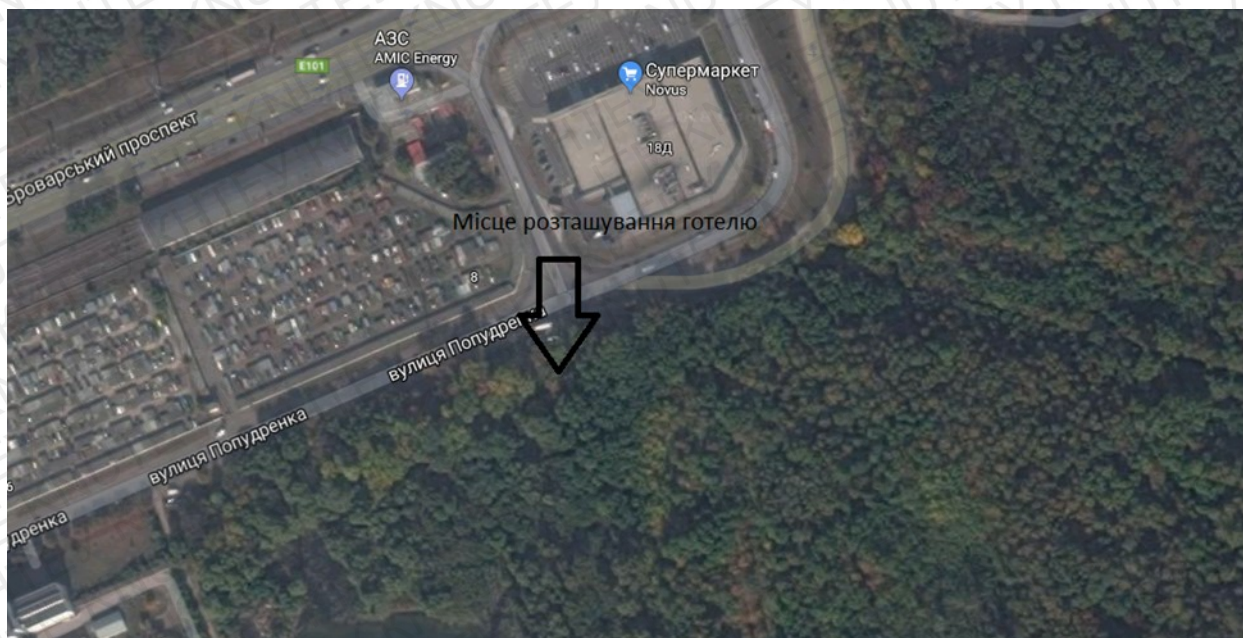


Рис. 1.1. Місце розташування Деснянського району в межах міста Києва

Рис. 1.2. Місце розташування готелю «Деснянські обрії»



Готель буде побудований за адресою вул. Попудренка. Таке місце було обрано через близьке розташування вулиці до Броварського проспекту, великої кількості торгових центрів, метро, зупинок громадського транспорту. Готель матиме назву «Деснянські обрії». Таку назву готель здобуде із-за своїх не великих розмірів, та завдяки тому, що знаходитиметься в дуже мальовничому місці серед природи. Ми провели аналіз існуючого ринку готельних послуг та обґрунтовуємо категорію проєктованого засобу розміщення.

У Деснянському районі знаходиться 40 засобів розміщення (разом із апартаментами), з яких нашими конкурентами можуть бути тільки 2 готелі. Але всі вони скупчені в іншій частині району.

Таблиця 1.1

Функціональні характеристики підприємств готельного господарства в Деснянському районі

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги
1	2	3	4	5	6

Центр дозвілля та відпочинку "Борисфен"	м. Київ парк "Дружби народів", 5	Відпочинково-туристичний	- Без категорії	Кількість номерів- 28 Кількість місць - 45	<u>Інфраструктура:</u> Ідальня Паркінг Дитячий майданчик <u>Послуги:</u> Розміщення Бронювання номерів Пральня Безкоштовний WI-FI Замовлення таксі Кабельне ТБ Харчування Фен кондиціонер
Ресторанно-готельний комплекс „Червона калина” Готель „Козацькі покої”	м. Київ, пр-т Генерала Ватутіна, 7	Відпочинково-туристичний	****	Кількість номерів- Кількість місць - Стандарт – 1250 грн. Люкс – 2100 грн	<u>Інфраструктура:</u> Дитячий майданчик Ресторан Паркінг Бар Конференц-зал Міні бар Спортзал Тренажерний зал <u>Послуги:</u> Розміщення Харчування Прання Телефон Ф Кондиціонер WI-FI

Аналізуючи табл.1.1 можна зробити висновок, конкурентне середовище в Деснянському районі формують 2 основних засоби розміщення, обидва є туристично-відпочинковими і саме вони можуть скласти конкуренцію нам. Зважаючи на те, що на господарську діяльність готелю все ж таки впливає діяльність конкурентів (у тому числі - непрямих), у таблиці 1.2. представлено

результати оцінки конкурентів. Ми обрали для оцінки найбільш вдалі об'єкти для розміщення з точки зору співвідношення «відсутність категорії – пропонувані послуги».

Таблиця 1.2

Результати оцінки конкурентів готелю, що проектується

Показники	Назва готелю	
	Борисфен	Червона калина
1	2	3
Місце розташування	4	5
Транспортна доступність	5	4
Екстер'єр та інтер'єр	5	5

Якість обслуговування	5	5
Асортимент додаткових послуг	4	5
Рівень ресторанного обслуговування	4	5
Система бронювання	5	5
Вартість проживання, цінові знижки, програми лояльності	5	5
Рівень безпеки туристів	5	5
Середній бал	4,2	4,9

Проаналізувавши, отримані дані, можна зробити висновок, що конкуренти мають багато сильних сторін господарської діяльності та не

позбавлені слабких сторін, які ми врахуємо при проектуванні готелю «Деснянські обрії»

Для успішного просування послуг готелю визначаємо потенційних споживачів за результатами їх сегментації за певними ознаками. Об'єктом сегментації є споживач. Мета сегментації – визначення однорідних груп споживачів для максимізації задоволення їх, формування сегменту лояльних споживачів та клієнтської бази, підвищення обсягу продажів готельних послуг. Для сегментування споживачів підприємства готельного господарства доцільно буде для нас користуватися наступними ознаками сегментації:

- психографічна (стиль життя, соціальний стан, особисті якості);
- демографічна (вік, освіта, дохід);
- поведінкова (відношення до послуг, реакція на послуги);
- географічна (країна, регіон).

Для вирішення завдання маркетингового аналізу потенційних споживачів готелю ми використали первинну маркетингову інформацію, а саме дані вибіркового обстеження споживачів готелю «Червона калина», який є прямим конкурентом нашого готелю. Зокрема споживачі готельних

послуг були проаналізовані залежно від мотивів, цілей поїздки, соціальної та статусної приналежності, рівня доходів, зайнятості, тривалості перебування. На підставі статистичних даних служби прийому та розміщення готелю «Червона калина» здійснено сегментацію потенційних споживачів нашого майбутнього готелю за ознаками: стать; вік;

- мета подорожі;
- рівень доходу;
- зайнятість;
- тривалість перебування.

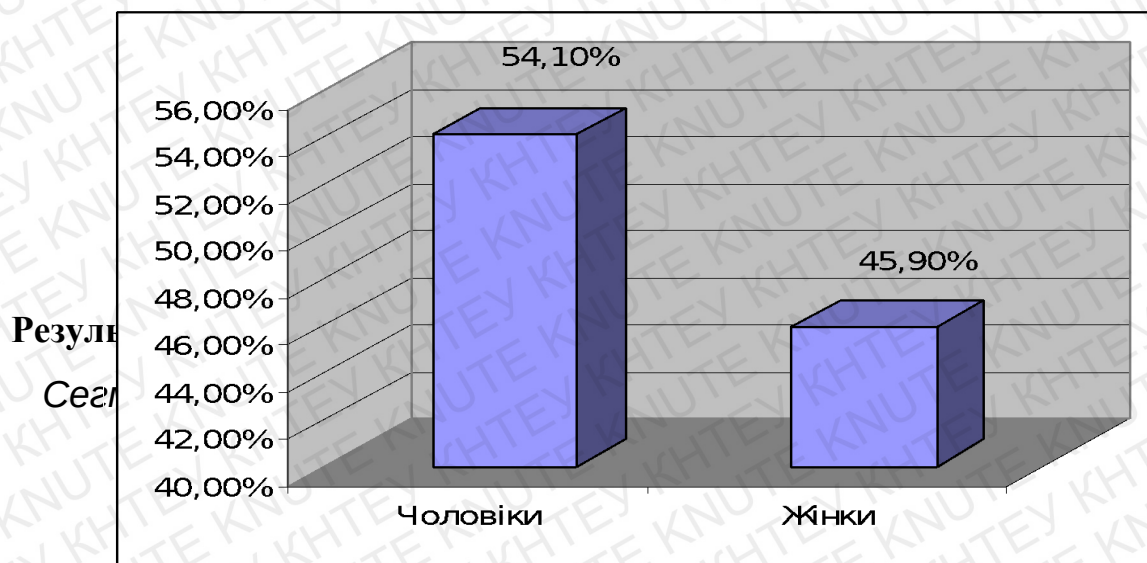


Рис. 1.3. Розподіл потенційних споживачів проєктованого готелю за гендерною ознакою

Сегментація споживачів за віком (рис. 1.4.)

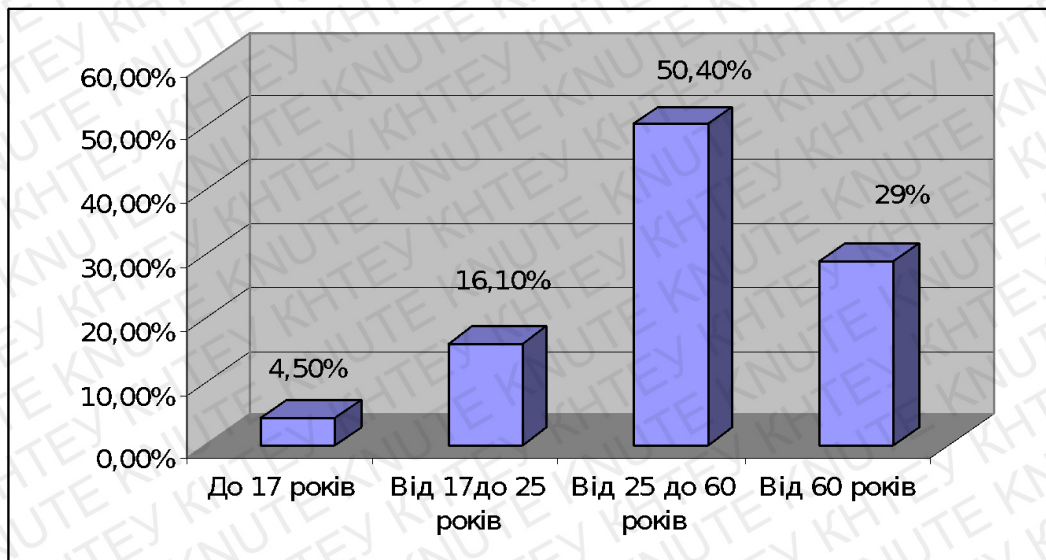


Рис. 1.4. Розподіл потенційних споживачів проєктованого готелю за віком

Сегментація споживачів проєктованого готелю за метою перебування (рис. 1.5.).

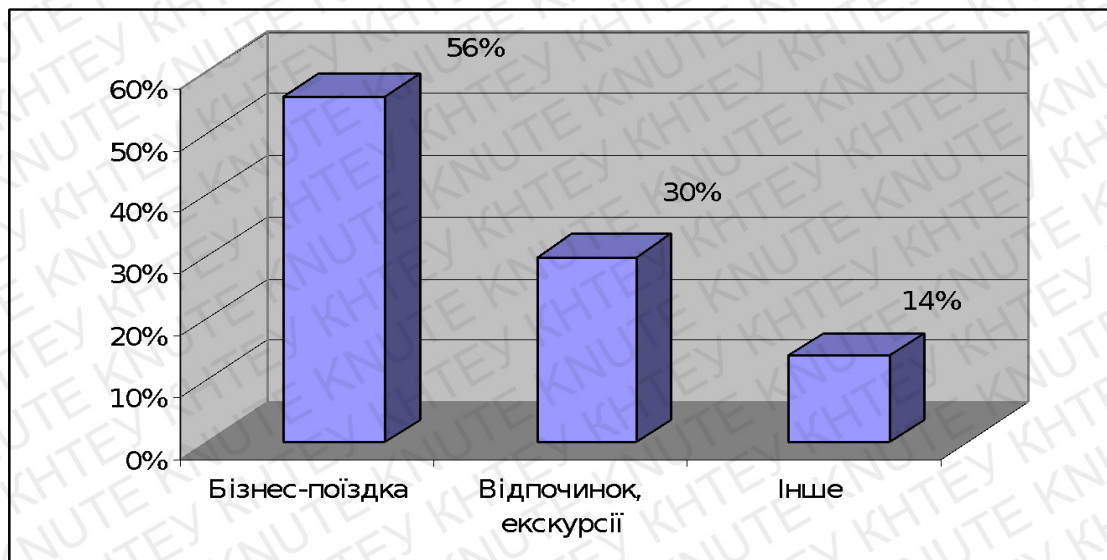


Рис. 1.5. Розподіл потенційних споживачів проектного готелю

за метою перебування

*Сегментація споживачів проектного готелю за рівнем доходів
(рис. 1.6).*

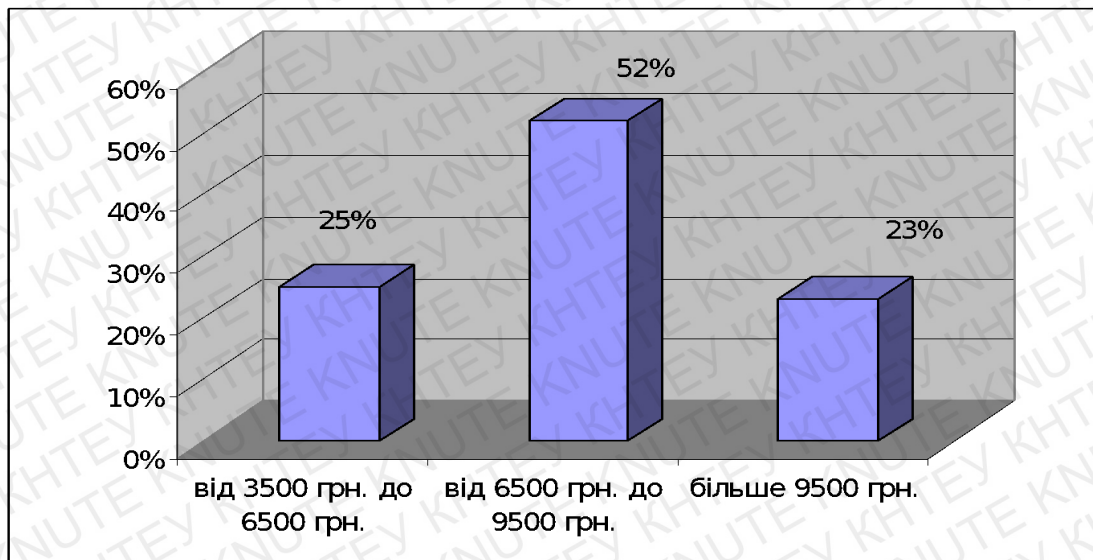


Рис. 1.6. Розподіл потенційних споживачів проектного готелю за рівнем доходів

За результатами сегментації потенційних споживачів проектного готелю є можливість констатувати цільовим ринком готелю є особи яким потрібно оздоровитися та відпочити, для яких характерними ознаками є:

- метою перебування оздоровлення та відпочинок,
- середній рівень доходу
- тривалий період перебування у готелі.

Сегментація споживачів проектового готелю (рис 1.7.)

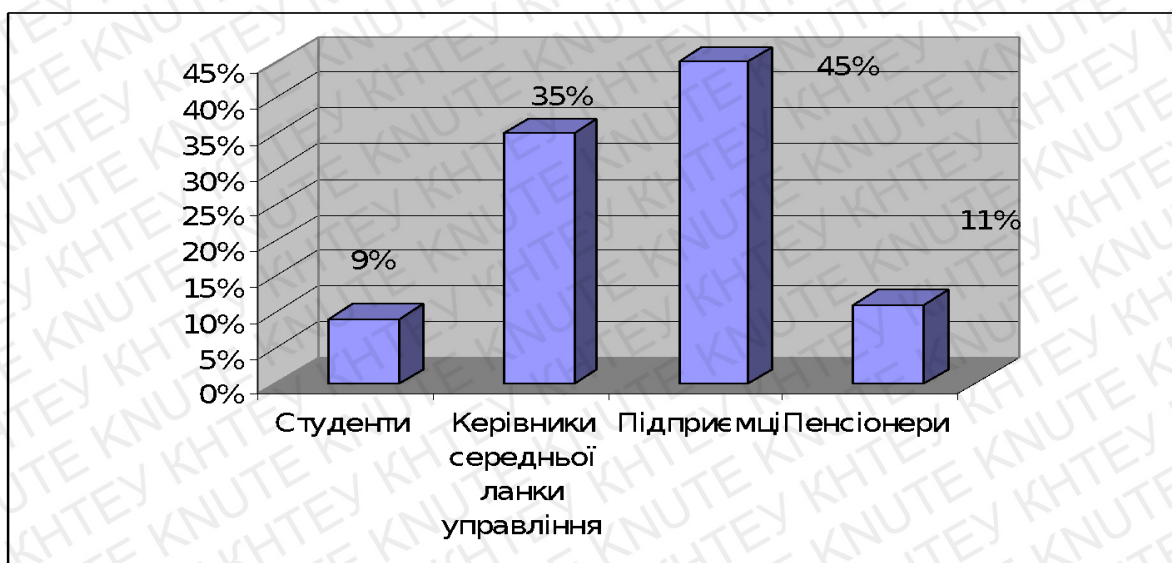
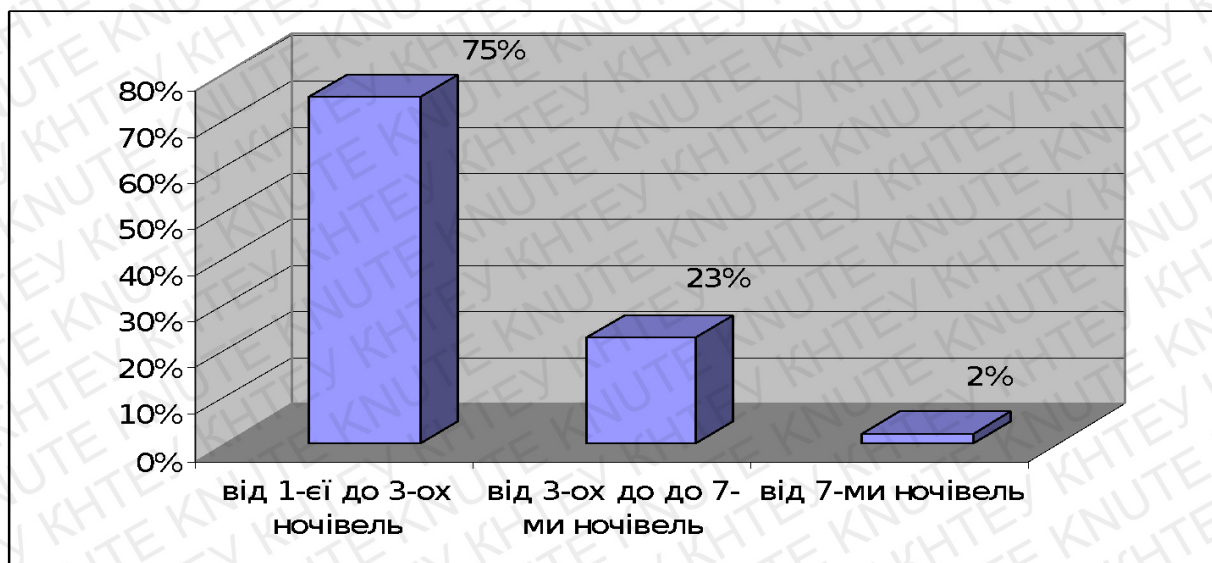


Рис. 1.7. Розподіл потенційних споживачів проектового готелю

Сегментація споживачів проектового готелю за тривалістю перебування (рис. 1.8.)



