Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:
ПРОЕКТ ТУРИСТИЧНОГО КОМПЛЕКСУ У ДЕСТИНАЦІЇ «БІРЮЧИЙ ОСТРІВ», ХЕРСОНСЬКА ОБЛ.

Студента 2 курсу, 6-ї групи
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
спеціалізації
«Готельна і ресторанна справа» _____ Пашаєва Гюльяз Вахідівна
підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., доц. _____ Полтавська Оксана Володимирівна
підпис керівника

Науковий консультант
к.т.н., доц. _____ Федорова Діна Володимирівна
підпис консультанта

Науковий консультант
к.т.н., доц. _____ Шаповал Світлана Леонідівна
підпис консультанта

Гарант освітньої програми
д.е.н., проф. _____ Босовська Мирослава Веліксівна
підпис гаранта

КИЇВ 2018
Київський національний торговельно-економічний

університет

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

Спеціальність 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 студентові

_____

(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.:
1. Експлікація приміщень 1-го поверху готелю (М1:100) – 1 аркуш;
2. План типового житлового поверху готелю (М 1:100) – 1 аркуш;

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

Розділ	Консультант	Підпис, дата

	(прізвище, ініціали)	Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.5. Ресторани. Бари	Федорова Д.В.	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. РЕВЕНЬЮ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал .

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

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

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____
(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

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____
(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента _____
(прізвище, ініціали)
може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

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

Завідувач кафедри ____Бойко М.Г._____
(підпис, прізвище, ініціали)

“_____”_____ 2018 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....7
РОЗДІЛ І. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....10
1.1. Концепція.....10
1.2. Групи приміщень. Фронт-офіс (Front Office).....32
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office).....47
1.4. Сервіс.....51
1.5. Ресторани. Бари.....71
РОЗДІЛ ІІ. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....90
2.1. Об’ємно-планувальні рішення готелю.....90
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....92
2.3. Характеристика будівлі.....96
2.4. Інженерні системи.....97
2.5. Дизайн.....104
2.6. Кошторис.....105
2.7. Охорона навколишнього середовища.....110
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об’єкта.....110
2.9. Охорона праці.....112
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....117
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....123
РОЗДІЛ ІІІ. РЕВЕНЬЮ МЕНЕДЖМЕНТ.....126
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....126
3.2. Капітал.....137
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....138
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток.....144
3.5. Ефективність інвестицій.....158
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....160
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....162
ДОДАТКИ.....173

ВСТУП

Готелі призначені для короткочасного проживання, що визначило необхідність значного розвитку в них систем харчування, побутового і культурного обслуговування гостей. Такий великий обсяг приміщень встановив проміжне положення готелів між житловими та громадськими будинками в загальній класифікації будинків. Це, у свою чергу, робить готелі одними з найскладніших проектованих об'єктів, що вимагають поєднання різних архітектурних форм для житлових будинків (покращена обробка приміщень, затишна обстановка) і суспільних (високі стелі, спеціалізована група приміщень для дозвілля, відпочинку і т. д.).

Туризм в Україні знаходиться на етапі розвитку. Україна – дуже багата країна на чудові, природні місця. Але недостатня державна політика в цієї галуззі не дає необхідного розвитку та відкриття потенціалу країни. Недостатня теоретична розробленість проблематики, її значущість для підвищення ефективності функціонування підприємств ресторанного господарства обумовили актуальність теми випускної кваліфікаційної роботи, її мету і завдання.

Метою дипломної роботи: є дослідження теоретичних, методичних та прикладних основ проектування туристичного комплексу у дестинації «Бірючий острів», Херсонська обл.:

Для досягнення поставленої мети в випускній кваліфікаційній роботі визначено такі завдання:

- визначено концепцію, організацію та сервіс проектованого закладу готельного господарства;

- описані об’ємно-планувальні рішення проектованого готелю;

- розроблені архітектурні рішення та надано їх характеристику для проектованого готелю;

- визначено особливості охорони навколишнього середовища для

проектованого готелю;

- визначено порядок здачі в експлуатацію проектованого готелю;

- розроблено організаційно-правовий статус та організаційну структуру проектованого готелю;

- розраховані показники затрат та обсяги діяльності і завантаженості номерного фонду проектованого готелю;

- розрахована ефективність інвестицій в проектований заклад готельного господарства.

Об'єкт дослідження: є процес проектування туристичного комплексу у дестинації «Бірючий острів», Херсонської області.

Предмет дослідження: теоретичні, методичні, та практичні засади проектування готельного комплексу «Island «BIRYUCHIY».

Методи дослідження. Теоретичним і методологічним підґрунтям випускної кваліфікаційної роботи є класичні і сучасні теорії управління, базис системного, еволюційного, ситуаційного, синергетичного та процесного підходів, законодавчі та нормативні документи, які регламентують діяльність з проектування готельних підприємств. У процесі дослідження використано комплекс загальнонаукових і спеціальних методів: аналітичних, історичних та логічних узагальнень, індукції та дедукції, систематизації, конкретизації, аналізу та синтезу – для уточнення понятійного апарату та визначення ключових ознак окремих дефініцій, аналізу підходів до визначення особливостей заданої туристичної дестинації, структуризації підходів до класифікації методів проектування та будівництва готельних закладів; економіко-статистичних методів (вибіркового спостереження, порівняльного та техніко-економічного аналізу, групування на основі використання програмних продуктів MS EXCEL) – з метою візуального представлення результатів досліджень, встановлення динаміки змін основних економічних показників проектованого закладу.

Інформаційною базою дослідження є статистична інформація Державної служби статистики України, власні напрацювання автора.

У роботі використано наукові матеріали періодичних видань, праці вітчизняних та зарубіжних вчених, дані інформаційно-аналітичних збірників, монографічну і довідкову літературу.

Наукова новизна одержаних результатів полягає у вирішенні важливого наукового завдання, щодо розвитку туризму в Україні.

Структура випускної кваліфікаційної роботи побудована відповідно до завдання і складається із вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних літературних джерел, додатків.

Одержані в процесі дослідження *наукові результати* в сукупності вирішують важливу наукову проблему – розвиток туристичних дестинацій України в умовах недоступності основного літнього туристичного напрямку – Автономної Республіки Крим.

РОЗДІЛ І. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

В сучасних умовах ринкової економіки Україна, будучи унікальною країною з унікальним природно-кліматичним потенціалом, в перспективі має всі ресурси для підвищення конкурентоздатності своєї економіки на основі використання її культурно-природничих можливостей. Але щоб задовольнити всі потреби туриста, відпочиваючого, бізнесмена, потрібно забезпечити комфортність його проживання, високу якість обслуговування, тобто створити атмосферу гостинності. Це можливо лише на основі статистичного аналізу розвитку підприємств готельного господарства, оцінювання особливостей функціонування готельних підприємств, визначення тенденції їх розвитку на майбутнє.

Херсонська область має вигідне економіко-географічне положення, особливе значення мають вихід до Чорного та Азовського морів, сприятливі кліматичні умови, мальовничі ландшафти морського узбережжя та неповторні краєвиди Дніпра та Інгульця, значні рекреаційні ресурси (численні пляжі, запаси лікувальних грязей та ропи лиманів і солоних озер). Все це сприяло формуванню в регіоні потужного рекреаційного комплексу, що складається з санаторно-курортного господарства і туризму. Розміщення є одним із найважливіших елементів туризму. Готельна індустрія – суть системи гостинності. Вона виходить із найдавніших традицій, характерних практично для будь-якої суспільної формації в історії людства.

Туристично-рекреаційні ресурси Херсонщини здатні забезпечити поступовий динамічний розвиток туристичної галузі та зробити її конкурентоздатною на світовому ринку. Навіть поверхневий огляд об’єктів, які можуть бути включені до обігу, дає можливість співставити Україну з тими державами, які вирвалися вперед у розвитку туризму. Повнота використання туристично-рекреаційного потенціалу залежить від єдності

поглядів органів управління туристичною галуззю та бізнесових кіл щодо використання природно-географічних та соціокультурних особливостей для розбудови туристичної інфраструктури всередині країни і наявності інноваційних форм організації взаємодії між туристичними підприємствами, спроможних утілити ці погляди на практиці.

Туризм може і повинен стати сферою реалізації ринкових механізмів, джерелом поповнення державних і місцевих бюджетів, створення нових робочих місць, засобом загальнодоступного і повноцінного відпочинку та оздоровлення. Тривалий час розвиток промисловості і засобів виробництва розглядався як пріоритетний, якщо не єдиний шлях розвитку національної економіки, тому сфера послуг і туризм ще й зараз інколи сприймаються як похідні від промислового і сільськогосподарського виробництва. Світовий досвід показав, що туризм – повноправний і надприбутковий компонент ринкової економіки.

Особливу роль відіграє туризм у розвитку кризових територій, оскільки для них туристично-рекреаційна діяльність слугує альтернативною галуззю економіки, що сприяє сталому розвитку. На думку експертів Всесвітньої туристичної організації ООН, якщо в регіонах з активною, добре диверсифікованою економікою туризм не має безумовного соціально-економічного ефекту, то саме у кризових регіонах він є фактором соціально-економічного розвитку, слугує ефективним способом забезпечення зайнятості та скорочення бідності.

Це багато в чому зумовлено тим, що в кризових регіонах туризм нерідко є альтернативою іншим, більш виснажливим формам використання природних ресурсів: малоефективному сільському господарству, мисливству, лісозаготівлі тощо. Специфіка рекреаційних ресурсів кризових слаборозвинених регіонів є такою, що туризм, насамперед екотуризм, здатний в порівняно короткі строки забезпечити прискорення соціально-економічного розвитку.

Великий вплив на туризм справляє зовнішньоекономічна діяльність держав, інтеграційні та глобалізаційні процеси, що протікають на всіх рівнях світової економіки. Такі процеси сприяють зростанню ділової активності населення планети і збільшення масштабів бізнес-туризму. Такі ж явища, як ускладнення формальностей на митниці, нестабільність фінансових показників, страйки, можуть багато в чому стримувати розвиток туризму [4].

На розвиток туризму впливає зростання населення, передусім у містах. Стиль життя в місті відрізняє стресовість, обмежена кількість близьких контактів із людьми, відхід від природи. У зв'язку із цим туризм для міських жителів може стати способом знайти душевну рівновагу.

На розвиток туризму великий вплив має старіння населення, збільшення віку вступу в шлюб, збільшення частки людей поза шлюбу, збільшення частки працюючих жінок, збільшення віку молодих матерів, зростання числа пар, які не мають дітей.

Серед важливих змін, що впливають на туризм, необхідно виділити збільшення залучення жінок у сферу суспільної праці.

В Україні існують всі передумови для розвитку туристичної сфери. Туристичний потенціал нашої країни на сьогодні розкрито не повною мірою, про що свідчить 1,5–2,5% частка туристичної галузі в структурі ВВП країни. Основними перепонами, що перешкоджають розвитку туристичного сектору в Україні, виступають переважно чинники інфраструктурного характеру.

У 2025 р. рівень бюджетних витрат на туризм становитиме 0,3% до ВВП. Досвід багатьох європейських країн, які отримують значні доходи від міжнародного туризму, свідчить про доцільність створення туристичних представництв за кордоном, що пропагують національні туристичні продукти.

Таким чином, туристична сфера України має цілу низку проблем, що гальмують розвиток туризму: відсутність цілісної системи державного управління туризмом у регіонах; недостатність методичної, організаційної, інформаційної та матеріальної підтримки суб'єктів підприємництва

туристичної галузі з боку держави; невідповідність переважної більшості туристичних закладів міжнародним стандартам; незадовільний стан туристичної, сервісної та інформаційної інфраструктури в зонах автомобільних доріг та міжнародних транспортних коридорів; недостатня забезпеченість туристичної галузі висококваліфікованими спеціалістами; недосконаліть бази даних стосовно об'єктів туристичної сфери.

На початок 2018 року в Україні налічувалося 602 території та об'єкти природно-заповідного фонду загальнодержавного значення. У цілому об'єкти природно-заповідного фонду Херсонщини займають 15,9% від площі всієї території області (4520,3 км^2 із 28461 км^2), із них 3998,6 км^2 – загальнодержавного значення (рис. 1.1), що в загальноукраїнському масштабі становить 14,5%:

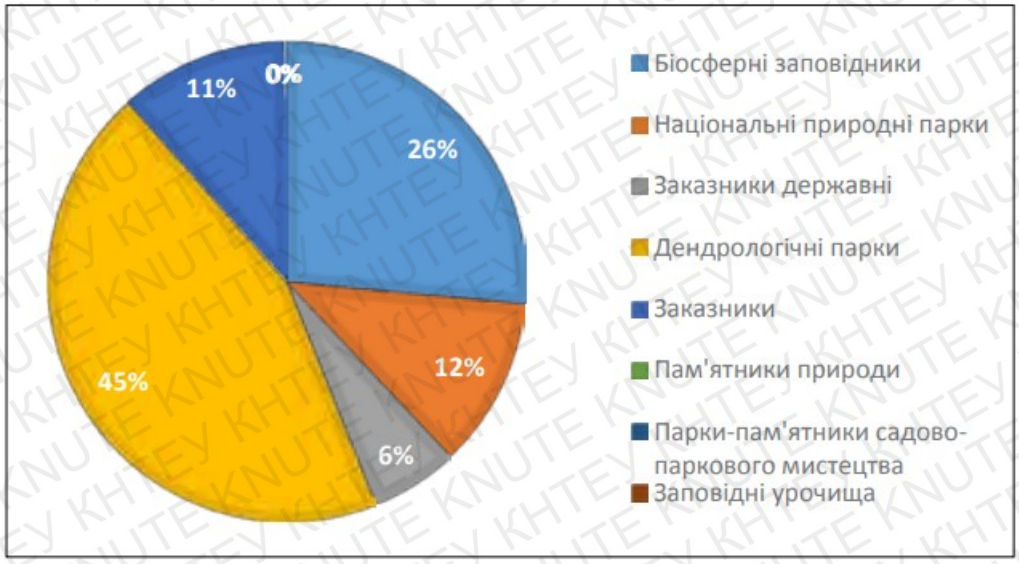


Рис. 1.1. Територіальна структура природно-заповідного фонду Херсонської області, км^2

Херсонщина – це область, яка омивається водами Чорного й Азовського морів. Понад 200 км чудових піщаних пляжів – «золотий берег Херсонщини» – приваблює мільйони відпочиваючих.

Херсонська земля – це край заповідних територій, де розташовано близько 80 об'єктів природно-заповідного фонду, два з чотирьох біосферних

заповідників України – Чорноморський та Асканія-Нова, які входять до всесвітньої мережі природних територій, що охороняються ЮНЕСКО, єдина в Європі пустеля – Олешківські піски – унікальний природний об'єкт, який не має аналогів не тільки в Україні, але й в усій Європі, екологічно чиста дельта Дніпра, цілющі грязі, лікувально-термальні і мінеральні води, унікальні соляні озера, історико-культурні об'єкти.

Впевнені, що Херсонщина туристична має велику перспективу. Вже сьогодні наш край вартий того, щоб відкривати світу свої унікальні природні багатства, самобутність історії, культури, народних звичаїв і традицій і гостинно приймати туристів, які подорожують по Таврійській землі.

Зазначимо, що найбільшого розвитку в Херсонській області набула лікувально-курортна рекреаційна діяльність. Це пов'язано передусім зі специфікою складу та розміщення рекреаційних ресурсів краю. Лікувально-курортний вид рекреаційної діяльності найбільш суттєво характеризують показники наявності закладів курортно-лікувального типу, їхня потужність (кількість ліжко-місць).

