

Київський національний торговельно-економічний університет

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 4 * НА 100 МІСЦЬ

У ТУРИСТИЧНІЙ ДЕСТИНАЦІЇ « ПУЩА ВОДИЦЯ », М.КИЇВ

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

підпис студента

Логвіненко Ксенії
Ігорівни

Науковий керівник
д.е.н., проф.

*підпис
консультанта*

Босовська Мирослава
Веліксівна

Науковий консультант
к.т.н., доц.

*підпис
консультанта*

Кравченко Михайло
Федорович

Науковий консультант
к.т.н., доц.

*підпис
консультанта*

Шаповал Світлана
Леонідівна

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

*підпис
гаранта*

Босовська Мирослава
Веліксівна

Київ 2018

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

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

Затверджую

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

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентіві

Логвіненко Ксенії Ігорівни
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект готелю 4* на 100 місць у туристичній дестинації «Пуща Водиця», м. Київ. Затверджена наказом ректора від “17” жовтня 2017 р. № 3329
2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 1 листопада 2018 р.
3. Цільова установка та вихідні дані до випускного кваліфікаційного проекту:

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

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

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

4. Перелік графічного матеріалу, рис.: Розподіл потенційних споживачів готелю 4* «ЗОЖ ЗЛ» за рівнем доходів; приймально-вестибюльні приміщення готелю 4* на 100 місць; склад і площа спортивно-оздоровчої групи приміщень готелю 4* «ЗОЖ ЗЛ»; Послуги Wellness-центру готелю 4* «ЗОЖ ЗЛ»; динаміка завантаженості ресторану на 100 місць в закладі ресторанного господарства готелю 4* «ЗОЖ ЗЛ»; кількість страв за групами ресторанної продукції ресторану «Zarah Soli» при готелі 4 * « ЗОЖ ЗЛ»; характеристика окремих конструктивних елементів будівлі 4 * «ЗОЖ ЗЛ»; центральний вхід готелю 4 * «ЗО ЗЛ»; елемент декору готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»; номер в готелі 4 * «ЗОЖ ЗЛ»; система управління охороною праці у готелі; заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»; сезонності попиту гостей на послуги розміщення у готелі 4* «ЗОЖ ЗЛ».

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	Кравченко М.Ф.	28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Шаповал С.Л.	28.12.2017 р.	28.12.2017 р

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

1.4. Сервіс

1.5. Ресторани. Бари.

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

2.3. Характеристика будівлі

2.4. Інженерні системи

2.5. Дизайн

2.6. Кошторис

2.7. Охорона навколишнього середовища

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

2.9. Охорона праці

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал .

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускного кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів проекту	
		За планом	Фактично
1	Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту	01.09.2017 р.- 31.10. 2017 р.	01.09.2017 р.- 31.10. 2017 р.
2	Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект	01.11.2017 р.- 31.12.2017 р.	01.11.2017 р.- 31.12.2017 р.
3	Написання 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»	02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.	02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.
4	Попередній захист 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»	14.05.2018 р.- 18.05.2018 р.	14.05.2018 р.- 18.05.2018 р.
5	Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті	до 18.05.2018 р.	до 18.05.2018 р.
6	Написання 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»	18.05.2018 р.- 07. 09. 2018 р.	18.05.2018 р.- 07. 09. 2018 р.
7	Попередній захист 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»	07.09.2018 р.- 10. 09. 2018 р.	07.09.2018 р.- 10. 09. 2018 р.
8	Написання 3 розділу «Ревенью менеджмент»	11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.	11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.
9	Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях	29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.	29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.
10	Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру	01.11.2018 р.	01.11.2018 р.
11	Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування	12.11.2018р. 16.11.2018 р	12.11.2018р. 16.11.2018 р
12	Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії	19.11.2018 р.- 10.12.2018 р.	19.11.2018 р.- 10.12.2018 р.
13	Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії	Відповідно до розкладу	03.12.2018

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту Босовська М.В.
(прізвище, ініціали, підпис)

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

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

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

Студент Логвіненко Ксенія Ігорівна виконав випускний кваліфікаційний проект на актуальну тему, відповідно до календарного плану. За змістом, структурою та оформленням робота відповідає вимогам Положення про випускний кваліфікаційний проект.

Студентом здійснено дослідження щодо проекту готелю **** на 100 місць, який проектується у туристичній дестинації Пуща-Водиця. У першому розділі роботи обґрунтовано: концепцію готелю, сегмент споживачів, портфель додаткових послуг, організацію сервісу.

У другому розділі роботи обґрунтовано інженерно-будівельні рішення об'єкта, його розміщення у містобудівній структурі, охарактеризовано конструктивну схему будівлі та інженерних систем. Третій розділ проекту присвячено ревеню-менеджменту готелю, а саме: представлено організаційно-правову форму та організаційну структуру підприємства. За результатами економічних розрахунків визначено ефективність та окупність інвестиційного проекту.

Випускний кваліфікаційний проект є самостійно виконаним науковим дослідженням, має апробацію та практичну значущість. Рекомендується до захисту у ЕК.

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

Босовська М.В.

(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента Логвіненко Ксенії може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ ”

2018 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....7

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	10
1.1. Концепція.....	10
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс.....	18
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс.....	23
1.4. Сервіс.....	26
1.5. Ресторани. Бари. Food and Beverage.....	32
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	46
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	49
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика території.....	49
2.3. Характеристика будівлі.....	51
2.4. Інженерні системи.....	54
2.4. Дизайн.....	59
2.6. Кошторис.....	61
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	63
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	64
2.9. Охорона праці.....	65
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	72
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	75
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ.....	78
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структур.....	78
3.2. Капітал.....	80
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	81
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток.....	85
3.5. Прибутки.....	86
3.6. Ефективність інвестицій.....	89
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	92
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	94

ВСТУП

Актуальність теми. Дослідження створення проекту готелю в Київській обл., а саме в Пущі-Водиці є актуальним. Потреба у закладах розміщення в Києві є великою, оскільки постійно розвивається туристичний напрям до України. Через те, що їх будівництво в центрі місте є досить дорогим, актуальним є будівництво готелю у наближених до столиці населених пунктах, до яких можна легко дістатись власним автотранспортом або громадським транспортом. Проблемами бізнес-проектування займались вітчизняні та зарубіжні вчені, зокрема Білецька І. М., Мунін Г. Б., П'ятницька Г. Т., Щоголева І. В. Крім того, останніми роками в Україні відбулася низка наукових конференцій, семінарів, присвячених готельній справі. Але серед невирішених частин проблеми поки що залишається дослідження сучасних тенденцій готельної і ресторанної справи в Україні.

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

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

- обґрунтування концепції проектованого закладу;
- визначення групи приміщень фронт-офісу та бек-офісу;
- розроблення концепції ресторану при готелі;
- визначення особливост сервісу в готелі;
- обґрунтування об'ємно-планувальні рішення готелю;
- визначення інженерно-технічних характеристик готелю;
- визначення архітектурного рішення проекту;
- розроблення індивідуального дизайну готелю;
- розрахування кошторису проекту;
- розглядання порядку здачі об'єкта в експлуатацію;
- визначення санітарно-гігієнічних норм готелю та норми цивільного захисту, пожежної безпеки;
- обґрунтування організаційно-правового статусу готелю;

- розрахування капіталу проекту;
- визначення доходів, витрат та прибутку готелю;
- обґрунтування ефективності інвестицій.

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

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

Інформаційна база дослідження: наукова література в галузі готельно-ресторанного господарства та туризму. Додатково інформаційною базою дослідження також є матеріали мережі Інтернет, наукові статті в пресі та наукова література в галузі економіки та новітня література в галузі маркетингу.

Методи дослідження. Серед загальнонаукових методів обрані: аналіз, синтез, а серед спеціальних: метод структурно-функціонального аналізу, контекстологічного аналізу, типологічного аналізу, суцільної вибірки, які обрані відповідно до напрямку діяльності проєктованого готелю. Використовувались загальнонаукові методи аналізу, синтезу і узагальнення при дослідженні стану і тенденцій розвитку готельного господарства України, особливостей функціонування ринку готельних послуг; систематизації – для розробки класифікації готелів; а також спеціальні методи: методи збору і первинної обробки інформації, методи дослідження, оцінки і узагальнення отриманої інформації – при дослідженні ринку готельних послуг; графічний метод – для ілюстрації процесів і оформлення результатів аналізу; методи прогнозування – під час обґрунтування актуальності врахування сезонних коливань попиту на готельні послуги і врахування ризику при ціноутворенні.

Практична значимість отриманих результатів полягає в тому, що проєкт готелю може бути втілений в життя і в майбутньому задовольнити потреби в тимчасовому проживанні туристів, які подорожують Україною, а також молодих сімей, які проводять вихідні поза межами своєї домівки. Проєкт даного готелю може бути реалізований і представляти інтерес для реальних інвесторів, оскільки він є рентабельним та в даному проєкті врахована велика кількість сучасних впроваджень, що стосуються готелів та ресторанів.

Публікації. Результати наукового дослідження опубліковано у Збірнику наукових статей Київського національного торговельно-економічного університету (дод. А).

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (56) та чотирьох додатків. Загальний обсяг роботи вісімдесят сім сторінок , на яких представлено 29 таблиць та 16 рисунків.

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

Пуща-Водиця- історична місцевість в Києві. Розташована на північно-західній околиці міста, за рішенням Київської міської ради від 8 листопада 2001 року припинила бути селищем міського типу у складі Києва і стала частиною Оболонського району міста. Назва селища є комбінацією слова «пуща», тобто густий ліс, і найменування річки Водиця. Ще в 11 столітті ця місцевість була місцем князівського полювання. У 1724 р в Пущі-Водиці було створено лісове господарство. У зв'язку з будівельним бумом в Києві в кінці 19-го століття, який негативно вплинув на ступінь озеленення міста, з'явилася тенденція виїзду багатьох сімей в сезон відпусток за місто, зокрема в район Пуща-Водиці. Тому міська дума в 1890-х рр. заснувала дачний селище Пуща-Водиця.

До послуг місцевих нуворишів були ресторани, театри, купальні, церква. Крім того, в Пущі-Водиці був заснований один з перших у тогочасній імперії санаторій, призначених для лікування легеневих хвороб. Але буквально через два десятка сезонів безтурботного дачного життя почалися криваві події.

У 1917-1920-х рр. Пуща-Водиця часто ставала об'єктом розгулу бандитизму в силу своєї віддаленості від основної частини міста. Крім того вона часто переходила з рук в руки - то УНР, то червоного козацтва, або інших протиборчих сторін тодішніх військових конфліктів. Найстарішу з діючих трамвайних ліній Києва, провідну в Пущу, вони використовували по різному - то як імпровізовану пересувну фортеця, то як вантажівку для підвезення палива. Відгриміли пожежі кількох воєн, народних повстань. До середини 1990-х років уже в мирній і незалежній Україні, в колишньому дачному селищі залишалося трохи більше десятка старих дач, німих свідків своєї епохи. На даний момент в Пущі-Водиці є близько 40 оздоровчо-рекреаційних установ. В межах населеного пункту розбитий Пуща-Водицький парк [38].

Отже, Пуща-Водиця, на мою думку, є однією з найкращих дестинацій для створення готелю. Наймінг готелю «ЗОЖ ЗЛ» дуже незвичайний, «ЗОЖ ЗЛ» скорочено означає-здоровий спосіб життя чудових людей, спрямований на формування позитивного іміджу про Пущу-Водицю для потенційних туристів.

Для обслуговування туристів у Пущі-Водиці функціонує достатньо велика кількість закладів розміщення (табл. 1.1.).

Таблиця 1.1

**Функціональні характеристики найпопулярніших підприємств
готельного господарства Пуці-Водиці**

№ з/ п	Назва закладу розміщення, категорія, адреса	Кількість зірок	Особливості готелю
1.	Конгрес-готель Пуца	3	Унікально спроектований багатофункціональний "Зелений зал" для проведення: конференцій, банкетів, фуршетів, показів мод і концертів. Наявність конгрес-центра «Сан-Марино» - 685 кв.м, 9 конференц-залів. Сучасний SPA: римська сауна, фінська сауна, міні-басейн, душ вражень.
2.	Hotel MTA	4	Серед особливостей готелю для дітей можна виділити майданчик в середині готелю, послуги няні. Басейн та оздоровчі особливості готелю: персональний тренер, заняття по фітнесу, йозі.
3.	Міні-готель Славутич	Без зірок	Серед особливостей готелю можна виділити тільки власний сад.
4.	Парк-готель Фортеця	Без зірок	Інтер'єр котеджів виконаний виключно з екологічно чистої деревини.

Отже, можна зробити висновок, що у Пуці-Водиці головне конкурентне середовище формують максимум 6 засобів розміщення, які мають певні свої особливості. Найвпливовіший конкурент на діяльність готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» є готель «Пуца», який має у своєму складі декілька конференц-залів та сучасний SPA, в якому функціонують римська сауна, фінська сауна, душ вражень та міні басейн. Оскільки, в проєктованому готелі також є Spa, необхідно детально вивчити головного конкурента, який зазначено вище. Найбільше на господарську діяльність готелю впливає діяльність конкурентів. Для їх оцінки вибрані найбільш вдалі об'єкти для розміщення з точки зору туристичної спрямованості готелів (табл. 1.2.).

Таблиця 1.2

Результати оцінки конкурентів готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

Показники	Назва готелю		
	Grand Admiral Resort & SPA	Конгрес-готель «Пуца»	Hotel MTA
Місце розташування	5	4	4

Транспортна доступність	5	4	3
Наявність дитячої направленості	5	3	4
Наявність SPA послуг	5	3	4
Асортимент додаткових послуг	5	4	3
Рівень ресторанного обслуговування	5	4	3
Система бронювання	5	5	5
Вартість проживання, цінові знижки, програми лояльності	5	5	5
Рівень безпеки туристів	5	4	3

Проаналізувавши отримані дані, можна зробити висновок, що конкуренти мають сильні сторони в господарській діяльності. Найнебезпечніший конкурент для готелю «ЗОЖ ЗЛ» є Grand Admiral Resort & SPA . Для успішного просування послуг готелю необхідно визначити 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 сегментації споживачів важливим є вибір ознак, за якими буде здійснюватися розподіл (рис. 1.1.). Для сегментування споживачів готелів доцільно користуватися наступними ознаками сегментації:

- демографічними (вік, освіта, дохід);
- географічними(країна, регіон).
- психографічними (стиль життя, соціальний стан, особисті якості);

Для того, щоб зрозуміти потенційних споживачів готелю «ЗОЖ ЗЛ» необхідно провести маркетинговий аналіз споживачів конкурентних готелів, а саме: мети поїздки, кількості діб для перебування, рівень доходу та соціальної належності.

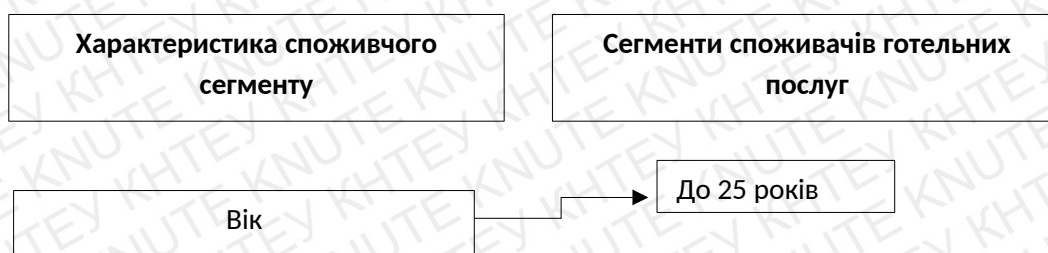




Рис. 1.1 Ознаки для сегментації

споживачів підприємств готельного господарства

На підставі цих даних служби здійснено розподіл потенційних споживачів готелю 4* «ЗОЖ ЗЛ» за ознаками: мотив подорожі, вік, стать, рівень доходу, зайнятість, тривалість перебування [43].

Провівши дослідження, можна зробити висновок, що основними споживачами готелю 4* «ЗОЖ ЗЛ» є родини з дітьми, молоді сімейні пари та корпоративні компанії.

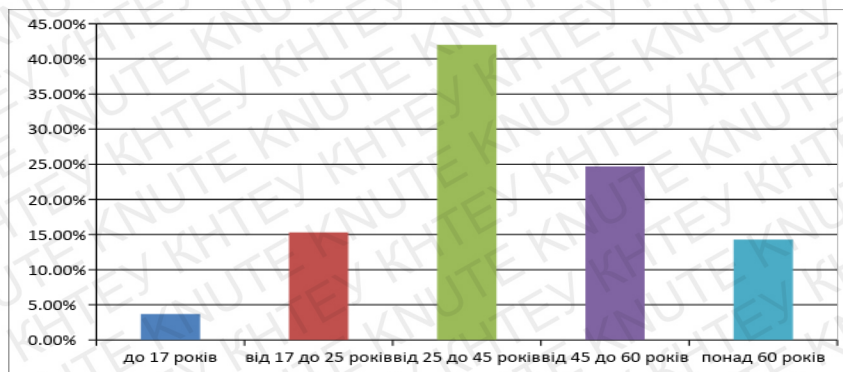


Рис. 1.2 Розподіл потенційних споживачів готелю 4* «ЗОЖ ЗЛ» за віком

Основний віковий сегмент готелю 4* «ЗОЖ ЗЛ» - молодь у віці від 25 до 45 років (рис 1.2.), які намагаються проводити свої вихідні не вдома (рис. 1.3.).



Рис. 1.3 Розподіл потенційних споживачів готелю «ЗОЖ ЗЛ» за метою перебування

Сегментація споживачів готелю 4* «ЗОЖ ЗЛ» за рівнем доходів наведено на рис. 1.4.



Рис. 1.4 Розподіл потенційних споживачів готелю 4* «ЗОЖ ЗЛ» за рівнем доходів

Сегментація споживачів готелю 4* «ЗОЖ ЗЛ» за тривалістю перебування (рис. 1.5.) показує, що цільовий сегмент готелю – молоді люди з дітьми.



Рис. 1.5 Розподіл потенційних споживачів готелю 4* «ЗОЖ ЗЛ» за тривалістю перебування

Готель 4 * «ЗОЖ ЗЛ» позиціонує себе як готель сімейного типу в туристичній дестинації «Пуща-Водиця», як для жителів Києва, так і для жителів різних міст України та туристів. При відвідуванні готелю гості зможуть здійснювати раннє бронювання, проводити різноманітні заходи, проходити різноманітні оздоровчі програми, користуватися послугами SPA та Wellness.

Найдоцільніше проектувати готель 4* «ЗОЖ ЗЛ» з призначенням для відпочинку. Реалізація концепції готелю дасть змогу:

- сприяти розвитку туризму, як внутрішнього, так і в'їзного
- сформувати конкурентоспроможні послуги
- розвинути інфраструктуру туристичної дестинації «Пуща-Водиця»

Готель 4* «ЗОЖ ЗЛ» належить до типу «готелі для відпочинку» - готелі для туристів, основною метою і мотивом подорожі яких є відпочинок, а також готелі для сімейних пар, які не проводять вихідні дні вдома. До цієї категорії відносяться: курортні готелі, пансіонати і будинки відпочинку.

Місія готелю 4* «ЗОЖ ЗЛ» – відпочинок та релакс відвідувачів, створення для Гостя атмосфери дому, теплоти і гостинності, куди він захоче повернутися.

Серед цінностей даного готелю можна виділити: Орієнтація на гостя, лідерство, прагнення до досконалості, інноваційність, відповідальність, ефективність.

При проектуванні готелю важливо визначити, які цілі майбутнього готелю.

Цілі проектованого готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» наведені на рис. 1.6.