Цільовий сегмент «Сімейні люди середнього віку» привабливий для готельного бізнесу м. Києва зважаючи на те, що на частку такого туризму припадає майже 30% від продажу готельних послуг. Щорічні темпи приросту такого туризму складають майже 3,5%. Туристи, які перебувають з розважально – відпочивальною метою, крім основних, потребують додаткових послуг ділового, оздоровчого, торговельного спрямування.

Позиціонування проектного готелю, як готелю оздоровчо-відпочинкового призначення дозволить:

- здійснювати раннє онлайн-бронювання готельних номерів;
- укладати групові угоди на проживання та організацію екскурсій та заходів оздоровлення;
- прогнозувати завантаження номерного фонду;
- використовувати спортивний зал, масажні кабінети тощо;
- нівелювати вплив чинника сезонності.

Отже, резюмуючи результати маркетингового аналізу щодо обґрунтування проектування готелю категорії *** у Деснянському районі м.

Києва дозволяють визначити доцільність проектування готелю відпочинкового призначення. Реалізація концепції готелю дозволить:

- створити умови для активізації розвитку в'їзного та внутрішнього туризму;
- підвищити інвестиційну привабливість м. Києва;
- сформувати конкурентоспроможні послуги в сегменті відпочинкового туризму;
- збільшити кількість робочих місць та податкових надходжень до місцевого бюджету.

Концептуальне рішення готелю — це початкова стадія проектування, на якій визначаються функціональні параметри об'єкта, місія, цілі господарської діяльності, які є основою подальших етапів проектування для успішною реалізації майбутнього проекту.

Концептуальне рішення готелю * «Деснянські обрії» на 110 місць**

Готель «Деснянські обрії» відноситься до типу «Відпочинково-туристичний готель». Відповідно національним та міжнародним стандартам (ДСТУ 42 68:2004, ДСТУ 42 69:2004)

Місія готелю – відпочинок, сервіс та затишна атмосфера споживачам! Реалізація місії готелю базується на створенні системи надання доступних і якісних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

Метою господарської діяльності готелю є надання комплексу послуг іноземним та українським туристам на найвищому професійному рівні з дотриманням високих стандартів, дбайливого використання ресурсів, створення дієвої системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення майбутнього готелю (Додаток Б).

1.2. Група приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

1.2.1. Приймально-вестибюльна та приміщення безпеки

В готелі, що ми проектуємо працюватиме багато служб, які своєю злагодженою роботою можуть забезпечити повноцінну роботу готелю і максимально задовольнити гостей. (Додаток В)

Основними функціями відділу фронт-офіс є реєстрація приїжджаючих гостей, розподіл номерів, поселення і виписка клієнтів і надання їм численних додаткових послуг.

Найважливішими операціями в цьому відділі готелю «Деснянські обрії» є бронювання номера, реєстрація та розміщення прибуваючих і виписка гостей.

Служба прийому знаходиться в холі готелю. Фронт-офіс функціонує цілодобово, в три зміни: з 7:00 до 15:00, з 15:00 до 23:00 і з 23:00 до 7:00.

Обладнання служби прийому в готелі «Деснянські обрії» - це стелаж з осередками для ключів (номер стійки). У кожній клітинці, що відповідає номеру, крім ключа знаходиться картка, в якій записана стисла інформація про номер (тариф, тип ліжку, оснащення номера, його особливості і т. д.). Коли номер проданий, у відповідну клітинку вставляється картка гостя з інформацією про нього (прізвище, адресу, тариф, дати прибуття та виписки). Ця картка має червоний колір.

При бронюванні номера в його осередок вставляють картку зеленого кольору. Завдяки цьому на стелажі клерк відразу бачить, які номери вільні, а які зайняті і заброньовані.

Служба прийому також займається розв'язанням конфліктних ситуацій, що виникають між готелем і деякими гостями.

Служба обслуговування гостей. Служба обслуговування гостей в готелі є самостійним підрозділом. Персонал цієї служби працює з клієнтами в постійному контакті і виконує функції, пов'язані з обслуговуванням. Очолює службу обслуговування менеджер, якому підпорядковані швейцари (швейцар), коридорні пажі (дзвінок чоловік), піднощики багажу (порт'є), ліфтери, консьєржі, кур'єри, водії. Роботу цієї служби в готелі «Деснянські обрії» також координують консьєржі.

Робота цієї служби нескладна, але важлива. Швейцар зустрічає гостя, відкриває двері, викликає таксі, керує паркуванням, допомагає гостю

розвантажитись, охороняє багаж і передає його піднощикам багажу, які вносять його в готель і далі розносять по номерах. Швейцар також повинен допомогти гостю орієнтуватися в місті, знати його основні визначні пам'ятки і т. п.

У планувальній та функціональній організації готелю приміщення вестибюльної групи розташовуємо на першому поверсі та прилягатимуть безпосередньо до центрального входу. Ці приміщення - основні в організації готелю, презентують його, формують перші візуальні враження гостей про заклад розміщення.

У вестибюлі будуть основні приміщення, призначені для обслуговування гостей. Тут відбуватиметься організація основного технологічного процесу – заселення гостей, переміщення багажу й організація прийому, торгове, побутове, екскурсійне обслуговування, надання банківських послуг, очікування під час оформлення документів тощо.

Таблиця 1.3

Склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи

Найменування приміщень	Площа приміщень в закладі, згідно ДБН, м ²	Примітка щодо розміщення
------------------------	---	--------------------------

1	2	3
Вестибюль	90	
Бюро прийому і реєстрації	12	При вестибюлі
Бюро бронювання	8	При вестибюлі
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6	При бюро бронювання
Кімнати чергового персоналу	8	I кімната
Службовий санітарно-технічний блок	6	Непрохідний
Кімната чергового адміністратора	8	
Сейфова	6	При кімнаті чергового

		персоналу
Приміщення носильників	6	Поруч із входом
Камера схову	10	
Приміщення охорони	8	
Приміщення посылних	8	
Відділення зв'язку	12	
Відділ банку, пункт обміну валют	4	
Гардероб	10	При вході
Комора прибирального інвентарю	6	

Медпункт	14	
Санвузли роздільні для жінок та чоловіків	16	
Разом:	238	

Найінтенсивніший рух гостей у відкритій зоні вестибюля здійснюватиметься через її центральну частину між зонами входу (виходу) в готель і зоною вертикальних комунікацій (хол сходової та ліфтової зони). Безперешкодне переміщення гостей від головного входу до ліфта і сходів передбачатиме їхнє протилежне розміщення.

1.2.2. Житлова група приміщень

До складу приміщень житлової групи входять:

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

Номерний фонд готелю *** «Деснянські обрії» становить 63 номери та наведений у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Номерний фонд та розрахунок площі житлової групи готелю *
«Деснянські обрії»**

Категорія номерів	Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м ² , на 1 номер	Площа сан. Вузлів м ²	Загальна площа номеру	Кількість номерів	Кількість місць в готелі, шт.	загальна, м ² ,
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Люкс двомісний	2	2	35	5,2	40,2	5	10	201
Стандарт одномісний	1	1	12	3	15	12	12	210
Стандарт двомісний	1	2	16	3	19	44	88	570
Загальна площа:						61	110	981

Номери готелю обладнані найновішою технікою: кондиціонер,

інтернет, кабельне та супутникове телебачення, міні-бар, сейф. Усі номери готелю мають природне освітлення з освітленістю житлових приміщень, встановленою ДБН В.2.5-28.

Житлова площа номерів у проектованому підприємстві готельного господарства складає не менше 12 м², що відповідає сучасним стандартам дотримання мінімальної площі номерів.

Висота житлових поверхів готелів від підлоги до підлоги 3 м.

Висота житлових приміщень від підлоги до стелі - не менше 2,7 м.

Таблиця 1.5

Приміщення поверхового обслуговування готелю * «Деснянські обрії»**

Найменування приміщення	Площа приміщення, м ² (1 блок)	Кількість приміщень даного типу на 110 місць (63 номерів)	площа приміщення даного типу на 110 місць, м ²
Холи	31	2	62
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10	3	30

Комора прибирального інвентаря	4	3	12
Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4	3	12
Кімната побутового обслуговування	6	3	18
Приміщення для зберігання візків покоївок	8	3	24
Санвузол персоналу	4	3	12
Разом	67		170

Проектування приміщень житлової групи, що включають коридори на поверхах, холи та вітальні, виконано відповідно до встановлених стандартів. Так, особливістю коридорів в проектованому готелі є відсутність меблів, денне та штучне освітлення, що сприяє швидкому орієнтуванню у них споживачів готельних послуг. Підлогу коридору та сходів покрито

шумопоглинаючими паласами, а стіни і стеля виготовлені із вогнестійких матеріалів.

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

1.2.3. Побутова, торговельна, спортивно-оздоровча

Відповідно до завдання проектуємо групу приміщень спортивно-оздоровчого призначення, та характеризуємо спортивно-рекреаційну службу готелю. Дана служба займається оздоровленням гостей, розробкою індивідуальної програми схуднення, проведення фітнес занять, та індивідуальні заняття зі спортивним тренером. Спортивно-рекреаційна служба розміщується у спортивно-оздоровчій групі приміщень, до яких входять: спортивний зал, кабінет дієтолога, кабінет терапевта і медичної сестри, масажний кабінет.

Відповідно до обраної категорії та місткості готельного комплексу і згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» визначаємо склад спортивно-оздоровчої групи приміщень. (Додаток Г)

На основі корисної площі визначається орієнтовна загальна площа приміщення, $S_{\text{заг}}, \text{м}^2$:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} / k ,$$

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

Розраховуємо площу тренажерного залу: $7,1/0,3+20,0=43,6$

Розраховану загальну площу приміщень порівнюю з нормативною (ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»). Коли розрахована загальна площа менша за нормативну, для подальших розрахунків приймаю нормативну.

Склад і площі приміщень заданої групи надаю у вигляді табл. 1.6

Таблиця 1.6

Склад і площі приміщень спортивно-оздоровчої групи готелю

Приміщення	Площа, м ²
1	2
Тренажерний зал	45

Приміщення для зберігання і ремонту тренажерів	10
Кімната інструкторів	8
Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	16*2
Господарська комора	6
Сауна	20
Зона очікування	12
Масажний кабінет	12
Загальна площа:	145

Приміщення побутового призначення в проектованому готелі розміщено біля вестибюля, вони мають з ним безпосередній зв'язок. Перелік приміщень цієї групи в проектованому готелі представлений у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

**Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі
готелю *** «Деснянські обрії»**

Найменування приміщення	Площа приміщення, м ²
Пункт пральні та хімчистки	12
Аптечний кіоск	5
Магазин-бутик	20

Загальна площа:	37
------------------------	-----------

Загальна площа приміщень проектного закладу знаходиться у Додатку Д.

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

Адміністративні приміщення розміщуємо у надземному поверсі, із забезпеченням природного освітлення (бічного або верхнього). Склад і площу цих приміщень розраховуємо згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008.

Таблиця 1.8

Склад і площі адміністративно-побутових приміщень

№	Найменування	Площа приміщення в готелі, м ²
1	2	3
1	Кабінет директора	12

2	Приймальня	8
3	Кабінет заступника директора	12
4	Кімната головного інженера	8
5	Кімната завгоспа	12
6	Бухгалтерія в т. ч. каса	22
7	Архів	12
8	Планово-виробничий відділ	12
Загальна площа:		98

Склад і площу господарських та виробничих приміщень у готелі визначаємо згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008. Готелі та

ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.

Господарські та виробничі приміщення розміщуємо на першому поверсі.

Таблиця 1.9

Склад і площі господарських та виробничо-побутових приміщень

Найменування	Площа приміщення в готелі, м ²
Приміщення чергової ремонтної зміни	8
Пожежний пост	15
Вузол зв'язку	14
Центральна білизняна, у тому числі:	-

Відділення чистої білизни	16
Відділення брудної білизни	8
Приміщення розбирання брудної білизни	8
Майстерня лагодження білизни	4
Служба прибирання території	14
Майстерня (електротехнічна, сантехнічна, слюсарна, столярна, малярна)	60
Складські приміщення	60
Пральня персоналу	6
Господарські приміщення персоналу	6

Побутові приміщення виробничого персоналу	18
Загальна площа:	237

Всі приміщення господарської та виробничо-побутової групи будуть розміщені на цокольному поверсі.

1.4.Сервіс (Service)

1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

В нашому проектованому готелі буде працювати система бронювання, в якій відображатиметься наявність вільних номерів. Інформування готелю про бронювання номера гостем відбуватиметься менш ніж за одну хвилину з моменту бронювання. Бронювання номера в готелі при цьому буде можливим за будь-який мінімальний період часу до початку броні, тобто більш ніж за одну хвилину.

Онлайн-бронювання буде працювати:

1. Клієнт вибиратиме категорію номера, дату заїзду та виїзду, а також інші готельні послуги на сайті готелю.
2. Система пропонуватиме підтвердити обраний набір готельних послуг.
3. Гість оплачуватиме першу добу проживання відразу на сайті і отримуватиме ваучер на гарантоване заселення. (Як спосіб оплати можливим буде використати: кредитні картки. Також система підтримує безготівковий розрахунок і можливість оплати «на місці».) Можливими будуть й інші варіанти оплати.
4. Решту суми гість доплачуватиме безпосередньо в касу готелю при заїзді.
5. Таким чином, клієнт проходитиме повний цикл бронювання безпосередньо на сайті протягом 3-4 хвилин.

Перевагами онлайн-бронювання буде:

1. Миттєва оплата замовлення на сайті.
2. Гість одразу отримуватиме гарантію заїзду за цінами нашого готелю.

Інколи система онлайн-бронювання буде надавати знижку на проживання в номерах за рахунок своєї комісії (ця знижка в більшій мірі буде працювати в «не сезон» для залучення гостей).

3. Гість сам вибиратиме період проживання, категорію номера, набір додаткових готельних послуг.
4. Готель не буде мати необхідності зв'язуватися з гостем, так як бронювання проходитиме в автоматичному режимі без участі адміністратора.
5. Готель сам визначає розмір квоти для онлайн-бронювання, цін а також набір додаткових послуг.
6. Система працюватиме в автономному режимі цілодобово 24 години 7 днів на тиждень.

Якщо гість зателефонує до відділу бронювання мережі готелю або просто захоче забронювати готель за телефоном за допомогою оператора системи онлайн-бронювання, йому необхідно буде надати оператору наступну інформацію:

- ПІБ.
- Номер мобільного телефону і E-mail,
- Період проживання у готелі.

Загальний час бронювання по телефону становить 3-5 хв. Якщо при бронюванні готелю буде незручно вносити передоплату за першу добу проживання, гість може забронювати номер в готелі без передоплати. Але це правило працюватиме тільки в період міжсезоння.

Система дистрибуції у проектуваному нами готелі включатиме в себе діяльність з планування, організацію та контроль послуг, що надаватимуться, з метою задоволення потреб споживачів і вигодою для нашого підприємства. Організація системи дистрибуції є ключовим елементом готельного бізнесу, і тому комерційні служби будуть максимально намагатися зробити збутову стратегію більш активною і різноманітною. До основних елементів структури дистрибуції відноситимуться:

1. процеси дистрибуції;
2. канали дистрибуції;
3. системи обслуговування;
4. посередники.

До завдань, які реалізовуватимуть через учасників дистрибуції відносяться:

1. адаптаційне формування та пристосування послуг до потреб споживачів;
2. збір та передача інформації про маркетингове середовище;
3. передача права власності на продукцію та послуги;
4. переговори;
5. фінансування операцій;
6. зниження ризиків.

В сучасних умовах збільшується значення системи дистрибуції,

тому для ефективної роботи ми зможемо залучати посередників, наприклад туроператорів, туристичних агентів, систем резервування.

1.4.2. Реєстрація (Check-in) Розміщення (Accommodation). Виселення (Check-Out)

В проектуваному нами готелі можливі два види зустрічі: в аеропорту або на вокзалі (на далеких підступах), а також перед входом до готелю або у вестибюлі (на ближніх підступах). Зустріч на далеких підступах дозволяє до прибуття в готель познайомитися з гостем, скласти або скоригувати програму обслуговування, розповісти про готель і послуги, що надаються. Про таку

зустріч домовляються при бронюванні. У готелі гостей зустрічатиме швейцар і вітатиме їх біля входу.

Розрізняють два типи гостей, що прибувають для реєстрації. Одні з них заздалегідь забронювали місце в готелі, інші - ні. Поселення гостей по броні в готелі відбуватиметься автоматизованою системою і займатиме займає кілька хвилин.

При попередньому замовленні дані про гостя будуть вже відомі з заявки на бронювання. Адміністратор лише має уточнювати номер заявки, вибрати необхідний модуль у комп'ютерній системі і може здійснювати реєстрацію. Від гостя потрібно буде лише підписати реєстраційну картку. Крім того, у процесі спілкування з гостем потрібно обговорити такі питання, як вартість номера, термін розміщення, порядок оплати.

Варто дуже ретельно заповнювати анкету, оскільки дані про гостей можуть бути використані для запрошення його знову відвідати готель під час відпустки, участі в діловій зустрічі тощо. Після того як гість заповнив анкету, адміністратор має звірити дані анкети і паспорт гостя, вписати в анкету номер кімнати, у якій він буде жити, дату і час прибуття та підписати її. Далі адміністратор виписує дозвіл на поселення. Після оплати гість одержує другий екземпляр рахунку. При реєстрації йому буде виданий рахунок за проживання, який містить тариф номера (або місця), помножений на число днів, оплату бронювання, оплату додаткових послуг, які гість замовляє при реєстрації, і різні готельні податки. Після цього, адміністратор видаватиме гостю ключ від номеру.