Як свідчать дані табл. 1.1, серед закладів відпочинку в Херсонській області переважають туристичні бази та дитячі санаторії (80%):

Таблиця 1.1

Структура лікувально-курортної рекреації та її динаміка

Найменування рекреаційних закладів	Кількість закладів	Кількість ліжко-місць			
		2014 рік	2015 рік	2016 рік	2017 рік
Санаторії	8	1381	1197	2119	2778
Дитячі санаторії	69	14563	12400	15467	18763
Пансіонати відпочинку	37	12440	12289	8482	10424
Будинки відпочинку	3	997	747	1100	1225
Пансіонати з лікуванням	2	1260	910	1235	1650
Туристичні бази	196	17431	19027	18894	21341
Всього в області	315	48072	46570	47297	56181

Саме вони вміщають найбільшу кількість відпочиваючих. Такі заклади забезпечують рекреантів повноцінним харчуванням, надають обладнані пляжі, організовують дозвілля, екскурсії.. У результаті кількість відпочиваючих дітей зросла з 34484 осіб у 2014 році, до 68900 осіб у 2017

році, тобто вдвічі. Бурхливого розвитку, особливо в останні десятиріччя, набув особливий вид активного відпочинку – відпочинок та праця на дачних ділянках. Дачне будівництво на Херсонщині порівняно із сусідніми регіонами є більш масовим. Таким чином, тільки пропорційний, збалансований розвиток усіх компонентів рекреаційної діяльності – екскурсійної і туристичної, оздоровлення і відпочинку, дитячої рекреації, дачного відпочинку – забезпечить загальний пропорційний розвиток області. Херсонська область має приблизно 15,5% усіх українських морських пляжів, а приймає тільки 5% рекреантів, які відпочивають на морському узбережжі, і 2,5% – в інших місцях області. Вже це свідчить про великий нереалізований потенціал туристичної галузі Херсонщини. Область посідає шосте місце в Україні за забезпеченістю рекреаційними ресурсами на душу населення і при цьому 22-ге – за ефективністю використання. Необхідно зазначити, що в туристичній діяльності в Херсонській області відбуваються позитивні зрушення. Нарешті держава та інвестори оцінили можливі прибутки від туризму.

Незабутні романтичні враження дарують туристам подорожі по островах Джарилгач і Бірючий, по берегах Тендрівської, Джарилгацької, Ягорлицької заток. Біосферний заповідник Асканія-Нова по праву заслужив назву перлини степового краю півдня України. Арабатська стрілка, яка омивається Азовським морем та озером Сиваш, славиться своїми цілющими грязями, термальними джерелами. Між Чорним морем і гирлом Дніпра знаходиться загадкове місце – Нижньодніпровські піски – природний об’єкт, що привертає тисячі туристів.

Проведемо SWOT-аналіз туристичної галузі Херсонщини (табл. 1.2):

Таблиця 1.2

Проведемо SWOT-аналіз туристичної галузі Херсонщини

ВНУТРІШНІ ФАКТОРИ	
– наявність достатніх природних ресурсів (пляжів, лісів, озер); – погодні фактори хороші;	– застосування застарілих технологій (технології лікування на курортах); – низький рівень прибутку;

– наявність унікальних культурно-історичних ресурсів; – інфраструктура розвинена; – гарна репутація регіону серед споживачів; – регіон є одним із лідерів на туристичному ринку; – регіон має добре продуману стратегію в сфері туризму; – є переваги у вартості туристичних послуг; – є переваги перед конкурентами у сфері туризму.	– відсталість в інноваційних процесах; – невелика кількість готелів; – відсутність достатнього фінансування туристичних проектів; – інше.
– робота з додатковими групами споживачів; – входження на нові туристичні ринки або сегменти ринку; – розширення асортименту продуктів (турів, готельних послуг) для задоволення ширшого кола споживачів; – диференційованість туристичної продукції; – здатність регіону швидко перейти до більш вигідних стратегічних груп; – упевненість відносно регіонів-суперників; – швидке зростання ринку.	– поява нових конкурентів; – збільшення обсягу продажу аналогічних турів або послуг, пропонованих регіонами-конкурентами; – повільне зростання ринку; – несприятлива податкова політика в сфері туризму з боку держави; – зміна потреб і смаків туристів-споживачів; – інше.
ЗОВНІШНІ ФАКТОРИ	

Проаналізувавши фактори зовнішнього та внутрішнього впливу, можна виділити переваги та недоліки туристичного регіону й країни. Переваги служать базою, на яку туристичний регіон спирається у своїй конкурентній боротьбі, яку він повинен розширювати і зміцнювати. Особливу увагу варто приділяти аналізу слабких сторін та поступово ліквідовувати неефективні напрями діяльності.

В області існує ціла низка сприятливих для інвестування умов:

• вигідне географічне розташування між Азово-Чорноморським басейном та басейном ріки Дніпро;

• розвинена транспортна інфраструктура: розгалужена мережа автодоріг загальнодержавного та місцевого значення, залізнична мережа, наявність аеропорту;

• розвинена система вищих навчальних закладів та професійно-технічної освіти, значний науковий потенціал, кваліфіковані кадри і висока економічна активність мешканців;

• високопродуктивні земельні ресурси, висока аграрна культура і

хороша база для розвитку харчової промисловості;

• природно-кліматичні умови і мінеральносировинні ресурси, які створюють конкурентні переваги для розвитку промисловості будівельних матеріалів, об'єктів рекреації;

• величезний потенціал для розвитку туризму та відпочинку;

• конкурентні ціни на виробничі площі та нерухомість під інвестиції;

• досить розвинена ринкова інфраструктура та інфраструктура сприяння розвитку бізнесу.

Серед пріоритетних галузей для інвестування – аграрне виробництво, харчова та переробна промисловість, розвиток логістичної інфраструктури.

Інвестиційна привабливість регіону надзвичайно важлива. Через суспільно-політичну ситуацію, що склалася сьогодні, розвивати економіку складно, проте зупинятися не можна. Слід рухатися вперед, адже лише показавши привабливість та економічний потенціал Херсонщини, можна залучити максимальну кількість інвесторів та забезпечити зростання кількості робочих місць.

Інвестиційна привабливість туристичного регіону – це сукупність мікро- та макрофакторів, що формують загальне уявлення потенційного інвестора про регіон і дають йому можливість визначити, наскільки досліджуваний регіон може бути привабливим та вигідним для інвестування.

На формування інвестиційної привабливості туристичного регіону має вплив така група факторів (рис. 1.2):

– рівень соціально-економічного розвитку туристичного регіону;

– інвестиційна діяльність регіону;

– рівень розвитку туристичної сфери регіону (забезпеченість туристичними ресурсами, забезпеченість туристичною інфраструктурою, динаміка потоків туристів тощо).

Рівень соціально-економічного розвитку	Інвестиційна діяльність регіону

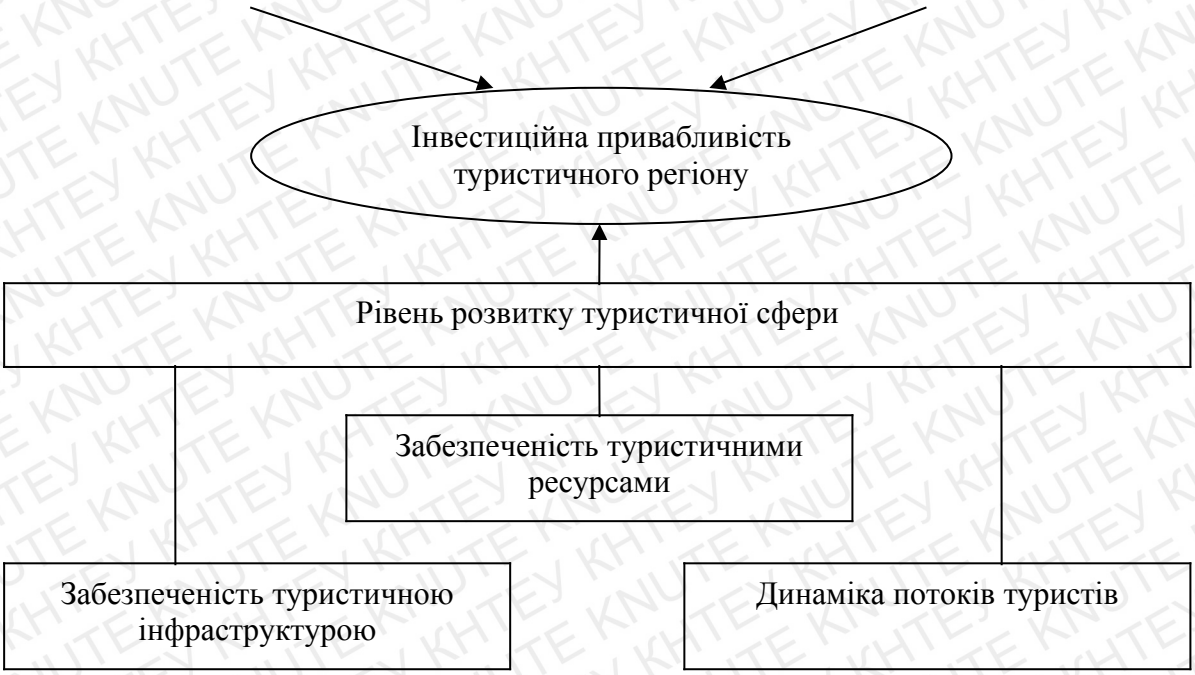


Рис. 1.2. Фактори впливу на інвестиційну привабливість туристичного регіону

Херсонська область входить у п’ятірку провідних регіонів України по кількості закладів тривалого перебування серед санаторно-курортних і оздоровчих закладів.

Останнім часом склалась така ситуація, що розраховувати на розвиток та отримання значних доходів, умовно кажучи, лише від двох регіонів: Карпат і Криму вже немає сенсу. Тому варто спрямувати сили на розробку та реалізацію нових, альтернативних варіантів та напрямків, які б в такій же мірі, а в кращому випадку навіть більше, змогли б повноцінно відобразити потенціал туристично-рекреаційних ресурсів України. Таким чином, в нашому випадку, особливої уваги потребує дослідження туристичного центру (місцевості) – туристичної дестинація Бірючий острів

Бірючий острів - назва південної розширеної частини намивної Федотової коси (в північно-західній частині Азовського моря), цікавим є те, що сама коса відноситься до Запорізької області, а от острів - до Херсонської області. На сьогоднішній день існують кілька варіантів виникнення назви Бірючий. Перша версія - назва виникла від вовків бірюків (бірюк - самотній

вовк), які густо населяли цей острів. Також є варіант виникнення назви острова – жив на острові чоловік бірюк-відлюдник, тому й Бірючий. Ще одна версія назви острова – «острів Коса Бірючий», виникла через те, що час від часу перешийок і більшу частину суші затоплює морем, звідси і назва.

Бірючий острів за розмірами 26 км в довжину і 5 км в ширину, в свою чергу в найвужчому місці – лише близько 100 метрів (рис. 1.3):

Рис. 1.3. Географічне місце розташування туристичної дестинації – острів Бірючий

Клімат Бірючого острова, як і всієї Херсонської області помірно-континентальний із жарким посушливим літом і м'якою малосніжною зимою. Середньорічні температури: липня +22,4°С, січня -2,1 °С. Максимальна літня температура +45°С, мінімальна зимова - 31,5°С. Тривалість безморозного періоду в середньому 179 днів на рік. Середньорічна кількість опадів від 300 до 420 мм. Влітку часто спостерігаються суховій і гарячий сухий вітер.

Сьогодні всього на території Херсонської області налічується біля 76 об'єктів природно-заповідного фонду, серед них 2 біосферні заповідники (Чорноморський біосферний заповідник, Біосферний заповідник «Асканія-Нова»), 1 національний природний парк (Нижньодніпровський), 18 заказників, 32 пам'ятки природи та ін.

Зважаючи на потужну туристично-рекреаційну базу, стає очевидним

перспективність впровадження різноманітних, як вітчизняних, так й іноземних інвестиційних проектів, в тому числі і розвитку туризму на Бірючому острові. Так, вже зараз, в умовах зародження туризму на цій дестинації, є маса причин, щоб відвідати Бірючий острів, і ще більше причин, щоб вести на острові свій готельний бізнес. Це неймовірне за своєю красою місце заворожує відвідувачів, які повертаються туди з року в рік.

Визначимо, чому острів Бірючий отримав стільки уваги саме зараз, за допомогою аналізу проведеного в інтернет-сервісі Google Trends. Для цього визначимо кількість пошукових запитів «відпочинок в Кирилівці», «відпочинок в Одесі» та «острів Бірючий» за останній місяць в період з 15.06.2018 по 15.07.2018 року (рис. 1.4):

Рис. 1.4. Порівняння популярність запитів: «відпочинок в Кирилівці», «відпочинок в Одесі» та «Бірючий острів» в сервісі Google Trends

Так, фразу «відпочинок в Кирилівці» і всі похідні від неї з різними варіаціями за останній місяць з усіх пошукових систем в Україні ввели ~ 1785 раз. Найбільше даний запит шукали у Львівській та Луганській областях (рис. 1.5):

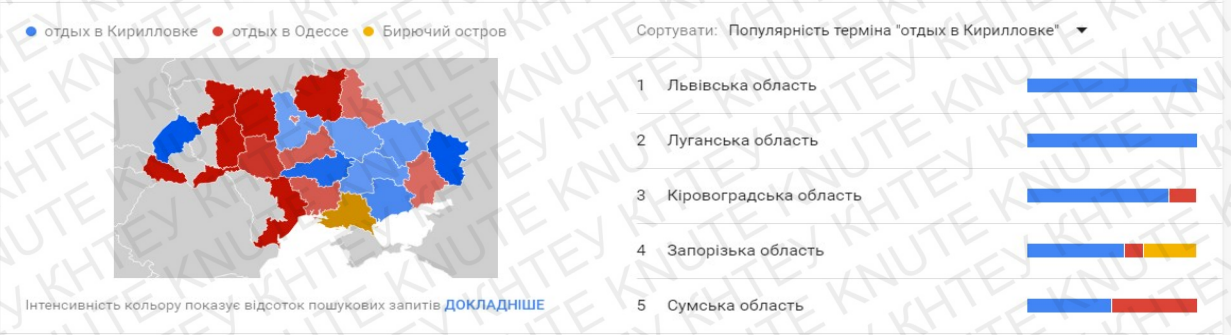


Рис. 1.5. Порівняний розподіл запиту «відпочинок в Кирилівці» за

субрегіонами України

Що стосується запиту «відпочинок в Одесі», то він такий-же популярний і його шукали за цей же період ~ 1694 рази. Найбільше даний запит шукали у Житомирській, Закарпатській, Хмельницькій, Одеській та Рівненській областях (рис. 1.6). Це говорить про те, що люди із західних регіонів більше цікавляться відпочинком біля моря, ніж ті, які проживають на півдні країни.

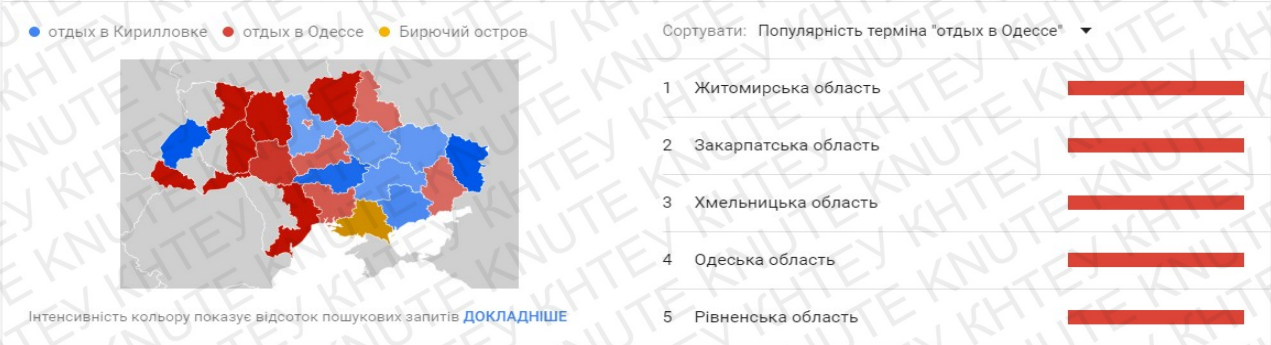


Рис. 1.6. Порівняний розподіл запиту «відпочинок в Одесі» за субрегіонами України

На основі даного аналізу, можна говорити про високу конкурентність запитів і затребуваність напрямку для відпочинку на березі моря.