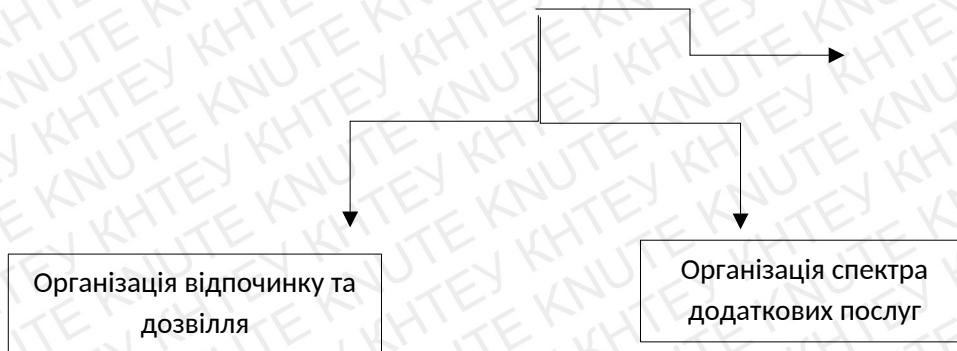


Рис. 1.6 Цілі проектного готельного підприємства

Згідно з результатами дослідження можна сформулювати концептуальне рішення готелю 4* «ЗОЖ ЗЛ» (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Концептуальне рішення готелю 4* «ЗОЖ ЗЛ»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Тип засобу розміщення	Готель
Призначення	Готель для відпочинку
Місце розміщення готелю	Пуша-Водиця, вул.Курортна 21
Місткість	100 місць
Категорія	4*
Структурні підрозділи	готель на 100 номерів, ресторан авторської кухні на 100 місць, бар на 35 місць, приміщення побутового обслуговування, службові приміщення, господарсько-виробничі приміщення, приміщення культурно-оздоровчого призначення, приміщення покривного обслуговування, адміністративні приміщення;
Цільовий сегмент споживачів	Сімейні пари із середнім рівнем доходів

Закінчення таблиці 1.3

Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп		Блочний				
Основні послуги		Проживання, харчування, СПА				
Категорії номерів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Напівлюкс	Номер для інвалідів	Люкс	Апартаменти
Кількість номерів	17	37	3	1	2	1
Харчування						
Тип закладів		Ресторан		Лобі-бар		
Кількість місць		100		40		
Режим роботи		7.00-00.00 (без вихідних)		12.00-02.00 (без вихідних)		

Форма обслуговування		часткове обслуговування (за участю офіціантів)		часткове обслуговування (за участю бармена, офіціантів)			
Рівень сервісу		вищий		вищий			
Дизайнерський стиль		мінімалізм		мінімалізм			
Тип		Конференц-зал					
Режим роботи		8.00-22.00					
Дизайнерський стиль		Хай-тек					
Побутове-обслуговування							
Тип		Пральня, хімчистка					
Режим роботи		9.00-21.00 (понеділок, середа, п'ятниця)					
Дизайнерський стиль		Мінімалізм					
Рекреаційні послуги							
Тип		Басейн	Тренажерна зала	Spa - центр	Wellness-центр	Тенісний корт	Дитяча зона
Режим роботи	8.00-20.00 (без вихідних)	7.00-22.00 (без вихідних)	9.00-20.00 (без вихідних)	9.00-20.00 (без вихідних)	08.00-20.00 (без вихідних)	10.00-21.00 (без вихідних)	

Організація послуг харчування гостей відбувається в закладі ресторанного господарства авторської кухні, розрахованого на 100 гостей. Ресторан є закладом відкритого типу, що дозволить надавати послуги харчування гостям, що не мешкають в готелі. Лаконічний дизайн інтер'єру ресторану виконаний в стилі скандинавського мінімалізму. Для оформлення різних елементів була використана світла фактурна деревина дуба, що наповнює простір неймовірним затишком, теплом і чарівністю. Вона чудово поєднується з білою фарбою на стінах.

Дизайнерське рішення приміщень готелю:

Вже увійшовши в готель, можна зрозуміти наскільки відрізняється вся атмосфера від інших готелів, вона наповнена відчуттям легкості.

При виборі декору та дизайнерських меблів для готелю, було зроблено вибір на мотивах «Есо Chic». Цікавий цей стиль тим, що в його основу покладено об'єднання довговічних матеріалів, розкоші і модного мінімалізму. Це закликає до комфорту і відчуття сімейного тепла [44].

Важко повірити, що метод «Есо Chic», полягає в з'єднанні відходів, здатні біологічно руйнуватися, і природної смоли. В даному випадку, з цих матеріалів виготовлені комфортні дивани, які мають надзвичайну м'якість.

Все в готелі наповнене природністю і шиком, оскільки дизайнер зібрав воедино натуральні матеріали: скло, дерево і камінь. Дизайнер домігся гармонійності інтер'єру. Колірна палітра пастельних кольорів білого, сірого і

бежевого, як завжди дуже заспокоює, і запрошує в свій чарівний куточок, зануритися в затишну та комфортну обстановку [16].

1.2 Групи приміщень. Фронт-офіс (Front Office)

Фронт-офіс - все це назви для служби прийому і розміщення, найважливішого підрозділу в структурі будь-якого готелю. Саме з нею в першу чергу стикається гість, який бажає зупинитися в готелі. Саме працівники цього сегмента постійно знаходяться в безпосередньому контакті з клієнтом, формуючи його думку про готель.

Основними завданнями, що виконуються службою прийому і розміщення є: бронювання, реєстрація, розподіл номерів, надання гостям різних інформаційних послуг, стягування плати за проживання, ведення документації. Служба прийому і розміщення також веде базу даних з інформацією про гостей і номерний фонд. Процес обслуговування є ні чим іншим, ніж системою заходів, направлених на забезпечення високого рівня комфорту та задоволення різноманітних побутових потреб та культурних запитів гостя. Основною особливістю є те, що центральним елементом будь яких цілей чи рішень в готельному підприємстві має бути клієнт. Сам процес обслуговування та обслуговуючий персонал існують для того, щоб в повній мірі забезпечувати високоякісний сервіс. Процес надання послугу готельному господарстві можна поділити на кілька етапів:

- інформація про надання комплексу послуг
- бронювання місць
- реалізація послуг
- зустріч гостя і супровід до номеру
- обслуговування під час перебування в готелі. (рис 1.7.)



Рис. 1.7 Процес обслуговування гостей в готелі

У різних джерелах існує різне визначення щодо підрозділів, які входять до служби обслуговування. Всього існує три варіанти такого поділу: 1-ий варіант - до служби обслуговування відноситься служба прийому і розміщення, служба обслуговування номерного фонду та об'єднана сервісна служба; 2-ий варіант - служба прийому і розміщення та сервісна служба; 3-ій варіант - лише об'єднана сервісна служба, куди входять швейцари, порт'є, коридорні, консьєрж [36].

Існує безліч маленьких дрібниць, які на перший погляд не здаються основними у роботі готелю, проте є дуже важливими для комфорту гостя. Працівником, що відповідає за виконання таких прохань і побажань гостя, являється консьєрж. Дана посада є дуже важливою у роботі готельного підприємства як середовища гостинності, адже гість повинен відчувати турботу і увагу завжди безперервно. Консьєрж може допомогти у такій справі, як придбання/доставка театральних квитків, замовлення/доставка квитків на потяг, літак, автобус, замовлення таксі, резервування столика в ресторані, місць у косметичному салоні, перукарні. Досвідчений працівник повинен бути в курсі усіх культурно-розважальних подій та місць, де це можна відвідати, має надати гостю інформацію про місцеві виставки, визначні пам'ятки, магазини; зобов'язаний допомогти гостю в екстрених випадках.

До приміщень приймально-вестибюльної групи належать: вестибюль, приміщення для прийому і розміщення гостей, приміщення для збереження і транспортування багажу, гардероб, бізнес-центр, туалетні кімнати, відділення банку тощо. (табл. 1.4) [35].

Таблиця 1.4

Приймально-вестибюльні приміщення готелю 4* на 100 місць

№з/п	Найменування приміщення	Площа, м ²
1.	Вестибюль	50

2.	Гардероб	8
3.	Служба прийому та реєстрації	8
4.	Кімната чергового персоналу	10
5.	Службовий санітарно-технічний блок	8
6.	Кімната чергового адміністратора	8
7.	Сейфова	6
8.	Швейцарська і приміщення носильників	8
9.	Камера схову	10
10.	Приміщення охорони	8
11.	Комора прибирального інвентарю	6
12.	Медпункт	10
13.	Санвузол загального користування	10
	Разом	150

До групи житлових приміщень в готелі 4 * «ЗОЖ ЗЛ» входять житлові кімнати, приміщення поверхового обслуговування, приміщення громадського призначення (вітальні, дитячі кімнати тощо).

Номери можуть проектуватися в складі однієї житлової кімнати або доповнюватися передпокоєм, гардеробною. Допускається об'єднання двох та більше суміжних номерів, а також доповнення номерів кабінетами для індивідуальної роботи.

Номери підвищеної комфортності в даному готелі (апартаменти, президентські, люкс, дуплекс) проектується в складі двох і більше житлових кімнат, а також мають не менше двох санітарних вузлів. Також, у складі апартаментів передбачене приміщення для помічників (житлову кімнату, службову кімнату із шафами, санвузол).

Усі номери мають вбудовані шафи для верхнього одягу, білизни, багажу, розміщені в передпокої або житловій кімнаті, із мінімального розрахунку одна шафа (0,60 м x 0,55 м) на одного проживаючого.

Номерний фонд проектного закладу розміщення представлено у вигляді табл.1.5.

Таблиця 1.5

Характеристика номерного фонду готелю 4* на 100 місць

№ з/п	Тип номеру	Місць в номері	Кількість номерів	Кількість місць
1.	Апартамент	2	1	2
2.	Люкс	2	2	4
3.	Напівлюкс	1	3	3
4.	Стандарт (одномісний)	1	17	17
5.	Стандарт (двомісний)	2	37	74
	Разом		60	100

Номери мають відповідати таким основним вимогам:

- денне природне освітлення і загальне штучне освітлення у вечірні години;
- природна та штучна вентиляція;
- температура повітря у приміщеннях номера - в межах від 18 до 22° С і вологість - 65-70% [9].

Оснащеність номерів меблями та інвентарем надаємо у вигляді табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Оснащеність номеру типу стандарт (одномісний) готелю 4* на 100 місць

№з/п	Оснащеність
1.	Ліжко 90х200 см
2.	Комплект постільних речей і білизни:
3.	Кондиціонер
4.	Телевізор
5.	Шафа для одягу
6.	Тумба при ліжкові
7.	Стіл
8.	Стілець

Що стосується приміщень культурно-дозвільного призначення, в готелі 4 * «ЗОЖ ЗЛ» більше уваги приділяється оздоровчим приміщенням та зонам для

відпочинку, оскільки готель знаходиться в туристичній дестинації «Пушча-Водиця». Сьогодні spa-салон так само важливий для готелю, як комфортабельний номер. Це обумовлено тим, що наявність spa-центру має велике значення для розвитку всього готельного комплексу і дає додаткову конкурентну перевагу в даному місцезнаходженні, що, в свою чергу, приваблює відвідувачів. Конкурентною перевагою даного готелю є наявність Wellness-центра, який був створений для того, щоб дати своїм відвідувачам можливість вибору: провести час на біговій доріжці або за чашкою ароматної кави і свіжою газетою, посилено позайматися в тренажерному залі або відвідати сеанс масажу.

Однією з головних особливостей велнес-центру є великий басейн з дитячою доріжкою для плавання глибиною 70 см, а також релаксаційний басейн з водоспадом, масажними струменями і аеромасажем. Поруч з басейном розташувався бар, де можна випити тонізуючий коктейль або просто відпочити між заняттями, милуючись прекрасним видом соснового лісу. Крім естетичних переваг, розташування клубу в сосновому лісі надає можливість проведення програм на відкритому повітрі, якою володіють лише одиниці з київських клубів. Приклад розміщення Wellness-центра на території готелю наведено на рис. 1.8.



Рис. 1.8. Блок-схема розміщення Wellness-центра на території готелю

Склад і площі приміщень культурно-дозвільного та фізкультурно-оздоровчого призначення заносимо до табл. 1.7.

Таблиця 1.7

Склад і площа спортивно-оздоровчої групи приміщень готелю 4* «ЗОЖ ЗЛ»

Найменування приміщення	Площа, м ²
Тренажерний зал	60
СПА-центр	60
Wellness- центр	80
Конференц-зал	40
Тенісний корт	30
Дитяча зона	20
Разом	290

1.3. Групи приміщень. Бек – офіс (Back Office)

Бек-офіс, в свою чергу, відноситься до всіх частин інформаційної служби, до яких кінцевий споживач доступу не має. Отже, поняття охоплює всі внутрішні процеси підприємства (виробництво, логістика, зберігання, продаж, бухгалтерія, управління кадрами та інше.) (рис.1.9) [55]. До приміщень бек – офісу, зазвичай, відносять адміністративні приміщення, господарські та виробничо – побутові. Насправді бек-офіс і фронт-офіс не є повністю розділеними, оскільки групи співробітників, відповідальні за роботу з клієнтами повинні володіти мінімумом інформації, яка стосується процесу створення продукту або надання послуги компанією. У свою чергу, відділи, що займаються розробкою продукту, повинні довідуватися про проблеми, з якими стикаються споживачі, або ж їхні потреби, щоб повернутися до процесу безперервного вдосконалення [35].

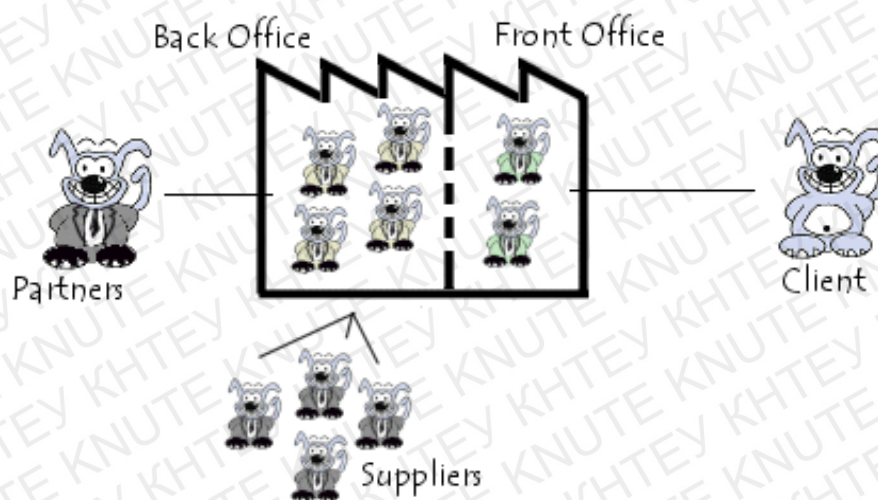


Рис. 1.9. Сучасна інтерпретація зони бек-офісу готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

Всі адміністративні приміщення об'єднуються в групи за функціональними ознаками:

- приміщення дирекції (кабінет директора, заступника директора, приймальня);
- приміщення інженерно-технічного персоналу (кабінет головного інженера і конторські приміщення інженерно-технічного персоналу);
- приміщення планово-економічного відділу (кабінет головного економіста і конторські приміщення);
- приміщення бухгалтерії і каси (кабінет головного бухгалтера, конторські приміщення бухгалтерії, приміщення каси, приймальне приміщення перед касою);
- приміщення відділу кадрів (кімнати начальника відділу та інспекторів).

Розрахункова площа для готелю 4* «ЗОЖ ЗЛ» (табл. 1.8.).

Таблиця 1.8

Склад і площі адміністративних, побутових та технічних приміщень

Найменування приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	14
Бухгалтерія та планово-економічний відділ	10
Відділ кадрів	10
Відділ постачання та інженерно-технічний відділ	14
Санвузол	6
Разом	54

Приміщення і підприємства побутового обслуговування відокремлені від блоку приміщень складського і господарського призначення.

На рис 1.10 зображено функціональну і планувальну організацію адміністративно-господарських приміщень у готелях.

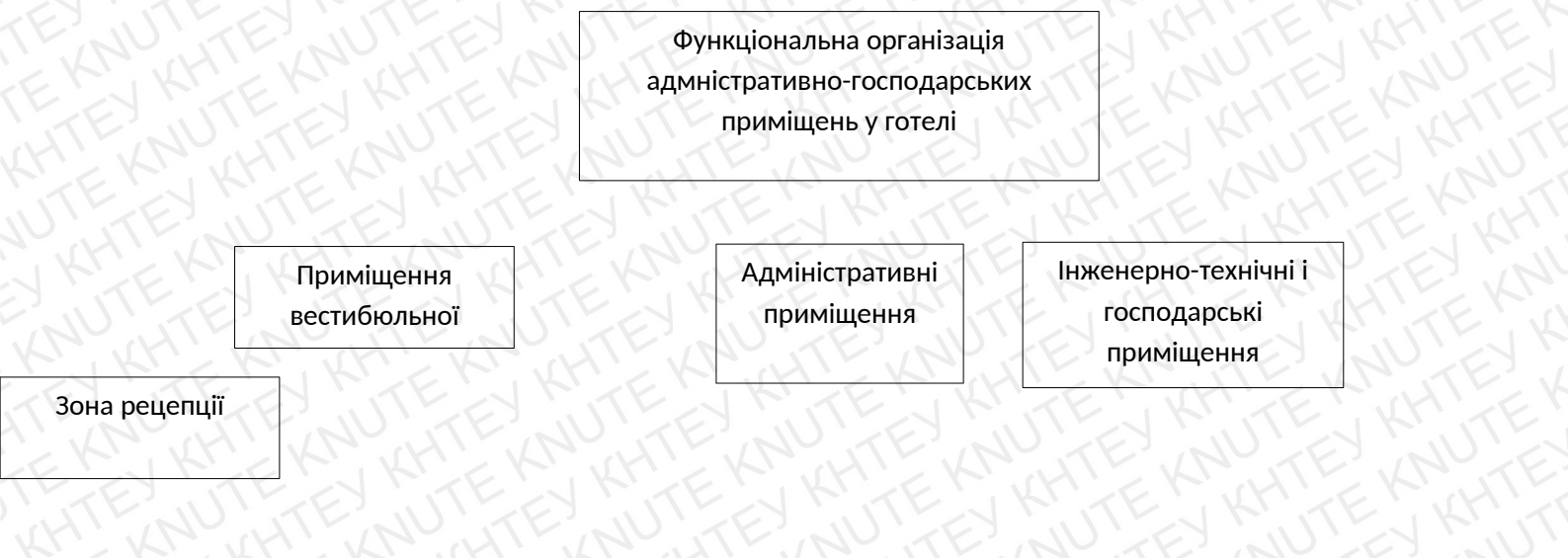




Рис 1.10. Функціональна і планувальна організація адміністративно-господарських приміщень у готелі 4 * «ЗОЖ 3Л»

1.4. Сервіс

Бронювання - це попереднє замовлення місць і номерів у готелі. З цього процесу починається обслуговування гостей в готелі. Бронюванням номерів займаються менеджери відділу бронювання або служби прийому і розміщення. Саме до цих підрозділів надходять заявки на бронювання від клієнтів. Крім формального збору заявок, відділ бронювання має вивчати попит на готельні місця. Вивчаючи багаторічний досвід роботи готелю, з огляду на план заходів, що проходять в даному регіоні, прогножуючи попит на місця та аналізуючи завантаження номерів у минулі і поточний періоди, відділ бронювання разом зі службою маркетингу планує діяльність готелю. У готелі 4 * «ЗОЖ 3Л» діятимуть декілька організаційних форм бронювання, а саме централізоване бронювання, бронювання безпосередньо в готелі, бронювання туроператорами та іншими організаціями, пряме бронювання на сайті готелю [28].

Процес бронювання в готелі 4 * «ЗОЖ 3Л» складається з таких етапів:

- заявки на бронювання
- визначення вільних номерів для бронювання
- реєстрація замовлення
- підтвердження бронювання
- складання звіту із бронювання

Готель 4* «ЗОЖ 3Л» буде підключено до глобальної системи бронювання AMADEUS - Провідна Глобальна Розподільна Система, що забезпечує в режимі

реального часу доступ до ресурсів провайдерів туристичних послуг (авіакомпаній, готелів, компаній по прокаті автомобілів, страхових компаній і т.д.) і розподіл цих ресурсів серед туристичних агентств 139 країн миру. Система Amadeus надає доступ до ресурсів 513 авіакомпаній (у тому числі й 11 українських), що становить більше 95% світового ринку регулярних пасажирських авіаперевезень, а також 52.731 готелів, об'єднаних в 322 готельні ланцюжки, 46 компаній по прокаті автомобілів і дозволяє працювати із продуктами туроператорів, залізницями, круїзними й страховими компаніями. Основним функціональним підрозділом в обслуговуванні клієнтів кожного готельного підприємства є служба прийому та розміщення. У процесі обслуговування клієнти найбільше взаємодіють із персоналом цієї служби — отримують інформацію про готель, бронюють місця (за умови відсутності служби бронювання як окремої структурної ланки).

Забезпечується поселення, оплата послуг, послуги під час перебування у готелі. Ця служба коригує також роботу інших служб, пов'язаних із безпосереднім обслуговуванням клієнтів (бронювання, обслуговування номерного фонду, громадського харчування), аналізує заповнюваність номерів за поточну добу, контролює оплату клієнтами послуг готелю, забезпечує ведення технічної документації, пов'язаної з обслуговуванням гостей, та ін. Службу прийому і розміщення готелю очолює головний адміністратор (менеджер служби прийому та розміщення). Йому підпорядковані чергові адміністратори, порт'є, касир служби прийому і розміщення. Поселення та виселення відбувається о 12:00, але особливістю готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» є безоплатна можливість раннього заселення, оскільки готель розташовується в туристичній дестинації «Пуща-Водиця» і відвідувачі приїждять на відпочинок і велика кількість з них має бажання ранішніх прогулянок о сосновому лісі або відвідування велнесс-центру. У майбутньому готелі буде використовуватися автоматизована система реєстрації. При застосування автоматизованої системи, інформацію, необхідну для реєстрації, черговий адміністратор отримує в усній формі, вносить в електронному варіанті в Анкету та Реєстраційну картку і друкує [8].