Також готель надаватиме розсильних, черговий адміністратор повинен у першу чергу запитати гостя, чи потребує він послуг розсильного. Якщо так, то черговий адміністратор дає ключ розсильному і просить його провести

гостя до номера. Дорогою і вже в номері розсильний може пояснити гостю особливі характеристики номера і поінформувати з питань розташування ресторану, торговельних автоматів, годин розрахункових операцій. Розсильний повинен відповісти на всі запитання гостя та вручити йому ключ від номера. Якщо гість не задоволений номером, розсильному варто уважно його вислухати і пообіцяти передати суть питання адміністратору для вжиття негайних заходів.

Готель знайомить гостя з можливими варіантами оплати при реєстрації. Таким чином, кредитні картки або інформація про безпосередню видачу рахунку повинні бути надані гостю заздалегідь. Це завчасне повідомлення дозволяє одержати підтвердження на дозвіл використання кредитної картки або прямого банківського переказу. Це скоротить час оформлення від'їзду і дасть змогу скоротити до мінімуму заборгованість готелю. Представник служби прийому і розміщення після виписки гостя переводитиме номер в статус вільного і повідомлятиме відділ покоївок про від'їзд гостя. Покоївка має прибирати номер і підготувати його для контролю і подальшого заселення.

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

Готель, що ми проектуємо матиме високий рівень обслуговування і для налагодження комунікації з гостями та комфортного їх перебування буде працювати Guest Relation – це людина, яка працює з гостями в готелі,

відповідає на їх запитання, прохання тощо. Ця людина обов'язково повинна володіти багатьма мовами: російською, англійською, німецькою та інші.

До обов'язків Guest relation входить вирішення будь-яких питань та проблемних ситуацій, які виникатимуть у гостей готелю. Саме для цього і потрібен високий рівень знань іноземних мов, щоб правильно зрозуміти питання гостя та вирішити його проблему.

Room Service або відділ обслуговування на поверхах не є самостійною структурою, а входить до служби харчування у готелі. Він є одним з більш дохідних і рентабельних у Food and Beverage. При належній організації ця служба може давати до проектного готеля до 15% доходів від послуг харчування. Основною задачею Room Service буде покращення рівня обслуговування гостей готелю.

Служба Room Service підпорядковуватиметься директору Food and Beverage. Очолюватиме службу менеджер, який щоденно повинен буде проводити тренінги з офіціантами. Менеджеру підпорядковуватимуться бригадири – супервайзери, які координують роботу офіціантів при складанні та виконанні замовлень. Room Service працюватиме за принципом ротації, тобто зміни не закріплені за певним супервайзером, офіціанти переходитимуть зі зміни у зміну залежно від графіку.

У готелі робота Room Service працюватиме з 7.00 до 24.00. ДСТУ 4269:2003 висуває до готелів «***» обов'язкове обслуговування в номері з

7.00 до 24.00. У готелях «****» і «*****» послуги Room Service слід надавати цілодобово.

1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping) Клінінг (Cleaning)

В нашому проектованому готелі прибирання буде організоване таким чином: керівник служби господарського забезпечення підпорядковуватиметься генеральному директору або головному інженеру. Керівник служби господарського забезпечення відповідатиме за ефективну роботу свого підрозділу, тобто навчатиме і контролюватиме роботу співробітників. Він має мати відповідну підготовку і вміти організувати роботу підрозділу, підбирати персонал, здійснювати контроль витрат і закупівлі.

Замісник керівника складає графік роботи для персоналу, готує звіт про статус номерів, відповідає за прибирання і стан номерного фонду.

Керівник пральні, другий заступник керівника, який організовує роботу з метою забезпечення готелю чистою білизною для номерного фонду і

ресторанів, а також буде організовувати виконання замовлення гостей з хімічної очистки одягу.

Старша покоївка - молодший керівник в службі господарського забезпечення. Вона повинна організовувати навчання персоналу, відповідати за холи, основні коридори й інші приміщення, здійснювати інвентаризацію миючих засобів та інших матеріалів.

Покоївка - в її обов'язки входить прибирання й інше господарське обслуговування кімнат. За кожною покоївкою закріплюється відповідна кількість кімнат, які необхідно прибрати протягом зміни. В кожній із них покоївки повинна виконувати один і той же набір дій у відповідності із посадовою інструкцією.

Працівники прибирання громадських зон (прибиральниці) - працюватимуть в номерній зоні готелю, займатимуться прибиранням коридорів, ліфтів, службових, торгових і складських приміщень та інших зон близьких від номерів. Часто входять до складу групи покоївки. Організовує їх роботу старша покоївка або чергова на поверсі.

Нічна чергова організовує роботу нічної зміни покоївок та прибиральниць громадських зон.

Чергова складу білизни має організовувати роботу по заміні білизни в номерах. Вона є зв'язковою ланкою між стійкою служби приймання і розміщення, технічним відділом і гостями.

Генеральний

керівник

Замісник керівника

Керівник пральні

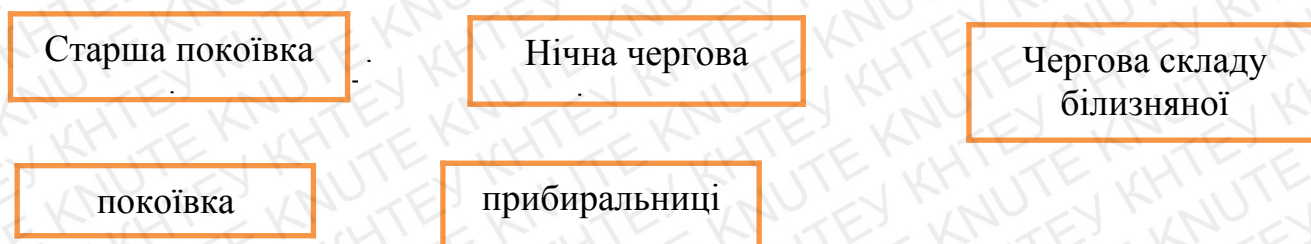


Рис. 1.9. Схема роботи служби господарського забезпечення готелю

1.4.5. Велнес (Wellness). Фітнес (Fitness)

Велнес центр в проектованому нами готелі буде працювати з 8:00 до 21:00.

До послуг гостей будуть представлені:

- тренажерний зал;
- сауна;
- масажний кабінет.

До послуг тренажерного залу будуть входити тренажери для різної групи занять, в залі можна займатися самостійно вартість буде входить в проживання, можна скористатись послугами фітнес-тренера з розрахунком 300 грн/год. Сауна для гостей готелю буде також безкоштовна.

Таблиця 1.10

Вартість послуг на процедури в проєктованому готелі.

Назва	Характеристика	Тривалість, хв.	Ціна, грн
Загальний класичний масаж	Масаж стимулює роботу всіх органів і систем є запорукою довготривалого збереження працездатності	30 60	450 500
Масаж спини	Масаж дозволяє зняти напругу і навантаження	30 45	400 550
Рефлектовний масаж стоп	Масаж зони стопи замінює внутрішній масаж відповідного органу	30	350

Масаж шийно-комірцевої зони	Цей вид масажу знімає втому після тривалої подорожі або напруженого робочого дня	20	300
Релакс-масаж	Розслаблюючий масаж дозволяє відновити сили та баланс організму	60 90	700 850
Медовий масаж	Розігрітий мед, віддаючи свої біологічно активні речовини, має абсорбуючу дію, сприяючи швидкому виведенню з організму токсинів	30 60	500 750

1.5 Ресторани. Бари. (Food and Beverage)

В готелі, який ми проектуємо, передбачено ресторан на 85 місць, режим роботи: з 08:00-23:00. Заклад працюватиме як ресторан, в якому буде запропоноване меню з вільним вибором страв. Обслуговування буде здійснюватися офіціантами.

Для здійснення процесу обслуговування (організація споживання продукції і послуг, реалізація кулінарної продукції і дозвілля, надання інформаційно - консультативних та інших послуг) обираємо до проектування наступні групи приміщень. Просторове забезпечення сервісного процесу

закладу ресторанного господарства наведемо у вигляді схеми (рис.1.10).

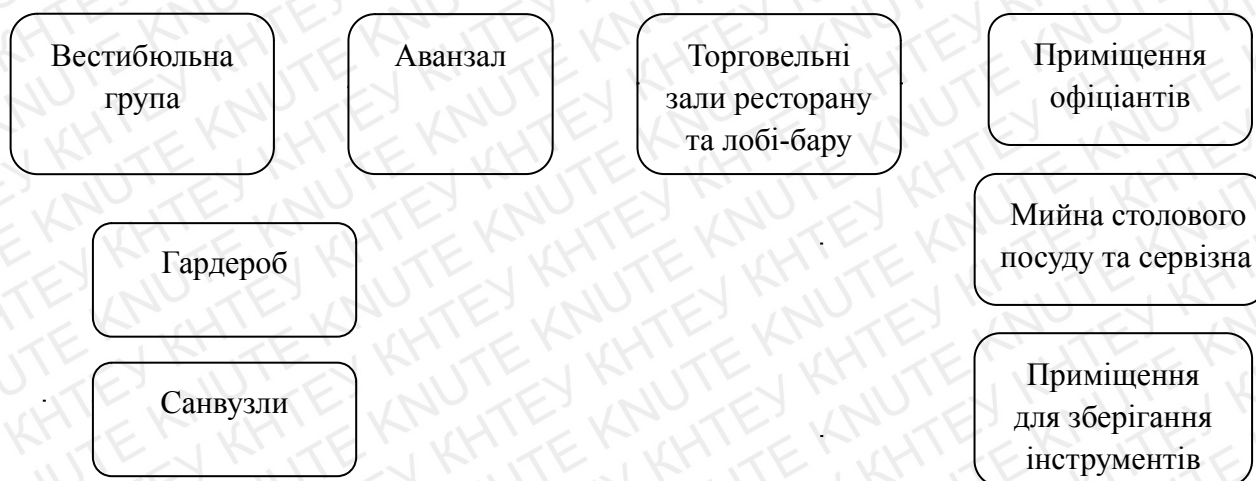


Рис. 1.10. Просторове забезпечення сервісного процесу ЗРГ

За типом ресторан «Деснянські обрії» належить до вищого класу та розрахований на **85 місць**.

При підборі меблів (типу, вигляду, кількості, розміщення тощо) необхідно орієнтуватися на стиль закладу, попит клієнтів, естетичні та функціональні норми проектування. Вдале конструктивне рішення дозволяє зробити перебування гостей в закладі більш комфортним, створити певну

атмосферу, навіть позитивно впливати на відвідувачів, залишивши в них приємні спогади та бажання повернутися ще.

Таблиця 1.11

Розрахунок меблів та площі торговельної зали ресторану

Тип меблів	Розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Торговельна зала ресторану на 85 місць			
Стіл ресторанний шестимісний	900х1500	Для споживання страв	5
Стіл ресторанний чотиримісний	900х900	Для споживання страв	15
Стілець ресторанний	600х600	Для сидіння гостей	85
Стіл для офіціантів (підсобний)	400х300	Для тимчасового зберігання посуду, страв та напоїв	4
Сервант для офіціантів	1100х700	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	2
Візок офіціантський	400х600	Прибирання використаного посуду, транспортування страв	3

Потужність закладу ресторанного господарства виражена кількістю місць в залах ресторану, виробничою програмою такого закладу ресторанного харчування – є розрахункове меню для реалізації страв в залі даного закладу.

Розрахункове меню - це перелік найменувань страв із зазначенням номеру рецептури, виходу готової страви та їх кількості.

Організація харчування гостей готелю в ресторані протягом дня здійснюватиметься з 8:00 до 23:00. Організація сніданків здійснюватиметься в ресторані з 8:00 по 10:00 ранку. Для організації «шведського столу» в

ресторані готелю виділено частину основного торговельного залу. Асортимент продукції на «шведській лінії» на столі розміщується у відповідному порядку, спочатку асортимент соків, прохолоджувальних напоїв, далі - молочні продукти, масло вершкове, салати, холодні страви із риби, м'яса, свійської птиці. Над прилавками з холодними закусками розміщена полиця, на якій знаходяться хлібобулочні вироби в корзинах, покритих лляними серветками. Корзинки з хлібом розміщено у кінці «шведської лінії», щоб споживачі могли його взяти з урахуванням вибраних страв. Для підтримання других страв у гарячому стані в лінію включено прилавки із вбудованими мармітами з місцями для гастрорємностей. Для відповідного посуду встановлено пересувні візки для підігрівання. При організації «шведського столу» встановлюються спеціальні столи, при цьому довжина однієї лінії складає 4 м, ширина - 2 м, висота - 0,8 м.

Для розробки меню розрахункового дня закладу ресторанного господарства, що проектується:

- складаємо меню;
- розраховуємо денну кількість відвідувачів;
- визначаємо прогнозовану денну кількість страв;

Таблиця 1.12

Меню сніданку за типом «шведський стіл»

№ Рецептури	Назва страви	Вихід страви, г/мл
1	2	3
Сніданок		
ТК	Бутерброд з шинкою та сиром	70/30/30
ТК	Тост з: Джемом Медом (на вибір)	100/50

ТК	Асорті овочеве (свіжі огірки, помідори, солодкий перець)	50/50/50
ТК	Омлет з: Беконом Шинкою Помідором Сиром (на вибір)	100/30/30/20/20
ТК	Каша вівсяна(на воді/молоці)	150
	Вівсяні пластівці з молоком	40/100
ТК	Фрукти (ананас, полуниця, яблука)	30/30/50
ТК	Чай (чорний, зелений, м'ятний)	200
ТК	Американо	90

ТК	Еспрессо	30
ТК	Какао	200
ТК	Молоко	200
ТК	Фреш апельсиновий	200
ТК	Фреш із грейпфрута	200
ТК	Фреш яблучно-морквяний	200

Сніданок входить до вартості номера, і замовляти його потрібно заздалегідь (на завтра).

Денну кількість відвідувачів встановлюємо за допомогою графіка завантаження залу. При складанні цього графіка враховуємо:

- режим роботи зала;
- середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем (обертання місця);
- приблизну завантаженість (в процентах) в різні години роботи підприємства чи коефіцієнт заповнення залу.

Погодинна кількість споживачів у обідній залі закладу ресторанного господарства, n , осіб, визначається за формулою:

$$n = \frac{N \cdot \eta \cdot k}{100},$$

де N - кількість місць в обідній залі закладу, шт.;

η – оборотність місця за 1 годину, раз

k – середнє завантаження залу, %

Таблиця 1.13

Прогнозована динаміка завантаженості торговельної зали ресторану на 85 місць

Години роботи	Тривалість перебування , хв.	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
8:00-10:00		Шведський стіл		110

10:00-11:00	Перерва			
11:00-12:00	60	1	0,2	$85 \cdot 1 \cdot 0.2 = 17$
12:00-13:00	60	1	0,3	26
13:00-14:00	60	1	0,3	26
14:00-15:00	60	1	0,5	43
15:00-16:00	90	0,7	0,4	24
16:00-17:00	90	0,7	0,4	24
17:00-18:00	90	0,7	0,5	30
18:00-19:00	120	0,5	0,7	30

19:00-20:00	120	0,5	0,9	38
20:00-21:00	90	0,7	0,6	36
21:00-22:00	90	0,7	0,4	24
22:00-23:00	90	0,7	0,2	12
Загальна кількість відвідувачів за день, осіб				330
Денна оборотність місць, разів				3,8

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

Кількість страв, які реалізуються за день, $N_{стр}$, шт., визначається за формулою:

$$N_{стр} = n_{снїд} \cdot k_{снїд} + n_{заг} \cdot k,$$

де $n_{снїд}$ – кількість відвідувачів підприємства харчування за сніданком,

осіб;

$n_{\text{заг}}$ – загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали
проектованого закладу, осіб

$k_{\text{снід}}, k$ – коефіцієнт споживання страв (він показує, яка кількість страв в середньому припадає на 1 людину на підприємстві даного типу).

Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі закуски, супи, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами (рибні, м'ясні, овочеві і т.д.) виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції. (Додаток Е).

На підставі дослідження нами асортиментного складу продукції закладу ресторанного господарства складаємо денну виробничу програму (розрахункове меню) перспективного ЗРГ.

Таблиця 1.14

Денна виробнича програма ресторану на 85 місць

№ Рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід, г
1	2	3	4

	Холодні страви і закуски	351	
TK	Асорті рибне	34	50/50/50/50
TK	Оселедець з цибулею	34	75/25
TK	Теплий салат з телятини та помідорами	20	250
TK	Салат "Цезар" з куркою.	20	250
TK	Салат "Моцарелла з томатами". Салат	19	200
TK	"Цукіні з крем-сиром".	19	170
TK	Теплий салат з грудинки качки з соусом	30	250
TK	«Айолі»		
TK	Салат Шопський	19	150
TK	Асорті м'ясне	34	90/90/80/40
TK	Торт печінковий	20	75
TK	Асорті овочеve	34	75/75/50/25/25
TK	Асорті із сала	34	90/100/110
TK	Сирне асорті	34	50/50/50
	Гарячі закуски	236	
TK	Ікра червона на млинця з яйцем пашот	35	30/130/40
TK	Раковий коктейль зі спаржею	25	150
TK	Печінка куряча під соусом із чорної смородини	30	150/100/60
	Млинці з м'ясом		
TK	Деруни зі шкварками	30	200
TK	Деруни зі сметаною	40	150/150/70
TK	Гриби кокіль	26	150/30
TK	Паелья «Узбережжя»	30	120
TK		20	150

Продовження таблиці 1.14

	Супи	180	
ТК ТК ТК ТК ТК ТК ТК	Курячий суп з локшиною Борщ з пампушками Солянка м'ясна збірна Суп-пюре з лосося Суп-пюре з авокадо Крем-суп з гарбуза Крем-суп грибна поляна	30 25 27 27 25 20 26	250 300/50 300 250 250 250 250/30
	Другі гарячі страви	261	
ТК ТК ТК ТК ТК ТК ТК ТК ТК	Форель морська гриль Лосось на овочевій подушці Медальйони зі свинини з грушою Свинина на кістці зі смородиновим соусом Свинячі ребра з кисло-солодким соусом Філе індички під соусом зі шпинату Качина ніжка в соусі ягід ялівцю Кролик тушкований у шпинатному соусі Овочеve рагу з грибами	35 30 30 30 25 24 23 32 32	150 150/100 150/144/200 200/50 250 300/100 180/50 150/50 350
	Гарніри	182	

TK TK TK TK TK	Картопля відварна Картопля по-домашньому Картопля фрі Овочі гриль Броколі під гірчичним соусом Кус-кус з овочами Рис дикий з вершками	40 30 25 22 35 30	200 200 150 150/80 200 150
	Солодкі страви	156	
TK TK TK TK TK	Млинці з бананом Чізкейк Філадельфія Торт «Наполеон» Груша в лікері з морозивом Морозиво	30 26 30 50 20	150/80/50 130/10/15 200 150/100/60 180
	Гарячі напої	390	

TK	Еспресо	40	30
TK	Американо	40	150
TK	Капучино	50	200
TK	Лате	50	250
TK	Лате макіято	45	220
TK	Кава глясе	20	110
TK	Горячий шоколад	30	60
TK	Какао	30	150
	Чай Молочний улун	15	200
	Чай Імперіал ерл грей	25	200
	Чай Солодка дика вишня	20	200
	Чай Ройбуш полуниця з вершками	25	200

Закінчення таблиці 1.14

	Холодні напої	183	
	Холодні напої власного виробництва (узвар, морс, лимонад)	40	300
	Фреш	25	200
	Пепсі	20	200
	Тонік	30	200
	Вода мінеральна «боржомі»	30	300
	Сік «Джафа»	38	200
	Хлібобулочні вироби	70	

Булочка з кунжутом Булочка європейська Хліб білий, лаваш	30 25 15	50 50 50
Алкогільні напої	К-ть пляшок за день	1 порція/ 1 пляшка
Неміров Штоф Неміров Преміум Фінляндія Журавлина LVOFF особлива Хеннессі XO Хеннессі V.S.O.P. Мартель Ахтамар Закарпатський Чівас 12р. Балантайс Джеймсон Шеріданс Бейліз Старий Таллін Мартіні Россо Мартіні Б'янко Фраголіно Мартіні Асті Піно Гріджіо ,біле сухе Піно Блан ,біле н/с Карменер, червоне сухе Кіндзмараулі , червоне н/с	2 1 1 1 0,5 1 1 3 2 1 1 1 2 3 2 5 5 10 6 5 7 4 8	50/500 50/700 50/500 50/750 50/700 50/700 50/700 50/500 50/500 50/700 50/700 50/700 50/500 50/700 50/500 50/1000 50/1000 750 750 50/750 50/750 50/750 50/750

--	--	--	--

Дослідивши меню складаємо до нього карту вин та алкогольних напоїв.
(Додаток Ж).