Якщо ж говорити про запит «Бірючий острів», з різними варіаціями, то його за останній місяць шукали 1190 разів, що становить в районі 67-70%, від конкурентних пошукових запитів по Кирилівці та Одесі. Найбільше даний запит шукали у Херсонській, Полтавській, Запорізькій, Київській та Дніпропетровській областях (рис. 1.7):

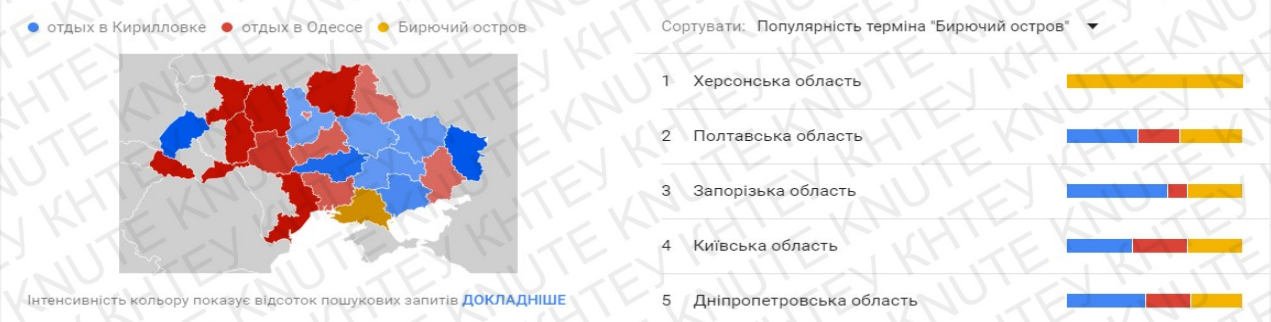


Рис. 1.7. Порівняний розподіл запиту «острів Бірючий» за субрегіонами України

Якщо простежити розподіл запиту «острів Бірючий» за субрегіонами України, то він найбільш поширений в сусідніх регіонах із місцем знаходження досліджуваної туристичної дестинації. І враховуючи відносно невеликі розміри острова і обмежену кількість номерного фонду, вже зараз можна зробити висновок, що ця туристична дестинація має особливу цікавість у туристів.

Таким чином, в останні роки інтерес до Бірючого острова став стрімко зростати і цьому є цілком закономірне пояснення. Острів Бірючий став досить жвавим внутрішнім туристичним напрямком відразу по цілому ряду причин:

- розвиток внутрішнього туризму в Україні співпав з відкриттям острова Бірючий для туристів і відпочиваючих;

- популяризація еко-туризму в Україні та дотримання загальносвітового еко-тренду;

- практично повне «випадання» Криму з туристичного життя країни. Пошук альтернатив і перерозподіл внутрішніх туристичних потоків;

- близькість Національного природного парку дарує відвідувачам острова унікальну можливість поспостерігати диких тварин в їх природному середовищі існування. Рідкісних звірів і птахів, занесених до Червоної книги України, можна зустріти буквально на кожному кроці;

- велика протяжність берегової лінії, яка практично вся являє собою дикий і пустельний пляж. Довжина коси близько 20 км, а найбільша ширина 5 км.;

- близькість жвавого курортного селища Кирилівка, який в гарячий сезон, вже вважається перенасиченим, оскільки його популярність за останні роки стрімко зросла;

- проведення масових культурно-розважальних заходів. Феномен

«Бірючий» - увібрав себе експозиції, музичні фестивалі, вечірні покази, екзотичні вечірки на морському узбережжі.

Крім того, вже більше десяти років на острові існує і розвивається наймасштабніша в Україні резиденція сучасного мистецтва - Міжнародний симпозіум сучасного мистецтва «Бірючий» або Biruchiy contemporary art project. Регулярне перебування на острові творчих людей залишило свій культурний слід у вигляді різних скульптур, арт-об'єктів, Муралів, леттерінга, фресок. Ця галерея під відкритим небом створена спільними зусиллями відомих українських і європейських художників.

Варто відзначити, що розвиток туризму на острові Бірючий, в першу чергу передбачає екологічний туризм, а він в усьому світі вважається практикою сталого туризму. Всесвітня організація туризму визначає екотуризм як контрольну форму природного туризму. Зараз це один з секторів туристичної галузі, що найбільш динамічно розвивається. Його зріст за оцінкою UNWTO становить від 5-7 % на рік.

В основу розвитку цього виду туризму покладено три основних принципи:

- частина доходів, отриманих від обслуговування туристів, залишається на місцях і спрямовується на охорону природи;

- неухильне дотримання природоохоронних вимог;

- туристична поїздка організовується з дослідницькими цілями.

Отже, екологічний туризм – це природничо-орієнтований сталий туризм (природна орієнтація визначається особливостями туристичного попиту, а стійкість – економічною вигодою підтримки якості навколишнього середовища).

Розвиваючи острів Бірючий, потрібно пам’ятати, що популярність більшості туристичних дестинацій ґрунтується на чистоті довкілля та самобутності місцевої культури. Тому, тільки дотримуючись основних принципів сталого розвитку, туристичні дестинацій можуть розраховувати на

успіх у розвитку туризму.

Отже, острів Бірючий – дестинація, для функціонування проектованого готелю. Для відображення територіальної належності, історичною обґрунтованістю, запропоновано назву готелю «Island «BIRYUCHIY» (що в перекладі означає острів Бірючий). Неймінг проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY» спрямований на формування позитивного іміджу та розвитку туристичної дестинації в Херсонській області – острів Бірючий, серед потенційних туристів, в тому числі й іноземних.

Для обслуговування туристів на острові Бірючий, функціонує 16 закладів розміщення, які будуть найбільш наближені по комфорту проживання до проектованого готелю (Додаток Б).

Отже, конкурентне середовище проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY», в туристичній дестинації – острів Бірючий, формують 16 засобів розміщення, яких 2 вілли, 5 котеджів, 5 гостьових домів, 3 готелі та 1 апартаменти.

Що стосується маркетингу, то дуже актуальним є подальший розвиток співпраці готельних підприємств із пошуковими системами (www.booking.com, www.doroga.ua, www.stejka.com, www.hotels.360.net.ua тощо), що розширить ринок гостей готелів не тільки в Україні, але і за кордоном, оскільки у XXI столітті Internet став основним каналом розповсюдження інформації.

Що стосується додаткових послуг, то в більшості випадків оператори готельного ринку надають однаковий пакет послуг і рівня сервісу. Для номерів це наявність міні-барів, кондиціонування, телефонний зв'язок, багатоканальне телебачення, інтернет, зберігання речей у сейфі, прання, обслуговування в номерах. Окрім основних послуг з тимчасового поселення туристів і гостей міста надають ряд додаткових послуг.

Обрані ознаки концепції закладу необхідно представити у вигляді таблиці. Приклади характеристик окремих ознак концепції наведені у табл. 1.3:

Таблиця 1.3

Концепція готельного підприємства

Вид підприємства	Характеристика ознак
Вид підприємства	Товариство
Тип підприємства	Готельний комплекс
Місце знаходження: - фактичне - знакове	Херсонська область, острів Бірючий
Рекреаційний потенціал	Високий
Цільовий сегмент	Транзитні туристичні потоки туристів
Формат закладу	Готель
Формат виробництва	Стандартний
Клас (рівень комфорту)	Середній клас (***)
Кількість місць	150 місць
Характеристика номерного фонду	- люкс (7 номерів); - напівлюкс (10 номерів); - покращений стандарт двомісний (12 номерів); - покращений стандарт одномісний (15 номерів); - стандарт чотирьохмісний (6 номерів); - стандарт двомісний (20 номерів); - стандарт одномісний (10 номерів);
Режим роботи	Цілодобово
Дизайнерський стиль	Фасад готелю в стилі сучасному стилі, інтер'єр – сучасний.

Взагалі, перелік основних і додаткових послуг у запроектованому засобі розміщення визначається його типом та рівнем комфорту і подається у вигляді табл. 1.4.

Таблиця 1.4

Характеристика послуг готелю «Island «BIRYUCHIY» на 80 номерів

Послуги	Характеристика
Основні	
Розміщення	Готель «Island «BIRYUCHIY» на 80 номерів
харчування	Типи закладів: Торгівельний зал ресторану Бар Тип харчування – шведська лінія для гостей готелю
Додаткові	
побутові послуги	прання, хімчистка, дрібний ремонт, прасування тощо
спортивно-оздоровчі послуги	сауна тощо
банківські послуги	обмін валют
туристські послуги	організація екскурсій
транспортні послуги	оренда транспортних засобів, замовлення квитків на

	різні види транспорту
культурні послуги	замовлення квитків на культурно-масові заходи
розважальні послуги	Більярд
медичні послуги	аптечний кіоск
послуги зв'язку та інформації тощо	WI-FI зона тощо

Моделювання основного технологічного процесу виробництва готельних послуг визначається типом проектованого готельного закладу «Island «BIRYUCHIY», його рівнем комфорту та місткістю.

Передбачається, що до послуг в проектованому готелі «Island «BIRYUCHIY», будуть запропоновані такі послуги, як доступ до мережі інтернет за технологією Wi-Fi, сауна, масажний кабінет, фіто-бар, а також екскурсійні програми і походи різної складності та тематики по острову, заповідникам та паркам.

Взагалі, проаналізувавши споживчий попит на готельні та ресторанні послуги Херсонської області та мотивації клієнтів при здійсненні покупок послуг підприємств індустрії гостинності, зробимо «баланс споживчих переваг готельних послуг» (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Баланс споживчих переваг готельних та ресторанних послуг в проектованому готельному закладі «Island «BIRYUCHIY»

№ з/п	Характеристика послуги	Основна чи додаткова	Вартість надання	Ресурсозабезпечення	Затребуваність на ринку	Прибутковість	Зведений показник
1.	Доступ в інтернет	дод.	-	4	5	4	13
2.	Організація харчування в номері	дод.	+	3	4	3	10
3.	Користування супутниковим телебаченням	осн.	-	3	5	3	11
4.	Вручення поштової кореспонденції	дод.	-	5	5	1	11
5.	Прокат спортивного інвентарю	дод.	+	3	2	2	7
6.	Надання автомобілю напрокат	дод.	+	2	3	3	8
7.	Сауна	дод.	+	3	4	4	11
8.	Телефонний зв'язок в номері	осн.	-	2	5	3	10
9.	Міні-бар	дод.	+	4	4	5	13

10.	Послуги бронювання квитків	дод.	+	5	5	5	15
11.	Сейф	дод.	+	3	4	5	12
12.	Більярд	дод.	+	4	4	3	11
13.	Пральня	дод.	+	4	5	5	14
14.	Хімчистка	дод.	+	4	3	4	11
15.	Обмін валют	дод.	+	3	2	3	8
16.	Оренда банкетного залу	дод.	+	3	5	4	12
17.	Сніданок	осн.	+	3	3	3	9

Як видно з табл. 1.5, найбільш популярними додатковими послугами в проектованому готельному комплексі «Island «BIRYUCHIY», є наступні: доступ в інтернет, супутникове телебачення, поштова кореспонденція, прокат спортивного інвентарю, сауна, телефонний зв'язок в номері, міні-бар, послуги бронювання квитків, сейф, більярд, пральня, хімчистка, обмін валют, оренда банкетного залу для проведення свят.

Використовуючи зведені показники даних балансу, сформуємо асортиментну структура та план реалізації послуг проектованого готельного підприємства «Island «BIRYUCHIY», обов’язково включаючи послуги, які повинні відповідати вимогам отримання готелем певної категорії (ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелю) - в табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Річний план реалізації готельних послуг

Категорія номеру	Кількість одиниць*	Кількість спальних місць, од.**	Одноразова місткість, місць	Кількість днів роботи, діб	Коефіцієнт попиту на готельні номери, %	Плановий обсяг реалізації готельних послуг, ліжко/діб	Середній час перебування гостя, діб	Планова кількість споживачів, осіб

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Люкс	7	2	14	365	20%	1022	2	511
Напівлюкс	10	2	20	365	31%	2263	3	755
Покращений стандарт двомісний	12	2	24	365	33%	2891	3	964
Покращений стандарт одномісний	15	1	15	365	18%	986	2	496
Стандарт чотирьохмісний	6	4	24	365	15%	1314	2	657
Стандарт двомісний	20	2	40	365	48%	7008	3	2336
Стандарт одномісний	10	1	10	365	37%	1351	2	676
Разом	80	х	147	х	Х	16835	х	6395

*) визначається у відповідності до запланованої асортиментної політики готелю (розділ «Загальні дані» концепція проекту)

**) визначається у відповідності до рекомендованих вимог до різних типів номерів готелів ДБН.В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі.

В табл. 1.7 наведемо план реалізації ресторанних та інших додаткових послуг готелю.

Таким чином, з табл. 1.7 видно що за рахунок надання послуг харчування, проектований готельний комплекс «Island «BIRYUCHIY» додатково отримає прибуток від надання 31753 послуг, а від реалізації додаткових послуг, прибуток сформується від надання 690233 послуг.

Таблиця 1.7

План реалізації послуг готелю «Island «BIRYUCHIY»

Послуги	Одиниця виміру	Планова кількість споживачів, осіб	Коефіцієнт попиту серед клієнтів готелю	Місцеве населення, осіб	Коефіцієнт попиту серед місцевого населення	Загальний попит
1	2	3	4	5	6	7
Сауна	год.	6395	0,15	760000	0,12	92159
Більярдна	год.	6395	0,25	760000	0,22	168799
Послуги телефонного зв'язку	хв.	6395	0,12	760000	0,00	767
Пральня	кг	6395	0,11	760000	0,04	31103
Хімчистка	кг	6395	0,08	760000	0,16	122112
Оренда банкетного залу	год.	6395	0,01	760000	0,01	7664
Доступ в інтернет	год.	6395	0,78	760000	0,08	65788
Користування супутниковим телебаченням	год.	6395	0,94	760000	0,00	6011
Вручення поштової кореспонденції	раз.	6395	0,10	760000	0,00	640
Прокат спортивного інвентарю	год.	6395	0,05	760000	0,01	7920
Надання автомобілю напрокат	год.	6395	0,10	760000	0,02	15840
Міні-бар	од.	6395	0,43	760000	0,00	2750
Послуги бронювання квитків	шт.	6395	0,24	760000	0,03	24335
Сейф	год.	6395	0,22	760000	0,00	1407
Обмін валют	раз.	6395	0,76	760000	0,15	118860

Товарна і цінова політика проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY», має формуватиметься на основі середніх показників основних готелів-конкурентів.

При цьому слід враховувати, що основна кількість споживачів надає перевагу якісним показникам діяльності готелю, а не ціновим характеристикам. Основною перевагою проектованого готелю повинні стати

високий рівень сервісу та обслуговування туристів, широкий асортимент супутніх послуг та сервісів на рівні європейських стандартів обслуговування в готельному бізнесі.

Для забезпечення лояльності споживачів необхідно розробити для різних сегментних груп окремі програми лояльності:

1). Для сегмента ділових туристів – знижки за тривале проживання, частоту проживання, друге і більше проживання, бронювання за допомогою інтернет.

2). В сегменті самостійних туристів – знижки за інтернет бронювання, пакети екскурсійних та туристичних програм, спеціальні святкові пакети.

3). В сегменті організованих туристів – знижки туристичному оператору та менеджерам оператора.

4). В корпоративному сегменті – надання знижки за обсяги замовлень.

Доцільно розробити ковзаючи систему знижок від 5 до 15 %, яка буде змінюватись в залежності від обсягів послуг, що надаються тому чи іншому споживачу.

Оскільки проектований готельний комплекс буде закладом середньої цінової категорії, то відповідно і рівень цін буде встановлюватися середній. Але варто сказати, що цінова політика проектованого готельного комплексу «Island «BIRYUCHIY», на протязі календарного року може змінюватися в залежності від сезонності.

Для формування ціни в готельного комплексу «Island «BIRYUCHIY», буде застосовуватися ревеню-менеджмент, а саме його аналітичний інструментарій, до якого відноситься:

- системний аналіз коливання кон’юнктури ринку та конкурентного середовища;

- моделювання прогнозів щодо збуту готельних послуг;

- визначення прибуткових та потенційно привабливих споживчих сегментів;

- можливість впливу на маркетингову політику щодо визначення

каналів продажів, умов пропозиції послуг і методів їх просування.

Цінова політика проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY» відповідно до позиції готелю та ринкових цін, представлена в табл. 1.8.

Таблиця 1.8

Цінова політика проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY» відповідно до позиції готелю та ринкових цін, грн. доба:

Тип номера	Проектна вартість	Середня на ринку	Медіана
Стандартний одномісний	750	600	675
Стандартний двомісний	880	625	752,5
Стандарт чотирьохмісний	900	700	800
Покращений двомісний стандарт	950	770	860
Покращений одномісний стандарт	900	800	850
Двомісний півлюкс	1520	1300	1410
Люкс	1750	1450	1600

В якості додаткових сервісів в проектованому готелі передбачається надання широкого спектру додаткових послуг: ресторан (з можливістю організації банкетів), бар, сауна, екскурсійне бюро, послуги трансферу та послуги конференц-залу, хімчистки та ін.

Взагалі, у процесі формування цінової політики готелю важливо заздалегідь визначитися відносно доцільності впровадження стратегічних і тактичних заходів при запланованому рівні ціни на його послуги. У даному разі прогнозна оцінка ефективності прийнятого цінового рішення з урахуванням умов конкретної ринкової ситуації дозволяє йому реально зорієнтуватися відносно одержання бажаної величини прибутку при реалізації послуг. Економічна оцінка результатів від впровадження цінової політики дає можливість підприємству з більш об'єктивних позицій підійти до використання ціни як ефективного маркетингового інструментарію в процесі реалізації продукції на ринку.