Room service (англ.) - обслуговування в номерах, для чого створюється спеціальна служба з відповідною назвою "Room service", яка вирішує усі проблеми з прийманням замовлень на подавання сніданку чи страв протягом дня. Обслуговування у номерах готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» здійснюється протягом досить тривалого часу - з 7.00 до 23.00. Обслуговування споживачів у номерах готелю здійснюється офіціантами. Приймання замовлення здійснюється черговим офіціантом. Офіціант повинен з'ясувати усі можливі питання, кількість та способи подавання страві необхідність присутності офіціанта в номері. Всі замовлення черговий офіціант реєструє у комп'ютерній мережу. Запис здійснюється в такій послідовності: номер кімнати, час виконання, кількість гостей, асортимент страв і напоїв, коментарі до приготування страв. Room service готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» зображено на рис.1.10



Рис.1.10. Room service готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

Персоналу готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» RS також слід:

- відповідати по телефону швидко і професійно;
- надавати повну інформацію про послуги;
- приймати заявку в доброзичливій і чемною манері;
- повторно озвучувати замовлення;
- озвучувати час доставки;
- дотримуватися час доставки;
- проявляти ініціативу;

- уточнювати, коли слід забрати посуд;
- дотримуватися відповідності температури доставлених блюд. Звичайно ж, відповідальність за блюдо несе кухня, але офіціант, обслуговуючи гостя, має право відмовитися від страви, в якому не дотримано температурний режим;
- перевіряти відповідність страв із замовленням;
- стежити за якістю страв;
- перевіряти рахунок, щоб він був зрозумілий і вірний;
- забирати посуд протягом обумовленого часу;
- одягатися в уніформу, виглядати охайно, носити бейдж з ім'ям [52].

Щоб зробити спілкування по телефону більш ефективним, існують певні правила телефонного етикету, спрямовані на полегшення взаємодії з гостями, виявлення потреб з метою їх задоволення, створення позитивного іміджу та підтримання репутації готелю.

Спілкуючись з гостем, персонал повинен використовувати певні фрази, мовні звороти, такі як: «Дозвольте, я уточню цю інформацію для вас», «Ми зробимо це для вас максимально швидко», «Для того щоб знайти потрібну інформацію, мені будуть потрібні 2 хвилини, я можу вам подзвонити?», «Дзвоніть, будемо раді допомогти вам», «Спасибі, що ви до нас звернулися» і т.п. Таким чином, всі дії персоналу рум-сервіс підпорядковані основним завданням: мінімум розмов, максимум швидкості і якості.

Служба хаускіпінгу (Housekeeping) є невід'ємною частиною в функціонування готелю і виконує функції підтримання порядку й чистоти. Для ефективної роботи служби передбачено такі посади: покоївки, прибиральники, двірники та садівники. Кожна покоївка прибирає й упорядковує від 12 до 20 номерів в день (16 номерів - норма на одну покоївку в США). Час, який витрачається на прибирання, залежить від співвідношення вивільнюваних і зайнятих номерів, оскільки прибирання вивільнюваних номерів займає більше часу. Згідно з нормативами Швейцарського союзу власників готелів, на прибирання номера, в якому ще проживає гість, відводиться 20 хвилин, на прибирання номера, який звільнився - 30 хвилин. Покоївки в готелі 4 * «ЗОЖ ЗЛ» працюють у дві зміни: з 7.00 до 15.00 і з 15.30 до 22.00 [19].

Для даного готелю існує наступний розподіл різних видів прибирання:

- генеральна (проводиться раз в 7-10 днів)
- щоденна (проводиться у відсутності гостя)
- проміжна
- вечірня підготовка номера
- після виїзду (проводиться після звільнення номера з обов'язковою зміною махорки і постільної білизни).

Існують затверджені загальні спеціальні правила безпеки, яких повинні дотримуватися покоївки:

- не відкривати двері номера гостям, які стверджують, що забули ключ в номері, або робочим;
- завжди тримати ключі від номерів при собі, не залишати їх на робочій візку;
- при прибиранні номера двері в нього повинна бути відкрита, але вхід перекритий робочою візком;
- покоївка повинна доповідати про підозрілих клієнтів (мало багажу, не ночував в номері).

Безпосередньо при спілкуванні з гостем покоївка повинна вислухати побажання і прийняти замовлення на послуги з повним усвідомленням його важливості для гостя. Необхідно посміхатися і підтримувати позитивний контакт очима, оскільки покоївка постійно діє на «сцені». Покоївка повинна вміти ненав'язливо попередити побажання гостя, але при цьому не поспішати давати обіцянки виконати те чи інше прохання, якщо не впевнена, що зможе її виконати. Покоївка на житловому поверсі зустрічає прибулого гостя тільки стоячи, вітає його першою, в готовності проводити в відведений для нього номер. У світлий час доби гостя запрошують пройти в номер першим, а представник готелю, якщо це необхідно, входить другим. Якщо в номері темно, покоївка заходить першою, запалює світло і запрошує гостя, не затримуючись при цьому надовго в номері. Ввічливість в готелі має на увазі і люб'язність. Покоївка на поверсі, не чекаючи прохання, допоможе гостю, що вимагає особливої уваги. Якщо в готелі з технічних причин буде відключено світло або водопостачання, то покоївка

заздалегідь попередить гостя про цю незручність, і, при наявності інформації, уточнить час виправлення неполадок. Якщо ж такою інформацією вона не володіє, слід проінформувати гостя, що відповідальні служби готелю вирішать проблему максимально оперативно. В готелі можливі випадки, коли проживаючі можуть підкреслювати своє зневажливе ставлення до обслуговуючого персоналу, до покоївки зокрема. У такій ситуації необхідно залишитися коректним - значить, зберегти свою гідність і ввічливо піти від суперечки або розбіжності. Навіть якщо гість на 100% не правий, доводити свою точку зору не варто. Для готелю 4 * «ЗОЖ 3Л» важливою формою етикету є пунктуальність: всі послуги повинні бути надані своєчасно і в повному обсязі. У разі коли покоївка заздалегідь розуміє, що в зазначений гостем час не зможе прибрати номер або змінити махру, виконати інше прохання, про це постояльца варто поінформувати відразу, не даючи заздалегідь нездійснених обіцянок. В іншому випадку невиконання прохання вчасно буде розцінено гостем як проблема з пунктуальністю обслуговуючого персоналу [52].

Про важливість СПА (SPA) та Wellness-центру, який є особливістю готелю 4 * «ЗОЖ 3Л» було зазначено вище. В таблиці 1.9. зазначено послуги Wellness-центру.

Таблиця 1.9

Послуги Wellness-центру готелю 4* «ЗОЖ 3Л»

Послуга	Особливості
Аква-зона	-Великий фітнес басейн 25м - з температурою 28 ° С. - Малий басейн - з температурою 35 ° С. - Фінська, римська сауни, хаммам.
Релаксаційний басейн	Гідромасаж допомагає звільнитися від стресу. В наявності 6 лежаків з аромасажем, 2 підводні масажні струмені і водоспад.
Масаж	Оздоровчий масаж, спортивний масаж, дитячий масаж, ароматерапевтичний масаж, антицелюлітний масаж, піnnий масаж.
Фітобар	Фреші з свіжовижатих фруктів і овочів. Всілякі напої, кавова карта, натуральний чай в асортименті.

Для відпочиваючих потреба в розвазі стоїть на третьому місці після смачної й різноманітної їжі, комфортабельної й затишної кімнати. Тому анімація готельної діяльності займає одне з головних місць у структурі готелю і являє собою окрему службу, яка пов'язана з іншими, що є визначальним значенням у забезпеченні успішного функціонування його на ринку послуг. В готелі 4 * «ЗОЖ 3Л» можна виділити програми анімації:

- Перший тип - спортивні, спортивно-оздоровчі, спортивно-розважальні програми.
- Другий тип - видовищно-розважальні.
- Третій тип - пізнавальні, спортивно-пізнавальні, культурно-пізнавальні, екскурсійні.
- Четвертий тип - комплексні програми, комбіновані з однорідних програм.

Івент-сервіс готелю- це один з найкращих варіантів для проведення будь-яких святкових подій на території готелю 4* «ЗОЖ 3Л» . Мультифункціональний майданчик для проведення масштабний заходів оснащений системами концертного звуку і світла, двома медіа-стінами для відображення контенту у форматі Full-HD, системою синхронного перекладу та мобільного сценою.

Конференц-зал обладнаний за останнім словом техніки і може бути трансформований під будь-який захід: конференцію, презентацію, бізнес-форум або корпоративну вечірку.

1.5. Ресторани. Бари

Ресторани при готелях з'явилися раніше, ніж самостійні. Однак слово «готель» тут не зовсім доречно, адже сучасні готелі пішли від постійних дворів, при яких обов'язково була яка-небудь харчевня. Готелі ж продовжили цю традицію, розуміючи, що тим, хто там зупиняється, потрібно десь харчуватися. Сучасний готель немислимий без ресторану, адже у вартість проживання зазвичай включений сніданок. Крім того, ресторан - це не благодійна їдальня, а заклад для заробляння грошей. Ресторани в готелях працюють як для постояльців, так і для людей «з вулиці» [12].

В готелі 4 * « ЗОЖ 3Л» функціонує ресторан на 100 місць, який має назву « Zarah Soli» з повним обслуговування офіціантами, площа залу якого становить

200 м², виходячи з розрахунку 1,8 м² на одне місце в ресторані. Площу вестибюлю даного ресторану можна розрахувати за таким нормативом, як 0,45 м² на одне місце в залі. Отже, площа вестибюлю складатиме 45 м². Вестибюль буде обладнано спеціальними кріслами та журнальними лофт-столами. Просторове забезпечення сервісного процесу готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» наведено на рис.1.11.



Рис 1.11. Просторове забезпечення сервісного процесу готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

Одне з найважливіших значень при проектуванні рестрану мають меблі, які будуть розташовувтись в торговельній залі. Торговельну залу ресторану « Zarah Soli» обладнано сучасними меблями, які є максимально комфортними для споживачів. У залі даного закладу ресторанного господарства будуть використовуватися 2-, 4- та 6-місні столи. Характеристику меблів торговельної зали ресторану « Zarah Soli» при готелі наведено у табл. 1.10.

Таблиця 1.10

Характеристика меблів торговельної зали ресторану «Zarah Soli»

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів, шт.
Стіл ресторанний шестимісний (круглий)	900x1600x740	3
Стіл ресторанний чотиримісний (квадратний)	900x900x740	15
Стіл ресторанний двомісний (квадратний)	600x900x740	11
Стілець ресторанний	530x630x1020	100
Підсобний стіл для офіціантів	700x500x740	2
Сервант для офіціантів	600x800x1700	2
Стілець для бару	44x40x79/114	3

Для відвідувачів готелю с 07:00-11:00 ресторан працюватиме для обслуговування сніданків, яке буде відбуватися за принципом «шведський стіл». В цей час ресторан для відвідувачів, які не проживають в готелі буде зачинений. Починаючи з 12:00 ресторан при готелі 4 * «ЗОЖ ЗЛ» працює , як ресторан авторської кухні. Обслуговування в ресторані здійснюється з повним

обслуговуванням офіціантами. Виробничий процес у закладі ресторанного господарства проектується на підставі концепції готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ», а також добової динаміки за рорахунковий день. Використовуючи дану інформацію вище, в табл. 1. 11 можна побачити динаміку завантаженості торгівельної зали за день.

Таблиця 1.11

**Динаміка завантаженості ресторану на 100 місць в закладі
ресторанного господарства готелю 4* «ЗОЖ ЗЛ»**

Години роботи	Оборотність місця за годину	Коефіцієнт заповнення зали	Кількість відвідувачів
7:00-11:00		Шведська лінія	100
11:00-12:00		Трансформація ресторану для подальшої роботи	
12:00-13:00	1,9	0,1	19
13:00-14:00	1,6	0,4	64
14:00-15:00	0,9	0,1	9
15:00-16:00	0,7	0,2	14
16:00-17:00	0,6	0,2	12
17:00-18:00	0,6	0,7	42
18:00-20:00	0,4	0,9	36
20:00-22:00	0,4	0,6	24
22:00-23:00	0,5	0,4	20
23:00-24:00	0,7	0,3	21
Загальна кількість відвідувачів за день			261
Денна оборотність місця, рази			2,6

Хочеться зазначити, що ресторан «Zarah Soli», саме так називається даний ресторан при готелі 4 * «ЗОЖ ЗЛ» орієнтований на проведення святкових заходів, таких як весілля, хрестини, дні народження, оскільки ресторан сімейного типу і

знаходиться в туристичній дестинації «Пуща-Водиця». Але окрім бенкетів, ресторан функціонує на постійній основі. В таблиці 1.12 можна побачити кількість страв за групами ресторанної продукції ресторану «Zarah Soli» [18]. Виробнича програма даного ресторану представляє собою кількість страв, які виробляються у закладі з урахуванням коефіцієнту споживання.

Таблиця 1.12

Кількість страв за групами ресторанної продукції ресторану «Zarah Soli» при готелі 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Фірмові страви	0,2	52
Холодні закуски	1,8	470
Гарячі закуски	0,3	78
Супи	0,2	52
Основні страви	1,1	287
Соуси	0,1	26
Гарніри	0,3	78
Десерти	0,5	130
Гарячі напої	0,6	156
Холодні напої	0,5	130
Кондитерські та борошняні вироби	0,3	78

Оскільки ресторан «Zarah Soli» авторської кухні, хочеться відзначити шеф-кухаря даного ресторану. Ільяс Ізмайлов-випускник Ecole Ritz Escoffier, колишній шеф-кухар одного з найвідоміших київських ресторанів «Веранда на Дніпре», постійний учасник Creative Chefs Summit, один з учасників в «Первая Украинская Ассоциация Шеф-Поваров», переможець багатьох кулінарних конкурсів. Не можна виділити певну одну направленість Ільяса при розробці меню для даного ресторану. Оскільки ресторан «Zarah Soli» є рестораном авторської кухні, то особливу увагу необхідно звернути на фірмові страви. Фірмові страви, саме те, що є особливим в даному ресторані. Холодні закуски, такі як дует тар-тарів та

тар-тар із кольорових перців є візитною карткою даного ресторану, оскільки ці страви подяються гостям з шоу-подачею та доготуванням на місці офіціантами, додаванням в тар-тар соусів та замішуванням. Ягня в катаплані, дану страву неможливо відшукати ні в одному ресторані міста Києва, оскільки рецепт даної страви був привезений шеф-кухарем із Португалії, звідки ж був привезений і посуд для подачі страви, катаплана. В додатку А можна побачити меню ресторану «Zarah Soli». А нижче в таблиці 1.13 прорахована виробнича програма ресторану на 100 місць. Виробнича програма розроблена на основі меню ресторану, яке висвітлено в додатку Б.

Таблиця 1.13

Виробнича програма ресторану «Zarah Soli»

Назва страви	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
ФІРМОВІ СТРАВИ		52
Закуска "Дует тар-тарів" (тар-тар с лосося та тунця зі свекольним грунтом та винними перлинами)	150	11
Закуска "Тар-тар із кольорових перців" (тарт-тар з різнокольорового болгарського перцю з додаванням кус-кусу)	120	6
Салат "Зелений з поп-корном" (маш-салат, руколла, лоло-бьонда, манго та солодкий поп-корн)	180	7
Суп "Сирний" (гауда, горгонзола, брі та пармезан в поєднанні з молочною піною та хрусткими грінками)	350	12
"Райдужні рулетики з креветкою" (рулетики з райдужної форелі з креветкою, томатами та соусом песто)	220	8
"Ягня в катаплані" (соте з соковитого м'яса ягня, баклажанів та картоплі)	250	9
Холодні страви та закуски		470
САЛАТИ		
Салат з вугрем під горіховим соусом	150	25
Салат з лососем "Татакі" (лосось, чіа, бебі-шпинат, оригінальна заправка)	170	30
Салат "Гурман" (качине філе, груша, запечена тиква, горгонзола, заправка теріякі)	180	24
Салат з телятиною та пармезаном	180	26
Салат Капрезе з сиром Буффало	150	32
Грецький салат з оливками Каламата	170	30
АСОРТІ		

Продовження таблиці 1.13

Рибне плато (лосось с/с, морські гребінці та тунець с/с)	75/75/75	25
М'ясна гастрономія(прошутто, хамон, чорізо, ростбіф)	75/75/75/75	26
Асорті благородних сирів(брі, горгонзола, пармезан, шеврет з горіхами)	75/75/75/75	38
Італійські антипасті (оливки Халкідікі, оливки Каламата, артишоки, в'ялені томати)	50/50/50/50	36
ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ		
Ікра щуки з домашніми тостами	100/25	35
Карпачо з лосося та каперсів	125/25	42
Вітелло-тонато	125/25	43
Карпачо з качки	125/25	35
Закуска "Особлива" (запечені баклажани з горіховою пастою)	125/25	23
ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ		78
Запечені мідії під сирним соусом	150	18
Тигрові креветки з соусом світ-чили	120	15
Фуа-гра під малиновим соусом	100/50	10
Телячий язик з перечним соусом	100/50	15
Деруни з білими грибами	150/30	20
СУПИ		52
Курячий бульйон з домашньою локшиною	250	15
Чорноморський буйабес	250	12
Крем-суп з сочевиці з беконом	250	8
Крем-суп грибний	250	17
ОСНОВНІ СТРАВИ		287
Судак під соусом Голандез з овочами на пару	180/50	43
Лосось з запеченою картоплею та брокколі	180/50	44
Стейк з тунця з апельсиновою сальсою	180/50	40
Філе-мінйон з фуа-грою	180/50	43
Качине філе з запечений яблуком та інжиром	180/50	35
Телятина в стилі " Тальято-ді-Манзо"	180/50	42
Паелья з овочами	220	40
СОУСИ		26
Світ-чілі	50	8
Перечний з базиліком	50	6
Теріякі з кеш'ю	50	5
Вершковий з сиром гауда	50	7
ГАРНІРИ		78
Картопля запечена с Прованськими травами	150	18
Овочі-гриль з кленовим сиропом	150	22
Вершковий рис с зеленню	150	15

Закінчення таблиці 1.13

Запечена полента з козячим сиром	150	23
ДЕСЕРТИ		130
Тістечко шу з солоною кармеллю	120	30
Десерт Анна Павлова	120	25
Тірамісу	150	28
Шоколадний брауніз з в'яленими ягодами	150	28
Медовик з чорносливом	150	19
ГАРЯЧІ НАПОЇ		156
Еспрессо	30	12
Американо	150	15
Капучіно	200	22
Латте	250	25
Матча-латте	250	8
Флет-вайт	250	8
Раф-кава	200	9
Какао з маршмеллоу	250	10
Чорний чай	450	8
Зелений чай	450	8
Синій чай	450	7
Трав'яний чай	450	10
Фруктово-ягідний чай	1000	14
ХОЛОДНІ НАПОЇ		130
Моршинська, негазована	330	15
Моршинська, газована	330	8
Евіан, негазована	330	10
Пер'є, газована	330	6
Кока-кола	330	8
Спрайт	330	6
Лимонад цитрусовий	350	11
Лимонад ягідний	350	8
Лимонад Тархун	350	9
Соки "Сондора" (апельсиновий, томатний, яблучний, вишневий)	200	5
Фреш апельсиновий	250	12
Фреш грейпфрутовий	250	10
Фреш яблучний	250	8
Фреш моркв'яний	250	9
Фреш гранатовий	250	5
КОНДИТЕРСЬКІ ТА БОРОШНЯНІ ВИРОБИ		78
Бельгійські вафлі з домашньою нутеллою	150	15
Гріссіні	50	20
Булочка зернова з висівками	50	25
Булочка європейська	50	18

Важливою частиною в процесу забезпечення виробничого процесу є формування запасів. Виходячи з виробничої програми, в табл.1.14 визначено кількість денної сировини, яка необхідна ресторану при готелі 4 * «ЗОЖ ЗЛ».

Таблиця 1.14

Добова потреба в сировині, продуктах для ресторану « Zarah Soli»

Назва сировини	Добова потреба, кг	Постачальники
М'ясо, птиця, субпродукти	50	Фермерська сировина
Яйця	20	Ферми «фрі-рендж»
Риба та морепродукти	40	Фермерська сировина
Молоко, молочні та жирові продукти	26	Фермерська сировина
Фрукти	15	Ринок та «Метро»
Овочі	45	Ринок
Бакалійні товари	22	Магазин «Метро»
Консервовані продукти	8	Ринок

До складу виробничих приміщень проектного закладу відносяться доготівельний, гарячий, холодний та десертний цехи.

У доготівельному цеху ресторану «Zarah Soli» здійснюється розпаковка, миття, механічна обробка та передача напівфабрикатів до цехів, в яких відбувається подальше приготування страв. В доготівельному цеху передбачені 2 окремі лінії – овочева і м'ясо-рибна. Обов'язковими умовами організації роботи доготівельного цеху є дотримання санітарних вимог і розділення тари, інвентарю, інструментів для окремих видів продуктів, а також дотримання політики НАССР та принципу FIFO.

Основою для підбору устаткування є:

- кількість сировини у партії, що обробляється за один раз;
- функціональність та продуктивність устаткування;
- вартість, енергоємність та габаритність;
- зручність та безпечність в експлуатації й обслуговуванні.

Площа цеху визначається за формулою:

$$S = S_{\text{зар}}/k,$$

Перелік устаткування та розрахунок площі доготівельного цеху ресторану «Zarah Soli» наведені у табл. 1.15.