Підбір устаткування проводиться згідно виробничої програми та схеми виробничого процесу у виробничих цехах на основі наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року №2 "Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування".

Технічна характеристика обладнання визначаємо за каталогами фірм-постачальників торговельно-технологічного устаткування, що працюють на ринку України.

Нейтральне устаткування (виробничі столи, полиці, шафи, стелажі, тощо) вибираємо після основного за технологічною необхідністю обладнання.

Визначаємо площу холодного цеху за формулою:

$$S = S_{\text{заг}}/k$$

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

k - коефіцієнт використання площі приміщення (для холодного цеху становить 0,3).

Таблиця 1.15

Визначення площі холодного цеху

Тип	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа обладнання, м ²
			Довжина	ширина	
1	2	3	4	5	6
Шафа холодильна	НКМ N 070-01	2	700	700	0,98
Стіл виробничий	СПР	3	1250	840	3,15
Ванна мийна	ВМ1	1	700	700	0,49
Стіл із мийною ванною	ТИП-225-СМБ	1	1200	700	0,71

Збивальна машина	N-5	1	310	280	-
Овочерізка	612P	1	490	400	-
Машина для нарізання гастрономії	N-50	1	350	310	-
Соковижималка	PR	1	250	400	-
Ваги електронні	AB-5	2	350	325	-
Раковина для миття рук	-	1	500	400	0,20
Разом					5,5
Площа цеху:					18

Визначення складу та площі приміщень ресторану

Склад приміщень закладу ресторанного господарства готельного підприємства підбираємо відповідно до визначеного типу, класу, місткості, характеру виробництва, методу обслуговування за допомогою ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Площі обраних приміщень визначаються на основі власних розрахунків та у відповідності до ДБН В.2.2-25:2009.

Таблиця 1.16

Склад і площі приміщень ресторану на 85 місць

Найменування приміщення	Площа приміщень в закладі, згідно ДБН (розрахунків), м ²
Приміщення ЗРГ	
1	2
<i>Приміщення для споживачів</i>	
Вестибюль (включаючи гардероб, санвузли)	45
Аванзал	15
Торговельна зала ресторану	170
Всього	230
<i>Виробничі приміщення</i>	
Доготівельний цех	20
Гарячий цех	56
Холодний цех	18
Мийна столового посуду і сервізна	24
Мийна кухонного посуду	8
Роздаткова	22
Всього	148
<i>Складські приміщення</i>	
Охолоджувальні камери (збірно-розбірні)	12
Завантажувальна	18
Комора сухих товарів та бакалії	10
Комора інвентарю	6
Всього	46
<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>	
Приміщення зав. виробництвом	6
Приміщення для офіціантів	6
Кабінет директора	6
Контора	12

Гардероб для персоналу	21
Гардероб для офіціантів	6
Приміщення персоналу	6
Білизняна	6
<i>Разом</i>	493
Загальна площа, S заг.	(493*1,15*1,1) 624

У табл. 1.17-18 зведено склад виробничого і обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства при готелі «Деснянські обрії»

Таблиця 1.17

Склад виробничого персоналу закладу ресторанного господарства

Посада	Кількість, осіб
Шеф-кухар	1
Кухар III розряду	4
Кухар IV розряду	4
Кухар V розряду	6

Мийник кухонного посуду	2
Прибиральник виробничих приміщень	2

Таблиця 1.18

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ЗРГ

Посада	Розряд	Кількість, осіб
Гардеробник	-	2
Менеджер з обслуговування	-	2
Адміністратор залу	-	2
Офіціант	IV	10

Бармен	IV	2
Прибиральник залу	-	2
Мийник посуду	-	2

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

За допомогою ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» в залежності від категорії та місткості майбутнього закладу підібрано склад і площі приміщень підприємства готельного господарства, що проектується.

Робоча площа закладу розраховується за формулою:

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

де S_k – корисна площа закладу;

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

Отже, $S_p = 2377 * 1,25 = 2971,25 \text{ м}^2$.

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

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

де S_p – робоча площа закладу;

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

Отже, $S_{\text{заг}} = 2971,25 * 1,0662 = 3168 \text{ м}^2$.

Згідно з прийнятим рішенням площа готелю *** «Деснянські обрії» складатиме 3 147 м^2 .

Готель 3* у м. Київ який проектується налічуватиме 4 поверхів, на першому поверсі буде знаходитись: група приміщень: приймально-вестибюльна, адміністративних, фізкультурно-оздоровчого призначення, побутового обслуговування та заклад ресторанного господарства: ресторан.

Господарські приміщення розміщено на цокольному поверсі.

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

2.2 Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Архітектурно-планувальні особливості забудови району та відповідність будівельним, санітарним, пожежним нормам обумовлюють розташування готелю у багатоповерховій житловій будівлі.

Готель *** на 110 місць «Деснянські обрії» буде запроектовано у Деснянському районі м. Києва за адресою вул. Попудренка.

Будівля готелю та внутрішній простір буде оздоблено в європейському стилі. Будівля матиме 4 поверхи, перши поверх призначено для громадських функцій, з другого по четвертий розміщуються житлові приміщення.

Перебування в готелі 3* надає чудову можливість насолодитися комплексом послуг сауни, тренажерного залу, масажного кабінету, зробити покупки в магазині-бутіку.

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва – готелю *** «Деснянські обрії» на 36 номерів, 4 поверхи. Ділянка під будівництво розташована в Деснянському районі м. Києва за адресою вул. Попудренка.

Згідно з прийнятим рішенням загальна площа першого поверху готелю 3* на 110 місць складає 1368 м², другий та четвертий поверхи (житлові) – 720 м² та 300 м² цокольний поверх.

Архітектурний стиль забудови мікрорайону – промислово-торговий
Район має малоповерхову забудову.

Площа ділянки під будівництво, визначається за формулою:

$$S_d = n_3 N, \quad (2.3)$$

де n_3 – норматив площі земельної ділянки, м²;

N – кількість місць у готелі.

$n_3 = 30$ м²; $N = 110$ місць.

Площа ділянки під будівництво:

$$S_d = 30 \cdot 110 = 3\,300 \text{ м}^2$$

- ✓ Рельєф ділянки – спокійний
- ✓ Тип ґрунтів – суглинковий
- ✓ Глибина промерзання ґрунту – до 1 м.

На ділянці будівництва вирізняють такі зони: майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення $= 110 \cdot 0,2 = 22 \text{ м}^2$, майданчики для стоянки легкових автомобілів відвідувачів готелю на 22 місця площею $= 22 \cdot 25 = 550 \text{ м}^2$, також буде спроектовано розворотний майданчик 24 м^2 , буде облаштовано зелену захисну смугу шириною 8 м, розвантажувальні майданчики загальною площею 288 м^2 , а також майданчик для сміттєзбірників на відстані 10 м від готелю площею 40 м^2 .

Площа озеленення визначається за формулою:

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

$$S_{oz} = 3\,300 \cdot 0,55 = 1\,815 \text{ м}^2$$

2.3 Характеристика будівлі

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

Заклад, що проектується це будівля, яка є:

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

Характеристика окремих конструктивних елементів споруди наводиться у вигляді таблиці (Додаток 3).

2.4 Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

Характеристика зовнішніх інженерних мереж, що забезпечуватимуть належне функціонування готелю 3* на 110 місць у Деснянському районі м. Києва:

- ✓ Мережа енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №7962 ПАТ "Київенерго" по вул. Братиславська 8 (ЛЕП).
- ✓ Мережа водопостачання – міський водогін (діаметр) 1000 мм проходить між вул. Магнітагорська та будинком № 54 по вул. Попудренко на відстані 100 м від межі території забудови.
- ✓ Мережа каналізації – районний колектор (діаметр) 1500 мм проходить між проспектом Юрія Гагаріна та будинком № 1 по вул. Магнітагорська на відстані 200 м від межі території забудови. Дощова каналізація – приймач дощових вод на вул. Попудренко на відстані 120 м від ділянки будівництва.
- ✓ Мережа теплофікації – міський теплопровід від Дарницької теплоелектроцентралі ГП (діаметр) 1000 мм проходить між вул. Гната Хоткевича на відстані 500 м від межі території забудови.

Інженерні характеристики закладу

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

Витрати електроенергії

1. Загальні витрати електроенергії готелем P визначаються за укрупненим показником $P_{жн.}$ (ДБН В.2.5–23 – 2010)

$$P = (P_{ж.} \cdot N + P_{з.р.г.} \cdot N_1 + P_{р.т.} \cdot S_{р.т.} + P_{в.} \cdot N_2 + P_{ф.о.} \cdot S_{ф.о.} + P_{а.} \cdot S_{а.} + P_{г.} \cdot N_2) \cdot T, \quad (2.4)$$

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

N – кількість місць у готелі, місць;

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

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

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

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

$P_{ф.о.}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м²;

$S_{ф.о.}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м²;

$P_{г.}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень відкритої автостоянки, кВт/місце;

N_2 – кількість місць у гаражі, місць;

T – кількість робочих днів готелю на рік, діб;

$$P_{ж.н.} = ((0,5 \cdot 110) + (1,03 \cdot 85) + (0,15 \cdot 37) + (0,15 \cdot 145) + (0,05 \cdot 22)) \cdot 365 = 62396,75 \text{ кВт}$$

Витрати тепла на опалення.

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал, проведено:

$$Q_0 = q_b \cdot V_a \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_1, \quad (2.5)$$

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

R_1 – 1,17;

T_0 – 4490 год;

t – 17,2 °C.

$$Q_{\text{б.готелю}} = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot 16293,60 \cdot 4490 \cdot 17,2 \cdot 1,17 = 441,67 \text{ Гкал}$$

$V_{\text{б}}$ – будівельний об'єм будівлі, м^3 , визначений:

$$V_{\text{б}} = S_{\text{б}} \cdot (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + h_3), \quad (2.6)$$

де $S_{\text{б}}$ – площа і-го поверху будівлі готельного комплексу, м^2 ;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м^2 ;

h_2 – висота перекриття, 0,3 м^2 ;

h_3 – висота покрівлі, 0,9 м^2 ;

n – кількість поверхів будівлі;

$$V_{\text{б.готелю}} = (720 \cdot (3 \cdot 3,3 + 5 \cdot 0,3 + 0,8)) + (1368 \cdot (1 \cdot 3,3 + 2 \cdot 0,3 + 0,8)) + (300 \cdot (3,3 + 0,3)) = 16293,60 \text{ м}^3$$

1. Витрати теплоти на вентиляцію, Гкал:

$$Q_{\text{в.готелю}} = 6,9819 \cdot 10^{-7} \cdot 31376,40 \cdot 4490 \cdot 17,2 = 1691,81 \text{ Гкал.}$$

Забезпечення приміщень готельного комплексу припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в табл. 2.3.

Таблиця 2.1

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Приміщення	Площа $S_{\text{пр}}, \text{м}^2$	Висота $H_{\text{пр}}, \text{м}$	Об'єм V , м^3	Витрати повітря на вентиляцію, $\text{м}^3/\text{год}$	
			$V = S_{\text{пр}} \cdot H_{\text{пр}}$	припливну	витяжну
Приймально-вестибюльна група	238	3,3	785,4	3141,6	1570,8
Приміщення поверхового обслуговування номерів	67	3,3	221,1	884,4	1768,8
Житлова група	1023	3,3	3375,9	13503,6	27007,2
Приміщення побутового обслуговування споживачів і торгівлі	37	3,3	122,1	488,4	976,8
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	145	3,3	478,5	1914	3828
Група адміністративних приміщень	98	3,3	323,4	1293,6	2587,2
Група господарських приміщень	237	3,3	782,1	3128,4	18770,4
Група приміщень закладів ресторанного господарства	532	3,3	1755,6	7022,4	42134,4
Загальна площа	2377	3,3	7844,10	31376,40	98643,60

Розрахунок витрат води

Загальні витрати води визначено за формулою:

$$B_{\text{заг}} = \frac{q_u^{\text{tot}} \cdot U}{1000} \cdot T + B_n, \quad (2.7)$$

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

U – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

B_n – витрати води на поливання території.

$$B_{\text{заг. готелю}} = ((85 \cdot 250) + (60 \cdot 12)) / 1000 \cdot 365 + 1549 = 9\,568 \text{ м}^3$$

У тому числі гарячої води:

$$B_{\text{гар}} = \sum \frac{q_u^h \cdot N}{1000} \cdot T, \quad (2.8)$$

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

$$B_{\text{гар.готелю}} = ((85 \cdot 150) + (60 \cdot 4)) / 1000 \cdot 365 = 4\,715,80 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, м³, визначають за формулою:

$$B_n = \frac{B_k \cdot S_d \cdot \tau \cdot T_n}{710}, \quad (2.9)$$

де B_k – норма витрат води одним поливним краном, за годину, м³
($B_k = 1,08 \text{ м}^3/\text{год}$);

S_n – площа ділянки яку поливатимуть, м²;

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

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

710 – площа, яка обслуговується одним краном, м².

$$B_{\text{п. бізнес-готелю}} = 1,08 \cdot 1815 \cdot 3 \cdot 187 / 710 = 1549 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод $V_{\text{стічн}}$, м³.

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

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

$$V_{\text{стічн. бізнес-готелю}} = 0,85 \cdot 9568 = 8132,8 \text{ м}^3$$

Інженерні системи проектного закладу

✓ Система опалення готелю *** «Деснянські обрії»

Теплопостачання передбачено від внутрішнього джерела – опалювального котла (Euridin ZW\ZS 23 KE\AE) температура теплоносія на вході становить 80-90°C. На підприємстві передбачений тепловий пункт для розділення мереж теплофікації і підігрівання гарячої води, обладнаний водонагрівачами теплообмінного типу і опалювальним вводом опалювальним котлом, які забезпечені пусковою апаратурою, приладами управління і автоматичного регулювання кількості і температури теплоносія для опалювання, гарячого водопостачання.

В готелі також передбачено резервну систему опалювання.

Для внутрішньої системи опалення передбачено використання води (пари, ін.) з температурою 60-70°C.

В приміщеннях виробничих та торгівельних залах передбачене використання центрального опалення з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску марки Termal, з верхньою розводкою трубопроводів, в приміщеннях адміністративно-побутових використовується місцеве опалення за рахунок променевих панелей. У приміщеннях: виробничих влаштовано повітряну систему опалення із автоматичною системою управління для підтримки в робочий час розрахункової температури і відносної вологості повітря в межах 30-60%.

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

✓ Система вентиляції готелю *** «Деснянські обрії» (згідно зі СНиП 2.04.05-91)

В проектованому готелю *** «Деснянські обрії» у приймальних приміщеннях, приміщеннях для відвідувачів, торгівельній залі ресторану організовано природну вентиляцію повітря. Крім цього, на підприємстві

облаштовано механічну припливну вентиляційну систему, яка надаватиме повітря у такі приміщення закладу: обідня зала ресторану, їдальні персоналу, роздавальної, приміщення для відпочинку, сауни, виробничих цехів ЗГ, мийних посуду та тари, сервізної та місцевої витяжної вентиляції, яка видалятиме повітря забруднене газоподібними домішками, димом, парою з виробничих приміщень ресторану, мийних посуду і тари.

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

Для забезпечення комфортних умов перебування відвідувачів у залах закладу будуть встановлені місцеві, рециркуляційні цілорічної дії системи кондиціонування повітря. Прилади призначені для підтримання температурного, вологісного режиму і фільтрації повітря.

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

Рекомендують також передбачати пряму ділянку повітропроводу відразу після його приєднання до вентилятора, довжина ділянки повинна бути не менше 1,5 діаметри повітропроводу. Пряма ділянка зменшує турбулентність і, як наслідок, шум та вібрацію.

На виході повітря з вентилятора повинні передбачатися розширювальні патрубки з кутом не менше 30°. Різка зміна перерізу каналу завжди призводить до появи гулу. До зменшення рівня шуму призводить також правильне встановлення розподільників повітря, засувки на всмоктувальній лінії, покриття внутрішньої поверхні каналів звукоізоляційним матеріалом.

Кондиціонування. У готелю *** «Деснянські обрії» буде встановлено

спліт системи. Таке унікальне інженерне рішення дозволяє не просто забезпечити приплив свіжого повітря в будь-який час року, але і регулювати його нагрів або охолодження, а також рівень вологості.

Для каналних спліт-систем внутрішній блок робиться самого простого дизайну, так як зазвичай він монтується під фальшстелею. До нього підключається калорифер. Після забору з вулиці свіже повітря потрапляє спеціальну змішувальну камеру, де він перемішується з повітрям з приміщення. Після чого отримана суміш фільтрується і готується залежно від вимог заданого режиму (гріється або охолоджується, осушується). Після цього за допомогою вентилятора вона лунає решти приміщень через повітряні канали.

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

✓ ***Система водопостачання готелю *** «Деснянські обрії»***

Водозабезпечення систем закладу здійснюється від свердловини. Свердловину буде розташовано на незабрудненій ділянці 20м².

Конструкція свердловини передбачає встановлення обсадної труби та глиняного замка оголовку свердловини, що перешкоджатиме потраплянню в експлуатарний водозабірний горизонт поверхневих забруднень, а також з'єднання його з іншими водосними горизонтами.

Для системи водопостачання передбачено встановлення автоматизованого водопідйомного пристрою з насосом марки Speroni VS 32-3, продуктивністю 44.0 (куб. м/год).

У водоприймальній частині свердловини встановлено фільтри механічного очищення води марки (Filter AG Plus) Organic FM-16-TC, пропускна спроможність фільтра = 1.56 м³ на год.

На вводі системи у заклад влаштований водомірний вузол з встановленням лічильника марки ЛТ-80Х-11. У закладі організовано

об'єднану тупикову, просту систему водопостачання з верхньою розводкою, що відповідає вимогам СНиП 2.04.01-85.