1.2. Групи приміщень. Фронт-офіс (Front Office)

Всі готельні служби в залежності від наявності контакту з гостем необхідно визначити за двома рівнями. На першому рівні – служби, персонал яких має посередній контакт із гостем (контактні служби), на другому рівні - служби, персонал яких практично, не контактує з гостем (неконтактні служби).

У підприємстві готельного господарства подібне розмежування служб є важливим, оскільки впливає на вимоги, що висуваються до персоналу.

Склад і кількість приміщень будь-якого підприємства готельного господарства залежить від типу і категорії готельного підприємства, що пов'язано з необхідністю створення високого рівня комфортності та поліпшення умов праці обслуговуючого персоналу.

Склад основних та додаткових служб готелю «Island «BIRYUCHIY», необхідно визначати у відповідності до основних функцій, що буде виконувати проектоване готельне підприємство та додаткових послуг (табл. 1.9).

Таблиця 1.9

Склад основних та додаткових служб готелю «Island «BIRYUCHIY» на 80 номерів

Назва служби	Основні функції
Служба бронювання, приймання і розміщення	- продаж номерного фондуєє; - приймання гостей, їх реєстрація і розміщення; - створення і ведення карток гостей; - оброблення замовлення на бронювання (якщо в готелі непередбачений спеціальний підрозділ); - надання різноманітної інформації; - підготовка платіжних документів за послуги і розрахунок гостя;
Служба номерного фонду	- прибирання житлових та побутових приміщень тощо
Служба ресторанного господарства	- надання харчування відповідно до тарифу «повний пансіон» (FB) - обслуговування в номерах (room-service)
Інженерно-технічна служба	- контроль за технічним станом устаткування, обладнання,
Служба додаткових послуг	- надання додаткових послуг

Таким чином, для замкнутого технологічного циклу обслуговування

туристів у готелі «Island «BIRYUCHIY» передбачені наступні основні служби:

- служба прийому та розміщення;
- служба управління номерним фондом;
- адміністративна служба;
- інженерні (технічні) служби;
- допоміжні й додаткові служби.

Це мінімальний набір забезпечуючих служб для надання основних послуг.

Служба прийому і розміщення (служба рецепції) забезпечує прийом, реєстрацію, розміщення туристів по номерах, розрахунки, бронювання місць і організацію відправлення туристів у наступний пункт подорожі або додому.

Як правило, службу очолює менеджер з розміщення. У його підпорядкування входять: бюро реєстрації, портьє, адміністратори, бюро обслуговування, швейцари, гардеробники, комірники камери схову, служба бронювання.

Служба керування номерним фондом займається вирішенням питань, пов'язаних із бронюванням номерів, прийомом туристів, які прибувають у готель, їх реєстрацією та розміщенням по номерах, а також відправленням додому або до наступного пункту маршруту подорожі після закінчення туру.

Також вищеназвана служба забезпечує обслуговування туристів у номерах, підтримує необхідний санітарно-гігієнічний стан номерів і рівень комфорту в житлових приміщеннях, займається наданням побутових послуг гостям. Склад служби: директор або менеджер з експлуатації номерів, служба прийому та розміщення, служба покоївок, об'єднана сервісна служба (швейцари, коридорні, гардеробники, службовці гаражного господарства), служба портьє, служба консьєржа, служба посильних, інспектор з прибирання номерів, служба безпеки.

Адміністративна служба відповідає за організацію керування всіма

службами готельного комплексу, вирішує фінансові питання, питання кадрового забезпечення, займається створенням і підтримкою необхідних умов праці для персоналу готелю, контролює дотримання встановлених норм і правил з охорони праці, техніці безпеки, протипожежної й екологічної безпеки. Склад служби: секретаріат, фінансова служба, кадрова служба, еколог, інспектори з протипожежної безпеки та техніки безпеки.

Від служби прийому та розміщення залежить перше враження, яке одержує гість від готельного комплексу. Адміністратори в процесі спілкування з гостем повинні обговорити такі питання, як ціна за номер, терміни розміщення, порядок оплати.

Якщо підтвердження на розміщення отримано, гість заповнює реєстраційну картку, у якій вказує адресу свого постійного місця проживання, адресу організації, яка оплачує проживання (якщо оплачує третя особа), і вид платежу (готівка, кредитна картка або чек).

Заповнивши картку, гість підписує її, тим самим укладаючи договір, що підтверджує вид розміщення, тривалість проживання і вартість номера.

Після закінчення оформлення коридорний чи посильний проводжають гостя до наданого йому номера, допомагаючи піднести багаж.

Завдання ж керівника даної служби контролювати весь процес прийому і розміщення гостей, уміло залагоджуючи конфлікти, від яких може постраждати престиж готелю.

Відділ бронювання повинен постійно стежити за кон'юнктурою, збираючи заявки на бронювання та фіксуючи будь-яке підвищення попиту, який готель міг би використовувати, збільшуючи вартість розміщення і даючи підприємству більший дохід. Номери, не заброньовані заздалегідь, передаються для безпосереднього продажу в службу розміщення, яка повинна розміщувати гостей у дані номери за вищою ціною.

Служба портьє здійснює контроль за номерним фондом готелю, ведучи картотеку щодо зайнятості номерів та наявності вільних місць, і виконує функції інформаційного центру. Інформація через службу портьє рухається в

двох напрямках: до гостей (якщо мова йде про інформування щодо видів обслуговування, наданих готелем, місцевих визначних пам'яток, роботи міського транспорту) і в різні підрозділи готельного підприємства (про потреби клієнтів).

Служба покоївок у більшості випадків є найбільш функціонально значущим підрозділом, якщо мова йде про одержання послуг готельного розміщення, тому що цей підрозділ відповідає за прибирання номерів, холів, коридорів, внутрішніх приміщень, у яких здійснюється прийом і обслуговування клієнтів.

Особа, що очолює службу покоївок, несе відповідальність за роботу персоналу з підтримки чистоти та порядку в житлових і службових приміщеннях готелю. Старша ж покоївка одержує обсяг робіт та розподіляє її серед підлеглих, одночасно виконуючи адміністративні функції, покладені на неї виконавчим директором.

Служба управління номерним фондом (або відділ обслуговування) займається рішенням питань, пов'язаних з бронюванням кімнат відповідної категорії, прийомом туристів, які прибувають до готелю, їх реєстрацією, розміщенням у кімнатах-номерах. На цю службу покладається забезпечення обслуговування туристів в номерах, підтримка належного санітарно-гігієнічного стану кімнат та рівня комфорту в житлових приміщеннях. Зважаючи на високий ступінь диверсифікації сучасних послуг гостинності, досить часто така служба займається наданням побутових послуг гостям, організацією їх відправки до транспортного центру подальшої мандрівки або до наступного пункту туру.

До складу цієї служби, за звичай, входять: директор або менеджер по експлуатації номерів, служба прийому і розміщення, служба покоївок, об'єднана сервісна служба (швейцари, коридорні, гардеробники, службовці гаражного господарства), служба портьє, служба консьєржа, служба посильних, інспектор з прибирання кімнат, служба безпеки.

Чим більший за розмірами готель, тим більш розгалужену структуру він має, оскільки збільшується кількість проміжних ланок, на які покладається функція виконання тих чи інших завдань в роботі підрозділів.

1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

Рекомендовані склад та площі приміщень приймально-вестибюльної групи наведені в ДБН В.2.2-20:2008, згідно з якими і проведемо проектування приймально-вестибюльної групи приміщень готелю «Island «BIRYUCHIY».

У планувальній та функціональній організації готелю група приміщень вестибюльної групи розташовується на першому поверсі, прилягає безпосередньо до головного входу. Ці приміщення є головними в організації готелю, презентують його, формують перші візуальні враження клієнтів про заклад розміщення. А отже при проектуванні готелів плануванню вестибюля, розміщення у ньому обладнання і організації служб, художньо-естетичному оформленню необхідно надавати особливої уваги.

У вестибюлі готелю «Island «BIRYUCHIY», розміщуються основні приміщення призначені для обслуговування гостей, відбувається організація основного технологічного процесу - переміщення гостей, відвідувачів, багажу і організація прийому, розміщення, торгове, побутове і екскурсійне обслуговування, надання послуг поштового, телефонного зв’язку, банківських послуг, відпочинок, очікування при оформленні документів та ін.

Поліфункціональність приміщень вестибюльної групи спричиняє необхідність організації різних діючих зон: відкритого простору; вестибюля; роботи; торгової; обслуговування; відпочинку (очікування).

За сучасними нормами, в структурі приміщень приймально-вестибюльної групи необхідно передбачити медпункт та ізолятор. Площа вестибюля, згідно зі сучасними стандартами, наприклад, у туристичних готелях, повинна становити 0,8-0,9 м^2 на місце, площа приміщень прийому

гостей у готелях високого рівня комфорту - 55-70 м^2.

Існує централізоване розташування приміщень вестибюльної групи - у споруді закладу (таке планування типове для більшості готельних підприємств), а також осібне (його насамперед використовують у закладах санаторно-курортного профілю, менше - в інших закладах розміщення павільйонної забудови). Вхід у вестибюль проектують у центральній частині за периметром вестибюля. У такому плануванні вестибюль візуально сприймається в реальних розмірах і сприяє швидкій орієнтації в його структурі. Найбільша площа у вестибюлі належить відкритій зоні активного пересування та відпочинку гостей, яка повинна забезпечувати безперешкодне переміщення та вільний доступ до інших кімнат своєї групи.

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

Зона рецепції у вестибюлі виконана у формі стійки, за нею - робоче місце чергового адміністратора, який обліковує зайняті номери, попередні замовлення; касир - забезпечує розрахунок клієнтів за послуги; портьє - обліковує ключі, видає кореспонденцію та ін. Одночасно персонал рецепції контролює рух гостей, відвідувачів і працівників готелю. Сучасний технологічний процес прийому та поселення гостей у вестибюлі повинен бути оптимальним для забезпечення комфорту гостей, тому рецепція розташована в проміжній частині, гості рухаються від головного входу до рецепції й далі - до сходової зони чи ліфта. Цей шлях має бути найкоротшим, не перетинатись і не бути зворотним. Рецепція також забезпечує високу візуальну оглядовість входу й інших функціональних зон вестибюля.

Розташування рецепції в системі «головний вхід - рецепція - вертикальні комунікації» може бути:

- одностороннім (зі сторони головного входу);

- двостороннім (із боку вертикальних комунікацій);

- тристороннім (між головним входом і вертикальними комунікаціями). Останній варіант найраціональніший у забезпеченні комфортного обслуговування гостей.

Планувальну організацію вертикальних комунікацій у готелях, кількість ліфтів, сходових холів, їх розміри визначають рівнем комфорту, кількістю поверхів і місць. Ліфти та сходові холи можуть розміщуватись суміщено або роздільно.

Необхідний компонент у функціональній структурі вестибюля - зона відпочинку (очікування). Вона забезпечує короткотермінове перебування гостей до поселення, від'їзду або в процесі проживання, тут можуть відбуватись зустрічі гостей і відвідувачів готелю. Зона повинна мати м'які меблі, журнальний столик, рекламні матеріали готелю.

Під час планування зони відпочинку необхідно зауважувати низку важливих чинників: у рекреаційній зоні не повинні перетинатись людські потоки, вона розташована вздовж зовнішньої стіни біля вікон, що забезпечує високу сонячну інсоляцію й оглядовість території, прилеглої до споруди готелю; зона відпочинку має розташовуватись поряд з рецепцією.

Згідно з рекомендованими в ДБН В.2.2-20:2008, склад та площі приміщень приймально-вестибюльної групи готелю «Island «BIRYUCHIY», наведено в табл. 1.10.

Таким чином, з табл. 1.10 видно, що площі приміщень приймально-вестибюльної групи готелю «Island «BIRYUCHIY» на 150 місць становлять 215 м^2.

Таблиця 1.10

Площі приміщень приймально-вестибюльної групи готелю «Island «BIRYUCHIY» на 150 місць

Приміщення	Площа приміщень, м^2	Примітки
1. Вестибюль	70	
2. Бюро прийому і реєстрації	11	При вестибюлі
3. Бюро бронювання	10	При вестибюлі
4. Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6	При бюро бронювання або прийому
5. Кімнати чергового персоналу	8	1-2 кімнати
6. Службовий санітарно-технічний блок	6	Санвузол, душові, кімната особистої гігієни
7. Кімната чергового Адміністратора	8	
8. Сєйфова	6	При кімнатах чергового персоналу або відділеннях банків
9. Приміщення носильників	6	Поблизу головного входу
10. Камера схову	9	
11. Приміщення охорони	8	Допускається об'єднання декількох кімнат
12. Приміщення посильних	8	
13. Відділення зв'язку	12	
14. Аптечний кіоск	8	
15. Пункт обміну валюти	2	Допускається розміщення в бюро обслуговування з відповідним скороченням площ
16. Служба консьєржів	8	
17. Приміщення для багажних візків	4,5	
18. Комора прибирального інвентарю	4,5	
19. Медпункт	12	
20. Санвузол (роздільний для жінок та чоловіків) з умивальниками у шлюзах	8	
Разом	215	

У вестибюлі готелю «Island «BIRYUCHIY» виділено вхідну зону, зони прийому (реєстрації гостей і оформлення документів), очікування, відпочинку та збору організованих груп, інформації, встановлення телефонів-автоматів, банкоматів і торговельних кіосків, входу до підприємств харчування і побутового обслуговування, комунікаційну зону (з ліфтовими холами).

Оскільки проектований готель «Island «BIRYUCHIY» буде розрахований на 150 місць, то у приймально-вестибюльній групі приміщень

згідно з вимогами ДБН В.2.2-9, також передбачено приміщення медпункту з санвузлом, відповідно 12 м^2 та 8м^2.

У всіх готелях, де передбачено обладнання сейфової кімнати, вона повинна мати капітальні стіни, двері і грати, двері повинні мати автоматичний механізм запирання згідно з вимогами ДСТУ 4012.1. Приміщення сейфової кімнати повинно мати контроль доступу та систему охоронної сигналізації. Вхід до приміщення та саме приміщення повинно контролюватися системою відео нагляду з архівацією.

Приміщення повинно мати окрему (відокремлену) зону для роботи з речами, яка не контролюється системою відео нагляду. В проектованому готелі «Island «BIRYUCHIY», площа сейфової кімнати складає 6 м^2.

1.2.2. Житлова група приміщень

Планування житлового поверху в готелі «Island «BIRYUCHIY», пов'язане з типом горизонтальних комунікацій (коридорів), які забезпечують функціональний зв'язок між приміщеннями поверху. Тип поверху визначає планувальну організацію житлових номерів і господарських приміщень, його економічність, можливість рекреаційного використання, планувальну організацію вертикальних комунікацій.

До групи житлових приміщень в проектованому готелі «Island «BIRYUCHIY» входять житлові кімнати, приміщення поверхового обслуговування, приміщення громадського призначення.

В табл. 1.11 наведено характеристику житлової площі номерів проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY» на 80 номерів, де будуть зазначені види номерів, їх кількість, кількість місць в цих номерах та частку номерного фонду, в загальному фонді номерів:

Таблиця 1.11

Житлові площі номерів готелю «Island «BIRYUCHIY» на 80 номерів

Ка	Назва номерів/ кількість	Типи номерів	Частка номерів	Типи санвузлів

тегорія готелю		Кількість кімнат	Кількість міст	Житлова площа, м², не менше	кожного типу	Основний	Додатковий
***	Люкс, (7 номерів)	2	2	36	21,25%	Б	Г
	Напівлюкс, (10 номерів)	1	2	28		В	-
	Покращений стандарт, (12 номерів)	1	2	18	15%	В	-
	Покращений стандарт, (15 номерів)	1	1	12	18,75%	В	-
	Стандарт, (6 номерів)	1	4	20	7,5%	В	-
	Стандарт, (20 номерів)	1	2	14	25%	В	-
	Стандарт, (10 номерів)	1	1	12	12,5%	В	-

Види санвузлів та їх обладнання:
Б. Унітаз, умивальник, ванна, душ, рушникосушильник, площею не менше 6,5 м².
В. Унітаз, умивальник, ванна або душ, рушникосушильник, площею не менше 3 м².
Г. Унітаз, умивальник, площею не менше 2,2 м²

В наступній таблиці 1.12, розрахуємо загальну площу номерного фонду проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY» на 80 номерів, враховуючи дані, що наведені в табл. 1.11, та вимоги Державних Будівельних стандартів В.2.2-20:2008.