Таблиця 1.15

Визначення площі доготівельного цеху ресторану «Zarah Soli»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Мийна ванна	Профі-5	3	700	700	0,53
Виробничий стіл	Профі GN	2	1000	500	2,4
Стіл виробничий нержавіючий	СП-1	2	1500	700	3,15
Бачок для відходів	ZTP-120	2	400	400	0,32
Ваги електронні	EW 15	2	325	345	-
Раковина для миття рук		1	330	400	0,2
Стіл виробничий з мийною ванною	CBM-1	1	1200	700	0,84
Шафа холодильна	KSN065	3	750	835	1,1
Овочерізка	TRS	1	320	380	-
М'ясорубка	TWR-70	1	250	350	-
М'ясорозрихлювач	Rex-T	1	200	300	-
Полиця настінна	Профі-1	3	1500	300	-
Корисна площа устаткування					7,4
Загальна площа цеху					18,00

Технологічний процес виготовлення готової кулінарної продукції з доготівельного цеху здійснюється у холодному та гарячому цеху ресторану, завдяки працівникам, які працюють у зазначених раніше цехах ресторану при готелі 4 * «ЗОЖ ЗЛ». Для розрахування кількості кухарів гарячого цеху необхідно розрахувати витрати часу для виконання виробничої програми. Дані наведено в табл.1.16.

Таблиця 1.16

Витрати часу для виконання виробничої програми гарячого цеху

№	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Трудомісткість
1	Суп "Сирний"(гауда, горгонзола, брі та пармезан в поєднанні з молочною піною та хрусткими грінками)	12	3,2	38
2	"Райдужні рулетки з креветкою" (рулетки з райдужної форелі з креветкою, томатами та соусом песто)	8	3,1	24
3	"Ягня в катаплані"(соте з соковитого м'яса ягня, баклажанів та картоплі)	9	2,9	26
4	Запечені мідії під сирним соусом	18	1,8	24
5	Тигрові креветки з соусом світ-чилі	15	2,2	26
6	Фуа-гра під малиновим соусом	10	1,9	18

Закінчення таблиці 1.16

7	Телячий язик з перечним соусом	15	1,6	20,4
8	Деруни з білими грибами	20	1,3	12,8
9	Курячий бульйон з домашньою локшиною	15	1,2	20,4
10	Чорноморський буйабес	12	1,7	94,6
8	Крем-суп з сочевиці з беконом	8	1,6	101,2
9	Крем-суп грибний	17	1,2	100
10	Судак під соусом Голандез з овочами на пару	43	2,2	111,8
11	Лосось з запеченою картоплею та брокколі	44	2,3	73,5
12	Стейк з тунця з апельсиновою сальсою	40	2,5	121,8
13	Філе-мінйон з фуа-грою	43	2,6	96
14	Качине філе з запечений яблуком та інжиром	35	2,1	5,4
15	Телятина в стилі " Тальято-ді-Манзо"	42	2,9	11
16	Паелья з овочами	40	2,4	7,5
20	Картопля запечена с Прованськими травами	18	0,3	16,1
21	Овочі-гриль з кленовим сиропом	22	0,5	24
22	Вершковий рис с зеленню	15	0,5	26
23	Запечена полента з козячим сиром	23	0,7	18
	Разом			1034

На основі даних витрат часу, розрахована кількість працівників у гарячому цеху ресторана:

$$N = 1034 \cdot 100 / 3600 \cdot 8 \cdot 1,14 = 103400 / 32832 = 3 \text{ особи}$$

Отже, згідно результатів витрат часу для виконання виробничої програми гарячого цеху, розрахована необхідна кількість кухарів в даному цеху, 3 особи.

Для розрахування кількості кухарів холодного цеху необхідно розрахувати витрати часу для виконання виробничої програми. Дані наведено в табл.1.17.

Таблиця 1.17

Витрати часу для виконання виробничої програми холодного цеху

№	Назва страви	Кількість порцій,	Коефіцієнт трудомісткості	Трудомі-сткість
---	--------------	-------------------	---------------------------	-----------------

		шт.		
1	Закуска "Дует тар-тарів" (тар-тар с лосося та тунця зі свекольним грунтом та винними перлинами)	11	2,7	30
2	Закуска "Тар-тар із кольорових перців" (тарт-тар з різнокольорового болгарського перцю з додаванням кускусу)	6	2,5	15
3	Салат "Зелений з поп-корном" (маш-салат, руколла, лоло-бьонда, манго та солодкий поп-корн)	7	2,2	15
4	Салат з вугрем під горіховим соусом	25	1,7	43
5	Салат з лососем "Татакі"(лосось, чіа, бебі-шпинат, оригінальна заправка)	30	1,9	57
6	Салат "Гурман" (качине філе, груша, запечена тиква, горгонзола, заправка теріякі)	24	1,8	43
7	Салат з телятиною та пармезаном	26	1,5	39
8	Салат Капрезе з сиром Буффало	32	1,4	45
9	Грецький салат з оливками Каламата	30	1,3	39
10	Рибне плато (лосось с/с, морські гребінці та тунець с/с)	25	0,2	5
11	М'ясна гастрономія(прошутто, хамон, чорізо, ростбіф)	26	0,2	5
12	Асорті благородних сирів(брі, горгонзола, пармезан, шеврет з горіхами)	38	0,2	8
13	Італійські антипасті (оливки Халкідікі, оливки Каламата, артишоки, в'ялені томати)	36	0,1	4
14	Ікра щуки з домашніми тостами	35	0,5	18
15	Карпачо з лосося та каперсів	42	1,4	59
16	Вітелло-тонато	43	2,3	99
17	Карпачо з качки	35	1,5	53
18	Закуска "Особлива" (запечені баклажани з горіховою пастою)	23	1,6	37
	Разом			612

На основі даних витрат часу, розрахована кількість працівників у гарячому цеху ресторана:

$$N = 612 \cdot 100 / 3600 \cdot 8 \cdot 1,14 = 61200 / 32832 = 2 \text{ особи}$$

У табл.1.18 розраховано площу гарячого цеху ресторану «Zarah Soli» при готелі 4 * «ЗОЖ ЗЛ».

Таблиця 1.18

Визначення площі гарячого цеху

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа обладнання, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	C-1	2	1500	700	1,5
Холодильна шафа	KU 600	1	740	700	0,518
Електрокип'ятильник	ЕКГ-100	1	450	360	-
Пароконвектомат	CPC 201	1	1012	821	0,865
Електроплита	ЕПК-48П	2	840	850	0,84
Жарильна поверхня	ГЕ-48П	1	840	850	-
Раковина для миття рук	C/S – 1	1	600	400	0,24
Ваги електронні	EW 15	1	285	310	-
Ванна мийна	SP	1	700	700	0,49
Фритюрниця	HD-103	1	370	350	-
Бачок для відходів	ACP 100	1	400	400	0,16
Стелаж виробничий	СЖ-1	1	1200	600	0,72
Блендер	Rotor 2	1	200	200	-
Полиця настінна	П-1	2	1500	300	-
Корисна площа устаткування, м²					4,8
Загальна площа гарячого цеху, м²					16,00

У табл.1.19 розраховано площу холодного цеху ресторану «Zapah Soli» при готелі 4 * «ЗОЖ ЗЛ».

Таблиця 1.19

Визначення площі холодного цеху

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Ваги порційні	EW 15	1	285	310	-
Стіл виробничий	C-1	2	1500	700	1,6
Машина для нарізання гастрономічних продуктів	Niro-Star 250	1	360	560	-
Рукомийник	C/S-1	1	600	400	0,24
Машина для нарізання овочів	G 2-Nirosta	1	510	235	-
Холодильна шафа	KU650	2	700	786	1,0
Стіл виробничий з мийною ванною	SP	1	1200	700	0,84

Закінчення таблиці 1.19

Бачок для відходів	ACP 100	1	400	400	0,16
Універсальна кухонна машина	MONO2 -2V	1	390	280	-
Корисна площа устаткування, м²					3,5
Загальна площа холодного цеху, м²					10

Що стосується десертного цеху, то він відсутній у даному ресторані, оскільки десерти для ресторану «Zarah Soli» розробляє Ольга Тичина-Андрієсі та їхнє виробництво буде проходити у власному виробництві шеф-кондитера.

Особлива увага в ресторані «Zarah Soli» приділяється персоналу ресторану, оскільки це один із найважливіших факторів успішної роботи закладу. В даному ресторані в штаті налічується 32 працівника, серед яких: 2 адміністратора, 8 офіціантів, 2 гардеробника, 10 кухарів, 2 бармена-касира, 2 мийника столового посуду, 2 прибиральника залів, 2 паркувальника, 2 аніматора. Весь персонал ресторану працює в дві зміни [32].

Висновки до розділу 1

В рамках виконання першого розділу дипломної роботи було визначено:

1. Концепцію готелю 4 * « ЗОЖ ЗЛ» в туристичній дестинації «Пуща-Водиця». Готель 4 * « ЗОЖ ЗЛ» позиціонує себе як готель сімейного типу в туристичній дестинації «Пуща-Водиця», як для жителів Києва, так і для жителів різних міст України та туристів.
2. Особливості декору та дизайнерських меблів для готелю, які було зроблено вибір на мотивах «Есо Chic». Цікавий цей стиль тим, що в його основу покладено об'єднання довговічних матеріалів, розкоші і модного мінімалізму. Це закликає до комфорту і відчуття сімейного тепла . Важко повірити, що метод «Есо Chic», полягає в з'єднання відходів, здатні біологічно руйнуватися, і природної смоли. В даному випадку, з цих матеріалів виготовлені комфортні дивани, які мають надзвичайну м'якість.
3. Приміщення фрон-офісу та особливості для даного готелю. До групи житлових приміщень в готелі 4 * « ЗОЖ ЗЛ» входять житлові кімнати, приміщення поверхового обслуговування, приміщення громадського призначення (вітальні, дитячі кімнати тощо).
4. Конкурентну перевагу , для даного готелю є наявність Wellness-центра, який був створений для того, щоб дати своїм відвідувачам можливість вибору: провести час на біговій доріжці або за чашкою ароматної кави і свіжою газетою, посилено позайматися в тренажерному залі або відвідати сеанс масажу.

5. Описано ресторан « Zarah Soli» та розглянуто виробничу програму даного ресторану. В готелі 4 * « ЗОЖ ЗЛ» функціонує ресторан на 100 місць з повним обслуговування офіціантами, площа залу якого становить 200 м2, виходячи з розрахунку 1,8 м2 на одне місце в ресторані.

Оскільки ресторан «Zarah Soli» авторської кухні, хочеться відзначити шеф-кухаря даного ресторану. Ільяс Ізмайлов-випускник Ecole Ritz Escoffier, колишній шеф-кухар одного з найвідоміших київських ресторанів «Веранда на Дніпрі», постійний учасник Creative Chefs Summit, один з учасників в « Первая Украинская Ассоциация Шеф-Поваров», переможець багатьох кулінарних конкурсів.

РОЗДІЛ 2

АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Сучасний готель покликаний створити комфортабельні умови для проживання гостя і надати йому ряд додаткових послуг. Основні засади, прийняті до уваги:

- Будівля повинна органічно вписуватися в навколишнє середовище, зберігаючи особливості міського ландшафту;
- Слід враховувати природно-кліматичні чинники, температуру і вологість повітря, кількість опадів, швидкість і напрям вітру тощо .;
- Планування будівлі повинно забезпечувати раціональну організацію обслуговування і відповідний комфорт проживаючим, відповідати функціональним вимогам (зручність під'їзду до будівлі, близькість магістралей);
- Будинок має відповідати естетичним, технічним, санітарно-гігієнічним, екологічним нормам.
- Архітектурне, конструктивне і планувальне рішення готелю повинні забезпечувати оптимальне співвідношення витрат на його експлуатацію та доходів від надання послуг готельного підприємства;
- При проектуванні будинку певну роль відіграють рекламні міркування: забезпечення оформлення фасаду, що підкреслює престижність готелю, встановлення рекордів певного напрямку (найвищий готель, найекзотичний готель тощо) [1]. Готель 4 * «ЗОЖ 3Л» проектується прямокутної форми. При проектуванні готелю 4 * «ЗОЖ 3Л» використовується коридорна система планування.

Будівля – багатоповерхова. Поверховість будівлі залежить від його призначення, економічних міркувань, містобудівних вимог і природних умов будівельного майданчика.

У будівлі готелю передбачені основні планувальні групи приміщень:

- Виробнича: доготівельний цех, заготівельний цех.
- Торгівельна: зала ресторану.
- Адміністративно-побутова: чоловічий і жіночий гардероби персоналу, санвузол персоналу, душова.
- Складська: завантажувальна, комора сухих продуктів, комора добового запасу, комора інвентарю і білизни, комора овочів, мийна столового посуду, мийна кухонного посуду.
- Технічна: електрощитова.

Згідно з державними будівельними нормами ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» визначено площі приміщень проектного готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» та зведено їх у таблиці 2.1 [13].

Таблиця 2.1

Склад і площа приміщень готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

Тип приміщення	Площа, м ²
<i>Приймально-вестибюльні приміщення</i>	
Вестибюль	50
Гардероб	8
Бюро прийому і реєстрації	8
Кімната чергового персоналу	10
Санітарно-технічний блок	8
Кімната чергового адміністратора	8
Сейфова	6
Швейцарська і приміщення носильників	8
Камера схову	10
Приміщення охорони	8
Комора прибирального інвентарю	6
Медпункт	10
Санвузол загального користування	10
Всього площа	150
<i>Номерний фонд</i>	
Апартамент, 1 номер, площа 55 м ²	55
Люкс, 2 номери, площа 36 м ²	72
Напівлюкс, 3 номери, 30 м ²	90
Стандарт одномісний, 17 номери, 14 м ²	238
Стандарт двомісний, 37 номерів, 16 м ²	592
Номер для маломобільної групи, 1 номер, 18 м ²	18
Всього площа	1065
<i>Приміщення по поверхового обслуговування</i>	
Холи	30
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10
Комора брудної білизни	6
Комора прибирального інвентарю	4
Площадка розбирання брудної білизни при білізнопроводі	4

Продвження таблиці 2.1

Кімната побутового обслуговування	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	10
Приміщення чищення взуття	7
Білізнопровід	3
Санвузли	5
Всього площа	90х4
<i>Приміщення побутового обслуговування та торгівлі</i>	
Пральня та хімчистка	8
Пункт обміну валют	4

Всього площа	12
<i>Приміщення анімаційно-дозвілевого призначення</i>	
Конференц-зал на 100 місць	120
Технічне приміщення	4
Всього площа	124
<i>Приміщення спортивно-оздоровчого призначення</i>	
Тренажерний зал	60
Spa-центр	60
Wellness-центр	80
Тенісний корт	30
Дитяча зона	20
Кімната персоналу	8
Санітарний вузол	10
Технічні приміщення	4
Всього площа	272
<i>Адміністративні приміщення</i>	
Кабінет директора	14
Бухгалтерія та планово-економічний відділ	10
Відділ кадрів	10
Відділ постачання та інженерно-технічний відділ	14
Санвузли (чоловічий, жіночий)	6
Всього площа	54
<i>Господарські та виробничо-побутові приміщення</i>	
Вузол зв'язку	14
Центральна білизняна	28
Служба прибирання території	14
Майстерні	16
Складські приміщення	24
Побутові приміщення персоналу з душовими:	
- чоловіча	10
- жіноча	10
Санвузли	8
Пральня	18
Господарські приміщення	6
Всього площа	148
<i>Технічні приміщення</i>	
Вентиляційна система	16
Електрощитова	6
Теплопункт	8
Всього площа	30

Закінчення таблиці 2.1

Всього приміщення готелю	2215
<i>Заклад ресторанного господарства</i>	
<i>Приміщення для відвідувачів ресторану</i>	
Вестибюль	45
Гардероб	16
Санвузли	2*8
Основна зала ресторану	200
Підсобне приміщення бару	4
Всього площа	281

<i>Приміщення для відвідувачів лобі-бару</i>	
Зала лобі-бару	20
Підсобне приміщення бару	4
<i>Виробничі приміщення</i>	
Гарячий цех	16
Холодний цех	10
Доготівельний цех	18
Мийна кухонного посуду	6
Мийна столового посуду та сервізна	10
Роздаткова	8
Всього площа	68
<i>Складські приміщення</i>	
<i>Охолоджувальні камери</i>	
М'ясо-рибна	4
Молочно-жирова та гастрономії	4
Фруктів, овочів, зелені	4
<i>Неохолоджувальні комори</i>	
Комора сухих продуктів	6
Комора винно-горілчанних продуктів	8
Мийна і комора тари, інвентарю	4
Кабінет комірника	6
Всього площа	36
<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>	
Кабінет завідувача виробництвом	6
Санвузол для персоналу	2*4
Гардероб для персоналу чоловічий з душовою	6
Гардероб для персоналу жіночий з душовою	6
Приміщення для офіціантів та адміністратора	8
Білизняна	5
Їдальня персоналу	12
Всього площа	51
Площа приміщень ЗРГ всього	436
Площа готелю всього	2651
Користа площа готелю	2621

На першому поверсі готелі розташовуються допоміжні приміщення, приміщення ресторану, кухні, конференц залу та інші приміщення.

Конструктивна схема будівлі – неповний каркас. Основні несучі елементи конструктивної схеми - зовнішні стіни, залізобетонні колони. Для зовнішнього опорядження будівлі використовується для цокольної частини – бутовий природний камінь; для зовнішніх стін – декоративна штукатурка, лицева цегла [35].

Робоча площа готелю, з урахуванням збільшення площі на коридори та сходи, розраховується за формулою 2.1:

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1$$

$$S_{роб} = 2621 * 1,19 = 3119 \text{ м}^2$$

$S_{роб}$ – робоча площа готелю, м^2 ;

$S_{кор}$ – корисна площа готелю, м^2 ;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, 1,19.

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

$$S_{заг} = S_{роб} * K_2$$

де $S_{заг}$ – загальна площа закладу, м^2 ;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі, 1,1.

$$S_{заг} = 3119 * 1,1 = 3430 \text{ м}^2$$

Загальна площа готелю 4* «ЗОЖ ЗЛ» на 100 місць склала 3430 м^2 .

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика території

Архітектура готелю або готельного комплексу – поняття складне і багатогранне, таке, що включає зовнішній вигляд будівель, їх внутрішнє планування, ландшафтну організацію території і внутрішнє вбрання приміщень. Архітектурно-планувальні рішення готелів часто диктуються природно-кліматичними чинниками, культурно-історичними особливостями певного регіону, його архітектурними традиціями [1].

Запроектовану будівлю планується розмістити у Пущі-Водиці

Розрахункова зимова температура – (-22)

Середня температура найбільш жаркого місяця – 24,5

Розрахункова глибина промерзання ґрунту -1,4 м.

Тривалість опалювального періоду – 3721 градусо-днів.

Переважаючий напрямок вітру в зимовий час – південно-східний, влітку-північно-західний.

Рельєф ділянки забудови – без ухилів;

- типи ґрунтів – суглинкові;

- глибина промерзання ґрунту - 0,9 м;

Площа ділянки під будівництво визначається за формулою:

$$S_d = n_z * N$$

де S_d – площа ділянки під будівництво, м²;

n_z – норматив площі земельної ділянки, 40 м²/місце;

N – кількість місць у закладі, 100 місць.

Площа ділянки під будівництво готелю 4* «ЗОЖ 3Л»:

$$S_d = 55 * 100 = 5500 \text{ м}^2.$$

На ділянці будівництва виокремлено такі зони:

➤ зона під забудову, площею $S_{нов} = 1018 \text{ м}^2$;

➤ упоряджені майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення $S_{у.м.} = 0,2 * 100 = 20 \text{ м}^2$.

➤ зони озеленення, площею

$$S_{оз} = S_d * 0,55 = 5500 * 0,55 = 3025 \text{ м}^2$$

➤ захисна смуга шириною не менше 6 м.

➤ майданчики для стоянки легкових автомобілів, площею:

$$S_{ac} = N * n_{ac} * \rho / 100 = 100 * 25 * 25 / 100 = 625 \text{ м}^2$$

де n_{ac} – норматив площі території автостоянки на 1 машино-місце, приймається 25 м²/місце;

N – кількість місць у готелі, 100 місць;

ρ – норматив кількості машино-місць на автостоянці для типу та категорії готелю, 25 % для готелю категорії 4*.

Площа автостоянки готелю 4 * «ЗОЖ 3Л» складає 625 м², розрахована на 25 машиномісць.

➤ майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів визначаються за формулою:

$$S_{м.т.п} = B * L$$

B – ширина, приймається не меншим за 3,5 м;

L – довжина одиничної посадочної площадки для звичайного автобусу.

$$S_{м.т.п} = 3,5 * 20 = 70 \text{ м}^2$$

Будівля готелю 4 * «ЗОЖ 3Л» орієнтована головним фасадом на південь, що забезпечує достатнє освітлення.

Перед головним входом запроектовано площадку для відпочинку відвідувачів. Площадка обладнана елементами благоустрою. Частина території ділянки підприємства, яка не має твердого покриття, зайнята трав'ними газонами. Перед боковим фасадом підприємства передбачається насадження кущів та квітників. Обов'язковим в архітектурному рішенні є урахування особливостей забудови території для відведення місця для паркування біля готелю. Готель 4 * «ЗОЖ ЗЛ» розташовується в зручному місці з огляду комунікацій і має досить місця для паркування автомобілів. Паркінг готелю розрахований на 30 місць. Готель органічно вписується в оточуюче середовище туристичної дестинації «Пуща-Водиця».