Система поділяється на: протипожежну (СНиП 2.01.02-85) – з оцинкованих труб $\varnothing$ 20мм з встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з оцинкованих труб $\varnothing$ 15мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу – з оцинкованих труб $\varnothing$ 20мм з підключенням до технологічного устаткування.

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

✓ **Система каналізації готелю *** «Деснянські обрії»**

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

В готелі *** «Деснянські обрії» передбачено автономну систему каналізації, що включає систему відведення стічних вод від випусків жилої частини та інших об'єктів курортного готелю, споруди для збирання та зберігання стічних вод 9796,98 об'ємом м^3 . Стічні води із споруди відвозитимуть 1 раз на місяць.

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

Також у готелі передбачено сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів), що передбачає сортування твердих відходів готелю спеціалізованим підприємством кожного дня.

✓ Система електропостачання готелю *** «Деснянські обрії»

Енергозабезпечення закладу здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 25МВА, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

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

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

Холодильне устаткування підключено до відокремлених групових щитів за радіальною схемою.

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

✓ Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій готелю *** «Деснянські обрії»

В ресторані планується встановити комбіновану систему сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003 (пожежну і охоронну). Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах, дверях, ін. елементах будівлі. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост

служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлені в залах, коморах сухих продуктів, ін. В разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

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

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

До ліній міського телефонного зв'язку підключені наступні приміщення в закладі: кабінет директора, завідувач виробництвом, директори з персоналу та реклами, їх помічники, менеджер з постачання, бухгалтерія. Передбачається отримання телефонних номерів у міському телефонному вузлі.

✓ **Вертикальний транспорт готелю *** «Деснянські обрії»**

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

Всередині будівель для розміщення ліфтів влаштовують глухі ліфтові шахти з межею вогнестійкості огорожувальних конструкцій менше години.

2.5 Дизайн

Основною дизайнерською ідеєю проєктованого готелю*** «Деснянські обрії» відповідно до прийнятої концепції є європейський стиль, оскільки саме цей стиль розкриває спрямування готелю. Цій тематиці

підпорядкований комплекс рішень щодо інтер'єру, одягу персоналу, меблів та технічного оснащення.

Зовнішня архітектурна композиція

Будівлю готелю *** «Деснянські обрії» планується побудувати в окремо розташованій будівлі на земельній ділянці.

Висота будівлі – чотири поверхи. Перший поверх готелю призначений для приймально-вестибюльної групи приміщень, ресторану на 85 місць європейської кухні та додаткових сервісів, з другого по четвертий поверх буде житлова група приміщень.

Фасад будівлі планується виконати у європейському стилі. Європейський стиль характеризується раціональними конструкціями та декоративністю: планується використати при будівництві залізобетон, скло, облицювальну кераміку.

Заходи з благоустрою готелю*** «Деснянські обрії» реалізовані в таких елементах: огороження території відсутня; головні доріжки, які ведуть до входу в готель, ресторану та під'їзні доріжки вимощені бруківкою, геометричний розмір – 350х350 та висотою – 40мм; озеленення здійснено шляхом насадженням підстрижених газонів, декоративних кущів та ялин.

Крім того, передбачено влаштування майданчика для дітей – 60 м², максимально наближеного до вхідної зони готелю, також на території готелю *** «Деснянські обрії» будуть розташовані майданчики для відпочинку з лавками та альтанками; майданчику для сміттєзбірників – 40 м², які знаходяться на віддалі від головних входів до готелю; тимчасова стоянка для автомобілів на 5 місць, та стоянка для автомобілів на 25 місць.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Інтер'єр всіх приміщень готелю *** «Деснянські обрії», ресторану, номерів, коридорів та зон відпочинку оформлено в єдиному європейському

стилі, оскільки саме цей стиль як найяскравіше розкриває суть готелю та його направленість.

Дизайн інтер'єру в європейському стилі передбачає пастельні кольори, меблі в інтер'єрі відповідають всім основним принципам стилю — пастельність, незвичайні поєднання кольорів та оригінальність повинні бути головними її відмінними рисами. Тут можна поекспериментувати з формою — чіткі квадрати можна поєднувати з несподівано плавними вигинами ліній, дуже маленькі подушки на тлі величезного дивана, [вироби](#) з текстилю в інтер'єрі теж в пастельних кольорах.

Вестибюль готелю *** «Деснянські обрії» буде оформлено в світло сірому кольорі, в холі стоятимуть м'які шкіряні дивани білого кольору, рецепція буде з натурального дерева світлих тонах, підлога буде виконана із паркетної дошки світлих кольорів.

З вестибюлю готелю відвідувачі матимуть можливість потрапити до ресторану, тренажерного залу та масажного-центру, а також до інших приміщень громадського призначення.

Зал ресторану готелю *** «Деснянські обрії» буде виконано з дотриманням основної концепції дизайну готелю. Для створення зручностей і затишку в залах ресторану передбачені комфортні стільці, крісла та м'які дивани. Столи прямокутної та квадратної форми на 4 та 6 осіб планується розставити групами у центрі зали і вздовж стін. Кожен стіл буде декоровано живими квітами в незвичайних вазах, залежно від сезонності.

Інтер'єр номерів готелю *** «Деснянські обрії» виконано у європейському стилі, так як і решту приміщень проєктованого закладу. Стіни в номерах будуть в світло жовтих кольорах. На вікнах планується встановити жалюзі, які захищатимуть відвідувачів від прямих сонячних променів, та штори з тюлями з натуральних тканин.

Передпокій номерів буде невеликим за розміром і мебльований шафою-купе для верхнього одягу та взуття і освітлюватиметься за допомогою штучного світла.

Для меблювання номеру використовуватимуться виготовлені на замовлення готелю меблі із дерева, скла та металу: ліжко, диван, тумбочки біля спального ліжка, стіл, шафа, стільці та підставки під багаж.

Головним об'єктом інтер'єру є спальне ліжко, яке матиме дерев'яну основу та товстий м'який матрац. У номерах категорії стандарт це будуть ліжка більш дешевого зразка, а у номерах люкс більш дорогі. Постільна білизна білого кольору з натуральних тканин. Покривало, яким буде застелене ліжко, матиме колір та орнамент, що найбільше підходитиме до стилю номера.

У номерах люкс проектується додаткова кімната для відпочинку – вітальня. В ній розташовуватимуться меблі, які покликані забезпечити комфортний та затишний відпочинок у час, який не відведений для сну. Вітальню обладнано диваном, кріслами, журнальним столиком, шафа для книжок, дисків та пластинок та міні-бар.

Підлога у житловій зоні викладена паркетними дошками та застелена паласами.

Санітарний вузол номеру сполучений, обладнаний душовою кабіною, меблями для ванної з вбудованим умивальником, унітазом, а також сушаркою для рушників. Над умивальником розташовані дзеркало, держак для рушника, штепсельна розетка для електробритви. Полочки із засобами власної гігієни розташовувані у спеціальній шафі. Стіни приміщення обкладені плиткою білого та чорного кольорів.

Паспорт проекту

Будівельно – технічні показники проекту готелю *** «Деснянські обрії» заведено до табл. 2.4.

Таблиця 2.2

Будівельно-технічні показники проекту готелю***

№ пор.	Показник	Од. вимірювання	Значення
1	2	3	4
1	Площа ділянки під будівництво S _д	м ²	3300,00
2	Площа будівлі готельного комплексу S _{пов}	м ²	1368
3	Коефіцієнт забудови K _з		0,41
4	Площа озеленення S _{оз}	м ²	1815,00
5	Коефіцієнт озеленення K _{оз}		0,55
6	Загальна площа готельного комплексу S _{заг}	м ²	3168
7	Корисна площа готельного комплексу S _к	м ²	2377,00
8	Будівельний об'єм готельного комплексу V _б	м ³	16293,60
9	Вартість будівництва(капітальні вкладення) В _{А+Б}	тис. грн	528631,71
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість одного місця	тис. грн	4805,74
11	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн	166,87

12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн	32,44
----	--	----------	-------

Наступним етапом виконання архітектурно-будівельного розділу дипломного проекту є визначення кошторису будівництва.

2.6 Кошторис

Попередню вартість будівництва готелю *** «Деснянські обрії» на 110 місць, розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт:

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

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

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

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

K_T – територіальний поправочний коефіцієнт

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

$$B_{\text{збр готеля}} = (3168 * 2500 * 1 * 28,28) / 1000 = 223977,60 \text{ тис. грн.}$$

Вартість загально будівельних робіт з будівництва готельного комплексу розраховано за укрупненим показником, який приймають за середньо ринковою вартістю робіт (згідно з досвідом вітчизняних та зарубіжних будівельних компаній) внесені до таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Зведений кошторис готелю 3* «Деснянські обрії»

№ глави	Стаття витрат	Співвідношення вартості	Витрати, тис. грн.
1	2	3	4
Розд. А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготування території будівництва	1,5% вартості будівництва	4186,55
2	Основні об'єкти будівництва у тому числі:		
2.1	Загально будівельні роботи	57%	223977,60
2.2	Електротехнічні роботи	6%	23576,59

2.3	Сантехнічні роботи	5%	19647,16
2.4	Зв'язок і сигналізація	3%	11788,29
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	29%	113,95
Разом за гл. 2		100%	
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	3%, гл. 2	8373,11
4	Об'єкти енергетичного господарства	0,8%, гл. 2	2232,83
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3 %, гл 2	837,31
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепло- та газопостачання	6%, гл.2	16746,22
7	Благоустрій і озеленення території	3%, гл.2	8373,11
Разом за гл. 1-7			
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,5%, сума за гл.1-7	1599,26
9	Інші роботи та витрати	6%, сума за гл.1-7	19191,16
Разом за гл. 1-9			
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що базується, та авторський нагляд	2%, сума за гл.1-7	6397,05
11	Підготування експлуатаційних кадрів	0,5%, сума за гл.1-9	1703,22
12	Проектні та вишукувальні роботи	8%, сума за гл.1-7	25588,22
Сумарна базисна вартість будівництва			374331,64

Продовження таблиці 2.3

1	2	3	4
Розд. Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	42% , сума за гл.1-9	143070,12
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	3% базисної вартості	11229,95
Разом за розд. Б			154300,07
Загалом сума витрат на будівництво		А+Б	528631,71

Отже, капітальні витрати за проектом готелю*** «Деснянські обрії» на 110 місць становитимуть 528631,71 тис. грн.

2.7 Охорона навколишнього середовища

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

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

Оцінюють екологічність проектних рішень будівель готелів за двома напрямками:

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

До складових розділу ОВНС належать такі:

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

Номери готелю *** «Деснянські обрії» обладнано пристроями енергозбереження, які зазвичай встановлюються при вході в номер і управляються картами електронного карткового замка.

У системах холодопостачання застосовуються озонобезпечні холодоагенти.

Передавальні антени готелю *** «Деснянські обрії» встановлено згідно з вимогами ДСПіН 239.

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

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

2.8 Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Об'єкт готелю *** «Деснянські обрії» є підприємством з приватною формою власності. Здача в експлуатацію нашого закладу відбувається відповідно до вимог Постанови КМУ від 8.10.2008 р. № 923 (зі змінами і доповненнями від 20.05.2009 р. Постанова КМУ № 534):

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

Свідоцтво – документ, що засвідчує відповідність закінченого будівництвом об'єкта проектній документації, державним будівельним

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

До заяви додаються:

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

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

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

2.9 Охороно праці

Згідно із Законом України «Про охорону праці» у готелю *** «Деснянські обрії» на 110 місць незалежно від форми власності та від виду діяльності розробляється система управління охороною праці.

В закладі функції керівника Служби Охорони праці, а також відповідні обов'язки та повноваження покладено на заступника генерального директора готельного комплексу. Систему охорони праці при готельному комплексі

обирають виходячи із чисельності працівників у готельному комплексі. В готелю *** «Деснянські обрії» на 110 місць буде працювати 60 осіб. Виходячи із цього було обрано Система управління охороною праці в готельному комплексі: Служба охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04), профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07, комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07).

Було розроблено перелік документації при організації служби управління охороною праці готелю *** «Деснянські обрії» на 110 місць, наведено в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Перелік документації при організації системи управління охороною праці у готелю * «Деснянські обрії» на 110 місць**

Служба охорони праці	1. 1. Наказ власника чи керівника про створення служби охорони праці № 12 від 11.11.2017 р.
	2. 2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника чи керівника №14 від 11.09.17 р. (типове положення НПАОП 0.00-4.21-04)
	3. 3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника чи керівника № 15 від 14.11.2017 року (типове положення НПАОП 0.00-4.12-05)
Комісія з питань охорони праці	4. 1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці пр. № 16 від 14.11.2017 року
	5. 2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №16 від 15.11.2017 року (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)

Продовження таблиці 2.4

Для всіх підприємств	Розпорядниця:
	6. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 17 від 15.11.2017 року
	7. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника чи керівника № 17 від 16.11.2017 року (типове положення НПАОП 0.00-4.11-07)
	8. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № 18 від 16.11.2017 року
	9. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника чи керівника № 19 від 21.11.2017 року
	10. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника чи керівника №19 від 21.11.2017 року
	11. Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 21.11.2017 року

	12. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
	13. Звітна документація форми офіційної статистичної звітності
	14. Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи плани, схеми)

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

План заходів з охорони праці наведено у Додатку К.

Умови праці в готелю *** «Деснянські обрії» затверджені згідно наказу директора закладу, відповідають усім вимогам з охорони праці.

Систему управління охороною праці в готелі наведено у Додатку Л.

Вимоги до ділянки та території готелю

Територія готелю *** «Деснянські обрії» прибирається 4 рази протягом дня, у літню пору року поливаються водою для запобігання пилоутворенню, а у зимню пору року заплановано прибирання від снігу за допомогою снігомашин, посипання сіллю асфальту для боротьби з ожеледдю.

У південно-східній частині готелю *** «Деснянські обрії» місьць буде облаштовано площадку (з асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників, яка обмежена по периметру бордюром і зеленими насадженнями багаторічними декоративно-листяними насадженнями. Площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту. Відстань від сміттєзбірників до будівлі готелю, місьць відпочинку і занять спортом відвідувачів становить 20 м.

Охорона праці в ресторані є надважливою у процесі організації ресторанного бізнесу, адже доволі часто робота наражає працівників на серйозну небезпеку, пов'язану із використанням гострих і важких предметів, спеціальних машин, морозильних камер, техніки для оброблення продуктів

парою тощо. Охорона праці включає в себе не тільки запобігання травматизму та профзахворювань на робочих місцях, а й питання безпеки продукції, що виробляється, охорону навколишнього середовища, безпеку працівників підрядних організацій, відвідувачів тощо.

Травмування під час роботи є звичною справою. Саме тому необхідно запобігати подібним ситуаціям аби уникнути небажаних наслідків. Адже усе це не сприяє планомірному розвитку підприємства. Перелік заходів з охорони праці устанавлюється з метою своєчасного планування й цільового фінансування заходів на різних рівнях, які спрямовані на розв'язання найважливіших проблем з охорони праці, попередження нещасних випадків та професійних захворювань. Організація охорони праці в готельно-ресторанних комплексах здійснюється відповідно до Законів України "Про охорону праці", "Про пожежну безпеку", "Про споживчу кооперацію", "Про туризм", "Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення" та чинних положень про службу охорони праці і службу пожежної безпеки.

До основних заходів, пов'язаних з ОП офіціантів належать:

- забезпечення працівників спеціальним одягом;
- забезпечення працівників харчуванням;
- проведення обов'язкових медичних оглядів (організація та фінансування);
- забезпечення гігієни та безпечних умов праці.
- До заходів щодо ОП працівників мийної посуду відносяться:
- забезпечення працівників спеціальним одягом, мийними засобами;
- забезпечення працівників харчуванням;
- проведення обов'язкових медичних оглядів працівників (організація та фінансування);

- забезпечення гігієни та безпечних умов праці.

До кола питань по управлінню охороною праці включають: навчання працюючих безпеці праці, забезпечення безпеки виробничого устаткування, виробничих процесів, будівель та споруд, нормалізацію санітарно-гігієнічних умов праці, забезпечення працюючих засобами індивідуального захисту, встановлення оптимальних режимів праці та відпочинку працюючих, санітарно-побутового обслуговування працюючих та їх професійний відбір за окремими спеціальностями.

2.10 Санітарно- гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту та закладів ресторанного господарства розміщені на першому поверсі. Приміщення для організації дозвілля, побутового обслуговування розміщені на першому та другому і за допомогою звукоізолюючих перегородок та перекриття максимально ізольовані від житлових приміщень. Адміністративні приміщення розміщені на другому поверсі, що додатково відмежовує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів. Складські, підсобні та технічні приміщення розташовані на першому та цокольному поверхах, мають відокремлений зв'язок із будівлею готелю через службовий та завантажувальний ліфти, що забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу, відвідувачів блоків громадського призначення, які працюють у населеному пункті, де розміщується готельо *** «Деснянські обрії». Матеріали для внутрішнього оздоблення приміщень готелю вибиратимуть з таких, що мають гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи, для застосування в будівництві житлових будинків.

Номери розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту та інженерного обладнання готелю, ізольовані від шумів і запахів із приміщень

закладу ресторанного господарства. У жилих приміщеннях готелю дотримуються гігієнічних нормативів та чинників, що створюються джерелами, розміщеними у громадських приміщеннях. При плануванні житлових номерів передбачено дотримання мінімальних розривів: відстань від ліжок до зовнішніх стін готелю – 0,5 м; від ліжок до опалювальних приладів – не менше 0,7 м; між узголів'ями двох ліжок – не менше 0,4 м; ширина центрального проходу між ліжками – не менше 0,6 м. Для обладнання сейфової кімнати передбачено приміщення з ґратами, двері захищені автоматичним механізмом замикання. Для харчування персоналу передбачена їдальня з розрахунку одночасної мінімальної посадки 60 % персоналу найбільшої зміни, розташована на цокольному поверсі.

Обслуговуючий персонал готелю *** «Деснянські обрії» буде забезпечений спецодягом і дотримуватиме правил особистої гігієни, що передбачено трудовим договором. Планується проведення гігієнічного навчання персоналу при вступі до роботи і періодичне навчання з частотою один раз в пів року. Особи, що не пройшли навчання, до роботи не допускаються.

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

Заходи і засоби захисту працівників у виробничих приміщеннях закладу ресторанного господарства

Найменування приміщень	Найменування речовин	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати оболонку дихальних шляхів та очей	Витяжні системи
Гарячий цех, мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, комора	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
Житлові, підсобні приміщення, приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, заклади ресторанного господарства	Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизові оболонки	5	Подразнює шкіру, слизові оболонки очей	Витяжні системи
Житлові приміщення	Пил бавовняний лляний, вовняний, пуховий або ін.	4	Те саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів	Витяжні системи

В усіх приміщеннях готелю *** «Деснянські обрії» щоденно здійснюватиметься вологе прибирання. У всіх адміністративних та

приміщеннях для персоналу розташовані медичні аптечки першої допомоги. У процесі роботи готелю укладатимуться угоди про здійснення профілактичного оброблення приміщень проти комах і гризунів з періодичністю раз на рік, а за необхідності у часи виявлення проблеми.