Таблиця 1.12

Загальні площа номерного фонду номерів готелю «Island «BIRYUCHIY» на 80 номерів

Назва номеру/ Кількість	Кількість номерів	Житлова площа, м²	Допоміжна площа, м²	Типи санвузлів		Загальна площа, м²
				основний	додатковий	
Люкс	7	36,0	10,0	6,6	2,4	385,0
Напівлюкс	10	28,0	8,0	5,0	-	410,0
Покращений стандарт	12	18,0	4,0	4,0	-	312,0
Покращений стандарт	15	12,0	2,0	4,0	-	270,0
Стандарт	6	20,0	0,0	3,0	-	138,0
Стандарт	20	14,0	0,0	3,0	-	340,0
Стандарт	10	12,0	0,0	3,0	-	150,0
Разом	80	X	x	x	x	2005,0

Отже, загальна площа номерного фонду проектованого готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» на 80 номерів, становить 2005 м².

В Додатку В наведено матеріально-технічне забезпечення номерного

фонду проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY» на 80 номерів.

Мінімальний склад приміщень поверхового обслуговування може бути представлений лише кімнатою чергового персоналу.

Рекомендовані склад (розвинутий) і площі приміщень поверхового обслуговування для проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY» на 80 номерів, наведені в табл. 1.13.

Таблиця 1.13

Склад приміщень поверхового обслуговування готелю «Island «BIRYUCHIY» на 80 номерів

Приміщення	Площа, м^2 (не менше)
1. Холи (вітальні) з розрахунку, для категорії готелю ***, не менше:	30 + 80/3 = 57
2. Комора брудної білизни	6
3. Комора прибирального інвентарю	4
4. Кімната побутового обслуговування	7
5. Приміщення для зберігання візків покоївок	8
6. Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	10
Разом	92

З табл. 1.13 видно, що загальна площа приміщень поверхового обслуговування проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY», складає 92 м^2. При чому, найбільше площі відводиться під холи та вітальні, що становить 57 м^2, і розраховано за стандартами для 3-х зіркових готелів.

В наступній таблиці 1.14, наведемо склад приміщень поверхового обслуговування, враховуючи, що передбачається будівництво 4-х поверхового готелю, де 3 поверхи буде відведено під номерний фонд.

Коридори належать до житлової групи приміщень і становлять важливий комунікаційний вузол, що з’єднує ліфти, сходи з номерним фондом готелю та іншими приміщеннями.

Таблиця 1.14

Склад приміщень поверхового обслуговування готелю «Island «BIRYUCHIY» на 80 номерів

№ п\п	Тип приміщення	Площа, м^2	Кількість приміщень	Загальна площа, м^2

1	2	3	4	5
Приміщення 2 поверху готелю				
1	Стандарт чотирьохмісний	23,0	6	138,0
2	Стандарт двомісний	17,0	16	272
3	Стандарт одномісний	15,0	10	150,0
4	Люкс	55,0	2	110
5	Холи (вітальні) для категорії готелю ***	57,0	-	57
6	Комора брудної білизни	6,0	1	6,0
7	Комора прибирального інвентарю	4,0	1	4,0
8	Кімната побутового обслуговування	7,0	2	14,0
9	Приміщення для зберігання візків покоївок	8,0	1	8,0
10	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	10,0	1	10,0
11	Сходи	4,0	2	8,0
Разом				755,0
Приміщення 3 поверху готелю				
11	Напівлюкс	41,0	10	410,0
12	Покращений стандарт одномісний	18,0	15	270,0
13	Холи (вітальні) для категорії готелю ***	57,0	-	57,0
14	Комора брудної білизни	6,0	1	6,0
15	Комора прибирального інвентарю	4,0	1	4,0
16	Сходи	4,0	2	8,0
Разом				755,0
Приміщення 4 поверху готелю				
17	Люкс	55,0	5	275
18	Покращений стандарт двомісний	26,0	12	312,0
19	Стандарт двомісний	17,0	4	68
20	Холи (вітальні) для категорії готелю ***	57	-	57
21	Сходи	4,0	2	8,0
Разом				755

Ширина коридору розраховується так, щоб у ньому легко могли розминутися двоє людей з валізами у руках (не менше як 1,3 м і не більше як 2,4 м).

Коридори по всій довжині повинні бути на одному рівні, а у випадку перепаду рівнів потрібно передбачити орієнтуючі засоби: освітлення, заміну сходів поступовим підйомом підлоги, озеленення низу стін у місці перепаду

тощо. Підлога коридорів покривається матеріалами, що поглинають шум і не є слизькими, а стіни, стеля виготовляються із вогнестійких матеріалів.

Холи становлять важливий комунікаційний вузол, який з'єднує сходи і пасажирські ліфти. Холи це – приміщення для відпочинку гостей, споживачів готельних та ресторанних послуг, відвідувачів.

До блоку приміщень, що надають побутові послуги, відносяться приміщення для ремонту і прасування одягу, до яких є вільний доступ. Обладнується столами, дошками для прасування, раковиною для миття рук, стойкою для розвішування одягу.

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

Приміщення для чистої білизни розміщується поруч із вантажно-пасажирським ліфтом, кабіна якого відчиняється в бік блоку приміщень для обслуговування на поверсі. Може бути оснащене шахтопідйомником.

Приміщення для брудної білизни передбачається площею до 8 м2 та розміщується з вантажним ліфтом. Обладнується стелажами і білизнопроводом з приймальними клапанами для спуску брудної білизни.

1.2.3. Побутова, торговельна, дозвільно-анімаційна та спортивно-оздоровча група приміщень

Приміщення розважального й інформаційно-пізнавального обслуговування у плануванні готельних споруд найчастіше розташовані в одному об'ємно-планувальному просторі приміщень, можуть бути зблоковані або розташовуватись в окремій споруді. Часто розважальні й інформаційно-пізнавальні приміщення розташовані сумісно або у структурі приміщень громадського харчування, туристсько-спортивного призначення і

композиційно їх доповнюють.

Структура приміщень розважального й інформаційно-пізнавального обслуговування залежить від місткості, рівня комфорту, спеціалізації, розташування готелю. Найбільш типовими у готелях є різнофункціональні зали - конференц-зали, універсальні, виставкові, спортивні, танцювальні та ін.; клуби - дискоклуб, казино, кегельбан, більярд, ігрові клуби тощо; холи, тераси, павільйони.

Універсальні зали - приміщення громадського призначення, розраховані на значну кількість відвідувачів і використовуються для проведення нарад, урочистих зустрічей, лекцій, прес-конференцій, демонстрації кінофільмів, спортивних змагань та ін. Важлива особливість універсальних залів стосується можливості їхньої трансформації із зміною кількості і місткості приміщень шляхом використання розсувних або складчастих перегородок.

У курортних готелях, закладах розміщення соціального і комерційного типу, зорієнтованих на надання послуг відпочинку і оздоровлення, у структурі формуються групи приміщень спортивно-оздоровчого призначення, насамперед відкриті спортивні споруди, басейни, тенісні корти, гольф-поля, універсальні і полі функціональні майданчики і зони. Для закладів розміщення туристського типу характерні приміщення спортивно-тренувального і туристсько-спортивного призначення.

У групі спортивно-оздоровчих приміщень найбільш типові басейни і водні атракціони. Водні басейни згідно характеру спортивно-оздоровчого призначення поділяються на плавальні, плескальні, спортивні; згідно розташування - відкриті і закритого типу (розташовані у закладі розміщення).

В проектованому готельному комплексі передбачена сауна, яка охоплює окремий блок приміщень, що складається з переодягальні, душової, парної, приміщення для масажу, санвузла, кімнати відпочинку та міні-басейна.

В проектованому готелі «Island «BIRYUCHIY» на 80 номерів, виробничі приміщення побутового обслуговування будуть розташовуватися на

цокольному поверсі. В свою чергу, під час планування необхідно, так проектувати, щоб при розташуванні пральні і хімчистки був зручний зв'язок з вантажним ліфтом і службовим входом у готель, унеможливити перехрещування руху гостей і обслуговуючого персоналу у виробничому процесі. Взагалі, у малих і середніх за місткістю готелях сьогодні типове і економічно доцільне обладнання міні-пралень з використанням пральних машин невеликого об'єму і засобами швидкої сушки білизни.

В табл. 1.15 наведено склад і площі основних та допоміжних приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення для готелю «Island «BIRYUCHIY» на 80 номерів:

Таблиця 1.15

Склад і площі основних та допоміжних приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення готелю «Island «BIRYUCHIY» на 80 номерів

Приміщення	**Площа, м^2, не менше, для місткості готелю, на 150 місць**	**Загальна площа**
1. Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	2*9	18,0
2. Кімната медсестри	4,0	4,0
3. Технічні приміщення;	6,0	6,0
4. Сауна з міні-басейном	50,0	50,0
5. Більярдна	25,0	25,0
РАЗОМ		103,0

Таким чином, площі основних та допоміжних приміщень SPA-комплексу в готелі «Island «BIRYUCHIY» на 80 номерів складуть 103,0 м^2.

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

Приміщення групи Бек Офіс (Back Office) використовуються службами готелю, які виконують адміністративні та забезпечуючи функції, які пов'язані із створенням умов для ефективної роботи фронт-офісу (стратегічне та оперативне керівництво, маркетинг, фінанси, бухгалтерський та управлінський облік, матеріально-технічне постачання, тощо).

1.3.1. Адміністративна група приміщень

До адміністративної групи приміщень належать: приміщення дирекції, відділ кадрів, відділ постачання, бухгалтерія, каса, планово-економічний відділ і інженерно-технічний відділ.

Характеристика адміністративної групи приміщень:

- кабінет директора: має робочу зону, зону відпочинку, прийому гостей та експозиції;

- каса: має броньовані двері, сигналізацію, вікно для видачі грошей, оснащене спеціальною решіткою;

- бухгалтерія: має робочі зони для працівників відділу, відокремлену зону або окремий кабінет головного бухгалтера, які оснащені металевими сейфами, столами, комп'ютерами; межує дверима з касою;

- відділ постачання: має робочі зони для товарознавців, експедиторів, зону для прийому відвідувачів;

- планово-економічний відділ: має робочі зони для працівників відділу, відокремлену зону або окремий кабінет начальника відділу;

- інженерно-технічний відділ: має відокремлені зони головного інженера, оснащені столами, комп'ютерною технікою, сейфами тощо;

- приміщення громадських організацій: має робочі зони, які оснащені столами, комп'ютерною технікою, сейфами та відокремлені зони для проведення засідань, нарад, прийому відвідувачів тощо.

У підприємствах готельного господарства на 50-400 чоловік площа адміністративного блоку обчислюється з розрахунку 0,12-0,18 м2 на одне ліжко-місце.

Приміщення адміністрації слід, як правило, групувати на перших поверхах поза основними потоками проживаючих. Склад приміщень адміністрації та їх площі слід визначати з ДБН В.2.2-20:2008.

У будинках готелів у групі адміністративних приміщень допускається

розміщення офісів готельних об'єднань і туристських організацій різного типу за умови, що це не знижує комфорту проживання.

1). Приміщення побутового обслуговування і торгівлі

Приміщення побутового обслуговування слід, як правило, проектувати відокремленими і розміщувати безпосередньо при вестибюлі готелю.

При торговельних кіосках різного призначення рекомендується передбачати підсобні приміщення з розрахунку не більше 3,0 м2 на кіоск, розташовані поза громадськими зонами готелю.

2). Технічні приміщення

Блок підсобних і господарських приміщень існує в готелях будь-якого типу. Це приміщення обслуговуючого персоналу, різні побутові майстерні, склади, білизняні брудної і чистої білизни тощо. У невеликих готелях для них визначені нормативні площі 0,33-0,39 м2 на одне ліжко-місце. Установлена також норма на шафи (білизняні) у господарських кімнатах невеликих підприємств готельного господарства: 0,06-0,04 м2 на одне ліжко-місце; на гардеробні шафи персоналу: 0,07-0, 05 м2 на одну людину.

Одним з важливих складових господарських приміщень готелю є центральні білизняні чистої і брудної білизни. Вони повинні бути самостійними, ізольованими одне від одного приміщеннями. Центральна білизняна чистої білизни пов’язується вантажним ліфтом з поверховими білизняними. При ній передбачається місце для лагодження і прасування білизни. Центральна білизняна для брудної білизни пов’язується з поверховим білизнопроводом. Іноді приміщення для зберігання використаної білизни влаштовують у підвалах. Розміри білизняних кімнат визначаються будівельними нормами.

Велика увага приділяється розташуванню та обладнанню технічних приміщень і установок. Склад і площі групи адміністративних приміщень проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY», представлено в наступній табл. 1.16:

Таблиця 1.16

Склад і площі групи адміністративних приміщень готелю «Island «BIRYUCHIY» на 80 номерів

Приміщення	Площі приміщень, м^2, не менше, для готелів місткістю 150 місць
1. Кабінет директора	12
2. Приймальня	8
3. Кабінет заступника директора	12
4. Кімната головного інженера (техніка)	8
5. Кімната завідуючого господарською частиною	12
6. Архів	12
7. Бухгалтерія	25
Разом	89 м^2

Отже, склад і площі групи адміністративних приміщень готелю «Island «BIRYUCHIY» на 80 номерів, становитиме 89 м^2.

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова група приміщень

Приміщення господарського призначення:

- приміщення побутового обслуговування (перукарня, медпункт, пральня, хімчистка тощо);

- приміщення для інженерного устаткування (АТС, щитова, бойлерна тощо).

Складські приміщення класифікують на дві групи: продовольчі і непродовольчі. До продовольчих складських приміщень відносяться:

- охолоджувальні приміщення (молочно-жирових продуктів; м’яса, м’ясопродуктів та птиці; риби та рибних продуктів; гастрономії; овочів та напоїв)

- неохолоджувальні (бакалійних товарів; алкогольних та безалкогольних напоїв, овочів)

Непродовольчі складські приміщення:

- склад для білизни та інвентарю,

- склад для мийних хімічних засобів,

- склад для меблів та обладнання,

- склад для запасних деталей та пристроїв.

Господарські та виробничі приміщення готелів слід проектувати за вимогами ДБН В.2.2-11, СНиП 2.09.02, СНиП 2.09.04.

В табл. 1.17 наведено склад і площі господарсько-виробничих приміщень готелю «Island «BIRYUCHIY» на 80 номерів:

Таблиця 1.17

Склад і площі господарсько-виробничих приміщень готелю «Island «BIRYUCHIY» на 80 номерів

Приміщення	Площі приміщень, м^2, не менше, для готелів місткістю, 150 місць
1. Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	23
а) пожежний пост;	15
б) приміщення чергової ремонтної зміни;	8
2 Відділ зв'язку та комунікацій, у тому числі:	
а) радіовузол;	8
б) ремонтна майстерня;	6
3. Центральна білизняна, у тому числі:	
а) відділення чистої білизни;	16
б) відділення брудної білизни;	8
в) приміщення розбирання брудної білизни;	8
г) майстерня лагодження білизни;	4

Продовження табл. 1.17

4. Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
а) побутові приміщення;	6
б) склад прибирального інвентаря;	4
в) склад видаткових засобів;	4
5. Ремонтний відділ	60
6. Складські приміщення, у тому числі:	
а) резервний склад білизни;	8
б) склад драпірувань;	6
в) матеріально-технічні склади;	30
г) склад видаткових матеріалів;	16
д) склад меблів;	30
7. Пральня	15
8. Господарські	12
Разом	264

Таким чином, з табл. 1.17 видно, що загальна площа господарсько-

виробничих приміщень готелю «Island «BIRYUCHIY» становить 264 м^2.

1.4. Сервіс

1.4.1. Бронювання. Дистрибуція

Перші враження клієнта від готельного комплексу формує служба прийому і розміщення. Адміністратори під час спілкування з гостем повинні обговорити такі питання, як ціна за номер, строки розміщення, порядок розрахунків. В процесі реєстрації з'ясовується наявність або відсутність попереднього бронювання, характер розміщення необхідного гостю. Якщо отримано підтвердження на розміщення, гість заповнює реєстраційну картку.

Коли наступає час від'їзду, співробітники цієї служби проводять розрахунок і гостьовий цикл замикається (рис. 1.8).

Перед керівником готелю завжди стоїть проблема: піти на ризик подвійного бронювання чи залишитися з недонавантаженим номерним фондом. Тому не можна недооцінювати роль служби бронювання.

Відділ бронювання (резервування) в проектованому готелі «Island «BIRYUCHIY» повинен постійно стежити за кон'юнктурою, збираючи замовлення і фіксуючи будь-яке підвищення попиту, яке готель міг би використати, збільшуючи вартість розміщення і отримуючи більший прибуток.