2.3. Характеристика будівлі

Сучасний готель покликаний створити комфортабельні умови для ночівлі туриста і надати йому ряд додаткових послуг. Цим вимогам в повній мірою може відповідати готельна будівля, яке створюється з умовою можливості надання значної кількості послуг своїм гостям. Будівля готелю є багатофункціональним спорудою і містить технологічно складне обладнання. Готель повинен мати вивіску, яку можна було б помітити з досить великої відстані. Готель 4 * «ЗОЖ ЗЛ» має вивіску, яку можна побачити з відстані 300 м. Готель має вхід для гостей з козирком, який дозволяє прибулим гостям відразу ж з автомобіля вийти на захищений від вітру і дощу майданчик перед готелем. Вхід в ресторан є як з готелю, так і з вулиці [11].

Готель 4* «ЗОЖ ЗЛ» - це будівля, яка відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – II ступеню с терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю – II ступеню;
- за поверховістю – багатоповерхова;
- за конструктивною схемою – неповний каркас.

Готель 4 * « ЗОЖ ЗЛ» має:

- освітлення в житлових та громадських приміщеннях природне та штучне, в коридорах цілодобове

- систему електропостачання з підведенням до житлових приміщень, електричні розетки, які помарковані з зазначенням електричної напруги
- холодне та гаряче водопостачання, каналізацію
- опалення, що підтримує температуру повітря у житлових приміщеннях у межах від 18 ° С до 22 ° С
- вентиляцію примусову, що забезпечує циркуляцію повітря й перешкоджає проникненню сторонніх запахів у житлові приміщення
- телефонний зв'язок
- пасажирський ліфт.

У готелі забезпечені умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на кріслах-колясках. Ганки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більше 1:12. Ганки і пандуси висотою верхньої позначки від землі понад 0,45 м огорожені. Система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу забезпечує інвалідам на кріслах-колясках безперешкодний вхід до будівлі готелю. При цьому передбачено резерв двомісних номерів з відповідним обладнанням, шириною проходів і дверних прорізів, а також пристрої для безперешкодного пересування інвалідів горизонтальними і вертикальними комунікаціями.

Характеристика окремих конструктивних елементів споруди готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» наводиться у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Характеристика окремих конструктивних елементів будівлі 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

№	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
Підземна частина		

1.	Фундамент	Стіни зовнішні – монолітний стрічковий Глибина закладання 1,5 м Матеріал - залізобетон Гідроізоляція - тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці Стіни внутрішні – стрічковий монолітний Матеріал - залізобетон Гідроізоляція - тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці Колони – стаканного типу Глибина закладання 1,4 м Матеріал – бетонні блоки Гідроізоляція – тришарова гідроізоляція на бітумній мастиці
Надземна частина		
2.	Стіни	Стіни зовнішні – несучі Матеріал – цегла, будівельн. розчин М50, товщина 510 мм. Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції Матеріал – цегла, будівельний розчин М50 Товщина 200 мм
3.	Колони	Матеріал – залізобетон Розміри перерізу – 400мм*400 мм Крок сітки колон – 3*6 та 6*6м
4.	Ригелі (балки)	Матеріал – залізобетон Форма перерізу - тавровий Матеріал – залізобетонні Висота 280 мм
5.	Перекриття	Тип – збірні, плити пустотні Матеріал – залізобетон Висота 250 мм
6.	Покрівля	Тип – з плоским дахом, з ухилом 2%, Форма – скошена, Структура: настил: металочерепиця – «бляшаний парпет», пароізоляція: Rockwool 20 мм, Rockwool 20 мм; утеплювач Rockmin 100 мм; захисний прошарок 40 мм; тришарова поліетиленова пароізоляція (100мм), збірні залізобетонні плити перекриття.
7.	Сходи, ліфтові шахти	Сходи – двомаршеві, допоміжні Розміри 3600мм*2600 мм, 3 штуки Призначення ліфту, фірма, розміри, кількість – пасажирський «Копе», вантажопідйомність 350 кг розміри кабіни 1800мм*1200ммх2100мм, 2 штуки Тип шахти – цегляна Призначення ліфту, розміри, кількість – грузовий вантажопідйомність 1000 кг розміри кабіни 1400мм*2000мм*2000мм, 1 штука Тип шахти – цегляна.

Закінчення таблиці 2.2

8.	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні Матеріал віконного блоку – металопластик Засклення – склопакет двокамерний Розміри 3000мм*1500мм, 2000мм*1500мм, 1500мм*1500мм Відстань від полу до підвіконня 900мм
----	-------	---

9.	Двері	Призначення - внутрішні Тип дверного блоку - одностулкові Тип дверних полотен – глухі, матеріал дверного блоку – дерево, розміри 600мм*2100 мм, 800мм*2100 мм, 1400мм*2100 мм Призначення – зовнішні, тип дверного блоку – двостулкові, матеріал дверного блоку – металопластик, розміри 2400мм*1800мм Призначення – завантажувальні, матеріал - залізо, розміри 2000мм*2100мм Призначення – для відвідувачів входні, матеріал – дерево, матеріал 2000мм*2100мм
----	-------	---

2.4. Інженерні системи

Інженерна служба готелю 4 * « ЗОЖ ЗЛ» повинна забезпечити гостям готелю безперебійну роботу технічних засобів. Даний готель забезпечений великим і складним інженерно-технічним обладнанням. Це центральне опалення, каналізація, гаряча і холодна вода, протипожежна система, вентиляція та сміттєпроводи. Будинок обладнаний електромережею, телефонами, телевізійними установками, сигналізацією. Встановлено швидкісні сучасні ліфти. В готелі 4 * «ЗОЖ ЗЛ» в туристичній дестинації « Пуща-Водиця» проектується два пасажирських ліфти, які працюють цілодобово.

Інженерно-технічне обладнання розглядається як комплекс готових, постійно діючих умов, спрямованих на задоволення культурно-побутових потреб проживаючих у готелі [10].

Витрати електроенергії конгрес-готелем «Business Continent» на 270 місць визначаємо за формулою 2.6:

$$P_{жN} = (P_{ж} * N + P_{зрг} * N_1 + P_{р.т.} * S_{р.т.} + P_{фo} * S_{фo} + P_e * N_2 + P_z * S_z) * T$$

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

N - кількість місць у готелі, місць;

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

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;

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

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

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

N_2 – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення, місць;

P_{ϕ} – питоме навантаження від функціонування приміщень гаражу;

S_{ϕ} – кількість місць у гаражі, місць;

T – кількість робочих днів готелю на рік, днів.

Вихідні дані для розрахунку витрат електроенергії конгрес-готелем:

$$P_{\phi c} - 0,5 \text{ кВт}; \quad N - 100 \text{ місць};$$

$$P_{\phi p} - 1,03 \text{ кВт}; \quad N_1 - 100 \text{ місць};$$

$$P_{\phi o} - 0,15 \text{ кВт}; \quad S_{\phi o} - 272 \text{ м}^2;$$

$$P_{\phi} - 0,15 \text{ кВт}; \quad N_2 - 100 \text{ місць};$$

$$P_{\phi} - 0,05 \text{ кВт}; \quad S_{\phi} - 25 \text{ місць};$$

$$T - 365 \text{ днів}.$$

$$P_{\phi c N} = (0,5 * 100 + 1,03 * 100 + 0,15 * 272 + 0,15 * 100 + 0,05 * 25) * 365 = 76376 \text{ кВт}.$$

Витрати тепла на припливну вентиляцію конгрес-готелю «Business Continent» визначаємо за формулою:

$$Q_{\phi} = q_{\phi} * V * T_0 * \Delta t$$

де q_{ϕ} – питома теплові витрати на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1°C, Гкал/(м³*°C) ($q_{\phi} = 6,4832 * 10^{-7} - 6,9819 * 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_{\phi} \rightarrow \max$);

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

Об'єм повітря для припливної вентиляції для приміщень відвідувачів та виробничих приміщень визначається за формулою:

$$V_n = \Sigma V_{np} * 4$$

Об'єм повітря для

для приміщень споживачів: $V_{\phi} = \Sigma V_{np} * 2$

для виробничих приміщень $V_{\phi} = \Sigma V_{np} * 6$

$$Q_6 = 6,5 \cdot 10^{-7} \cdot 6500 \cdot 4490 \cdot 17,2 = 3262 \text{ Гкал}$$

Витрати теплоти на опалення конгрес-готелем «Business Continent» проводимо за формулою:

$$Q_0 = q_6 \cdot V_6 \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_l$$

де q_6 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C , Гкал/(м³·°C) ($q_6 = 3,5254 \cdot 10^{-7} - 3,2674 \cdot 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_6 \rightarrow \min$);

V_6 – будівельний об'єм будівлі, м³, який визначається за формулою:

$$V_6 = S_6 \cdot (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + h_3)$$

де S_6 – площа поверху

n – кількість поверхів, 5 поверхів;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м;

h_2 – висота перекриття, 0,3 м;

h_3 – висота покрівлі, 0,6 м;

$$V_{\text{готелю}} = 540 \cdot (3,3 + 0,3) + 540 \cdot (2 \cdot 3,3 + 2 \cdot 0,3 + 0,6) + 540 \cdot (4 \cdot 3,3 + 4 \cdot 0,3) = 13932 \text{ м}^3$$

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °C;

R_l – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища.

Значення параметрів T_0 , Δt , R_l для міста Києва наступні:

❖ T_0 – 4490 год;

❖ Δt – $17,2^\circ\text{C}$;

❖ R_l – 1,17.

Витрати води конгрес-готелем «Business Continent» визначаємо декілька етапів. Витрати гарячої води розраховуємо за формулою:

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

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

$q_u^h_{\text{номери}} = 100 \text{ л/доба} \cdot \text{місце}$;

$q_u^h_{\text{видовищних приміщень}} = 3 \text{ л/доба} \cdot \text{місце}$;

$q_u^h_{\text{спортивно-оздоровчих}} = 30 \text{ л/доба} \cdot \text{місце}$;

$q_u^h_{\text{басейн}} = 60 \text{ л/доба} \cdot \text{місце}$;

$$q_u^h \text{ СПА} = 190 \text{ л/доба*місце};$$

$$q_u^h \text{ адміністрація} = 7 \text{ л/доба*місце}.$$

$$B_{\text{заг}} = ((100*100 + 3*100 + 30*20 + 60*20 + 190*18 + 7*9)/1000)*365 = 5688 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території розраховуємо за формулою:

$$B_n = B_k * S_d * \tau * T_n / 710$$

де B_k – норма витрат води одним поливним краном, за годину, 1,08 м³/год;

S_d – площа ділянки яку поливатимуть, 3025 м²;

τ – час роботи поливного крану за добу, 2 год;

T_n – період поливу території протягом року, 187 днів;

710 – площа, яка обслуговується одним краном, м².

$$B_n = 1,08 * 3025 * 187 * 2 / 710 = 1720 \text{ м}^3$$

Загальні витрати води розраховуємо за формулою:

$$B_{\text{заг}} = (q_u^{\text{tot}} * U / 1000) * T + B_n$$

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

$$q_u^{\text{tot}} \text{ номери} = 200 \text{ л/доба*місце};$$

$$q_u^h \text{ видовищних приміщень} = 10 \text{ л/доба*місце};$$

$$q_u^h \text{ спортивно-оздоровчих} = 50 \text{ л/доба*місце};$$

$$q_u^h \text{ басейн} = 100 \text{ л/доба*місце};$$

$$q_u^h \text{ СПА} = 290 \text{ л/доба*місце};$$

$$q_u^{\text{tot}} \text{ адміністрація} = 16 \text{ л/доба*місце}.$$

U – кількість місць у готелі, 270 місць;

T – кількість робочих днів готелю за рік, 365 днів;

B_n – витрати води на поливання території.

$$B_{\text{заг}} = ((200*100 + 10*100 + 50*20 + 100*20 + 290*18 + 16*9)/1000)*365 + 1071 = 12437 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод визначаємо за формулою:

$$B_{\text{стіч}} = p * B_{\text{заг}}$$

де p - коефіцієнт перерахунку на стік (0,85-0,9).

$$B_{\text{стіч}} = 0,85 * 12437 = 10571 \text{ м}^3$$

Особливості інженерних систем готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»:

- **Водопостачання.** Водопровідна вода придатна для пиття, незалежно від того, для яких цілей вона використовується. Водопостачання готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» проектується згідно нормативу ДБН В.1.1-7-2002 та ДБН В.2.5-64:2012 та забезпечується від міського водогону «Київводоканал».
- **Каналізація.** Каналізаційні пристрої пральні пристосовані для прийому великої кількості води, що містить хімічні і механічні забруднення.
- **Санітарно-технічне обладнання.** У всіх номерах встановлено арматуру для вішання рушників, що підігрівається.
- **Центральне опалення.** Застосування електро-опалювальної системи під покриттям підлоги.
- **Системи вентиляції.** Сучасна готельна пральня повинна має вентиляцію. У приміщеннях, де переться білизна і, головним чином, накопичується пара, застосовуються пристрої для її видалення, що складаються з вентилятора і нагрівача, який висушує вологе повітря.
- Систему електропостачання готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» організовано від об'єктної трансформаторної підстанції ТП №349 потужністю 330 кВт, під'єднаної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.
- **Освітлення.** Усі приміщення, призначені для розміщення людей, мають добре природне освітлення. Орієнтацією готельного коридору є напрямок з півночі на південь, при якому можна домогтися сонячного освітлення номерів зі сходу та з заходу.
- **Телефонний зв'язок.** Телефон в рецепції, доступний для гостей. Міський телефон у всіх номерах. Для оперативного зв'язку директора готелю і головного адміністратора зі службовцями встановлено два комутатори.

2.5. Дизайн

Дизайн готелю є важливим психологічним фактором «взаємодії» з клієнтами і грає важливу роль в успішному розвитку бізнесу. Від того, наскільки добре організовано оздоблення готелю, залежить - чи вибере постоялець саме даний заклад або ж віддасть перевагу іншому варіанту.

Ключові моменти у формуванні дизайну готелю:

1. Відповідність бізнес-задачам готелю та обраної концепції.
2. Доречність і функціональність.
3. Акцентування уваги на специфіці готелю.
4. Відповідність вимогам цільової аудиторії.
5. Забезпечення комфортного перебування гостей.

Стиль інтер'єру, безумовно, залежить від місця розташування готелю, номерного фонду, історії та цільової аудиторії готелю - всіх тих факторів, які формують загальну концепцію готелю. Інтер'єр повинен бути її логічним продовженням. Оскільки, готель 4 * «ЗОЖ 3Л» знаходиться в туристичній дестинації « Пуща-Водиця» неподалік соснового бору та водоймища, було прийнято рішення дизайн готелю виконувати в стилі мінімалізм [48].

Відмінною рисою інтер'єру готелю в стилі мінімалізм можна назвати велику кількість світла, простору, правильну геометрію ліній, простоту й лаконічність. В мінімалістичних інтер'єрах немає місця декору та художньому оформленню. Всі лінії прямі й рівні, стіни порожні, позбавлені будь-яких аксесуарів. Як правило, при оформленні таких інтер'єрів вибирають два кольори, один з яких білий або близький до білого. Другий може бути більш насиченим, темним, контрастним. Білим кольором виділяються всі великі поверхні: стіни, стеля, підлога, а контрастом виділяється контур, оформляються фасади шаф, оббивка диванів, текстиль [13].

Враження від готелю будь-якого гостя починаються з центрального входу. На рис 2.1. представлений центральний вхід в готель.



Рис. 2.1 Центральний вхід готелю 4 * «ЗО ЗЛ»

Основна ідея проекту полягає в акцентуванні контрастів між простими і дешевими рішеннями і вишуканими, виготовленими на замовлення елементами декору. Один із елементів декору даного готелю можна побачити на рис. 2.2

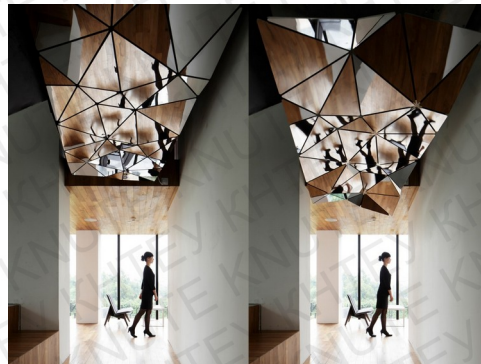


Рис.2.2 Елемент декору готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

Номери готелю також виконані в стилі мінімалізм, щоб повністю притриматися концепції. У номерах підлога та нижня частина стін виконана з дерева, а верхні стіни та стеля - чіткі білі. Відкрита ванна кімната використовують бетон та граніт для чистого, простого вигляду. Завдяки цьому комфортабельні номери пропонують спокійний, розслаблюючий відпочинок для гостей. Один із номерів готелю можна побачити на рис.2.3



Рис.2.3 Номер в готелі 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

Паспорт готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» зведено у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Паспорт проекту готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

№ з/п	Найменування показника	Значення показника	Одиниці виміру
1.	Площа ділянки під будівництво, S_d	5500	м ²
2.	Площа готелю, $S_{нов}$	672	м ²
3.	Коефіцієнт забудови, k_z	0,19	%
4.	Площа озеленення, $S_{оз}$	3025	м ²
5.	Коефіцієнт озеленення, $k_{оз}$	0,55	%
6.	Загальна площа готелю, S_z	3430	м ²
7.	Корисна площа готелю, S_k	2621	м ²
8.	Будівельний об'єм готелю, $V_б$		м ³
9.	Вартість будівництва, B_{A+B}	1020356,3	тис. грн.

2.6. Кошторис

Попередню вартість будівництва готельного комплексу розраховують за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт:

$$B_{ЗБР} = S_{заг} * Y * K_T * I_K$$

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

$S_{заг}$ – загальна площа готелю, 3430 м²;

Y – норматив питомої вартості загально будівельних робіт на одиницю потужності, 2000 у.о.;

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт, 1;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./дол.США (28,2 грн.).

$$B_{ЗБР} = (3430 * 2000 * 1 * 28,2) / 1000 = 193452,6 \text{ тис. грн.}$$

В табл.2.4 Структура витрат на будівництво готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

Таблиця 2.4

Структура витрат на будівництво готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

Найменування	Витрати, %
Коробка	38
Опалення	11
Водопостачання, каналізація	8
Електрика	8
Оздоблювальні роботи	35
Усього	100

В табл.2.5 визначено зведений кошторис готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ».

Таблиця 2.5

Зведений кошторис готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

№ глави	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис.грн.
<i>Розділ А. Базисна вартість будівництва</i>			
1	Підготовка території будівництва.	1% по гл. 2	3369,3
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	57%	192080,6
2.2	Електротехнічні	8%	26958,2
2.3	Сантехнічні	6%	20218,00
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	6739,54
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	27%	90983,74
	<i>Разом за главою 2</i>		<i>336977,53</i>
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	1% гл.2	3369,3
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,6% гл.2	2021,2
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,2% гл. 2	673,1
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	2% гл. 2	6739,5
7	Благоустрій і озеленення території.	1% гл. 2	3369,2
	<i>Разом за главами 1-7</i>		<i>356517,9</i>
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,7% гл.1-7	2495,6

Закінчення таблиці 2.5

9	Інші роботи та витрати.	3,7% гл.1-7	13191
	<i>Разом за главами 1-9</i>		<i>372203</i>
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	7130
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,5% гл.1-7	1782,5
12	Проектні та вишукувальні роботи.	2,5% гл.1-7	8912
	<i>Усього. Базисна вартість будівництва.</i>		<i>1518574</i>

Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	38% гл.1-9	141437
2	Резервний компенсаційний фонд Замовника.	2% від суми базисної вартості	30371
	<i>Всього по розділу Б</i>		<i>171808</i>
	<i>Разом вартість будівництва</i>		<i>1690382</i>

2.7. Охорона навколишнього середовища

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект готелю 4 * «ЗОЖ 3Л» повинен відповідати екологічним вимогам. Відповідність проекту забезпечується шляхом розроблення і погодження у складі проектної документації матеріалів оцінювання впливу на навколишнє середовище (ОВНС) [38].

Оцінювати екологічність проектних рішень будівель готелів слід за двома напрямками:

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

Номери в даному випадку обладнані пристроями енергозбереження, які встановлені при вході в номер і управляються картами електронного карткового замка. 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. Велика увага приділятиметься догляду навколишньої території готелю, яка буде прибиратися 3 рази протягом дня, влітку поливатиметься водою для запобігання пилу.

У південній частині ділянки облаштовано площадку з асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників, яка обмежена по периметру зеленими насадженнями. Таким чином, визначення екологічних ризиків на підприємстві готельного господарства може допомогти запобігти негативного впливу на навколишнє середовища та здоров'я людей. Саме на цьому базується політика

екологічного менеджменту в готелі 4 * «ЗОЖ ЗЛ» – це не лише важливий засіб підвищення ефективності підприємства в туристичній дестинації, але й важливий чинник формування екологічної культури та забезпечення сталого розвитку суспільства.

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Готель 4 * «ЗОЖ ЗЛ» є підприємством приватної форми власності. Комплекс здається в експлуатацію відповідно до вимог постанови Кабінету Міністрів України від 08.10.2008 №923 (зі змінами і доповненнями від 20.05.2009). Завершені будівництвом об'єкти приймають в експлуатацію на підставі свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил (далі - свідоцтво), що видається інспекцією державного архітектурно-будівельного контролю (далі - інспекція). Свідоцтво - документ, що засвідчує відповідність завершеного 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 додають [56].