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

Проектом передбачено заходи захисту від несанкціонованого проникнення до монтажних розподільних шаф та інших споруд, приміщень і обладнання мереж зв'язку та сигналізації, а саме охорона всієї території ДСО.

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

Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводять на пульт централізованого пожежного спостереження, розміщеного у приміщенні служби охорони готелю, державній пожежній частині № 8.

Висота будівлі готелю *** «Деснянські обрії» становить 13,2 м, тому передбачено встановлення автоматичної спринклерної установки водяного пожежогасіння.

Необхідну кількість вогнегасників та їх тип визначено залежно від вогнегасної спроможності та гранично захищеної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, а також з урахуванням класу пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні.

Перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників, їх тип та кількість наведено у табл. 2.6.

Таблиця 2.6

Вибір типу та кількості вогнегасників готелю * «Деснянські обрії»**

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
1	2	3	4
Адміністративні	A,B,E	ВП – 5	2
Приймально-вестибюльна група	A	ВП – 5	2
Приміщення культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення	A, E	ВП – 5	3
Виробничі	B,E	ВВК – 5	3
Гарячий і холодний цехи	Г	ВВК – 5	2
Доготівельний цех	Д	ВВК – 5	1
Мийна столового посуду і сервізна	Д	ВВК – 5	1
Мийна кухонного посуду	Д	ВВК – 5	1
Складські	B	ВВК – 5	1
Господарські та технічні приміщення	B,E	ВВК – 5	2
Житлові поверхи	A,B	ВП – 5	12

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

1. температура повітря t , оС;
2. відносна вологість W , %;
3. швидкість руху повітря V , м/с.

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

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

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях готелю *** «Деснянські обрії» визначено параметри метеорологічних умов, які забезпечено на робочих місцях. Оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря в робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної роботи занесені в табл. 2.7 (відповідно до ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень).

Таблиця 2.7

Норми мікроклімату виробничих приміщень готелю *
«Деснянські обрії»**

Виробниче приміщення	Холодний період			Теплий період		
	температура	відносна вологість	швидкість руху, м/с	температура	відносна вологість	швидкість руху, м/с
1	2	3	4	5	6	7
Торгівельні зали	18-20	60 – 40	0,3	21 – 23	60 – 40	0,2
Доготівельний цех	17-19	60 - 40	0,2	20 – 23	60 – 40	0,3
Гарячий цех	19-21	60 - 40	0,2	22 – 25	60 - 40	0,3
Холодний цех	17-19	60 - 40	0,1	22 – 25	60 - 40	0,2
Мийна кухонного посуду	17-19	60 - 40	0,2	21 – 23	60 - 40	0,3
Мийна столового посуду та сервізна	17-19	60 - 40	0,1	21 – 23	60 - 40	0,2
Роздавальня	17-19	60 - 40	0,1	21 – 23	60 - 40	0,2
Приміщення для обробки яєць	17-19	60 - 40	0,2	21 – 23	60 - 40	0,3
Гардероб для відвідувачів	18-20	60 - 40	0,2	21 – 23	60 - 40	0,3
Кабінет генерального директора	21-23	40–60	0,1	22 – 24	40–60	0,2
Адміністрація	22-24	40-60	0,1	22 – 24	40-60	0,2

Для забезпечення необхідних за нормативами параметрів мікроклімату готелю *** «Деснянські обрії» передбачено:

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

6. Використання засобів індивідуального захисту - спецодяг буде повітро- та вологопроникним (бавовняним, з льону, грубововняного сукна), матиме зручний покрій.

Усі жилі та підсобні приміщення готелю *** «Деснянські обрії» а також загальні коридори і холи мають природне освітлення.

Оскільки довжина загальних коридорів на житлових поверхах складає 288 м, проектом передбачено освітлення по всій довжині коридору через кожні 15 м. Загальне штучне освітлення передбачено в усіх без винятку приміщеннях готелю. У житлових, виробничих, адміністративних та інших кімнатах передбачено також місцеве освітлення окремих функціональних зон.

Характеристику системи освітлення для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт (ДБН В.2.5-28-2006. Природне і штучне освітлення) наводять у табл. 2.8.

Таблиця 2.8

Норми та якісні показники освітлення

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		штучного, лк	природного (коефіцієнт природного освітлення), %
1	2	3	4
Житлові кімнати (номери)	Суміщене	300	1,5
Вестибюль	Суміщене	200	1,5
Загальні вітальні, холи, аванзал, лоббі - бар	Суміщене	200	1,5
Адміністративні приміщення, приміщення обслуговування відвідувачів	Суміщене	400	1,5
Сходи, загальні коридори, господарські приміщення	Штучне	150	-
Загальні санітарні вузли, санітарні вузли в номерах	Суміщене	150	1,5
Душові для персоналу	Суміщене	75	1
Приміщення обслуговуючого персоналу	Суміщене	150	1,5

Складські приміщення	Штучне	75	-
Виробничі приміщення	Суміщене	300	0,9
Технічні приміщення	Штучне	50	-

При проектуванні готелю *** «Деснянські обрії» передбачено встановлення у виробничій будівлі інших видів освітлення (аварійного, евакуаційного тощо). Для охоронного освітлення площадок готельного комплексу застосовується освітленість 2 лк, для робочого освітлення – 5 лк. Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщеннях 4 лк, на відкритих площадках – 3 лк.

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

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

Робота виробничого обладнання супроводжується шумом або вібрацією, що негативно впливає на організм людини. Проектом передбачено застосування таких заходів та засобів захисту працівників від дії шуму і вібрації : зменшення шуму в самому джерелі, зменшення шуму на шляху його поширення та організаційно-технічні заходи.

При роботі теплового устаткування, яке знаходиться у виробничих цехах, а саме в гарячому (електричні плити, гриль для запікання, фритюрниця, котел для приготування їжі, кавоварка) передбачено теплове випромінювання. Проектом передбачені такі заходи та засоби підтримання теплового випромінювання 200–210 Вт/м²: механізація та автоматизація виробничих процесів; захист працівників різними типами екранів (скло, сітки); раціональна теплова ізоляція устаткування; раціональне розміщення устаткування; вентиляція; раціоналізація режимів праці та відпочинку (додаткові перерви); забезпечення працівників відповідним спецодягом.

2.11 Пожежна безпека. Цивільний захист

Пожежна безпека

Для готелю *** «Деснянські обрії» розроблено план евакуації людей на випадок виникнення пожежі (Додаток М), планом передбачено встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників (відповідно до рішень, прийнятих у п. 2.4.4).

У будівлях готелю *** «Деснянські обрії» на випадок пожежі буде передбачена і забезпечена евакуація людей з приміщень, що горять, через запасні евакуаційні виходи. Виходи вважаються евакуаційними, якщо вони ведуть з приміщень:

- а) першого поверху назовні безпосередньо або через коридор, вестибюль, сходову клітку;
- б) будь-якого поверху, крім першого, в коридор, що веде на сходову клітку, в тому числі через хол. При цьому сходові клітки повинні мати вихід назовні.

При визначенні параметрів шляхів евакуації розрахункову кількість людей у приміщеннях необхідно збільшувати 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 слід приймати з розрахунку однієї людини на 3 м² площі торговельного залу, включаючи площу, зайняту під обладнання.

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні або на сходову клітку становить 32 м. Відстані по шляхах евакуації від найбільш віддалених вхідних дверей номерів готелів до дверей сходових кліток 63 м.

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 20- 25 хв.

Номери готелю *** «Деснянські обрії» рекомендується обладнувати системою оповіщення про пожежу та керування евакуацією людей у готелі категорії *** і вище слід передбачати люмінесцентну рекламу та систему світлових показників (напрямок руху, місця паркування, назва залів, пожежні гідранти тощо).

Цивільний захист

На виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у запроектованому готелі за типовою структурою створено систему цивільного захисту.

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

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

Наказом начальника цивільного захисту готелю *** «Деснянські обрії» № 1 від 20.10.2016 року призначено заступники з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання, оперативних питань.

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

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

План заходів цивільного захисту готелю *** «Деснянські обрії» наведено у Додаток Н.

Для організації та здійснення спеціальних заходів цивільного захисту в готелях створено служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів. До основних служб цивільного захисту належать такі:

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

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

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

4. Аварійно-технічна служба. Створена на базі виробничого та технічного відділів або відділу головного інженера. Начальником служби є начальник відділу, на базі якого створена служба. Функції служби: розроблює та здійснює попереджувальні заходи, що підвищують стійкість основних споруд, розбирає завали і рятує людей.

5. Транспортна служба. Створена на базі транспортних цехів, відділів і гаражів готелю. Функції служби: розроблює та здійснює заходи забезпечення

евакуації працівників і мешканців готелю; організовує підвезення сил і засобів до осередків ураження; знезаражує транспорт.

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

Посади керівників служб зазначені згідно з розробленим для проєктованого готелю штатного розпису.

Кожна служба має формування – команди та групи.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ (REVENUE MANAGEMENT)

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Проектований готель *** «Деснянські обрії» буде створений на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді товариств з обмеженою відповідальністю.

Ступінь самостійності підприємства залежно від правового режиму майна підприємства. Для створення підприємства готельного господарства на 61 номер (110 місць) обрано форму товариства з обмеженою відповідальністю — ТОВ «Деснянські обрії» (табл. 3.1).

Таблиця 3.1

Характеристики форми власності проектового готелю «Деснянські обрії» [52]

Організаційно-правова форма підприємства	Установчі документи	Виконавчі органи	Назва капіталу	Порядок формування капіталу
Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ)	Установчий договір, статут	Колегіальний (дирекція), або одноосібний (директор)	Статутний капітал	Сума часток учасників, яка повинна становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам

Далі визначаємо склад пакетної документації, що необхідний та достатній для створення суб'єкта господарювання, який відповідає чинному законодавству України. Опис складений у вигляді таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання [52]

Назва документа	Зміст документа
-----------------	-----------------

Наказ про призначення директора ТОВ	Наказ про створення юридичної особи
Статут	Назва та місцезнаходження товариства Юридичний статус товариства Мета, предмет діяльності товариства Статутний капітал Майно товариства
Статут	Права і обов'язки учасника Права і господарська діяльність товариства Управління і контроль діяльності товариства Контроль за діяльністю директора Трудовий колектив і оплата праці Зовнішньоекономічна діяльність Розподіл прибутків товариства і відшкодування збитків Реорганізація і припинення діяльності товариства Вирішення спорів Інші умови
Реєстраційна картка встановленого зразка	Форма 1
Документ, що свідчить про сплату внеску в статутний капітал ТОВ	Квитанція або платіжне доручення

На третьому етапі готують реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Деснянські обрії», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування готельно-ресторанного комплексу (табл. 3.3)

Таблиця 3.3

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Деснянські обрії» [52]

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

Продовження таблиці 3.3

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

Для отримання дозволу на торгівлю буде потрібно надання нижче наведених документів [52]:

1. Установчі документи організації;
2. Договір оренди або свідоцтво про власність на приміщення;
3. Висновок районної СЕС;
4. Висновок міської СЕС;
5. Висновок УГПС (пожежна служба);
6. Картка обліку ККМ;
7. Договір на вивезення сміття;

Для отримання висновку СЕС в рамках отримання алкогольної ліцензії потрібно наступний пакет документів:

1. Асортиментний перелік у 3 примірниках;
2. Санітарний паспорт на об'єкт;
3. Договір на дезінсекцію (комахи) і дератизацію (гризуни);
4. Журнали, зареєстровані в СЕС;
5. Медичні книжки на всіх співробітників ресторану;
6. Договір на вивезення сміття;
7. Свідоцтво про реєстрацію організації;
8. Договір оренди;

9. Висновок міської СЕС на відкриття об'єкту;
10. Заключення УГПС (пожежна служба);
11. Наявність сейфа;
12. Наявність охоронної сигналізації, кнопки охоронної сигналізації.

Організаційна структура готельного підприємства формується виходячи з вимог довготривалого забезпечення його конкурентоспроможності, економічної ефективності, доцільності і раціональної кооперації. В рамках організаційної структури підприємства виділяються дві основні складові: структура управління та виробнича структура. Структура управління закріплюється Статутом підприємства і документально оформлюється спеціальними положеннями про різні підрозділи (служби) підприємства, посадовими інструкціями для керівників всіх рівнів управління.

Управління проектованим підприємством готельного господарства вирішено за лінійною структурою. Лінійний тип організаційної структури управління характеризується лінійними формами зв'язку між ланками управління і, як наслідок, концентрацією всього комплексу функцій управління та вироблення управлінських дій в одній ланці управління. Лінійна структура управління підприємством представлена на рис. 3.1.

Виробнича структура готелю визначається розміром готелю, його особливостями, місцем розташування, сезонністю роботи та іншими факторами. Готель «Деснянські обрії» в своєму складі має такі основні підрозділи:

- служба прийому та розміщення в готелі та поверхова служба;
- служба ресторанного господарства;
- служба додаткового обслуговування;
- бухгалтерія.

Найбільш важливими є дві головні послуги: безпечне і комфортне проживання та якісне харчування. Інші служби готелю виконують функцію підтримки основної діяльності готелю. Організаційна структура управління підприємством – це сукупність управлінських ланок, що розташовані в суворій співвідпорядкованості і забезпечують взаємозв'язок між керуючою та керованою системами [52].

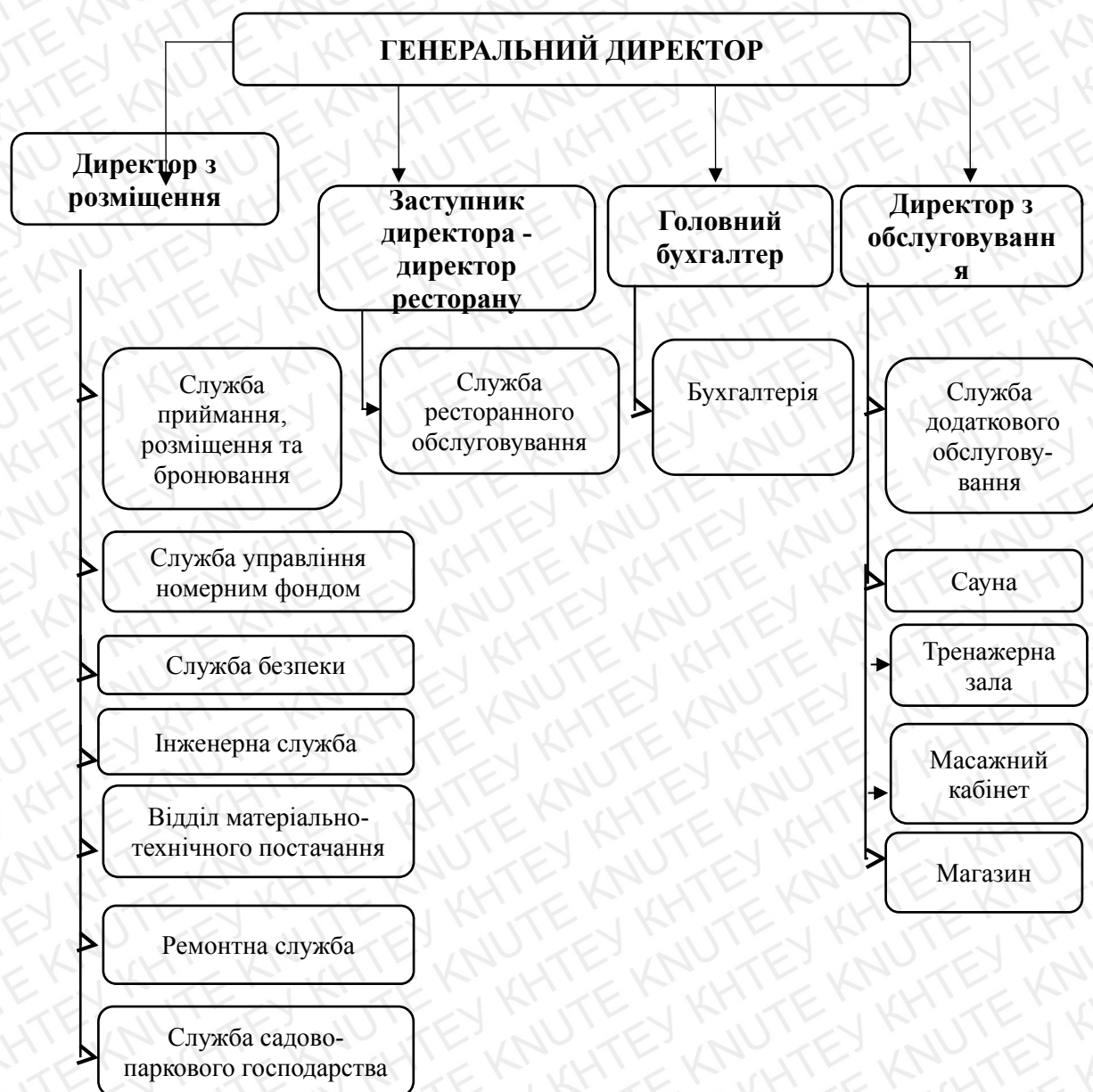


Рис. 3.1. Лінійна структура управління готелем «Деснянські обрії»

Основними завданнями служби прийому та розміщення є прийом та реєстрація гостей, їх розміщення в заброньованих і підготовлених до заселення номерах та обслуговування. В проектованому готелі службою прийому і розміщення керує менеджер з організації обслуговування. Йому підпорядковуються адміністратор готелю та завідувача номерним фондом. Працівники цієї служби наділені певними правами та обов'язками. В табл. 3.4 наведено посадові вимоги до працівників служби прийому та обслуговування.

Таблиця 3.4

Посадові вимоги до працівників служби прийому і обслуговування [52]

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
1	2	3
Адміністратор готелю	Зустріч та реєстрація гостей, розселення, розрахунок за проживання і надані послуги, ведення графіка проживання, контроль за роботою ввіреного персоналу; прийом заявок на бронювання номерів; здійснення бронювання в режимі on-line; та ін.	Знання: іноземні мови: англійська (вільно); правила прийому та обслуговування громадян; прейскуранти і тарифи на номери, місця і надані послуги; правила реєстрації та паспортно-візового режиму в готелях; порядок оформлення експлуатаційної документації; розташування номерів і нормативи оснащення приміщень; порядок використання номерного фонду та бронювання; порядок розрахунків за послуги. Вміння: спілкування з гостями готелю; користування сучасними засобами комунікації; правильні дії в надзвичайних ситуаціях.
Завідувача номерним фондом	Контроль за роботою персоналу з підтримки чистоти і порядку в житлових і у службових приміщеннях готелю; розподілення завдань серед підлеглих, виконання адміністративних функцій; контроль за справністю санітарно-технічного й іншого обладнання в номерах і службових приміщеннях; забезпечення збереження інвентарю та обладнання; організація прибирання номерів; прийняття но-мерів від проживаючих при від'їзді.	Вміння ефективно співпрацювати зі службовцями на всіх рівнях в самому готелі і корпоративним персоналом; вміння оцінювати, координувати і стимулювати роботу службовців готелю для досягнення найкращих результатів на їх ділянках і поширювати позитивний досвід на всі сфери обслуговування; вміння приймати рішення при самому розумному до них підході.
Покоївка	Прибирання і провітрювання	Технологія прибирання;

	номерів, утримання в чистоті номерів, санвузлів та інших приміщень, заміна постільної білизни і рушників; приймання та виконання доручень проживаючих	встановлюваний порядок заміни білизни; етикет; користування технічним обладнанням і приладами, що застосовуються для прибирання приміщень
--	---	---

Організація харчування в готелі здійснюється в ресторані. Служба харчування складається з двох підрозділів: виробничого та організаційно-обслуговуючого. Загальне керівництво рестораном делеговане завідувачем виробництва, якому підпорядковані кухар, помічники кухарів, мийники кухонного та столового посуду. Організаційно-обслуговуючий підрозділ служби ресторанного обслуговування очолює адміністратор, якому підпорядковуються офіціанти, бармени та гардеробники.