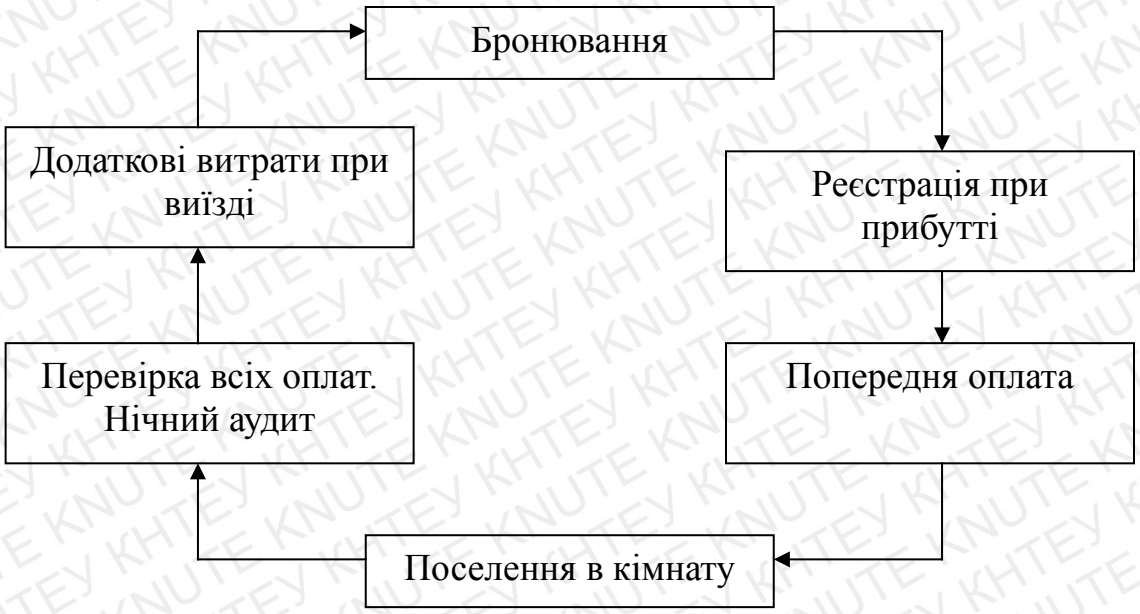


Рис. 1.8. Гостьовий цикл

Резервування (reservation або booking) - це перший контакт з індустрією гостинності для гостя або особи, яка робить це за гостя - представника туристичного підприємства. Контакт може здійснюватися по телефону і враження про готель починає формуватися вже з телефонної розмови. Це вимагає від службовця, який приймає телефонні дзвінки, певних навичок, які називають телемаркетинговими. Оскільки гість спочатку телефонує до декількох готелів, підшукуючи кращий, представник відділу резервування може вплинути на такий вибір, підкресливши переваги готелю у порівнянні з конкурентами. Відділ резервування, за звичай, працює з 8:00 до 18:00, а кількість службовців залежить від розміру готелю. На них покладається завдання продати всі вільні кімнати (номери) готелю за максимально високу ціну, і тому вони повинні боротися за кожного потенційного клієнта, запевняючи його, що даний готель не тільки відповідає його очікуванням, але й перевищує їх.

Служба портьє здійснює контроль за номерним фондом готелю, веде картотеку зайнятості номерів і наявності вільних місць, виконує функції інформаційного центру. Інформація через службу портьє рухається в двох напрямках: до гостей (якщо йдеться про інформацію щодо видів

обслуговування, місцевих пам'яток, роботи місцевого транспорту) і в різні підрозділи готельного підприємства (про потреби клієнтів).

Одним з основних показників якості обслуговування в готельному секторі вважають турботливе ставлення до гостя.

Усі ці та багато інших факторів забезпечення обслуговування мають бути включені в концепцію якості обслуговування будь-якого готельного підприємства. Основні компоненти динамічної моделі, що дають змогу забезпечити високу якість послуг у готельному бізнесі за допомогою інформаційних технологій, можна подати такою схемою (рис.

Рис. 1.9. Схема інформаційних потоків і процесів, що відповідає динамічній концепції якості проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY»

Для забезпечення дієздатності моделі потрібно два динамічних інструменти:

1) інтерактивна комунікаційна система зворотнього зв’язку й передачі даних;

2) система поліпшення стандартів якості обслуговування або її

індикатори.

Ці динамічні інструменти в своїй комбінації ініціюють необхідність якісних змін на певному проміжку часу. Якісно надана послуга буде затребувана конкретним покупцем, який визначає її відповідність, здійснюючи оплату.

Невід'ємною частиною успішного функціонування системи є здатність персоналу готелю залучати гостя в організацію реалізації послуг і забезпечити надійне введення даних у систему.

Система на основі програми обліку майбутнього попиту й споживання послуг готелю аналізує введені дані про споживача послуг (ринку) та діяльності персоналу, порівнюючи їх з очікуваними потребами гостя, закладеними в програмі.

У подальшому показники реакції покупця послуг і результати його очікування можуть бути використані системою й перетворені на нові стандарти якості послуг, методи або операції, пов'язані з обслуговуванням гостей (експлуатаційні, контроль). Таким чином, комп'ютерна система якості обслуговування здатна накопичувати й класифікувати послуги, які відповідають очікуванням гостей.

1.4.2. Реєстрація. Розміщення. Виселення

В організаційній структурі проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY» головним функціональним підрозділом в обслуговуванні клієнтів є служба прийому і розміщення. В процесі обслуговування клієнти найбільше взаємодіють з персоналом цієї служби - отримують інформацію про готель, здійснюють бронювання місць (за умови відсутності служби бронювання як окремої структурної ланки), забезпечується поселення, оплата послуг, послуги під час перебування у готелі. Водночас, служба прийому і розміщення коригує роботу інших служб, пов'язану з безпосереднім обслуговуванням клієнтів - служби бронювання, обслуговування номерного фонду, громадського харчування, здійснює аналіз заповнюваності номерів за

поточну добу, контролює оплату клієнтами послуг готелю, забезпечує ведення технічної документації, пов'язаної з обслуговуванням гостей та ін.

Поряд із службою бронювання, персонал служби прийому і розміщення в готелі «Island «BIRYUCHIY» є першим з яким контактує клієнт, тому від професіоналізму його роботи залежить перше враження про готель в цілому. У цьому зв'язку до служби ставляться такі вимоги:

- служба прийому і розміщення (рецепція) повинна розташовуватись у безпосередній близькості до входу у готель. У випадку значних розмірів вестибюля, його планування та інтер'єр повинні зорієнтувати гостей у напрямку стійки рецепції;

- рецепція повинна мати оригінальне естетично привабливе оформлення з елементами світлового, необхідне технічне (телефон, факс, комп'ютер) та інформаційне забезпечення (рекламні буклети, прайси, візитки та ін.);

- стійка рецепції повинна бути чистою, технічна документація упорядкованою, без зайвих предметів;

- обслуговуючий персонал повинен мати бездоганний зовнішній вигляд та поведінку, оперативно забезпечувати процес прийому і поселення гостей .

Службу прийому і розміщення очолює головний адміністратор (менеджер служби прийому і розміщення). Головному адміністратору підпорядковуються чергові адміністратори, портьє, касир служби прийому і розміщення. У невеликих готелях значну частину функцій може виконувати один спеціаліст - черговий адміністратор, який підпорядковується безпосередньо генеральному директору. У великих готелях із значним потоком туристів та значним персоналом у кожній категорії спеціалістів можуть виділятись декілька співробітників з окремих напрямків (наприклад, у групі портьє: з прийому клієнтів, від'їзду, портьє відповідальний за ключі).

Головний адміністратор в проектованому готелі. Окрім функції управління службою прийому і розміщення, функціональні обов'язки

головного адміністратора стосуються контролю за якістю обслуговування у готелі, постійного вдосконалення функціонування служби з метою покращення обслуговування гостей.

У технологічному процесі головний адміністратор здійснює:

- керівництво збутом номерів;

- балансові розрахунки витрат гостей у готелі;

- надає інформацію щодо роботи різних служб у готелі;

- вирішує конфліктні ситуації, що виникають між обслуговуючим персоналом та клієнтами готелю.

В управлінні процесом збуту номерів головний адміністратор повинен володіти інформацією щодо їхнього заповнення, уточнювати замовлення, насамперед колективні на найближчий місяць, виявляти особливі випадки у прийому гостей, аналізувати список гостей, в тому числі VIP-гостейта постійних клієнтів готелю. Головний адміністратор повинен бути зацікавленим у збуті всіх вільних номерів, що пов’язується з постійним режимом бронювання місць, розпродажу дефіциту і управління процентними доходами. Розпродаж дефіциту стосується демонстративного виділення переваг незайнятого номера - місця розташування, огляду території з вікон, інтер’єру, обладнання та ін., спонукаючи клієнта до його купівлі. Інший метод, управління процентним доходом, пов’язується з продажем незайнятих номерів за пільговими тарифами.

Водночас, головний адміністратор повинен забезпечити рентабельність готельного підприємства шляхом досягнення оптимальної середньодобової ціни номера. Оптимальна середньодобова ціна номера визначається як ділення виручені суми за добу від продажу всіх номерів на кількість проданих номерів.

Портьє - працівник служби прийому та розміщення готелю «Island «BIRYUCHIY», який виконує обов'язки за стійкою рецепції. Його основні функції - оформлення необхідної документації під час поселення та від'їзду клієнтів, надання інформації про готель, структурні ланки та послуги,

ведення картотеки зайнятості номерів, розрахунок гостей, бронювання номерів.

Касир служби прийому та розміщення в проектованому готелі «Island «BIRYUCHIY» працює у рецепції поряд з портьє та забезпечує операції з прийому, збереження і здачі за касовим звітом грошей у бухгалтерію, а також повертає гроші клієнтам, котрі від'їжджають з готелю раніше встановленого терміну.

Прийом оплати клієнтами готельних послуг забезпечує касир служби прийому та розміщення. Посада касира служби прийому та розміщення одночасно перебуває у підпорядкуванні чергового адміністратора та фінансового менеджера. Оскільки касир служби прийому та розміщення водночас представляє дві служби перед клієнтами, є останнім службовцем з яким спілкується клієнт при вибутті з готелю, особливо важливо, щоб його враження були позитивні.

Обов’язки касира стосуються:

- проведення реєстрації всіх рахунків у журнал реєстрації одразу після оплати рахунків;

- реєстрація зміни у розподілі номерів у зв’язку з повідомленням портьє;

- оформлення від’їзду клієнта і реєстрація всіх отриманих оплат;

- опрацювання готівки;

- швидке інформування чергового адміністратора або портьє про від’їзд клієнта;

- надання інформації клієнтам щодо їхніх рахунків;

- надання клієнтам сейфів для зберігання цінностей.

Оформлення реєстрації гостей у готелях має певні особливості для категорії клієнтів з передреєстраційним статусом і гостей, котрі прибувають у готель без резервування номерів. Процес реєстрації, згідно процедури, умовно можна поділити на декілька етапів: передреєстраційний, оформлення

реєстраційного запису, визначення номера і тарифів, оплата готельних послуг, видача ключів від номера, супровід гостя у номер (Додаток Г).

Клієнти без реєстраційного статусу, громадяни України, повинні заповнити Анкету проживаючого (форма № 1-Г) на основі документа, що підтверджує особу.

Її заповнюють в одному примірнику на основі паспорта, свідоцтва про народження, водійських прав та інших документів підтвердження особи. Після цього анкету і документ підтвердження особи передають черговому адміністратору для реєстрації в Журналі обліку громадян, які проживають у готелі (форма № 5-Г).

Після реєстрації документ повертають власникові, анкету вносять до картотеки. Анкету проживаючого зберігають у службі прийому та розміщення в період проживання клієнта в готелі та впродовж місяця з моменту його вибуття з готелю, після цього - передають в архів і зберігають упродовж року, а потім знищують (згідно з актом).

У картотеці анкети систематизують в алфавітному порядку. В рецепції прийнято використовувати дві картотеки - одну для осіб, котрі проживають у готелі, другу - для тих, хто вибув.

Іноземні громадяни або особи без громадянства заповнюють Реєстраційну картку (форма № 2-Г) на основі паспорта або іншого документа, що посвідчує їхню особу. Її передають черговому адміністраторові разом з документом для реєстрації. Реєстраційна картка відображає інформацію про клієнта українською й англійською мовами. У готелях цю картку зберігають два роки, після чого разом із Журналом обліку іноземців, котрі проживають у готелі (форма № 6-Г), знищують (згідно з актом).

Оформлення від'їзду і запис оплати клієнта. Головні стосунки клієнта з касиром служби прийому і розміщення відбуваються в період оформлення розрахунку перед від'їздом. Оформлення від'їзду повинно здійснюватись швидко, не викликати незадоволення у клієнта.

Технологія оформлення від'їзду клієнта пов'язується з такими діями касира:

- якщо клієнт повідомляє про від'їзд, необхідно дізнатись про номер проживання;

- касир повинен отримати особисті дані про клієнта і перевірити його анкету (при наявності комп'ютерної системи перевірити файл);

- касир повинен перевірити отримання клієнтом додаткових послуг у готелі, насамперед безпосередньо перед від'їздом (наприклад, клієнти перед від'їздом часто відвідують ресторан і рахунок ще не поступив у рецепцію і не внесений у рахунок клієнта);

- касир повинен вказати суму оплати;

- касир повинен прийняти оплату згідно рахунку, зареєструвати її, вказати час реєстрації у журналі обліку громадян, які проживають у готелі і в анкеті проживаючого або у реєстраційній картці.

Касир служби прийому і розміщення забезпечує переведення грошового рахунку одного клієнта на рахунок іншого без письмового дозволу головного бухгалтера або його помічника. Технологія переведення рахунку здійснюється таким чином, наприклад, клієнт Іванченко І.І., номер 335, просить перевести його рахунок на рахунок клієнта Петренка П.П., номер 725. У цьому випадку касир повинен повідомити клієнта Петренка П.П. про необхідність звернутись у рецепцію і власноручно засвідчити в анкеті клієнта Іванченка І.І. свій дозвіл на переведення рахунку.

Серед методів розрахунку у готелях використовується:

- готівка;

- пластикові картки;

- автоматизована система Інтернет.

Рішення про метод розрахунку приймає адміністрація готелю.

1.4.3. Гест-релейшн (Guest Relation)

Служба обслуговування приміщень вестибульної групи (Гест-релейшн) - одна з основних у проектованому готелі «Island «BIRYUCHIY», персонал якої здійснює постійну взаємодію з клієнтами і відвідувачами, виконує функції пов'язані з їхнім безпосереднім обслуговуванням. З урахуванням важливості перших вражень клієнта про готель, особлива відповідальність покладається на професійні і кваліфікаційні якості обслуговуючого персоналу, який здійснює перший візуальний контакт з гостями.

Серед основних функцій служби обслуговування вестибюлю в проектованому готелі «Island «BIRYUCHIY», виділяються: зустріч гостей, супровід гостей у номер, доставка особистих речей гостя, надання інформації загального характеру про особливості колориту місцевого центра, допомога у надзвичайних ситуаціях, паркування автотранспорту та ін.

Професійно-кваліфікаційні вимоги щодо персоналу служби обслуговування проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY», стосуються:

- досконалого знання технології обслуговування гостей згідно професійних обов'язків;

- знання іноземної мови відповідно категорії готелю;

- дотримання бездоганного зовнішнього вигляду (формений одяг завжди повинен бути чистим, попрасованим з атрибутами готелю - назва, логотип, категорія; ідентифікатором посади та особистих даних персоналу);

- дотримання правил внутрішнього розпорядку, інструкцій і розпоряджень;

- завжди поважного ставлення до гостей і відвідувачів, виявляти професіоналізм у гостинності, комунікабельність;

- володіння інформацією про функціональні можливості готелю, комунікації місцевого центра.

Очолювати службу обслуговування приміщень вестибюльної групи в проектованому готелі «Island «BIRYUCHIY» - менеджер (старший

коридорний), йому підпорядковуються швейцари, коридорні, посильні, ліфтери, носії багажу, водії-паркувальники, консьєржі (рис. 1.10):

Рис. 1.10. Організаційно-функціональна структура служби обслуговування приміщень вестибюльної групи у готелях значної місткості

Менеджер служби підпорядковується заступнику директора готелю з обслуговування. Він організовує, координує і контролює роботу підпорядкованого персоналу. Обов'язок менеджера стосується:

- забезпечення зкоординованої роботи всього персоналу відповідно обов'язків;

- проведення поточного інструктажу для підлеглого персоналу з метою підвищення якості виконання функцій;

- контроль за дотриманням режиму внутрішнього розпорядку, діючих розпоряджень та інструкцій;

- розробка місячних графіків роботи персоналу служби, контроль виробничої дисципліни;

- розробка і передача у відділ кадрів пропозицій щодо прийому, звільнення, покарання, нагороди і преміювання працівників служби.