- проектну документацію, затверджену в установленому законодавством порядку;

- акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генеральною проектувальною та генеральною підрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією (якщо об'єкт застрахований).

Акт готовності об'єкта до експлуатації підлягає за письмовим зверненням замовника погодженню протягом 10 робочих днів міською радою та органами, до повноважень яких згідно із законом належить участь у прийнятті завершених будівництвом об'єктів в експлуатацію. Замовник зобов'язаний забезпечити усунення зазначених у зауваженнях недоліків. Заяву разом з документами, що додаються до неї, реєструють у журналі реєстрації виданих свідоцтв і відмов у їх видачі. Якщо подана замовником заява з документами, що додаються до неї, відповідає вимогам, інспекція здійснює підсумкову перевірку відповідності

збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил та готовності його до експлуатації, яку починають не пізніше як на третій робочий день після реєстрації заяви. Підсумкову перевірку проводять на об'єкті будівництва і вона не може тривати більш як чотири робочих дні. Інспекція під час підсумкової перевірки має право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати пояснення, довідки, документи, матеріали, відомості з питань, що виникають, та в разі потреби залучати заінтересовані органи. На завершеному будівництвом об'єкті повинні бути виконані всі передбачені проектною документацією та державними стандартами, будівельними нормами і правилами роботи, а також змонтовано і випробовано обладнання. За результатами розгляду заяви з документами, що додаються до неї, та підсумкової перевірки інспекція протягом двох робочих днів приймає рішення про видачу свідоцтва або відмову. Виявлена невідповідність завершеного будівництвом об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил повинна бути усунута в термін, визначений інспекцією. Завершений будівництвом об'єкт вважається прийнятим в експлуатацію від дати видачі йому зареєстрованого інспекцією свідоцтва.

2.9. Охорона праці

Готель є місцем відпочинку і великого скупчення людей. Адміністрація готельного комплексу бере на себе обов'язок не лише забезпечити затишне проживання, але і гарантію безпеки людей, що проживають та працюють у ньому, їхнього життя, здоров'я, майна. Саме тому проводиться ретельний контроль у сфері безпеки та охорони праці [15].

Сучасний готель оснащений великою кількістю різного обладнання і майна. У ньому працює значна кількість обслуговуючого персоналу, відбувається постійна зміна проживаючих. Саме тому питанням охорони праці в готелі 4 * «ЗОЖ ЗЛ» приділяється велика увага.

У готелі проводяться заходи щодо профілактики травматизму, створення нормальних санітарно-гігієнічних умов, електробезпеки, навчання персоналу.

Кількість персоналу проектового готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» склала 75 осіб. У таблиці 2.6 наводимо систему управління охороною праці.

Таблиця 2.6

Система управління охороною праці у готелі 4 * «ЗОЖ 3Л»

Кількість працюючих у готелі, осіб	Система управління охороною праці
75 осіб	Служба охорони праці (НПАОП 0.0-4.21-04), керівником якої буде призначено інженера з охорони праці та пожежної безпеки; профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07) (комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07))

Загальне керівництво роботою з охорони праці в готелі 4 * «ЗОЖ 3Л» здійснює директор. Він забезпечує виконання вимог законів про працю, правил і норм з охорони праці, державних стандартів. Директор готелю наказом призначає відповідального за охорону праці, формує склад служби охорони праці, призначає відповідальних за стан охорони праці в кожному підрозділі і відповідальних за навчання персоналу готелю і перевірку знань з охорони праці. На основі положень, правил і типових інструкцій розроблено своє положення про організацію роботи з охорони праці. Крім того, для кожної категорії працівників розроблені інструкції. Нижче вказана інструкція з охорони праці для покоївки в готелі 4 * «ЗОЖ 3Л».

1. Загальні вимоги безпеки

1.1. Для виконання обов'язків покоївки можуть бути прийняті особи, які не мають медичних протипоказань.

1.2. До самостійної роботи допускаються особи, які пройшли:

- вступний інструктаж;
- інструктаж з пожежної безпеки;
- первинний інструктаж на робочому місці та стажування;
- навчання безпечним методам і прийомам праці;
- інструктаж з електробезпеки на 1 групу і перевірку знань безпечних методів і прийомів роботи при використанні обладнання, що працює від мережі.

1.3. Покоївка повинна проходити:

- повторний інструктаж з безпеки праці на робочому місці не рідше, ніж через кожні 6 місяців;

- позаплановий інструктаж: при заміні або модернізації виробничого устаткування, пристосувань і інструмента; зміну умов і організації праці; при порушенні інструкцій з охорони праці, перервах у роботі 60 календарних днів.

1.4. Покоївка зобов'язана:

- дотримуватися правил внутрішнього трудового розпорядку, встановлені на підприємстві;
- дотримуватися вимог цієї інструкції, інструкції про заходи пожежної безпеки, інструкції з електробезпеки для неелектротехнічного персоналу;
- дотримуватись вимог по експлуатації обладнання;
- використовувати за призначенням і дбайливо ставитися до виданих засобів індивідуального захисту, форменого одягу, взуття

1.5. Покоївка повинна:

- знати місцезнаходження засобів надання долікарської допомоги, первинних засобів пожежегасіння, головних і запасних виходів, шляхів евакуації у випадку аварії або пожежі;
- вміти надавати першу (долікарську) допомогу потерпілому при нещасному випадку;
- виконувати тільки доручену роботу і не передавати її іншим без дозволу керівника;
- під час роботи бути уважним, не відволікатися і не відволікати інших, не допускати на робоче місце осіб, що не мають відношення до роботи.

1.6. Покоївка повинна знати і дотримуватись правил особистої гігієни. Приймати їжу, відпочивати тільки у спеціально відведених для цього місцях.

1.7. Основними шкідливими виробничими факторами, що діють на покоївок в збираних приміщеннях при певних обставинах, можуть бути:

- слизька підлога з-за води, мийних речовин;
- випадають скла при митті вікон;
- несправні підлоги, площадки, драбини, сходи;
- гострі кромки, задирки і шорсткість на поверхнях інструмента, інвентарю, тари, обладнання та ін.;
- гаряча вода;

- оголені ділянки електричного кола (електрострум);
- Фізичні перевантаження;
- хімічні чинники (при використанні знезаражувальних хімічних речовин).

1.8. Згідно з «Типовими нормами безплатної видачі спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту», покоївка повинна бути забезпечена: халатом бавовняним; фартухом х/б, косинкою х/б, гумовими рукавичками.

1.9. При виявленні під час роботи будь-яких несправностей, інших недоліків чи небезпек на робочому місці, припинити роботу, негайно повідомити керівника і далі діяти згідно з його вказівками.

2. Вимоги безпеки перед початком робіт

2.1. Надіти справну спецодяг, халат застібнути на всі гудзики. Робоче взуття має бути зручним, на низькому каблуці і не слизькій підшві. Приготувати справні гумові рукавички.

2.2. Оглянути підлягає прибиранню робочу зону, підходи до неї. Переконався в тому, що вона достатньо висвітлена. Забезпечити наявність вільних проходів до місць прибирання.

2.3. Перевірити зовнішнім оглядом стан підлог і інших збираних поверхонь.

2.4. Перевірити зовнішнім оглядом і пробним включенням справність вентилів, кранів гарячої і холодної води.

2.5. Перевірити наявність та справність робочого інвентаря, миючих і дезінфікуючих коштів, відсутність у обтирочном матеріалі і ганчірках для миття підлог колючих і ріжучих предметів.

2.6. Перед застосуванням пилососа або інших електричних машин для прибирання перевірити:

- відсутність зовнішніх пошкоджень шнура, вилки і розетки;
- відповідність величин напруги мережі електроприладів;
- відсутність оголених струмопровідних жил кабелю.

2.7. Перед виконанням робіт на висоті перевірити наявність справних сходів-драбин.

2.8. Шляхом зовнішнього огляду переконатися в справності, стійкості, міцності сходів, відсутність задирок та перевірити:

- на розсувних сходах драбинах наявність і справність пристроїв, що виключають можливість мимовільної розсунення.

2.9. При виявленні несправностей устаткування, пристосувань негайно повідомити керівнику; приступити до роботи тільки з його дозволу після усунення всіх недоліків.

3. Вимоги безпеки під час роботи

3.1. Для роботи слід використовувати тільки справні обладнання, пристосування, інвентар.

3.2. Підключення електроприладів (пилососа, натирача і. т. п.) до мережі проводити за допомогою штепсельної розетки заводського виготовлення.

3.3. Відключати прибиральне обладнання від електромережі необхідно у наступних випадках:

- перервах у роботі або в подачі електроенергії;
- зняття з пилососа пилосбірника;
- витягу сторонніх предметів або живильного проводу з-під щіток полотерной і підлогомиючої машин;
- заповненні бака підлогомиючої машини водою.

3.4. Для роботи використовувати прибиральний інвентар, відповідний наступним вимогам:

- прибиральний інвентар приміщень повинен бути промаркований, закріплений за окремими приміщеннями, зберігатися окремо в закритих, спеціально виділених для цього шафах або стінних нішах;
- інвентар (відра, ганчірки) для прибирання холодильних шаф для продуктів і т. п. не повинен змішуватися з інвентарем для прибирання приміщень;
- прибиральний інвентар для туалетів повинен зберігатися в спеціально виділеному місці.

3.5. Користуватися при дезінфекції туалетів та душових гумовими рукавичками.

3.6. Миття підлог виробляти дрантям з застосуванням швабри; вичавлювати дозволяється тільки промиту дрантя. Вимиті підлоги слід витирати насухо.

3.7. При застосуванні води для видалення пилу зі стін, вікон і конструкцій електричні пристрої під час прибирання повинні бути відключені від мережі.

3.8. При прибиранні вікон перевірити міцність кріплення рам і стекол; вести роботи, стоячи на драбині-стрем'янці.

3.9. При неможливості закріплення сходи на гладких підлогах (плитка, паркет і т.п.) працювати з драбини тільки тоді, коли в її основі знаходиться інший працівник для страховки.

3.10. Перш ніж пересувати столи та інші меблі, прибрати з їх поверхні предмети, які можуть впасти.

3.11. Поверхня столів слід обробляти ручної щіткою, після чого протерти злегка вологою ганчіркою. При прибиранні столів стежити, щоб на них не було гострих предметів. При переході від столу до столу стежити за тим, щоб не зачепити ногами звисають електричні і телефонні проводи.

3.12. Протирати електричні настільні лампи, вентилятори, каміни, холодильники слід, попередньо відключивши їх від мережі (вийняти вилку з розетки, тримаючись за штепсель, а не за провід); розташовані в приміщенні закриті розетки, вимикачі протирати тільки сухою ганчіркою.

3.13. При використанні переносних ламп стежити, щоб провід світильника не торкався вологих поверхонь.

3.14. При прибиранні приміщень забороняється:

- проводити прибирання сміття і ущільнювати його в урні (мішку тощо) безпосередньо руками, без рукавиць або без спеціально передбаченого пристосування;
- класти ганчірки і які-небудь предмети на обладнання;
- торкатися ганчіркою або руками до відкритих і неоградженим струмоведучих частин обладнання, а також до оголених і з пошкодженою ізоляцією проводів;
- проводити вологе прибирання електродвигунів, електропроводки;

- мити руки в маслі, бензині, емульсіях, гасі;
- мити і протирати вікна при наявності битих стекол, неміцних і несправних палітурок або стоячи на відливі підвіконня.

3.15. Забороняється залишати без нагляду ввімкнені в мережу прибиральні машини та інші електроприлади, а також користуватися ними при виникненні хоча б однієї з наступних несправностей:

- пошкодження штепсельного з'єднання, ізоляції кабелю (шланга);
- нечітка робота вимикача;
- поява диму або запаху, характерного для палаючої ізоляції;
- поломка або поява тріщин в корпусі машини (приладу).

4. Вимоги безпеки в аварійній ситуації

4.1. У разі сигналу аварії на підприємстві роботи повинні бути припинені.

Приступити до роботи можна тільки після ліквідації аварії з дозволу керівника.

4.2. При виявленні займання або в разі пожежі:

- вимкнути обладнання;
- повідомити в пожежну охорону й адміністрації;
- приступити до гасіння пожежі наявними первинними засобами пожежогасіння відповідно до інструкції з пожежної безпеки.

При загрозі життя — покинути приміщення.

4.3. При нещасному випадку, а також у разі захворювання звернутися за медичною допомогою та негайно повідомити про подію керівнику.

5. Вимоги безпеки по закінченні роботи

5.1. Прибиральне обладнання відключити від мережі, потягнувши за вилку, однією рукою притримуючи розетку інший, не торкаючись при цьому струмоведучих частин.

5.2. Очистити від бруду використане обладнання та інвентар, прибрати їх у відведене місце, зібрати і винести сміття у встановлене місце.

5.3. Привести в порядок робоче місце. Миючі та дезінфікуючі засоби прибрати.

5.4. Зняти, привести в порядок і прибрати у відведене місце спецодяг, взуття.

5.5. Вимити руки з милом, по можливості прийняти душ.

Змастити руки живильним і регенерує шкіру кремом.

5.6. Попередити керівника про помічені і не усунутих під час роботи недоліки.

6.Відповідальність

6.1. За невиконання вимог безпеки, викладених в цій інструкції, працівник несе відповідальність згідно з чинним законодавством України [55].

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

У готелі повинні дотримуватися санітарно-гігієнічні норми і правила, встановлені органами епідеміологічного нагляду, зокрема з чистоти приміщень, стану сантехнічного обладнання, видалення відходів, ефективного захисту від комах і гризунів, обробки білизни. Усе газове, водопровідне і каналізаційне обладнання повинне бути встановлене й експлуатуватися відповідно до "Правил технічної експлуатації готелів та їхнього обладнання". У приміщеннях необхідно щодня робити вологе прибирання, видаляти пил і павутину, пилосос йти килими і килимові покриття, протирати вікна, двері. По закінченні роботи приміщення потрібно ретельно прибрати і залишати в повному порядку. Періодично необхідно прибирати приміщення з використанням мильно-лужного розчину, хлорного вапна, проводити генеральні прибирання, дезінфекції й дезінсекції (заходи боротьби з комахами). Особлива увага має приділятися роботі покоївок. Транспортування білизни, прибиральних матеріалів й інвентарю здійснюється покоївками на візках. У службових приміщеннях, призначених для відпочинку, прийому їжі, зміни одягу обслуговуючого персоналу забороняється тримати прибиральник інвентар і брудну білизну. Ці кімнати обладнуються індивідуальними шафами, обідніми столами, стільцями тощо. Інструкція з санітарного утримання вимагає від персоналу особливої уваги до постільної білизни гостей та їхньої своєчасної заміни. У білизняній повинна бути ідеальна чистота. Чиста і брудна білизна має зберігатися в різних приміщеннях, окремо одна від одної. Після прийому брудної білизни необхідно вимити руки і змінити

халат. Прання білизни гостей здійснюється покоївками в спеціально обладнаних приміщеннях. Мийні засоби в підприємстві готельного господарства мають використовуватися тільки ті, що дозволені Міністерством охорони здоров'я України та мають сертифікат відповідності. Інструкція з санітарного утримання включає також вимоги до стану території, що прилягає до готелю. Територія повинна бути прибрана, озеленена, облагороджена. Для збору побутових відходів на території двору встановлюються сміттєзбиральники. Вторинна сировина і макулатура має збиратися і складатися окремо. Усі працівники готелю не рідше одного разу в рік мають проходити медичний профогляд у поліклініках і подавати на роботі довідки про стан свого здоров'я. Співробітники, що не пройшли медогляд, до роботи не допускаються. У випадку, якщо занедужає проживаючий, адміністрація готелю має викликати лікаря. У випадку інфекційного захворювання працівники СЕС проводять у номері дезінфекцію. Прибирання номерів, у яких знаходяться хворі, має проводитися із застосуванням розчину хлорного вапна. На кожному поверсі готелю повинні бути пам'ятки про надання першої допомоги й аптечки з набором необхідних медикаментів. Оскільки готель категорії 4 * жилі та адміністративно-побутові приміщення оснащені природною вентиляцією [1].

У приміщеннях готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ » можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та житлових приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у табл.2.7.

Таблиця 2.7

Заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Житлові приміщення, приміщення громадського призначення, виробничі приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Забезпечення постійного доступу до чистої проточної води; Профілактичний огляд лікаря; Використання спецодягу, фартухів, рукавиць резинових, при потребі — захисних масок.

Житлові приміщення	Пил бавовняний лляний, вовняний, пуховий або інший (з домішкою диоксиду кремнію понад 10%)	4	Таке саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	Постійне вологе прибирання та провітрювання приміщень; Можливість надання протиалергічної допомоги
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Респеративний захист АХ; Забезпечення нормальних умов праці за нормами охорони праці (особлива увага вентиляції); Профілактичний огляд лікаря
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Окис вуглецю	4	-»-	20	Може мати загальну токсичну дію	Респеративний захист SA2; Забезпечення нормальних умов праці за нормами охорони праці (особлива увага вентиляції); Контроль за рівнем шкідливих речовин в приміщенні.

Приміщення закладів ресторанного господарства, пральні облаштовані системою загальнообмінної припливно-витяжної вентиляції зі штучним спонуканням, робочі місця у пральні, приміщенні теплового оброблення кулінарної продукції (або ін.) оснащені системою місцевої вентиляції зі штучним спонуканням. Усі жилі та підсобні приміщення готелю, а також загальні коридори і холи мають природне освітлення.

2.10. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Найбільш серйозною небезпекою для життя і здоров'я гостей і персоналу готелю, збереження їхнього майна, а також майна і будинку готелю є пожежі. Тому в готельних господарствах важливе значення має забезпечення захисту будинків, приміщень і людей від пожежі.

Найчастішими причинами виникнення пожеж у готелях є необережне поводження з вогнем, несправність електромереж і електрообладнання, порушення технологічного процесу і правил експлуатації, недотримання заходів пожежної безпеки при ремонтних й інших видах робіт. Проведення організаційних заходів щодо створення пожежної охорони в готелі передбачає таку послідовність дій. Директор готелю, який відповідно до діючого

законодавства несе відповідальність за забезпечення пожежної безпеки, наказом призначає відповідального за організацію заходів із забезпечення протипожежної безпеки готелю. Призначаються також відповідальні за пожежну безпеку в кожному підрозділі готелю. Таблички із зазначенням осіб, відповідальних за пожежну безпеку, вивішуються на видних місцях. Розробляються правила, положення пожежної безпеки для кожного підрозділу й інструкції із заходів протипожежної безпеки на кожному робочому місці. Створюються пожежні бойові розрахунки з числа чергових адміністраторів, чергових менеджерів, працівників служби безпеки готелю й іншого чергового персоналу, що здійснюють цілодобовий контроль за пожежною безпекою. Розробляється система оповіщення у випадку виникнення пожежі. Розписуються основні обов'язки кожного члена пожежного бойового розрахунку під час пожежі. Після сигналу пожежної тривоги по системі оповіщення всі особи, призначені наказом директора відповідальними за пожежну безпеку, повинні прибути до готелю, з'ясувати причину тривоги, почати евакуацію людей, а також вжити всіх необхідних заходів для гасіння і запобігання поширення вогню до прибуття пожежних [13].

До основних служб цивільного захисту готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» належать:

1. Служба зв'язку, оповіщення та інформації. Створюють 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. Створюють 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. Створюють на базі підрозділів відомчої пожежної охорони. Служба розробляє протипожежні профілактичні заходи та контролює їх здійснення, забезпечує постійну готовність сил і засобів служби, організовує локалізацію і гасіння пожеж.

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

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

6. Служба матеріально-технічного постачання. Створюють 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.

Висновки до розділу 2

В рамках виконання другого розділу дипломної роботи було визначено:

1. Об'ємно планувальне рішення готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ». Конструктивна схема будівлі – неповний каркас. Основні несучі елементи конструктивної схеми – зовнішні стіни, залізобетонні колони. Для зовнішнього опорядження будівлі використовується для цокольної частини – бутовий природний камінь; для зовнішніх стін – декоративна штукатурка, лицева цегла.

2. Будівля готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» орієнтована головним фасадом на південь, що забезпечує достатнє освітлення. Перед головним входом запроектовано площадку для відпочинку відвідувачів. Площадка обладнана елементами благоустрою. Частина території ділянки підприємства, яка не має твердого покриття, зайнята трав'ними газонами. Перед боковим фасадом підприємства передбачається насадження кущів та квітників

3. Кошторис для будівництва готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» з урахуванням всіх необхідних чинників.

4. Стиль інтер'єру, який залежить від місця розташування готелю, номерного фонду, історії та цільової аудиторії готелю - всіх тих факторів, які формують загальну концепцію готелю. Інтер'єр повинен бути її логічним продовженням. Оскільки, готель 4 * «ЗОЖ ЗЛ» знаходиться в туристичній дестинації «Пуща-Водиця» неподалік соснового бору та водоймища, було прийнято рішення дизайн готелю виконувати в стилі мінімалізм.

5. Визначено та розроблено індивідуальну інструкцію з охорони праці для покоївки в готелі 4 * «ЗОЖ ЗЛ».