Функціональний розподіл праці досягається завдяки спеціалізації працівників за видами діяльності. Поділ праці за операційною ознакою пов'язаний із спеціалізацією і обмеженням у виконанні конкретних трудових операцій або робіт. Кваліфікаційний поділ праці ґрунтується на визначенні видів трудової діяльності, виходячи зі складності робіт і необхідної кваліфікації [52].

Певним чином розподіляються обов'язки між керівниками різних рівнів: керівники нижчого рівня контролюють дотримання виконавцями технологічної, трудової дисципліни та техніки безпеки; керівники середнього рівня забезпечують контроль і розробку певного кола питань, за виконання яких вони відповідальні, і тим самим допомагають керівникам вищого рівня визначитися в прийнятті управлінських рішень; керівники вищого рівня визначають стратегію розвитку підприємства, здійснюють загальне керівництво підприємством, приймають рішення по всіх питаннях, пов'язаних з його техніко-технологічним, економічним та соціальним розвитком.

Роль функціональних органів (служб) залежить від масштабів господарської діяльності та структури управління готелем. При лінійно-

функціональній структурі управління має переваги лінійна організація, але з підвищенням рівня управління зростає роль функціонального управління. Якщо в межах управління невеликих структурних ланок його роль незначна, проте в масштабі управління підприємством роль функціональних органів значна. Функціональні служби забезпечують весь обсяг технічної підготовки виробництва, готують варіанти вирішення завдань, пов'язаних з керівництвом процесом виробництва, звільняють лінійних керівників від планування, фінансових розрахунків та ін. [52].

3.2. Капітал

Капітал підприємства характеризує загальну вартість засобів у грошовій, матеріальній і нематеріальній формах, які інвестуються у формування його активів [52]. Особливості формування статутного капіталу ТОВ «Деснянські обрії» наведено в табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Особливості формування капіталу у ТОВ «Деснянські обрії»

Організаційно-правова форма підприємства	Установчі документи	Виконавчі органи	Назва капіталу	Порядок формування капіталу
Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ)	Установчий договір, статут	Колегіальний (дирекція) або одноосібний (директор)	Статутний капітал	Сума часток учасників, яка повинна становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам

Отже, формування власного капіталу має певну специфіку, зумовлену організаційно-правовою формою діяльності підприємств відповідно до чинного законодавства України. Цю специфіку слід урахувати як при заснуванні підприємства, так і для забезпечення його ефективної господарської діяльності.

Статутний фонд характеризує початкову суму власного капіталу підприємства, інвестовану у формування його активів для початку здійснення господарської діяльності. Його розмір визначається статутом підприємства. Для підприємств окремих сфер діяльності й організаційно-правових форм (акціонерне товариство, товариство з обмеженою відповідальністю) мінімальний розмір статутного фонду регулюється законодавством.

Оскільки на сьогодні розмір статутного капіталу для ТОВ не встановлений законодавчо, визначення розміру статутного фонду закладу відповідає встановленим нормативам для організації, що створюється і буде скорегованим до розміру поточного та капітального бюджету закладу ресторанного господарства, який розраховується в економічному розділі проекту. Плановий розмір статутного капіталу готелю *** «Деснянські обрії» становитиме 600 000 тис. грн., що має забезпечити повне фінансування капітальних витрат на будівництво та створення готелю.

Порядок формування й використання засобів інших фондів регулюється статутом й іншими установчими та внутрішніми документами підприємства.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основою економічного обґрунтування параметрів створення готелю є розроблення виробничої програми, у тому числі за основними центрами відповідальності та сервісу та обсягів діяльності, які визначатимуть дохідну та витратну складові проекту.

Основними видами діяльності проектного палац-готелю є: надання послуг з тимчасового розміщення; надання та організація послуг харчування; надання послуг спортивно-оздоровчого, культурно-дозвілевого, побутового та торгового призначення.

Для визначення обсягів діяльності готелю *** «Деснянські обрії» обґрунтуємо планові обсяги послуг з тимчасового розміщення. Виробничо-експлуатаційна програма готелю – це кількість номерів та місць у них, які надаються для проживання гостям у плановому періоді з урахуванням середнього терміну проживання.

У процесі розроблення експлуатаційної програми засобу розміщення визначають такі показники:

- планову кількість номерів певного типу і категорії в експлуатації;
- планову пропускну спроможність;
- плановий коефіцієнт завантаження номерного фонду.

Обґрунтування обсягу реалізації послуг, $Q_{\text{пл}}$, з тимчасового розміщення на плановий період визначено методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускну спроможності окремих типів і категорій номерів готелю та планового коефіцієнта його завантаженості за формулами [52]:

$$PC = \sum_{i=1}^n H_i \cdot M_i \cdot D \quad (3.1)$$

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

$$Q_{\text{пл}} = PC \cdot K_{з.і} \quad (3.2)$$

де $K_{з.і}$ – плановий коефіцієнт завантаженості номерів i -ого типу і категорії, од.

У табл. 3.6 розраховуємо плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю *** «Деснянські обрії».

Таблиця 3.6

Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення у

готелі 3* «Деснянські обрії» на плановий рік (людино-днів)

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів в	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-днів			
			між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
A	1	2 = 1·Mi	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Люкс	5	10	115	130	120	0,6	0,8	0,7	690	1040	840	2570
Стандарт одномісний	12	12	115	130	120	0,6	0,8	0,7	828	1248	1008	3084
Стандарт двохмісний	44	88	115	130	120	0,6	0,8	0,7	6072	9152	7392	22616
Разом	61	110	115	130	120	0,6	0,8	0,7	7590	11440	9240	28270

При плануванні обсягу реалізації послуг харчування у ЗРГ при готелі 3* «Деснянські обрії» приймаємо за умову обов'язковість організації сніданків для гостей готелю за типом шведського столу, іншу частину виробничої програми ЗРГ складає обсяг виробництва страв за вільним вибором (табл. 3.7).

Таблиця 3.7

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ при готелі

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-дні	7590	11440	9240	28270
2. Планова структура замовлень послуг ЗРГ, %				
2.1. Сніданки	100	100	100	
2.2. Меню вільного вибору	40	70	60	
2.3. Кейтерінг(банкети)	10	30	20	
3. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ ($3=1*2$)				
3.1. Сніданки	7590	11440	9240	28270
3.2. Меню вільного вибору	3036	8008	5544	16588
3.3. Кейтерінг(банкети)	759	3432	1848	6039

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

Основну частину доходів готелю 3* «Деснянські обрії» забезпечують доходи від основної діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності ($D_{од}$) готелю поділяють на чотири основні групи за джерелами походження [52]:

- дохід від продажу номерів/місць ($D_{нф}$);
- дохід закладів ресторанного господарства/товарооборот ($D_{зрг}$);
- доходи об'єктів оздоровчого та рекреаційного призначення (D_m);
- інші операційні доходи ($D_{інд}$).

Дохід від операційної діяльності готелю розраховують за формулою [52]:

$$D_{од} = D_{нф} + D_{зрг} + D_m + D_{ін} \quad (3.5)$$

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії по сезонах року. Розрахунок планового доходу від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі 3* «Деснянські обрії» у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі 3* «Деснянські обрії»

Категорія і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людин/дів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	разом
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11=8+9+10
Люкс	690	1040	840	2570	1800	2500	2200	1242	2600	1848	5690
Стандарт одномісний	828	1248	1008	3084	1600	1800	1700	1325	2246	1714	5285
Стандарт двохмісний	6072	9152	7392	22616	1800	2000	1900	10930	18304	14045	43278
Разом	7590	11440	9240	28270	-	-	-	13496	23150	17606	54253

Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ при готелі на плановий рік проводимо у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

**Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ
готелю «Деснянські обрії» на плановий рік**

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданки	7590	11440	9240	28270
1.2. Меню вільного вибору	3036	8008	5544	16588
1.3. Кейтерінг(банкети)	759	3432	1848	6039
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1. Сніданки*	-	-	-	-
2.2. Меню вільного вибору	350	450	400	-
2.3. Кейтерінг(банкети)	650	700	600	-
3. Доходи від реалізації продукції та послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданки	-	-	-	-
3.2. Меню вільного вибору	1063	3604	2218	6884
3.3. Кейтерінг(банкети)	493	2402	1109	4005
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	1556	6006	3326	10888

* включені до вартості проживання

У проектованому готелі «Деснянські обрії» надаватимуться наступні платні послуги: сауни, масажного кабінету, магазину з продажу напоїв та продовольчих закупних товарів, пункту пральні і хімчистки. Послуги тренажерного залу надаватимуться безкоштовно, а послуги інструктора зі складання індивідуальних тренувань надаватимуться за окрему плату. Для готелів *** середній рівень інших операційних доходів становить 10% від загального обсягу доходів від операційної діяльності.

Планування обсягу операційних доходів готелю «Деснянські обрії» розраховуємо в таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Планування обсягу операційних доходів готелю 3* «Деснянські обрії» на плановий рік

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	13496	23150	17606	54253
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	1556	6006	3326	10888
3. Дохід від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн	1350	2315	1761	5425
Разом: операційні доходи готелю,	16402	31471	22693	70566

тис. грн				
----------	--	--	--	--

Основні засоби

Далі розраховуємо обсяги та структуру основних засобів готелю. Нарахування амортизації нематеріальних активів здійснюється із застосуванням методів, визначених у статті 145 Податкового Кодексу України [52].

При використанні прямолінійного методу нарахування амортизації основних фондів (рівномірного нарахування зносу) встановлюється мінімальний термін їх служби, передбачений Податковим кодексом України (ПКУ), і, відповідно, планується максимальна річна сума амортизаційних відрахувань, отже планові річні витрати на амортизацію будуть вищими, а плановий прибуток і податок з прибутку - нижчими, ніж при застосуванні інших методів нарахування амортизації основних засобів (крім методу прискореного зменшення залишкової вартості, при використанні якого річна сума амортизаційних відрахувань буде найвищою) [52]. З метою визначення суми амортизаційних відрахувань відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI (зі змінами та доповненнями) основні засоби та інші необоротні активи розподіляють на групи, серед яких для закладу готельного господарства найхарактернішими є будівлі, споруди та передавальні пристрої; машини та обладнання; транспортні засоби; інструменти; спортивний інвентар; меблі та ін. [52].

Амортизаційні відрахування є, з одного боку, елементом планових поточних витрат, з іншого – джерелом фінансування відтворення основних засобів при подальшій діяльності закладу [52].

Розрахунок суми амортизації по кожному виду основних засобів та по закладу в цілому буде здійснюватись за прямолінійним методом. Визначення суми амортизації проводимо у таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю 3*

«Деснянські обрії» на 2019 рік

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
Будівлі	480050	30	16002
Холодильне, механічне, теплове, торговельне обладнання	32351	5	6470
Інші	16231	4	4058
Разом	528632		26530

Персонал та оплата праці

Розробка плану з праці палац-готелю включає вирішення наступних завдань [52]:

- розробка штатного розпису підприємства;
- вибір форм та систем оплати праці для кожної категорії працюючих;
- обґрунтування посадових окладів та тарифних ставок;
- наявність доплат та надбавок по кожному працівникові;
- формування системи додаткового стимулювання праці.

Діапазон посадових окладів працівників палац-готелю передбачений Єдиною тарифною сіткою оплати праці.

При плануванні чисельності персоналу повинен бути визначений його якісний склад (рівень кваліфікації, освіти). При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування ($Ч_{сп}$), використовують формулу 3.3 [52]:

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

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

$Н_{обс}$ - норма обслуговування;

$K_{\text{зам}}$ – коефіцієнт заміщення.

Чисельність покоївок готелю «Деснянські обрії» розраховуємо у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Розрахунок чисельності покоївок готелю 3* «Деснянські обрії» на 2019 р.

Категорія і місткість номерів	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	
А	1	2	$3 = 1:2$	4	$5 = 3+4$	$6 = 5 * K_{\text{зам}}$
Люкс	5	4,5	1,11	0,5	1,61	1,77
Стандарт одномісний	12	6,5	1,85	0,5	2,35	2,58
Стандарт двохмісний	44	6,5	6,77	0,5	7,27	8,00
Разом	61		9,7	1,50	11,2	12

Розробку плану з праці у готелі здійснювали з урахуванням кваліфікації працівників та характеру робіт, що виконуються, розміру мінімальної заробітної плати на початок календарного року, та тарифного коефіцієнта, за яким встановлюється посадовий оклад (табл. 3.13).

Таблиця 3.13

Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Деснянські обрії» на плановий рік

Назва служби	Посада	Кількість штатних	Посадовий оклад, грн.	Доплати та надбавки, грн.			Заробітна плата, грн.	Місячний фонд заробітної плати, грн.
				категорія	звання	інше		
Адміністративно-управлінська служба	Директор	1	18500	1000	1000		20500	20500
	Заступник директора	1	15000	1000	500		16500	16500
	Разом	2	33500	2000	1500		27000	37000
Бухгалтерія	Головний бухгалтер	1	8500	500			9000	9000
	Бухгалтер-касір	1	5000		500		5500	5500
	Разом	2	10500	500	500		14500	14500

			0				
Служба приймання та розміщення	Адміністратор	2	7400			7400	14800
	Порт'є	2	4800			4800	9600
	Разом	4	12200			12200	24400
Служба управління номерним фондом	Завідуючий номерним фондом	1	5200			5200	5200
	Покоївка	12	4200			4200	50400
	Кастелянка	2	3800			3800	7600
	Прибиральники приміщень	2	3800			3800	7600
	Разом	17	17000			17000	70800
Служба матеріально-технічного постачання	Завідувач складом	1	5500		500	5500	5500
	Комірник	1	4000		500	4500	5000
	Разом	3	9000		1000	10000	10500
Фізкультурно-оздоровча служба	Інструктор тренажерного залу	1	5400			5400	5400
	Масажист	1	4000			4000	4000
	Працівник сауни	1	4000			4000	4000
	Разом	3	13400			13400	13400
Служба побутового обслуговування і торгівлі	Продавець	2	3800			3800	7600
	Працівник пункту прийому хімчистки	1	3800			3800	3800
	Разом	3	7600			7600	11400
Інженерна служба	Головний інженер	1	6100	500		6600	6600
	Електрик	1	3800			3800	3800
	Сантехнік	1	3800			3800	3800
	Разом	3	13700	500		14200	14200
Служба охорони	Охоронець	2	5200			5200	10400
	Разом	2	5200			5200	10400

Закінчення табл. 3.13

Пральня	Працівник пральні	1	3800			3800	3800
	Прасувальник	1	3800			3800	3800
	Разом	2	7600			7600	7600
Служба садово-пар-	Робітники з благоустрою	2	3800			3800	7600

кового гос-подарства	території							
	Разом	2	3800				3800	7600
Разом персонал готелю		43	133500	3000	2000	1000	132500	221800
Служба ресторанного господарства	Шеф-кухар	1	6500	500		500	7500	7500
	Кухар III розряду	4	4200			300	4500	18000
	Кухар IV розряду	4	4700			300	5000	20000
	Кухар V розряду	4	5200	500		500	6200	24800
	Мийник посуду	2	3800				3800	7600
	Прибиральник	2	3800				3800	7600
	Адміністратор	2	4500			500	5000	10000
	Бармен	2	4200			300	4500	9000
	Офіціанти	8	4000			300	4300	34400
Разом по службі харчування		29		1000		2700		
Разом по готелю			409000	0	-	0	44600	138900
		72	174400	4000	2000	3700	177100	360700

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Преміальну частину фонду оплати праці готелю розраховуємо у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Планування преміальної частини фонду оплати праці готелю

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати		Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
	за місяць, грн.	за рік, тис.грн	%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	83600	1003,2	20	200,6
Основний персонал	226500	2718	30	815,4
Допоміжний персонал	50600	607,2	10	60,7
Разом	360700	4328,4		1076,8

Розрахунок фонду оплати праці готелю «Деснянські обрії» робимо у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Розрахунок фонду оплати праці у готелю «Деснянські обрії» на плановий рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	360,7
Місячний фонд додаткової заробітної плати	89,7
Разом місячний фонд оплати праці	450,4
Річний фонд основної заробітної плати	4328,4
Річний фонд додаткової заробітної плати	1076,8
Разом річний фонд оплати праці	5405,2

Узагальнення попередніх розрахунків чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу зводимо у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

План з праці готелю 3* «Деснянські обрії» на 2019 рік

Показники	У розрахунку на плановий рік
Планова чисельність працівників, усього	72
у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	10
основний операційний персонал, осіб	50
допоміжний персонал, осіб	12
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	4328,4
у т.ч. адміністративно-управлінський персонал, тис.грн.	1003,2
основний операційний персонал, тис.грн.	2718
допоміжний персонал, тис.грн.	607,2
Фонд додаткової заробітної плати	1076,8
Загальний фонд оплати праці, усього, тис.грн.	5405,2
Структура фонду оплати праці:	
- основна заробітна плата, %	80,1
- додаткова заробітна плата, %	19,9

Поточні витрати

В план поточних витрат готельного підприємства включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та наданням їм усіх складових основних і додаткових послуг. До плану поточних витрат не включають витрати, які не відносяться до експлуатації готелю та його виробничих підрозділів (витрати на поточний і капітальний ремонт нежитлових будівель і споруд, що входять до складу валових витрат

готелю, «Фінансові витрати», «Витрати від участі в капіталі», «Надзвичайні витрати»). Поточні витрати проектного готелю «Деснянські обрії» згруповано за калькуляційними статтями (табл. 3.22).

Стаття 1. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при готелі на плановий рік проводиться у табл. 3.17.