Швейцар - категорія обслуговуючого персоналу характерна насамперед для фешенебельних готелів, що підкреслює престиж закладу розміщення. У готелях низької категорії ця посада не обов'язкова.

Швейцар першим зустрічає гостей біля входу у готель, відкриває двері.

Він повинен привітатись з гостями, допомогти вийти з автомобіля, викликати таксі, надати інформацію про готель. У стосунках з клієнтами швейцар повинен поважно відповідати на запитання гостей, володіти повним обсягом інформації про послуги готелю, структуру приміщень у закладі розміщення.

Коридорні підпорядковуються старшому коридорному, без його дозволу не можуть покидати своє робоче місце. Коридорний перебуває на чергуванні згідно затвердженого менеджером служби місячного графіка роботи.

Основні обов'язки коридорного в проектованому готелі «Island «BIRYUCHIY» стосуються:

- супроводження гостей у номер при прибутті у готель із номера при від'їзді;

- доставляти у номер, камеру зберігання багаж гостей;

- допомагати гостям розміститись у номері, надати інформацію про обладнання номера - освітлення, телевізор, кондиціонер, телефон, про додаткові послуги у готелі - обслуговування в номерах, плавальний басейн, пральню, хімчистку та ін..;

- розбудити гостей у наперед узгоджений час;

- збереження аптечки першої допомоги, поновлювати аптечку при необхідності;

- контроль за порядком та дотриманням чистоти на поверсі.

Посильний (готельний кур'єр) - виконує різні дрібні послуги згідно доручення керівника служби або безпосередньо гостей зі згоди старшого коридорного, допомагає черговому адміністратору у прийомі і видачі ключів, веденні технологічної документації з доручення і контролю чергового адміністратора, насамперед при поселенні груп гостей, отримання зі складу бланків звітної документації і канцелярського приладдя для служби прийому і розміщення, фінансово-економічної, адміністративної та інших служб, допомагає доставляти багаж гостей у номер, доставляє в номер та від гостей касиру служби прийому і розміщення рахунки про оплату, виклик гостей до

телефону, допомагає в обслуговуванні номера та ін.

Носій багажу. Функції носія багажу близькі до функцій посильного, проте менші за обсягом. Основні обов'язки стосуються:

- перенесення багажа гостей при прибутті і від'їзді;

- доставки повідомлення (посилки) у номер;

- опрацювання поштових надходжень і відправлення пошти на замовлення гостей;

- догляд за багажем гостей при оформленні поселення уготель;

- контроль за камерами зберігання багажа, прийом та видача багажа гостей згідно з діючими положеннями про зберігання багажа;

- чистить взуття, виставлене гостями ввечері для чищення;

- зберігання і видачі речей, загублених гостями у готелі

згідно з інструкцією.

Водій-паркувальник в проектованому готелі «Island «BIRYUCHIY» забезпечує обслуговування гостей, які прибувають у готель на приватному автотранспорті. Посада водія-паркувальника у закладах розміщення зустрічається не часто, пов'язується з великими фешенебельними готелями зорієнтованими на обслуговування бізнес-клієнтів.

Структура цієї служби залежить від розмірів і категорії готелю. У готелях значної місткості та високої категорії у структурі служби передбачені всі зазначені категорії посад. У невеликих готелях низької категорії ця служба не передбачена, персонал характерний для її структури функціонує у структурі служби прийому розміщення.

В проектованому готелі «Island «BIRYUCHIY», служба обслуговування приміщень вестибульної групи (гест-релейшн), не буде мати ліфтера, оскільки ліфти не передбачені за рахунок малої поверховості споруди.

1.4.4. Хаускіпінг

У проектованому готельному комплексі «Island «BIRYUCHIY» існує технологія роботи покоївок по прибиранню жилих номерів, яка має бути затверджена директором готелю «Island «BIRYUCHIY» і полягає в наступному.

Основним змістом роботи покоївки є підтримання чистоти та порядку у закріплених за нею приміщеннях (номерах, холах, службових кімнатах), якісне обслуговування у готелі українських та іноземних громадян. Виконує свої обов'язки без перешкод перебуванню і відпочинку в готелі проживаючих.

Перед початком роботи покоївка одягає чистий і добре випрасуваний формений одяг. Покоївки одержують наряд на роботу, де вказано: номер кімнати, час від'їзду, вид прибирання.

Покоївка перевіряє наявність прибирального інвентарю та матеріалів, бере необхідну кількість комплектів постільної білизни, рушників та рекламний матеріал. Комплектує візок предметами і засобами прибирання.

Під час прибирання візок ставиться у безпосередній близькості від номеру, який прибирається, але так, щоб він не заважав проходу проживаючих.

Номери прибираються під час відсутності проживаючих, за виключенням тих випадків, коли у номері знаходиться хворий або живе велика родина, члени якої завжди у номері. При цьому прибирання здійснюється з дозволу проживаючих.

Перед тим, як відчинити вхідним ключем номер, покоївка повинна постукати у двері, навіть якщо впевнена, що у номері нікого не має. Прибирання здійснюється при відчинених дверях.

Покоївки повинні дотримуватись наступної послідовності прибирання номерів:

1). Поточне прибирання заброньованих номерів. Якщо заброньовані

номери вже прибрані, витерти пил з полірованої поверхні меблів, перевірити якість прибирання санвузла, роботу освітлювальних приладів, телевізору, холодильника, телефону, радіо, перевірити наявність рекламного та довідкового матеріалу.

2). Прибирання номерів після від'їзду проживаючих. Після прибирання покоївка відразу здає по телефону підготовлений номер до заселення черговому адміністратору.

3). Поточне прибирання номерів, зайнятих проживаючими.

4). Генеральне прибирання здійснюється згідно плану та під контролем зав. секцією 1 раз на 7-10 днів у вільних номерах. Покоївка не повинна з'являтись в громадських місцях у фірмовому одязі, сидіти на кріслах у холі та інших місцях, призначених для проживаючих, а також залишати робочий інвентар в холах та коридорах. Забороняється вести по телефону неслужбові розмови.

Робітники поверхів повинні говорити тихо, свою роботу організувати так, щоб найменше заважати проживаючим.

Обслуговуючий персонал не повинен звертати увагу на фізичні недоліки, неправильності у вимові, засуджувати традиції та звичаї гостей, необізнаність прийнятих правил поведінки.

Організація виїзду з готельного комплексу, прийом номера і підготовка його до наступного поселення полягає в наступному:

1. Покоївка приймає номер від проживаючих при виїзді їх з готелю.

Під час прийому покоївка виконує наступні дії:

- перевіряє справність телевізора та іншого обладнання;

- знімає з ліжка ковдру, простирадло, перевіряє матрац і перевіряє чи не має там забутих речей, відкриває для цього шухляди в тумбочках, двері в шафі;

- уважно перевіряє майно готелю.

2. Замінює білизну, рушники, поповнює довідковий матеріал, кладе

мило, туалетний папір.

3. Виконує всі необхідні об'єми прибирання номеру.

4. На санітарне обладнання кладе етикетку «дезінфіковано».

Таким чином здійснюється підготовка номеру до наступного поселення.

Взагалі, персонал служби обслуговування номерів - один з основних у формуванні доходів готелю. Продаж номерів приносить основну частину доходів всього підприємства: на кожні 100 дол., що платить клієнт за номер - 60 дол. становить чистий дохід, решта, 40 дол. компенсують витрати на утримування номера. Тоді, як в іншому важливому підрозділі готельного комплексу - ресторані, дохід на кожні 100 дол.

У роботі служби обслуговування номерів гостинність засобу розміщення повинна підкреслюватись не менше інших контактних служб. Гість у готелі найбільше перебуває у номері. Покидаючи свій дім він намагається отримати умови проживання не гірші домашніх, забути проблеми і отримати насолоду від нових вражень. Тому у роботі персоналу служби необхідно виявляти повагу, майстерність в обслуговуванні. Обслуговуючий персонал завжди повинен з усмішкою зустрічати гостей, підтримувати розмову (за бажанням гостя), дати відчути готовність допомогти. У фінансовому плані ці послуги не мають ціни, проте такі дрібниці сприяють зростанню авторитету закладу.

Служба обслуговування номерів не здійснює продажу номерів, закупівлю обладнання, проте несе відповідальність за поповнення і оновлення інвентаря, обладнання у номерах та нежитловій частині готелю. В обов’язки цієї служби входить планування своїх витрат, які повинні узгоджуватись із загальними витратами і представлятись окремим бюджетним планом відділу планування.

Службу обслуговування номерів очолює менеджер, у готелях значних розмірів - заступник директора готелю з обслуговування. Менеджеру служби підпорядковуються чергові на поверхах, старша покоївка, завідувач

білизняною, покоївки, кастелянша, супервайзер, стюард, швачка, прибиральниці (рис. 1.11):

Рис. 1.11. Організаційно-функціональна структура служби номерного фонду у готелях значної місткості

Професійно-кваліфікаційні та особисті вимоги щодо посади менеджера служби обслуговування номерів стосуються:

- необхідності мати професійну підготовку у спеціалізованих профілю діяльності навчальних закладах, пройти стажування у готельному закладі не менше 1 року;

- знання іноземних мов міжнародного спілкування;

- користуватись авторитетом у колективі, бути вимогливим у стосунках з підлеглими;

- досконало знати технологію обслуговування у номерах, громадських приміщеннях готелю, нормативи виконання функціональних обов'язків персоналом служби;

- володіння практичними навиками забезпечення безпеки у готелі.

Робочий день менеджера служби найчастіше триває з 7.45 до 18.00. Початок робочого дня починається з перевірки із старшими нічної зміни прибиральниць чистоти вестибюля, зон рекреації, коридорів; необхідно

поцікавитись у старших на поверхах станом готовності вільних номерів до прийому гостей. Після перевірки приміщень готелю менеджер служби повинен перевірити технологічну документацію - записи у журналі служби, звіти за попередню добу, проаналізувати прогноз заповнення номерів готелю і уточнити кількість гостей, які вибувають, прибули нещодавно, поцікавитись про прибуття VIP-гостей з метою забезпечення необхідного приготування до прийому.

Менеджер служби контролює ведення значного обсягу технічної документації пов'язаної з обігом білизни, хімічних засобів догляду за приміщеннями та засобів гігієни, інвентаря, технологічної побутової техніки. Він координує роботу працівників служби, оцінює їхню працю, складає графіки роботи, відповідає за стан меблів, обладнання у номерах, громадських та службових приміщеннях, дбає про естетичну привабливість номерів, комфортне згідно ціни перебування гостей у готелі.

Старша покоївка - делегує виробничі завдання керівника служби, координує роботу колективу покоївок, здійснює контроль за станом приміщень.

Покоївка. Колектив покоївок найбільш чисельний у структурі готелів. Покоївка здійснює прибирання, провітрювання номерів, санвузлів, зміну постільної білизни, контролює наявність у санвузлах необхідних засобів гігієни, перевіряє стан меблів, технічний стан побутової техніки та ін. Головний обов'язок покоївок стосується прибирання номерів незалежно від їхнього статусу - зайняті вони чи вільні.

В залежності від типу та класу готельного закладу, кожна покоївка прибирає впродовж робочої зміни від 16 до 20 номерів. Кількість номерів та час на прибирання номера визначається стандартами країни, професіонального союзу чи окремими готельними корпораціями, готелями. Наприклад, у США норма прибирання на одну покоївку становить 17 номерів на добу, Греції - 14 номерів. Згідно нормативів Швейцарського союзу власників готелів на прибирання номера, у якому проживає гість

становить 20 хв., вільного номера 30 хв. Суттєво впливає на нормативи у роботі покоївки тип будівлі, категорія, обладнання номера. Прибирання у номері-апартаменті зумовлює вдвічі більші затрати зусиль, часу, тому норма у прибиранні таких номерів удвічі нижча. Більших витрат часу покоївки вимагає прибирання номерів у старих готелях, номерів категорії «люкс».

Прибиральниця. Забезпечує дотримання у належному санітарному стані приміщень загального користування - вестибюль, холли, коридори, сходові зони, ліфти, санвузли, службові приміщення, прилеглої до готелю території. В обов'язки прибиральниць також входить миття стін, вікон, дверей, чищення і дизенфікація обладнання санітарних вузлів загального користування.

У структурі службових приміщень готелю служба обслуговування номерів повинна володіти приміщеннями виробничого використання, що характеризується достатніми розмірами для організації та проведення керівником служби координаційної роботи, проведення навчання, тренінгів, відзначення корпоративних заходів та ін. У загальному службовому приміщенні покоївки отримують завдання і звітуються про виконання роботи, обговорюються завдання для виконання роботи за секторами готелю, проведення телефонних розмов персоналом, інформація по підготовці номерів до прийому гостей, всі розпорядження по видачі засобів та інвентаря, зберігаються і контролюються ключі службового використання.

Окрім загального службового приміщення, на кожному поверсі у готелях повинні бути технологічні приміщення для обслуговуючого персоналу. Ці невеликі службові приміщення використовуються для зберігання інвентаря, засобів догляду за приміщеннями, перевдягання і зберігання особистих речей, відпочинку.

У функціональній структурі служби виділяються окремі підрозділи, які здійснюють ремонт, прання уніформи співробітників готелю. В особливо великих готелях організовується окрема структурна ланка нянь для догляду

за дітьми, яка працює епізодично, у її роботі задіяний персонал інших служб, який у вільний час має можливість додаткового заробітку. Гості у таких ситуаціях оплачують послуги безпосередньо персоналу.

1.4.5. Велнес. Фітнес

В проектованому готелі «Island «BIRYUCHIY» пропонуються послуги SPA. Для цього в проектованому готелі планується використовувати наступний перелік обладнання (табл. 1.18):

Таблиця 1.18

Перелік обладнання для організації надання велнес та SPA

Комплекс послуг	Обладнання	Кількість, од.
Послуги ароматерапії	Ароматизатор WDT DuftDos Vari	2
Еко-послуги	Лежак з дерева	4
SPA		
Послуги масажу	Стіл масажний LEO Comfort	2
Послуги сауни	Лежак з мозаїкиLUX	4
Фітнес		
Послуги кардіотренування	Бігова доріжка Discover SE серії Elevation	2
Послуги кардіотренування	Горизонтальний велотренажер Lifecycle Discover SE	2
Послуги силового фітнесу	Комплекс для силового тренування Signature Cable Motion	2
Послуги кардіотренування	Набір гантелей Mega Gym	4

Таким чином, в проектованому готелі «Island «BIRYUCHIY» будуть надаватися послуги велнесу, СПА та фітнесу.

1.4.6. Івент-сервіс. Анімація. Конференц-сервіс

В проектованому готелі будуть надаватися послуги івент-сервісу. Так як основне призначення готелю курортний відпочинок є можливість проведення всіляких святкувань, резервування ресторанного комплексу для проведення весілля, ювілеїв. Також передбачаєм проведення музикальних вечорів, вечорів Stand-Up. Послуги конференц-сервісу не надаємо.