6. Розроблено порядок здачі в експлуатацію готелю, згідно чинного законодавства, а також визначено санітарно-гігієнічні заходи, пожежну безпеку, заходи цивільного захисту, згідно діючих норм для будівництва готелів.

7. Готель 4 * «ЗОЖ ЗЛ» органічно вписується в оточуюче середовище туристичної дестинації «Пуща-Водиця».

РОЗДІЛ 3

РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Готель 4 * «ЗОЖ ЗЛ» є товариством з обмеженою відповідальністю за організаційно-правовим статусом.

Згідно Цивільного кодексу України товариство з обмеженою відповідальністю - це засноване одним або кількома особами товариство, статутний капітал якого розділений на частки, розмір яких встановлюється статутом. Найменування товариства з обмеженою відповідальністю має містити найменування товариства, а також слова «товариство з обмеженою відповідальністю». Повне найменування готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» за документами є ТОВ ЗОЖ ЗЛ. ТОВА є однією з найпоширеніших організаційно-правових форм при проектуванні готелів через його особливість: учасники ТОВ піддаються ризику збитків лише в межах внесених ними вкладів. Учасники товариства, які не повністю внесли вклади, несуть солідарну відповідальність за його зобов'язаннями у межах вартості невнесеної частини вкладу кожного з учасників.

Максимальне число учасників товариства з обмеженою відповідальністю встановлюється законодавством України. При перевищенні цього числа

товариство з обмеженою відповідальністю підлягає перетворенню на акціонерне товариство протягом одного року, а після закінчення цього терміну-ліквідації у судовому порядку, якщо кількість його учасників не зменшиться до встановленої межі. В даному випадку число учасників ТОВ ЗОЖ ЗЛ складає три особи [53].

Установчим документом ТОВ ЗОЖ ЗЛ є статут. Статут товариства з обмеженою відповідальністю, крім відомостей, передбачених ст.88 ЦК, містить відомості про: розмір статутного капіталу, з визначенням частки кожного з трьох учасників; склад і компетенцію органів управління і порядок прийняття ними рішень; розмір та порядок формування резервного фонду; порядок переходу часток у статутному фонді. Цивільний Кодекс України регулює договір про створення ТОВ ЗОЖ ЗЛ. Оскільки товариство створено трьома особами, які для визначення взаємовідносин між собою про створення товариства укладають договір у письмовій формі, який встановлює порядок заснування товариства, умови здійснення спільної діяльності щодо створення товариства, розмір статутного капіталу, частку у статутному капіталі кожного з учасників, строки та порядок внесення вкладів та інші умови. Договір про створення товариства з обмеженою відповідальністю не є установчим документом. Подання цього договору при державній реєстрації товариства не обов'язково.

Організаційна структура готельного підприємства має важливе значення для забезпечення ефективного функціонування готелю 4* «ЗОЖ ЗЛ» і 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. Створення організаційної структури управління зумовлене необхідністю розподілу прав і обов'язків між окремими підрозділами готелю.

Організаційна структура готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» визначається насамперед його призначенням, місцем розташування, специфікою додаткових послуг, що надаються, та іншими факторами. Вона є відображенням повноважень і обов'язків, покладених на кожного працівника. Організаційна структура готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» є відладженою, це в свою чергу є визначальним чинником

ефективної роботи. Організаційна структура управління готелем постійно переглядається. Тип управлінської структури визначає формування переліку посад, розподіл обов'язків, процес ухвалення рішень, координацію роботи, контроль і систему винагороди. Крім того, організаційна структура управління впливає не тільки на економічну ефективність готельного підприємства, але і на моральний стан персоналу і його задоволеність роботою. Загальний метод подання структури готелю - це організаційна схема. Вона показує розташування кожної служби і посади в загальній організації готелю та ілюструє розподіл повноважень і обов'язків. Організаційна схема може змінюватися і її варто періодично переглядати, особливо при значних змінах в структурі управління готелю. Обов'язки різних працівників можуть змінюватися залежно від їхньої кваліфікації і чисельного складу. Організаційна структура готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» проілюстрована на рис.3.1.у піромідальному вигляді.



3.2. Капітал

При проектуванні готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» особливу увагу потрібно звернути на первісну вартість основних фондів готелю, які представлена у табл.3.1.

Таблиця 3.1

Первісна вартість основних фондів готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	82095,0
2. Робочі машини та устаткування, у т.ч.:	2200,00
3. Меблі, інше офісне обладнання	1540,00
4. Автотранспорт	28000,00
5. Комп'ютери	500,00
6. Телефони	50,00
Інші основні фонди	230,00
Разом	114615,00

При проектуванні даного готелю необхідно враховувати суму амортизації основних засобів та іншу необоротні активи готелю. Для цілей бухгалтерського обліку під амортизацією основних засобів розуміється систематичний розподіл вартості необоротних активів, що амортизується, протягом терміну їх корисного використання (експлуатації). Нарахування амортизації проводиться підприємствами щомісячно і припиняється тільки на період реконструкції, модернізації, добудови, дообладнання і консервації об'єктів основних засобів. Для готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» можна прорахувати планову суму амортизації за видами основних засобів та інших необоротних активів готелю в табл.3.2.[1].

Таблиця 3.2

Планова сума амортизації готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

Вид основних засобів та інших необоротних активів	Термін використання, рік	Первісна вартість основних засобів та інших необоротних активів, тис. грн.	Річна сума амортизації, тис. грн
Будівлі	30	82095,00	2736,50
Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	5	31740,00	6348,00
Інші	3	780,00	260,00
Разом		114615,00	9344,50

Головний потенціал готелю полягає в кадрах. Які б прекрасні ідеї, новітні технології, без добре підготовленого персоналу якісного функціонування готелю неможливо досягти. Саме люди надають послуги гостям, подають ідеї і дозволяють готелю існувати. Без людей не може бути організації, без кваліфікованих кадрів жоден готель не зможе досягти своїх цілей. Управління персоналом готелю пов'язане з людьми та їхніми відносинами у колективі. Витрати за рік роботи по персоналу в готелі 4 * «ЗОЖ ЗЛ» складуть 5210 тис. грн. Відповідно результативність роботи персоналу буде оцінена шляхом

співставлення отриманих грошових потоків підприємства і витрат на персонал. Управління людськими ресурсами здійснюються безпосередньо керівниками підрозділів, від якого залежить якість роботи персоналу. Одним із найважливіших факторів для роботи персоналу є його мотивація, мотивація не тільки в фінансовому плані в вигляді заробітної плати, а й у вигляді внутрішньої мотивації, яка повинна бути присутня у кожного працівника. Важливим є також якісний підбір персоналу, який здійснює HR готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ».

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Для того, щоб зрозуміти обсяги діяльності готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» необхідно проаналізувати пропускну спроможність. В табл. 3.3 наведено пропускну спроможність даного готелю.

Таблиця 3.3

Пропускна спроможність готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

Категорія номеру	Кількість номерів	Кількість місць у готелі	Кількість днів роботи, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс	2	4	365	1460
Напівлюкс	3	3	365	1095
Стандартний одномісний	17	17	365	6205
Стандартний двомісний	37	72	365	26280
Разом	59	100		35770

Завантаженість номерного фонду готелю 4* «ЗОЖ ЗЛ» залежить певною мірою від сезонності. Прогнозовану сезонність представлено на табл.3.4.

Таблиця 3.4

Сезонності попиту гостей на послуги розміщення у готелі 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

Місяці	Коефіцієнти сезонності попиту			Періоди
	2011	2012	середнє значення	
січень	0,33	0,25	0,29	Не сезон
лютий	0,32	0,28	0,30	Не сезон
березень	0,50	0,64	0,57	Не сезон
Квітень	1,01	1,07	1,04	міжсезоння
травень	0,95	0,93	0,94	міжсезоння
серпень	1,05	0,95	1,00	міжсезоння
грудень	0,91	0,89	0,90	міжсезоння
червень	1,28	1,22	1,25	сезон
липень	1,11	1,17	1,14	сезон
вересень	1,51	1,49	1,50	сезон
жовтень	1,62	1,48	1,55	сезон
Листопад	1,64	1,62	1,63	сезон

Розрахунок планового доходу від реалізації послуг розміщення готелю оформлено у вигляді таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Розрахунок планового доходу від продажу готельних послуг за номерами на плановий період готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

Категорія номеру	Річна пропускна спроможність	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів	Ціна місяця (номера) за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу номерів (місць), тис. грн
Апартаменти	730	0,7	511	8000	4088
Люкс	1460	0,7	1022	7000	7154
Напівлюкс	1095	0,7	766	6000	4596
Стандартний одномісний	6205	0,7	4343	3600	15634
Стандартний двомісний	26280	0,7	18396	4200	77263
Разом					108735

Плановий дохід можна розрахувати за формулою, зображеною на рис.3.2.

Дохід (виручка) від реалізації послуг проживання гостей, тис.грн.	=	Обсяг людино-днів**, наданих відвідувачам, розміщеним в окремих категоріях номерів за розрахунковий період	×	Середній тариф за добу проживання, грн.
---	---	--	---	---

Максимальна спроможність окремих категорій номерів за певний період	.	Коефіцієнт використання номерів
---	---	---------------------------------

Рис.3.2. Формула розрахунку планового доходу готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

Розрахунок реалізації продукції ресторану проведено в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторану при готелі 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

Найменування продукції та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	К-сть порцій	Роздрібна продажна ціна, грн	Сума, тис. грн.	К-сть страв	Сума, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	52	240	12,4	1560	374
Холодні страви і закуски	470	150	70,5	14100	2115
Гарячі закуски	78	180	14	2340	421
Супи	57	100	5,7	1710	171

Закінчення таблиці 3.6

Другі страви	287	150	43,05	8610	1291
Солодкі страви	130	70	9	3900	273
Гарячі напої	156	30	4,89	4680	140
Холодні напої	130	30	3,9	3900	117
Кондитерські та борошняні вироби	78	30	2,3	2340	70
2. Закупні товари	520	80	41,6	15600	1248
2.1. у т.ч. алкогольні напої	310	80	24,8	9300	744
3. Разом		-	232,14		6964

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

Найбільшу питому вагу в загальному обсягу доходів готелю займають, як правило, доходи від здачі номерного фонду. Особливість доходу від надання готельних послуг пов'язана з змістом господарських операцій і з іншим найменуванням субрахунків другого порядку, що відкриваються до рахунку 703 «Дохід від реалізації робіт і послуг». Так, дохід, одержаний від надання готельних послуг, відображається на субрахунку 703, до якого відкривається субрахунок другого порядку «Доходи від реалізації готельних послуг». На загальну суму

доходу (включаючи і страхування мешканців та різні знижки), одержаного від надання попередньо сплачених готельних послуг, дебетують рахунок 36 «Розрахунки з покупцями і замовниками» (при наданні послуг по безготівковому розрахунку) і кредитують субрахунок 703 «Дохід» (виручка) від реалізації робіт і послуг», субрахунок другого порядку «Дохід від реалізації готельних послуг». На суму податкового зобов'язання з ПДВ дебетують рахунок 703 «Дохід від реалізації робіт і послуг» субрахунок «Дохід від реалізації готельних послуг» і кредитують субрахунок 643 «Податкові зобов'язання».

Плановий обсяг операційних доходів готелю зображено у табл.3.7.

Таблиця 3.7

Плановий обсяг операційних доходів готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

Показники	Разом за рік	Питома вага, %
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн.	108735	50
Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	6964	42,82
Разом: основні операційні доходи, тис. грн.	115699	92,82
Операційні доходи від інших господарських підрозділів, тис. грн.	3214	7,18
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн.	118913	100

Поточні витрати — важливий якісний показник діяльності готелів, що впливає як на загальні результати господарської діяльності, так і на величину собівартості видів послуг, їх прибутковості та рентабельності. Витрати діяльності виступають як вихідна база при формуванні ціни продукції, безпосередньо впливають на розмір прибутку підприємства, рівень рентабельності, формування фондів фінансових ресурсів. Поточні витрати визначаються як зменшення економічної вигоди у вигляді вибуття активів чи зменшення зобов'язань, які призводять до зменшення власного капіталу. Основними завданнями управління поточними витратами підприємства є:

- поліпшення фінансового стану підприємства;
- отримання максимального прибутку;
- підвищення конкурентоспроможності підприємства і продукції;
- запобігання банкрутству підприємства.

Управління поточними витратами підприємства вирішує наступні питання:

- формування витрат виробництва і собівартості як окремих видів продукції, так і всієї їхньої сукупності;
- встановлення продажних цін по кожному виробу і визначення їхньої рентабельності;
- здійснення контролю за станом та характером змін фактичної собівартості;

Результати розрахунку поточних витрат на рік наведено у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Планування поточних витрат готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

Номер статті	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Група витрат
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	56189	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	5210	ЗВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	3084	ЗВ
4	Амортизаційні відрахування	9344	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	161	ЗВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	120	ПВ

Продовження таблиці 3.8

7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	20,6	ПВ
9	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції та товарів	-	ЗВ
10	Витрати на транспортування	-	ЗВ
11	Витрати на охорону	185,5	ПВ
12	Витрати на зв'язок	347	ЗВ
13	Інші поточні витрати діяльності	725	ПВ
	Фінансові витрати	-	ПВ
	Разом поточні витрати, у т.ч.	75385	
	Умовно-постійні витрати	10394	
	Умовно-змінні витрати	64991	

Прибуток — один з основних економічних показників, що відображає ефективність підприємства, його фінансовий стан, успіхи та можливості у виконанні розробленої програми економічного та соціального розвитку.

В умовах ринкової економіки, з переходом готелів на самофінансування, основною умовою існування підприємств готельного господарства є їх при-

буткова діяльність. Багатогранна діяльність підприємств готельного господарства обумовлює створення та використання у планово-аналітичній роботі різні значення прибутку: прибуток (збиток) від реалізації послуг; прибуток від операційної діяльності; прибуток (збиток) від впливу інфляції; валовий прибуток; прибуток від звичайної діяльності до оподаткування; прибуток від звичайної діяльності; чистий прибуток (прибуток, що залишається у розпорядженні підприємства). Крім того, характеризуючи прибуток готелю, важливо взяти до уваги не тільки його сутність, а й умови, в яких він формується. Адже для отримання найбільшого прибутку підприємства, потрібно мати певну правову та юридично закріплену базу, яка б сприяла ефективній роботі підприємства готельного господарства. Прибуток підприємства – це різниця між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

Прибуток готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» складає 118913 тис.грн-75385 тис.грн=43528 тис.грн

В таблиці 3.9 основні результати діяльності готелю на майбутній рік готелю 4* «ЗОЖ ЗЛ». Щоб ефективно проаналізувати діяльність готелю необхідно розуміти систему оподаткування суб'єктів готельного бізнесу в Україні, яка зображена на рис.3.2.

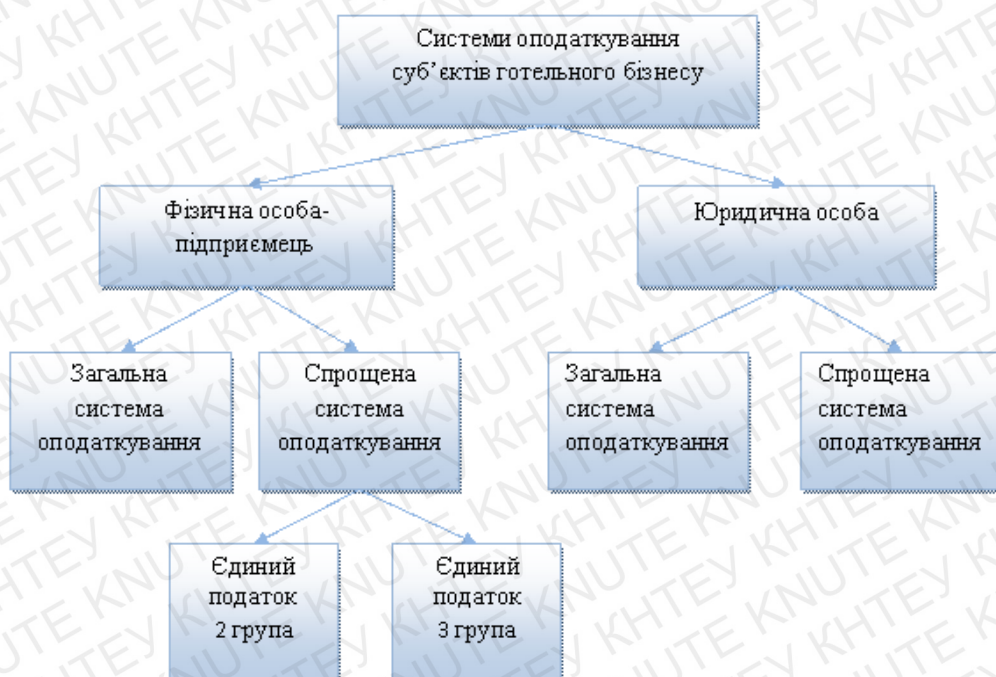


Рис.3.1 Системи оподаткування суб'єктів готельного бізнесу в Україні

Таблиця 3.9

Результати діяльності на майбутній рік готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

№ з/п	Показник	Значення, тис. грн.
1	Доходи від операційної діяльності (без ПДВ)	118913
2	Поточні витрати	75385
4	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	43528
5	Фінансові витрати	0
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	43528
7	Податок на прибуток	8270
8	Чистий прибуток можливий	43528
9	Рентабельність операційної діяльності, %	36,6%

3.6. Ефективність інвестицій

Основними факторами, що впливають на рівень ефективності інвестицій, є величина інвестицій, сфера реалізації інвестиційного проекту, величина відсотка за кредит, обсяг податків на прибуток підприємства та на додану вартість, рівень продуктивності праці й організації виробництва, професіоналізм менеджерів і підприємця тощо. У західній економічній літературі поширений бухгалтерський підхід, згідно з яким на тривалому проміжку часу основним показником є прибутковість, а на короткому – ліквідність, тобто здатність перетворення активів підприємства, його цінностей на готівкові гроші, платоспроможність фірми. Загалом інвестиційний проект ефективний, якщо очікуваний прибуток перевищує очікувані витрати. Точнішим показником загальної ефективності інвестиційного проекту є показник чистої приведеної вартості, який визначається як різниця між поточною приведеною вартістю сукупних майбутніх доходів і поточною приведеною вартістю загальних майбутніх витрат на реалізацію інвестиційного проекту та експлуатацію певного об'єкта впродовж періоду його існування. Планувати основні показники діяльності підприємства на перші десять років

необхідно для розрахунку ефективності інвестиційного проекту та оцінювання терміну окупності інвестицій, які вказані в табл.3.10.

Таблиця 3.10

Планування основних результатів діяльності готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

Рік	Дохід від операційної діяльності		Чистий прибуток	
	Тис.грн.	Середньорічні темпи зростання, %	Тис.грн.	Рівень рентабельності, %
1	118913	7	43528	20
2	127236	7	52233	20
3	136143	7	62680	20
4	145673	7	75216	20
5	155870	7	90259	20
6	166781	7	108311	20
7	178455	7	129973	20
8	190947	7	155968	20
9	204313	7	187162	20
10	218615	7	224594	20
11	233918	7	269512	20
Разом за 11 років	1876864		1399436	-

До основних показників оцінювання ефективності реальних інвестиційних проектів належать такі:

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

ЧПД = $152323,00$ (дисконтований грошовий потік) $-114615,00= 37708$ тис.грн., він є позитивним.

Індекс (коефіцієнт) дохідності $=152323,00/114615,00=1,32$, а це більше 1, тобто є сенс в інвестуванні даного проекту готелю 4 * « ЗОЖ ЗЛ»

Період окупності $=114615,00/(152323/11)=114615,00/13847,50=8,2$. Тобто період окупності майбутнього готелю становить 8 років.

Висновки до розділу 3

В рамках виконання другого розділу дипломної роботи було визначено:

1.Організаційно-правовим статусом готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» є Товариство з обмеженою відповідальністю. Установчим документом ТОВ ЗОЖ ЗЛ є статут. Статут товариства з обмеженою відповідальністю, крім відомостей, передбачених

ст.88 ЦК, містить відомості про: розмір статутного капіталу, з визначенням частки кожного з трьох учасників; склад і компетенцію органів управління і порядок прийняття ними рішень; розмір та порядок формування резервного фонду; порядок переходу часток у статутному фонді.

2. Організаційна структура готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» є відладженою, це в свою чергу є визначальним чинником ефективної роботи.

3.Визначено капітал в сумі 1146150,00, який є необхідним для будівництва готелю.

4.ЧПД = 152323,00 (дисконтований грошовий потік) –114615,00= 37708 тис.грн., він є позитивним.

5.Індекс (коефіцієнт) дохідності =152323,00/114615,00=1,32, а це більше 1, тобто є сенс в інвестуванні даного проекту готелю 4 * « ЗОЖ ЗЛ»

6. Період окупності=114615,00/(152323/11)=114615,00/13847,50=8,2. Тобто період окупності майбутнього готелю становить 8 років.