Таблиця 3.17

Планування витрат на сировину, продукти, закупівельні товари ЗРГ при готелі

Сировина та продукти	Потреба продуктів для виготовлення власної продукції	Покупні товари	Всього	Роздрібна ціна за 1 кг, грн	Вартість, тис. грн.
1	2	3	4	5	6
Телячий язик	1930,0			110,0	173,7
Куряче філе	2321,3			90,0	139,3
Качина грудка	293,0			125,8	16,3
Телятина	1124,0			165,0	73,1
Сир Пармезан	53,2			900,0	47,9
Яловичина	737,3			130,0	44,2
Філе палтуса	150,8			400,0	60,3
Тигрові креветки	430,5			220,0	94,7
Тунець	152,5			750,0	114,4
Лосось	135,0			480,0	64,8
Спіруліна	35,2			1350,0	47,5
Вугор	147,3			500,0	73,7
Кальмар	88,3			85,0	7,5
Мідії	98,4			250,0	24,6
Листя салату	219,0			76,6	16,8
Авокадо	36,5			65,4	2,4
Шпинат	365,0			57,0	20,8
Петрушка	127,8			45,5	5,8
Базилік	748,3			76,0	56,9
М'ята	91,3			64,3	5,9
Помідори свіжі	1825,0			68,0	124,1
Цукіні	292,0			79,0	23,1
Селера	186,3			65,5	12,2
Кукурудза бебі	132,5			200,0	26,5
Оливки	127,8			80,4	10,3

Продовження таблиці 3.16

Цибуля ріпчаста	949,0			4,8	4,6
Часник	73,0			10,2	0,7
Огірки	310,3			34,6	10,7
Баклажани	164,3			4,2	0,7
Картопля	4900,8			4,0	19,6
Морква	6478,8			29,6	191,8
Перець	1350,5			42,7	57,7
Гарбуз	219,0			30,0	6,6
Шампінйони	565,8			44,2	25,1
Морські водорості	273,8			20,0	5,5
Яйця курячі	2356,0			46,4	109,3
Лимон	547,5			35,5	19,4
Яблука	1755,8			46,4	81,5
Ягоди свіжоморожені	36,5			37,6	1,4
Банан	748,3			40,2	30,1
Персик	109,5			76,6	8,4
Апельсин	1263,0			50,0	63,2
Грейпфрут	737,5			45,5	33,6
Ананас	547,5			13,0	7,1
Полуниця	273,8			85,0	23,2
Ківі	255,5			25,0	6,4
Безалкогольні		23500	23500	10,0	235,0
Алкогільні напої		11340	11340	85	963,9
Кондитерські вироби		4362	4362	25	109,1
Хліб		5960	5960	10	58,6
Разом					3360,0

Стаття 2. Витрати на оплату праці розраховано у таблиці 3.15 – 5405,2 тис. грн.

Стаття 3. Для готелів встановлено ставку єдиного соціального внеску в розмірі 22% від загального фонду оплати праці – 1189 тис. грн

Стаття 4. Амортизаційні відрахування розраховані у таблиці 3.11 – 26530 тис.грн.

Стаття 5. Витрати на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення приводимо в таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Витрати на ресурсне забезпечення готелю на 2019 рік

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергія	62396,8	1,89	118
Опалення	1691,8	1825,45	3088
Гаряча вода	4715,8	16,71	79
Холодна вода	6491,2	96,74	628
Разом			3913
Відрахування до ремонтного фонду – 0,9% доходу від реалізації послуг готелю			635
Разом			4548

Таким чином, загальні витрати готелю «Деснянські обрії» за статтею 5 становитимуть 4548,0 грн на плановий рік.

Стаття 6. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. За чинним законодавством на ЗРГ покладено обов'язки по забезпеченню робітників санітарним та спеціальним одягом.

Норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу складають 1 стандартний комплект, для оперативно-виробничого персоналу – 2 комплекти у розрахунку на рік (табл. 3.18).

Таблиця 3.18

Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у готелі «Деснянські обрії»

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	10	1	2500	25,0
Оперативно-виробничий персонал	50	2	2000	200,0
Разом				225,0

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на плановий рік проводимо у таблиці 3.19.

Таблиця 3.19

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

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	85	3	255	220	477
Столові набори	85	3	255	210	455
Скляний посуд	85	3	255	250	542
Металеві набори	85	2	170	290	419
Столова білизна	85	2	170	440	636
Постільна білизна	110	2	220	1800	4356
Рушники	110	4	440	115	557
Разом					7441

Загальна сума витрат за статтю 6 – 7666 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, що входять до собівартості послуг, в тому числі: витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 14 тис. грн., плата за оренду землі – 990 тис. грн.. збір за провадження торговельної діяльності та діяльності з надання платних послуг – 0,6 тис. грн, витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 0,5 тис. грн. Разом по статті – 1005,1 тис. грн

Стаття 9. Витрати на транспортування не плануємо, використовуватимуть автотранспорт фірми-постачальника.

Стаття 10. Витрати на охорону визначаємо в обсязі 0,06% доходу готелю: 42,3 тис. грн.

Стаття 11. Придбання матеріалів для об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення не передбачається.

Стаття 12. Не передбачаються.

Стаття 13. Витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів; поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 3% від постійних витрат готелю: 1057,3 тис.грн.

Стаття 14. Розраховувати не будемо, оскільки витрати цієї статті не плануються.

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності готелю та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати (табл. 3.20). Результати розподілу операційних витрат на умовно-постійні та умовно-змінні використовуються в процесі застосування програмно-цільового методу планування і прогнозування витрат та прибутків підприємства на найближчі роки.

Таблиця 3.20

Зведений кошторис операційних витрат готелю «Деснянські обрії»

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні (ЗВ) та умовно-постійні(ПВ)
1.	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	3360,0	ЗВ
2.	Витрати на оплату праці	5405,2	ЗВ
3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1189,0	ЗВ
4.	Амортизаційні відрахування	26530,0	ПВ
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	4548,0	ЗВ
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	7666,0	ПВ
7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	1005,1	ПВ
9.	Витрати на транспортування	-	ЗВ
10.	Витрати на охорону	42,3	ПВ
Продовження таблиці 3.20			
11.	Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	-	ЗВ
12.	Інші адміністративно-управлінські витрати	-	ЗВ
13.	Інші поточні витрати діяльності	1057,3	ПВ
14.	Фінансові витрати	-	ПВ
	Разом поточні витрати	50802,9	
	У томі числі:		
	умовно-змінні	14502,2	28,5
	умовно-постійні	36300,7	71,5

Прибуток

Розрахунки планового маржинального прибутку готелю «Деснянські обрії» проводимо у табл. 3.21.

Таблиця 3.21

Планування маржинального прибутку готелю на плановий період

Показник		Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн	
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:		табл. 3.10	70566,0	
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення		табл. 3.10	54253	
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ		табл. 3.10	10888	
1.3 Інші операційні доходи		табл. 3.10	5425	
2. Податок на додану вартість		20%	14113	
3. Чистий дохід		рядок 1 – рядок 2	56453	
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:		3.20	14502,2	
4.1. Собівартість продукції ЗРГ		3.20	3360	
4.2. Інші змінні витрати		3.20	11142,2	
5. Маржинальний прибуток		рядок 3 – рядок 4	41950,8	
6. Постійні витрати		3.20	36300,7	
7. Прибуток (збиток)		рядок 5 – рядок 6	5650,1	
№ пор.	Показник	Алгоритм розрахунку	Значення на 2018 р.	Розрахунок
1	Операційні доходи готелю, тис. грн	табл. 3.10	70566,0	
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %		10	
3	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	$p.1 * p.2 / 100$		7057,0

Основні результати діяльності готелю «Деснянські обрії» на плановий рік розраховуємо у таблиці 3.23.

Таблиця 3.23

Планування основних результатів діяльності готелю «Деснянські обрії» на плановий рік, тис. грн

№ по р.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Приклад розрахунку, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності без ПДВ	табл. 3.21	56453
2	Умовно-змінні витрати	табл. 3.20	14502,2
3	Умовно-постійні витрати	табл. 3.20	36300,7
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	табл. 3.21	5650,1

5	Податок на прибуток	18%	1017,0
6	Чистий прибуток можливий	п. 4 – п. 5	4633,1
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6 / рядок 1)*100	8,2
8	Чистий прибуток цільовий	табл. 3.22	7057,0
9	Чистий прибуток плановий	Обирають між необхідним та можливим за системою діагностики	4633,1

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

Можливий прибуток більший за необхідний, що свідчить: розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проектного проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки. Можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

Для визначення ефективності операційної діяльності розраховуємо відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів готелю та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік.

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю «Деснянські обрії» проводимо у таблиці 3.24.

Таблиця 3.24

Основні показники рентабельності на перший рік функціонування готелю 3*«Деснянські обрії»

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Значення
Рентабельність операційної діяльності (P_{on}), %	$P_{pn} = \Pi / Д * 100$	Π – чистий прибуток, тис. грн.; $Д$ – дохід від операційної діяльності, тис. грн.	8,2%
Рентабельність операційних витрат (P_{Bon}), %	$P_{nb} = \Pi / ПВ * 100$	$ПВ$ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	9,1%

Рентабельність основних фондів (P_{OF}), %	$P_{OF} = \Pi / OF * 100$	OF – основні фонди, тис. грн.;	0,88%
--	---------------------------	--------------------------------	-------

3.5. Ефективність інвестицій

Оцінка ефективності інвестиційного проекту та окупності капітальних витрат потребує розрахунку основних показників діяльності закладу готельного господарства упродовж наступних десяти років.

Для проектного готелю «Деснянські обрії» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років планується в обсязі 8% річних.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для проектного готелю приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 25,7%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу - 36300,7 тис.грн.

Планування чистого прибутку закладу здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток. Розрахунок основних показників діяльності готелю «Деснянські обрії» на перші одинадцять років здійснюємо у таблиці 3.25.

Таблиця 3.25

Планування основних результатів діяльності готелю «Деснянські обрії» на перші тринадцять років

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	Тис. грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
1-й	56453	8	14502,2	25,7	36300,7	5650,1	4633,1
2-й	60969	8	15669	25,7	36300,7	8999	7380
3-й	65847	8	16923	25,7	36300,7	12623	10351
4-й	71115	8	18276	25,7	36300,7	16537	13561
5-й	76804	8	19739	25,7	36300,7	20764	17027
6-й	82948	8	21318	25,7	36300,7	25330	20770

Роки	Чистий дохід від реалізації продукції		Змінні витрати		Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	Тис. грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис. грн	Рівень змінних витрат, %			
7-й	89584	8	23023	25,7	36300,7	30260	24813
8-й	96751	8	24865	25,7	36300,7	35585	29180
9-й	104491	8	26854	25,7	36300,7	41336	33895
10-й	112850	8	29002	25,7	36300,7	47547	38988
11-й	121878	8	31323	25,7	36300,7	54255	44489
12-й	131628	8	33828	25,7	36300,7	61499	50429
13-й	1071316	8	275328	25,7	435608	360385	295516
Разом	2086178		536148		834916	715121	586399

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів [52]: чистий приведений дохід; індекс дохідності; індекс рентабельності; період окупності.

Чистий приведений дохід розраховують за формулою [52]:

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

де ЧПД - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t .

Чистий приведений дохід по розроблюваному інвестиційному проекту розраховуємо в таблиці 3.26.

Таблиця 3.26

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

готелю «Деснянські обрії», тис. грн.

Роки	Капітальні інвестиційні витрати за проектом, IB	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом,	Чистий приведений дохід. ЧПД
1	2	3	4=3.1+3.2	5 = гр.3/(1+i)	6 = 5-2
1-й	528632	31163	31163		
2-й		32583	63746		
3-й		34295	98041		
4-й		36307	134348		
5-й		38636	172983		
6-й		41299	214282		
7-й		44315	258597		
8-й		47707	306304		
9-й		51496	357800		
10-й		55709	413508		
11-й		60373	473882		
12-й		65519	539401		
13-й		309852	849253		
Разом	528632	849253		828141	299509

Дисконтований грошовий потік за 13 років експлуатації проекту становитиме 828141 тис. грн.

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за формулою [52]:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{KГП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.4)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

KГП – кумулятивний грошовий потік.

Показник «індекс дохідності» може бути використаним як критерій при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту. Для готелю індекс дохідності становить [52]:

$$ID = \frac{828141}{528632} = 1,01$$

Інвестиційний проект розробленого готелю «Деснянські обрії» може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає можливість повною мірою оцінити увесь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту. Цей показник розраховується за формулою [52]:

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} \times 100\%, \quad (3.5)$$

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 за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 586399 / 13 = 45108 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 45108 / 528632 \times 100 = 8,5\%.$$

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту готелю «Деснянські обрії» дорівнює 8,5%.

Період окупності є один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою [52]:

$$ПО = \frac{ІВ}{ЧГП \cdot p.} \quad (3.6)$$

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

$ЧГП_{пр.}$ - середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту.

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою [52]:

$$ПО = ІВ / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \cdot t} \quad (3.7)$$

Показник періоду окупності проекту складає:

$$\sum_{t=1}^n \frac{ЧГП}{(1+i)^n \cdot t} = 828141/13 = 63703 \text{ тис. грн.}$$

$$ПО = \frac{528632}{63703} = 8,3 \text{ роки}$$

Період окупності інвестиційного проекту становить 8,3 роки. Отже, у розробленому проекті готелю «Деснянські обрії» на 110 місць закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Результатом випускного кваліфікаційного проекту є обґрунтування теоретичних положень та розроблення практичних рекомендацій щодо проектування готелю *** у Деснянському районі м. Києва. За результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. За результатами досліджень конкурентного середовища та визначення потреб цільового сегменту споживачів, обґрунтовано доцільність проектування готелю *** в Деснянському районі м. Києва за адресою по вул. Попудренка. За результатами сегментації потенційних споживачів готелю визначено, що основний сегмент гостей – молоді люди середнього віку (переважно 25-35 років) та сімейні пари з дітьми.
2. Розроблено концептуальне рішення готелю *** «Деснянські обрії», обґрунтовано портфель додаткових послуг, організовано виробничі та сервісні процеси у готелі. Визначено перелік і площі приміщень готелю різного функціонального призначення. Обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки він є більш економічним при будівництві та технічній експлуатації. Житлова структура готелю *** «Деснянські обрії» складається із 61 номеру, із загальною місткістю – 110 місць. В готелі *** «Деснянські обрії» спроектовано: масажний кабінет, тренажерну зала, сауну тощо. Для надання послуг харчування у готелі *** «Деснянські

обрії» спроектовано ресторан вищого класу європейської кухні на 85 місць, який буде розташований на першому поверсі готелю.

3. Наведено загальну характеристику ділянки будівництва готелю *** «Деснянські обрії» і характеристику будівлі. Готельне підприємство, що проектується є будівлею, яка за призначенням є громадською спорудою; за містобудівними вимогами – місцевого значення; за довговічністю – II ступеню з терміном служби не менше 50 років; за вогнестійкістю – II ступеню; за поверховістю – середньоповерхова; за конструктивною схемою – неповний каркас.
4. Архітектурне рішення будівлі готелю *** «Деснянські обрії» обрано у дизайні європейського стилю. Попередню вартість будівництва готелю *** «Деснянські обрії» на 110 місць розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт. Капітальні витрати за проектом становитимуть 528 631,71 тис. грн.
5. Для підприємства готельного господарства «Деснянські обрії», (готель категорії ***) обрано організаційно-правову форму функціонування товариства з обмеженою відповідальністю.
6. Складено штатний розклад для працівників усіх служб готелю, де було визначено кількість працівників – 72 людини, річний фонд оплати праці, у готелю *** «Деснянські обрії» становить 5 405,2 тис. грн. Розраховано поточні витрати готелю на плановий рік 50802,9 тис. грн.
7. Операційні доходи готелю *** «Деснянські обрії» становлять 70 566 тис. грн., фінансовий результат від звичайної діяльності до оподаткування – 5 650,1 тис. грн.

8. Кумулятивний грошовий потік за десять років експлуатації готельного підприємства «Деснянські обрії» становить 413 508 тис. грн. Капітальні витрати на будівництво та оснащення готелю становлять 528 631,71 тис. грн. Період окупності проекту становить 8,3 роки. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідає середньогалузевим показникам по Україні та Європі загалом.

Випускний кваліфікаційний проект розроблено відповідно до затвердженої теми: «Готель *** на 110 місць у Деснянському районі м. Києва». Випускний проект містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV
2. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.

3. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні : затв. наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. – № 77/44. – 10.09.96.
4. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні : затв.наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. – № 77/44. – 10.09.96.
5. Правила роботи закладів громадського харчування: наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219.
6. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87.
7. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 7 «Основні засоби»: наказ Міністерства фінансів України від 27.04.2000 № 92.
8. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 15 «Доходи»: наказ Міністерства фінансів України від 29.11.99 № 180/4153.

9. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 16 «Витрати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.12.99 № 318.
10. ДБН А.3-1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
11. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
12. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.
13. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.
14. ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.

ДБН А.3-1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів.
Основні положення.

16. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
17. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.
18. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.
19. ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
20. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту. – К.: Держбуд України, 1995.
21. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
22. ДСТУ Б А.2-4-4-95 (ГОСТ 21.101-93). Основні вимоги до робочої документації.

23. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості. Ч. 2. Настанови щодо послуг. – Чинний від 01.07.97.
24. НАПБ Б.03.002-2007. Нормы определения категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности.
25. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.
26. СанПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, производящие мягкое мороженое.
27. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності : затв. наказом Міністерства економіки та з питань економічної інтеграції України від 22.05.2002 № 145.
28. Методичні рекомендації до виконання інженерної частини дипломного проекту. – ред.. Шаповал С.Л. – КННЕУ, 2005 р.

29. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку і планування в торговельній діяльності: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 22.05.2002 р. № 145.
30. Методичні рекомендації до виконання дипломного проекту «Управління підприємством». – ред.. Бай С.І. – КНЕУ, 2005 р.
31. Методичні рекомендації до виконання економічної частини дипломного проекту. – ред. Чаюн – КНЕУ, 2005 р.
32. Проектування закладів готельного господарства. – ред. проф. Мазаракі А.А. – КНЕУ, 2010 р.
34. Фурс И.Н. технология производства продукции общественного питания: Учеб. Пособие / Мн.: Новое знание, 2002. – 799 с.
37. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: учеб. пособие / С.И. Байлик. – 2-е изд., перераб. и доп. – К. : Дакор, 2006. – 288 с.

38. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 448 с.
42. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посіб. / Л.П. Дядечко. – К. : Центр навч. л-ри, 2007. – 224 с.
43. Мальська М.П. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник / М.П. Мальська, Н.В. Антонюк, Н.М. Ганич. – К. : Знання, 2008. – 268 с.
44. Організація і технологія надання послуг : навч. посіб. / В.В. Апонін, І.І. Олексин, Н.О. Шутовська, Т.В. Футало ; за ред. Проф. В.В. Апонія. – К. : Академія, 2006. – 311 с.
45. Роглев Х.Й. Організація обслуговування в готельних комплексах / Х.Й. Роглев, В.М. Маркелов. – К. : КУТЕП, 2006. – 174 с.
46. Румянцева Е.Е. Инвестиции и бизнес-проекты: Учебн.-практ. пособие: В 2 ч. - Мн.: Армита. Маркетинг. Менеджмент, 2001.
47. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці / В.Ц. Жидецький. – Л. : Афіша,

2004. – 318 с.

48. Яцин В.П., Григоренко О.М., Ратушенко А.Т. Альбом зразків креслень дипломних проектів студентів фаху 091711 "Технологія харчування".

49. Яцин В.П., Реус М.А. Практикум з дисципліни "Основи будівельної справи" для студентів фаху 7.091711 "Технологія харчування" усіх форм навчання. – К.: КНТЕУ, 2001.

50. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 360 с.

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

52. www.meta.com.ua

53. www.infmed.narod.ru.

54. www.google.com.

ДОДАТКИ