7. Термін окупності проекту відповідає середньогалузевим показникам по Україні. Розроблений проект готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

1. Випускний кваліфікаційний проект висвітлює проектування готелю 4* «ЗОЖ 3Л» на 100 місць у туристичній дестинації Пуща-Водиця. В роботі було розроблено проект готелю на 60 номерів (100 місць) з рестораном на 100 місць.
2. Для проектування даного готелю було обрано ділянку по вулиці вул.Курортна 21, Пуща-Водиця. Відповідно неймінгу проектованого готелю обрано назву «ЗОЖ 3Л», яка розшифровується, як « здоровый образ жизни замечательных людей».
3. Особливість неймінгу заключається в його сучасності, відповідно до тенденцій, а також прив'язаний до місцезнаходження готелю, оскільки він знаходиться в туристичній дестинації біля соснового бору.
4. Місцезнаходження готелю дозволяє створити конкурентну перевагу, Wellness-центр, який був створений для того, щоб дати своїм відвідувачам можливість вибору: провести час на біговій доріжці або за чашкою ароматної кави і свіжою газетою, посилено позайматися в тренажерному залі або відвідати сеанс масажу. Все це можна зробити милуючись прекрасним видом соснового лісу і, дихаючи чарівним повітрям. Крім естетичних переваг, розташування клубу в сосновому лісі надає можливість проведення програм на відкритому повітрі, якою володіють лише одиниці з київських клубів.

5. Відповідно до нормативних документів підібрано площі приймально-вестибюльної, житлової, побутового обслуговування і торгівлі, спортивно-оздоровчої, анімаційно-дозвілевої, адміністративної, господарсько-виробничої групи приміщень, охарактеризовано її роботу.

6. Згідно з категорією готелю, а це 4*, обрано заклад ресторанного господарства, складено меню для ресторану, розраховано добову кількість відвідувачів у закладі ресторанного господарства та складено виробничу програму і визначено площу закладу. Все це описується в першому розділі. Завдяки другому розділу, визначено інженерно-будівельне рішення готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ», дана характеристика конструктивної схеми будівлі та інженерних систем.

7. Розроблено пропозиції щодо дизайну готелю, який буде виконано у стилі мінімалізм, з застосуванням мотивів «Есо Chic». Цікавий цей стиль тим, що в його основу покладено об'єднання довговічних матеріалів, розкоші і модного мінімалізму. Також в розділі спроектовано засоби з охорони праці та цивільного захисту.

8. В третьому розділі визначено і обґрунтовано організаційно-правовий статус готелю, який буде товариством з обмеженою відповідальністю, з власним статутом. Визначено організаційну структуру готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ», яка буде лінійною і на чолі організаційної структури знаходиться генеральний директор. Також даному розділу було проведено визначення організаційних моментів для проектування готелю та розрахунок його планових економічних показників, таких як, витрати та доходи.

9. Завдяки розрахункам визначено, що даний проект, готель 4 * «ЗОЖ ЗЛ» є ефективним з рентабельністю інвестицій 36,6%, коефіцієнтом доходності 1,32 і терміном окупності 8 років.

10. Оскільки період окупності проєктованого готелю 4 * «ЗОЖ ЗЛ» становить 8 років, що свідчить про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості. Розроблений проєкт дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. – К.: Основа, 2006.
2. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.94 № 4004-XII.
3. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2.
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
7. ДБН А.2.2-3-2003. «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
8. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
9. ДБН В.2.2.-11-99. «Громадські будинки та споруди».
10. ДБН В.2.2-15-2005. «Житлові будинки. Основні положення».
11. ДБН В.2.2-20:2008. «Будинки і споруди. Готелі».
12. ДБН В.2.2-25:2009. «Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства».

13. ДБН В.2.2-9-99. «Громадські будинки і споруди. Основні положення».
14. ДСН 3.3.6.037-99. «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультра-звуку та інфразвуку».
15. ДСН 3.3.6.042-99. «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень».
16. ДСТУ 30523-97. «Послуги громадського харчування».
17. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
18. ДСТУ 4269:2003. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
19. ДСТУ 4269:2003. «Вимоги до готелів усіх категорій».
20. ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
21. СНиП 2.01.02-85. «Протипожежні норми».
22. СНиП 2.04.05-91 «Опалення, вентиляція та кондиціонування».
23. Білецька І. М. Світовий досвід та вітчизняна практика класифікації та стандартизації готельних послуг / І. М. Білецька, І. О. Іващук / Всеукраїнський науково-виробничий журнал «Інноваційна економіка». – №1 (39). – Тернопіль: СМП «ТАЙП», 2013. – С. 174–180.
24. Бойко М. Г. Організація готельного господарства: підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало.- К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.
25. Герасименко В. Г. Організація надання туристичних послуг / В. Г. Герасименко, С. С. Галасюк. – Одеса: Атлант, 2014. – 244 с.
26. Головка О. М. Організація готельного господарства : навчальний посібник / [О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко] ; за ред. О. М. Головка. – К. : Кондор, 2012. – 338 с.
27. Журал «The Village». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.the-village.com.ua/village/food>
28. Журнал «Гід по кращим закладам Києва». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cf.ua/>
29. Журнал «Портал про нові події». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://jetsetter.ua/>

30. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалімов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2007. – 848 с.
31. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навч. посібник / Круль Г. Я. - К. : Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.
32. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посібник / А. А. Мазаракі та ін. – К. : Київ. Нац. Торг.-екон. Ун-т, 2008. – 307 с.
33. Мальська М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк, Ю. С. Занько. – К. : Знання, 2011. – 366 с.
34. Мунін Г. Б. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / Г. Б. Мунін ; За редакцією члена кор. НАН України, д.е.н., професора Дорогунцева С. І. – К. : Ліра – К, 2015. – 520 с.
35. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л.Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
36. Опанащук Ю.Я. Формування системи послуг у готельному господарстві України. Автореферат дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук. Львів –2009.
37. Офіційний сайт Головного управління статистики в Київській області [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
38. Офіційний сайт Державної агенції України з туризму і курортів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua/>.
39. Офіційний сайт системи бронювання готелів он-лайн «Booking.com» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.booking.com/index.ru.html>.
40. Петрович Й. М. Економіка і фінанси підприємства : підручник / Й. М. Петрович, Л. М. Прокопишин-Рашкевич. – Львів : Магнолія 2006, 2014. – 406 с.
41. П'ятницька Г. Т. Інноваційний потенціал розвитку підприємств ресторанного господарства України / Г. Т. П'ятницька, О. Григоренко, В. Найдюк // Товари і ринки. – 2013. – №2. – С. 29–43

42. Ринки туристичних послуг: стан і тенденції розвитку: монографія / під заг. ред. В. Г. Герасименка. – Одеса: Астропринт, 2013. – 304 с.
43. Роглев Х. Й. Організація обслуговування в готельних комплексах / Х. Роглев, В. Маркелов – К. : КУТЕП, 2014. – 174 с.
44. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : навч. посібник / Х. Й. Роглев. – К. : Кондор, 2015. – 408 с.
45. Сайт «Бронювання готелів в Київській області». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://ua.igotoworld.com/ua/poi_catalog/1270-6-hotels-kyiv-kiev-oblast.htm
46. Семенюк Л. В. Розробка аналітичної політики підприємства / Л. В. Семенюк // Економічний дискурс : міжнародний збірник наукових праць, матеріали III міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 22- 23 травня 2014 р. – Тернопіль : Крок, 2014. – Вип. 2. – С. 315-318.
47. Стаття «Самий білий готель в стилі мінімалізм». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://yana.property.com/lifestyle/blog/interer/samy-belyy-otel-v-stile-minimalizma/>
48. Стаття «Лаконічний стиль мінімалізм». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prodesign.od.ua/lakonichnyj-minimalizm/>
49. Стаття «Стиль мінімалізм в громадських місцях». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.archrevue.ru/public-objects-minimalism-style.html>
50. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу: монографія / [Т. І. Ткаченко, С. В. Мельниченко, М. Г. Бойко та ін.]; за заг. ред. А. А. Мазаракі. – К. : Київ. Нац. торг. – екон. ун-т, 2010. – 596 с
51. Ткаченко Т. І. Сталий розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу: монографія / Т. І. Ткаченко. – 2-ге вид., випр. та доповн. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2009. – 463 с.
52. Щоголева І. В. Шляхи підвищення конкурентоспроможності готельного підприємства / І. В. Щоголева // Сталий розвиток економіки. – 2012. – №5. – С. 113–116.

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

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

Додаток Б

Меню ресторану «Zarah Soli» при готелі 4 * «ЗОЖ ЗЛ»

Назва страви	Вихід, г
Фірмові страви	
Закуска "Дует тар-тарів" (тар-тар с лосося та тунця зі свекольним грунтом та винними перлинами)	150
Закуска "Тар-тар із кольорових перців" (тарт-тар з різнокольорового болгарського перцю з додаванням кус-кусу)	120
Салат "Зелений з поп-корном" (маш-салат, руколла, лоло-бьонда, манго та солодкий поп-корн)	180
Суп "Сирний"(гауда, горгонзола, брі та пармезан в поєднанні з молочною піною та хрусткими грінками)	350
"Райдужні рулетики з креветкою" (рулетики з райдужної форелі з креветкою, томатами та соусом песто)	220
"Ягня в катаплані"(соте з соковитого м'яса ягня, баклажанів та картоплі)	250
Антипасті	
Рибне плато (лосось с/с, морські гребінці та тунець с/с)	75/75/75
М'ясна гастрономія(прошутто, хамон, чорізо, ростбіф)	75/75/75/75
Асорті благородних сирів(брі, горгонзола, пармезан, шеврет з горіхами)	75/75/75/75
Італійські антипасті (оливки Халкідікі, оливки Каламата, артишоки, в'ялені томати)	50/50/50/50
Холодні закуски	
Ікра щуки з домашніми тостами	100/25
Карпачо з лосося та каперсів	125/25
Вітелло-тонато	125/25
Карпачо з качки	125/25
Закуска "Особлива" (запечені баклажани з горіховою пастою)	125/25
Салати	
Салат з вугрем під горіховим соусом	150
Салат з лососем "Татакі"(лосось, чіа, бебі-шпинат, оригінальна заправка)	170
Салат "Гурман" (качине філе, груша, запечена тиква, горгонзола, заправка теріякі)	180
Салат з телятиною та пармезаном	180
Салат Капрезе з сиром Буффало	150
Грецький салат з оливками Каламата	170

Гарячі закуски	
Запечені мідії під сирним соусом	150
Тигрові креветки з соусом світ-чили	120
Фуа-гра під малиновим соусом	100/50
Телячий язик з перечним соусом	100/50
Деруни з білими грибами	150/30
Запечені мідії під сирним соусом	150
Супи	
Курячий бульйон з домашньою локшиною	250
Чорноморський буйабес	250
Крем-суп з сочевиці з беконом	250
Крем-суп грибний	250
Гарячі рибні страви	
Судак під соусом Голандез з овочами на пару	180/50
Лосось з запеченою картоплею та брокколі	180/50
Стейк з тунця з апельсиновою сальсою	180/50
Гарячі м'ясні страви	
Філе-мінйон з фуа-грою	180/50
Качине філе з запечений яблуком та інжиром	180/50
Телятина в стилі " Тальято-ді-Манзо"	180/50
Гарячі вегетеріанські страви	
Паелья з овочами	220
Гарніри	
Картопля запечена с Прованськими травами	150
Овочі-гриль з кленовим сиропом	150
Вершковий рис с зеленню	150
Запечена полента з козячим сиром	150
Десерти	
Тістечко шу з солоною кармеллю	120
Десерт Анна Павлова	120
Тірамісу	150
Шоколадний брауніз з в'яленими ягодами	150
Медовик з чорносливом	150
Тістечко шу з солоною кармеллю	120
Десерт Анна Павлова	120
Тірамісу	150
Шоколадний брауніз з в'яленими ягодами	150
Гарячі напої	
Кава та кавові напої	
Еспресо	30
Американо	150
Капучіно	200
Латте	250
Матча-латте	250
Флет-вайт	250
Раф-кава	200
Какао з маршмеллоу	250
Чай	
Чорний чай	450
Зелений чай	450
Синій чай	450

Трав'яний чай	450
Плодово-ягідний чай	1000
Охолоджувальні напої	
Моршинська, негазована	330
Моршинська, газована	330
Евіан, негазована	330
Пер'є, газована	330
Кока-кола	330
Спрайт	330
Лимонад цитрусовий	350
Лимонад ягідний	350
Лимонад Тархун	350
Фреші	
Фреш апельсиновий	250
Фреш грейпфрутовий	250
Фреш яблучний	250
Фреш моркв'яний	250
Фреш гранатовий	250
Фреш апельсиновий	250
Фреш грейпфрутовий	250

Додаток В

**Розрахунок виходу порції на одного гостя при організації шведського
сніданку при готелі 4 * «ЗОЖ ЗЛ»**

Назва страви	Вихід стандартної порції,г	Вихід порції на одного гостя
Аперитиви		
Сік апельсиновий	150	50
Сік яблучний	150	50
Вода негазована	200	66
Холодні закуски		
Рибна нарізка (лосось, масляна, палтус)	75	25
Помідори свіжі нарізані	100	33
Огірки свіжі нарізані	100	33
Салат з морепродуктами	100	33
Салат з печінкою птиці	75	25
М'ясне асорті	75	25
Сирне асорті	75	25
Йогурт чорничний	125	40
Йогурт злаковий	125	40
Сир кисломолочний	100	25
Гарячі страви		
Рибні палички	100	33
Сосиски смажені	100	33
Омлет. Гарніри до омлету: шинка, сир, гриби.	80 33 г на порцію кожного гарніру	20 9 (шинка) 9 (сир) 9 (гриби)
Яйця варені	40	13
Млинці з мясом	135	45
Млинці з грибами	135	45
Майонез	25	6
Кетчуп	25	6
Гірчиця	10	4
Сухі сніданки		
Вівсяні пластівці	50	13
Шоколадні кульки	50	13
Кукурудзяні пластівці	50	13
Молоко	100	25
Солодкі страви		
Сирники зі сметаною	100/25	45
Млинці з вишнею	135	45
Фрукти (яблука, ківі, апельсини, банани, полуниця)	120	40
Напої		
Кава чорна	100	33
Чай чорний, зелений	200	66
Лимон	10	3

Вершки пакетовані	15	5
Цукор	15	5
Молоко гаряче	50	16
Хлібобулочні вироби		
Хліб білий пшеничний	30	10
Хліб житній	30	10

ЗАТВЕРДЖУЮ

«ЗОЖ ЗЛ» директор
(посада інвестора)
Петров В.Г.
(підпис) (ПІБ)

1 жовтня 2018 р.

Завдання на проектування

Готель 4* «ЗОЖ ЗЛ»

(тип, назва проектованого закладу)

вул.Курортна 21, м.Київ, Пуща-Водиця

04075, Україна

(повна поштова адреса закладу)

Підстава для проектування	Дозвіл Оболонської районної ради в м. Київ (форма №7)
---------------------------	--

Вид будівництва	Нове будівництво
Дані про інвестора	«ЗОЖ ЗЛ» ліц. №3125 від 05.08.2017
Дані про замовника	«ЗОЖ ЗЛ» ліц. №3125 від 05.08.2017
Джерело фінансування	Активи СП «ЗОЖ ЗЛ» джерела залучення
Необхідність розрахунків ефективності інвестицій	Визначити показники рентабельності закладу та термін окупності інвестицій
Дані про генерального проектувальника	«Літеко» ліц. АБ № 318458 від 21.02.2015
Дані про генерального підрядника	«Промбудівництво-К» ліц. АБ № 157408 від 13.10.2012
Стадійність проектування з визначенням затверджу вальної стадії	Дві стадії – ЕП (ескізний проект) – затверджувальна; РП (робочий проект)
Інженерні вишукування	Зам. №271771
Вихідні дані про особливі умови будівництва	Відсутні
Основні архітектурно-планувальні вимоги і характеристики запроєктованого об'єкта	АПЗ № 15460 від 17.10.2016 р.
Черговість проектування та будівництва, необхідність виділення пускових комплексів	В одну чергу
Вказівки про необхідність:	
Розроблення окремих проектних рішень в декількох варіантах і на конкурсних засадах	Відсутні
Попередніх погоджень проектних рішень із зацікавленими відомствами;	Необхідні: погоджується у всіх відповідних інстанціях міста (Архітектурна-містобудівна рада; Головне управління містобудування, архітектури та дизайну міського середовища; Оболонської районної ради; у службах та ресурсопостачальних організаціях) та затверджується замовником.
Виконання науково-дослідних та дослідно-експериментальних робіт у процесі проектування і будівництва;	Відсутні
Технічного захисту інформації	Згідно із законом України «Про авторське право»
Дані про вид палива та попередні погодження щодо його використання, якщо передбачається власне теплопостачання	Відсутні
Потужність або характеристика об'єкта, виробнича програма	Готель на 100 місць, ресторан – 100 місць, лобі-бар – 30 місць
Принципові вимоги до основних конструктивних рішень, несучих матеріалів та огорожуючих конструкцій	Тепло- та енергозбереження
Вимоги до благоустрою майданчика	Передбачити автостоянку на 30 машиномісць, зону відпочинку
Вимоги до інженерного захисту територій і об'єктів	Передбачити систему пожежної та охоронної сигналізації
Основні вимоги щодо інвестиційних намірів	Фінансування проектних робіт здійснюватиметься за трьома етапами: 30% коштів – авансовий платіж; 50% – після затвердження проектної документації; 20% – після здачі об'єкта в експлуатацію

Вимоги щодо розроблення розділу “Оцінка впливів на навколишнє середовище”	Згідно заяви про наміри
Дані про науково-дослідні роботи, які пропонує застосувати замовник	Відсутні
Вимоги до режиму безпеки та охорони праці	Відповідно до вимог чинного законодавства
Вимоги до розроблення спеціальних заходів	Відсутні
Призначення нежитлових поверхів	Розміщення вентиляційної камери
Перелік будівель та споруд, що проектуються у складі готелю	Будівля закладу готелю, розворотний майданчик, транспортні та пішохідні доріжки, майданчик відпочинку,
Замовник	Погоджено
<u>Директор, «ЗОЖ ЗЛ»</u> посада, найменування юридичної (фізичної) особи	<u>Директор «Літеко»</u> проектувальник, найменування юридичної (фізичної) особи
<u>Петров В.Г.</u> (підпис) (ПІБ)	<u>Ступниченко А.К.</u> (підпис) (ПІБ)
1 жовтня 2018 р.	1 жовтня 2018 р.

Погоджено

Директор «Буд-інвест»
підрядник, найменування юридичної (фізичної) особи

Лагутін С.С.
(підпис) (ПІБ)

1 жовтня 2018 р.

Додаток Д
ЗАТВЕРДЖЕНО

директор «ЗОЖ ЗЛ»
(посада роботодавця)
Петров В.Г.

(підпис) (ПІБ роботодавця)

18 жовтня 2018

дата

План заходів з охорони праці

Найменування заходу	Шлях виконання заходу	Відповідальність за виконання	Строк виконання
1.Створення: системи управління охороною праці на підприємстві;систем и навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту.	1.Створення служби охорони праці. 2.Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки. 3.Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві. 4.Розроблення графіка навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт.	Директор, Керівник служби охорони праці	2018
2.Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці.	1. Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальності осіб.	Директор	2018
3.Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті.	1.Аналіз сервісно-виробничого процесу закладу. 2.Аналіз конструкційних особливостей та обладнання.	Комірник, зав.виробництвом , адміністратор	2018
4.Моніторинг умов праці на робочих місцях.	1.Організація триступеневого контролю за станом охорони праці. 2.Використання комп'ютерних технологій з метою підвищення ефективності контролю за санітарно-гігієнічними умовами праці.	Директор, зав.виробництвом , бригадир кухарів, бригадир офіціантів, адміністратор, комірник, вантажник	Постійно
5.Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту.	1.Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці та відпочинку персоналу. 2.Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв. 3.Складання графіка відпусток, плану оздоровлення персоналу.	Уповноважений представник трудового колективу, директор	Щорічно
6.Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту.	1. Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом.	Уповноважений представник трудового колективу, директор	Постійно

7.Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці.	1.Впровадження професійного психофізіологічного добору працівників. 2.Впровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів. 3.Запровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю. 4.Впровадження засобів автоматизованого управління мікрокліматом та освітленням виробничих приміщень. 5.Забезпечення працівників гарячим та дієтичним харчуванням з урахуванням їх стану здоров'я. 6.Контроль за походженням періодичних медоглядів.	Директор, керівник служби охорони праці, зав.виробництвом , адміністратор	Постійно
--	--	--	-----------------

Додаток Ж

ЗАТВЕРДЖУЮ

директор «ЗОЖ ЗЛ»

(посада керівника)

Петров В.Г

(підпис, ПІБ керівника)

21 жовтня 2018

(дата)

План заходів цивільного захисту готелю

№ пор.	Захід	Відповідальні за виконання	Термін виконання
1	Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	2018 р.
2	Призначення керівників навчальних груп з цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту	Начальник, заступники начальника цивільного захисту	2018 р.
3	Проведення навчань з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.
4	Розроблення і затвердження заходів техногенного та протипожежного захисту будівель готелю	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.
6	Розроблення та розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту	Заступники начальника цивільного захисту	2018 р.
7	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою Типової програми та виконання нормативів цивільного захисту	Керівники навчальних груп	2018 р.
8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд готелю	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.
10	Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту	Начальник штабу цивільного захисту	2018 р.