1.5. Ресторани. Бари

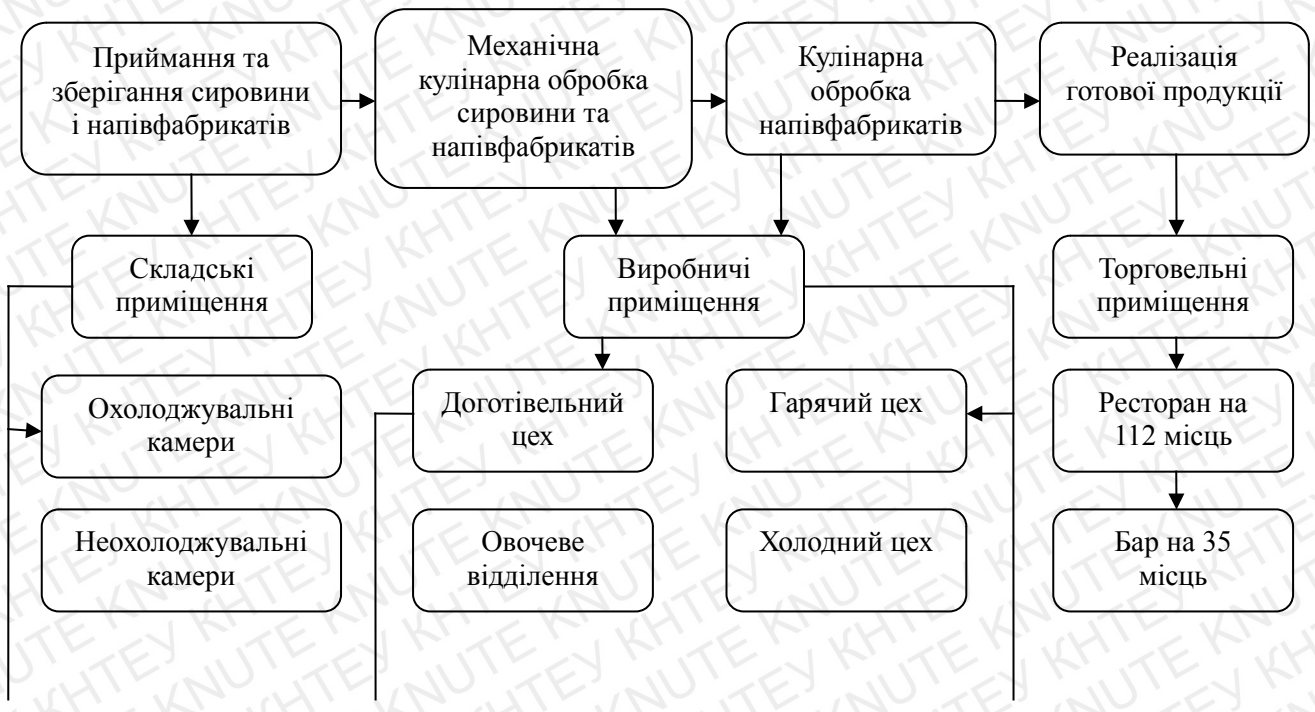
Для забезпечення надання послуг харчування в проектованому готельному комплексі, варто також спроектувати ресторан та бар.

Базовим підприємством цього комплексу є бар «Wild Waves» який розрахований на більшу кількість відвідувачів, аніж ресторан «Wild Waves», в якому зосереджено основні складські та виробничі приміщення. Продукція бару «Wild Waves» поділяється, в основному, на напівфабрикати та готові кулінарні вироби, які виготовляються в ресторані «Wild Waves».

Для повноцінного забезпечення робочого процесу проектованого ресторанного комплексу «Wild Waves», в готелі «Island «BIRYUCHIY», необхідно дотримуватися певної послідовності виробничо-торгівельних операцій із сировиною.

В сучасних ресторанних комплексах при готелях, необхідно структурувати сервісно-виробничий процес, відповідно до схеми технологічного процесу в готелі та закладах ресторанного господарства, за допомогою чого визначають послідовність етапів надання послуг і виробництва продукції у проектованому об’єкті, а також об’ємно-планувальні рішення для їх забезпечення.

На рис. 1.12 представлено схему виробничо-торгівельної структури закладу ресторанного господарства «Wild Waves»:



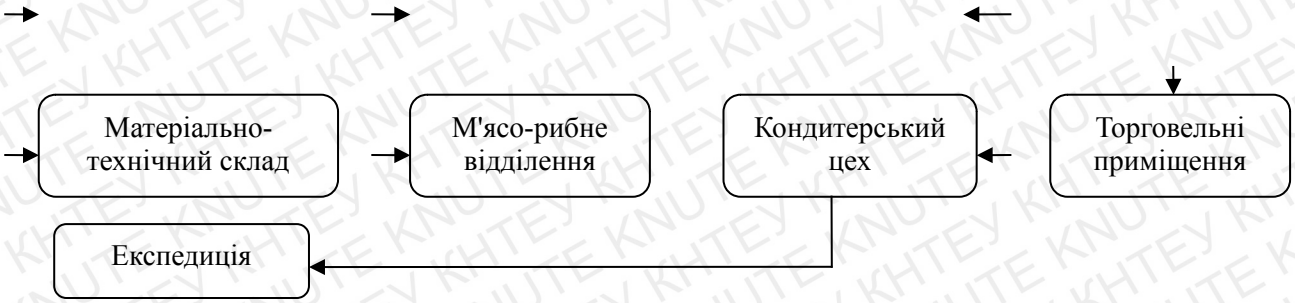


Рис. 1.12. Схема виробничо-торгівельної структури закладу ресторанного господарства «Wild Waves»

Визначимо особливості приміщень для споживачів ресторанного комплексу «Wild Waves», в проектованому готелі «Island «BIRYUCHIY»:

1). Вестибюль – перше приміщення, куди потрапляють відвідувачі, й де починається їх обслуговування. В нашому проектованому закладі ресторанного господарства «Wild Waves», роль вестибюлю виконує коридорна зона, де розташований гардероб та санітарні кімнати. При вході, відвідувачів зустрічає хостес, пропонує послуги гардеробу, а також проводить відвідувачів до залу ресторану чи бару.

2). Санітарні кімнати в проектованому закладі ресторанного господарства «Wild Waves», розташовані поряд із гардеробом. До їх санітарного стану висувають високі вимоги: бездоганна чистота, добра вентиляція, яскраве освітлення.

Туалетні кімнати забезпечені гарячою і холодною водою, туалетним милом, сушильними електрорушниками і дзеркалами. Санвузли: до структури цих приміщень входять вхідні тамбури, туалетна кімната, кабіни вбиралень.

3). Гардероб в проектованому закладі ресторанного господарства «Wild Waves», це місце для зберігання верхнього одягу та особистих речей відвідувачів. Він має огородження. У гардеробі встановлюють двобічні вішалки з розсувними кронштейнами. Гардероб ресторану та бару «Wild Waves» розташований біля основного входу.

4). Приміщення для офіціантів в ресторанному комплексі «Wild Waves», розташовані поряд із торговельною залою. У них будуть встановлені столики, стільці, шафи, дивани тощо

5). Торговельна зала ресторанного комплексу «Wild Waves» - основне приміщення, призначене для обслуговування споживачів. В нашому випадку торговельна зона поділена на ресторан та бар. У барі буде передбачено місце для танців.

Бар «Wild Waves», який буде організований в проектованому готелі, складається з торгового залу, де також буде встановлено барну стійку і підсобного приміщення.

Торговий зал бару «Wild Waves» буде обладнаний сучасними зручними меблями: напівм'якими і м'якими кріслами або стільцями, столами, стільниці яких покривають декоративним пластиком, деревом або склом.

Оскільки гардероб, в проектованому ресторанному комплексі «Wild Waves» буде розташований біля головного входу, то він відповідно буде розрахований на відвідувачів як ресторану так і бару, але в торговельному залі бару будуть встановлені додаткові вішалки для одягу відвідувачів, оскільки його час роботи буде подовженим.

На рис. 1.13 представимо просторове забезпечення сервісного процесу надання ресторанних послуг в закладі «Wild Waves»:

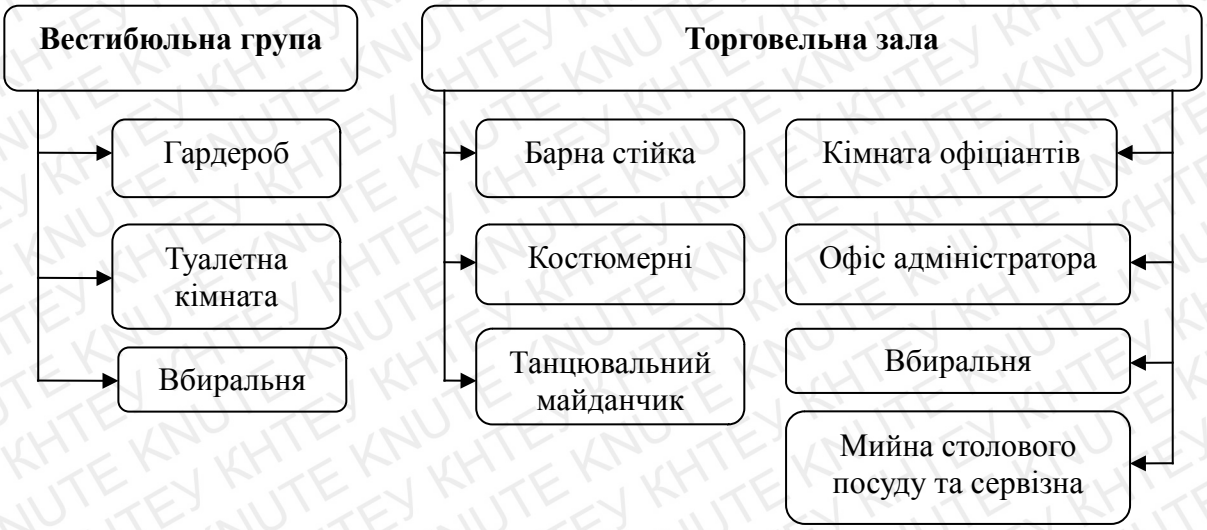


Рис. 1.13. Просторове забезпечення сервісного процесу закладу ресторанного господарства «Wild Waves»

В Додатку Д, буде представлено поелементну структурно-технологічну схему процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства «Wild Waves»:

Так ресторан починає свою роботу о 07:00 ранку, і працює до 23:00 години. З 07:00 по 09:00 годину в ресторані буде працювати шведська лінія.

З 09:00 до 10:00 години, ресторан буде зачинений для обслуговування гостей, так як буде проводитися прибирання приміщення після проведення шведської лінії.

Проектований бар «Wild Waves», буде починати свою роботу о 10:00 годині ранку і буде працювати до 05:00, але варто враховувати те, що починаючи з 23:00 вечора, цехи не будуть обслуговувати бар, тому нічне меню буде складатися лише із картки алкогольних та безалкогольних напоїв, та холодних закусок.

Для готелів категорії 3 зірок, місткість ресторанного закладу має складати 75% сидячих місць, від загальної розрахункової кількості гостей.

Оскільки наш проектований готельний комплекс «Island «BIRYUCHIY» розрахований на 150 місць, то відповідно місткість ресторану має становити:

150 *75% = 112 (посадочних місць).

Отже, проектований ресторан «Wild Waves» має бути розрахований на 112 посадочних місць, крім того, в нашому закладі буде ще й бар на 30 посадочних місць за столиками, та на 5 додаткових місць за барною стійкою. Таким чином, загальна кількість посадочних місць ресторанного комплексу «Wild Waves», в проектованому готелі «Island «BIRYUCHIY», буде складати 147 місць. Меню ресторану наведено у Додатку Е.

Визначимо організацію виробничого процесу в проектованому закладі ресторанного господарства «Wild Waves». Так, наш ресторанний заклад буде

працювати з повним технологічним циклом, і цей процес має складатися з таких стадій:

- визначення обсягу добового попиту на продукцію згідно з концептуальними засадами діяльності закладу;

- розроблення виробничої програми;

- формування сировинних запасів і предметів матеріально-технічного забезпечення;

- виробництво і реалізація кулінарної та кондитерської продукції;

- організація споживання ресторанного продукту.

Виробничий процес у закладі ресторанного господарства «Wild Waves» при готелі «Island «BIRYUCHIY» проектують на підставі загальної концепції готелю, схеми організації виробничого процесу та добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день, яка представлена в наступній табл. 1.19.

При цьому варто сказати, що оборотність місць розраховується за формулою:

$$C = 60 / t, \text{ раз}$$

де, С – обертання місця за годину, раз;

t – тривалість прийняття страви, хвилин.

Таблиця 1.19

Прогнозована динаміка завантаженості ресторанного комплексу «Wild Waves»

Поточний час	Бар «Wild Waves» (35 місць)				Ресторан «Wild Waves» (112 місць)			
	t	*C*	*k*	*N*	*T*	*C*	*K*	*N*
1	2	3	4	5	6	7	8	9
07:00-09:00	x	X	X	x	Шведська лінія			150
09:00 -10:00	x	X	X	x	x	x	X	X
10:00 -11:00	20	3,00	0,25	26	60	1	0,35	39
11:00-12:00	30	2,00	0,50	35	60	1	0,15	17
12:00-13:00	30	2,00	1,00	70	60	1	0,2	22
13:00-14:00	30	2,00	0,50	35	90	0,67	0,75	56
14:00-15:00	60	1,00	0,30	11	90	0,67	0,4	30

15:00-16:00	60	1,00	0,25	9	90	0,67	0,4	30
16:00-17:00	60	1,00	0,30	11	90	0,67	0,3	23
17:00-18:00	60	1,00	0,45	16	120	0,5	0,5	28
18:00-19:00	90	0,67	0,15	4	120	0,5	0,75	42
19:00-20:00	90	0,67	0,20	5	180	0,33	0,5	18
20:00-21:00	90	0,67	0,25	6	120	0,5	0,55	31
21:00-22:00	90	0,67	0,15	4	120	0,5	0,5	28
22:00-23:00	90	0,67	0,15	4	120	0,5	0,35	20
23:00 – 00:00	120	0,50	0,25	4	-	-	-	-
00:00 – 01:00	120	0,50	0,25	4	-	-	-	-
01:00 – 02:00	120	0,50	0,20	4	-	-	-	-
02:00 – 03:00	120	0,50	0,20	4	-	-	-	-
03:00 – 04:00	120	0,50	0,20	4	-	-	-	-
04:00 – 05:00	120	0,50	0,20	4	-	-	-	-
Разом				**260**	**Разом**			**384**
Денна оборотність місця, рази				7,42	Денна оборотність місця, рази			3,4

Загальна кількість споживачів розраховується за формулою:

$$N = P*K*C, \text{ осіб}$$

де N – кількість споживачів, осіб,

P – кількість місць;

K – коефіцієнт завантаження торгового залу.

Таким чином, прогнозована завантаженість ресторанного комплексу «Wild Waves», для бару складає 260 відвідувачів, що в цілому пояснює денну оборотність місця в 7,42 рази. Для ресторану «Wild Waves», завантаженість встановлюється на рівні 384 відвідувачів, і це забезпечиться денною оборотністю місця в 3,4 рази.

В Додатку Ж наведено приклад орієнтовного план-меню шведської лінії, для досліджуваного ресторанного закладу «Wild Waves» в готелі «Island «BIRYUCHIY»:

При розробці бізнес-плану було визначено загальну виробничу програму, вибрано загальну схему виробничого процесу, розраховано кількість страв і складено виробничу програму (меню) розрахункового дня кожного із закладів – ресторану «Wild Waves» та однойменного бару.

Виробничі програми визначених для ресторанного комплексу «Wild Waves» розробляються за загально прийнятою методикою, а саме:

визначається кількість споживачів, денна кількість страв та їх асортимент.

Денна кількість страв розраховується за формулою:

$$n = N * m, \text{ страв}$$

де, n – кількість страв, порцій,

m – коефіцієнт споживання страв.

В табл. 1.20 представлено розрахунок загальної денної кількості страв у кожній групі ресторанної продукції, для проектованого ресторанного закладу «Wild Waves» в готелі «Island «BIRYUCHIY».

Таким чином, денна кількість страв та напоїв для ресторану «Wild Waves» становить 2184 порцій, а для ресторану відповідно – 5020 порцій.

Після розрахунку кількості страв по групах страв складається меню. В діючих підприємствах визначаються ціни на страви, розраховується денний і річний товарообіг. В підприємствах, які можуть бути рекомендовані для подальшого проектування, товарообіг розраховується за витратами сировини на виконання виробничої програми, цінами на сировину т а націнками ресторанного господарства.

Таблиця 1.20

Розрахунок денної кількості страв ресторанного закладу «Wild Waves» в готелі «Island «BIRYUCHIY»

Група страв	Бар «Wild Waves» (35 місць)		Ресторан «Wild Waves» (112 місць)	
	N = 260		N = 575	
	M	n	M	N
1	2	3	4	5
Холодні закуски	1,10	286	1,30	748
Гарячі закуски	0,20	52	0,25	144
Салати	0,65	169	0,88	506
Перші страви	0,15	39	0,25	144
Гарніри	0,40	104	0,60	345
Паста	0,22	57	0,50	288
М'ясні страви	0,08	21	0,35	201
Рибні страви	0,06	16	0,40	230
Піца	0,32	83	0,70	403
Десерти	0,17	44	0,40	230
Хліб	0,90	234	2,00	1150
Безалкогольні холодні	0,75	195	0,60	345

напої				
Гарячі напої	0,80	208	0,50	288
Коктейлі	1,20	312	-	-
Мілкшейкі	0,65	169	-	-
Алкогольні напої	0,75	195	-	-
Денна кількість страв	**2184**		**5020**	

В наступній табл. 1.21 представлено вихідні дані для розрахунку добової потреби в сировині необхідної для проектованого ресторану та бару «Wild Waves».

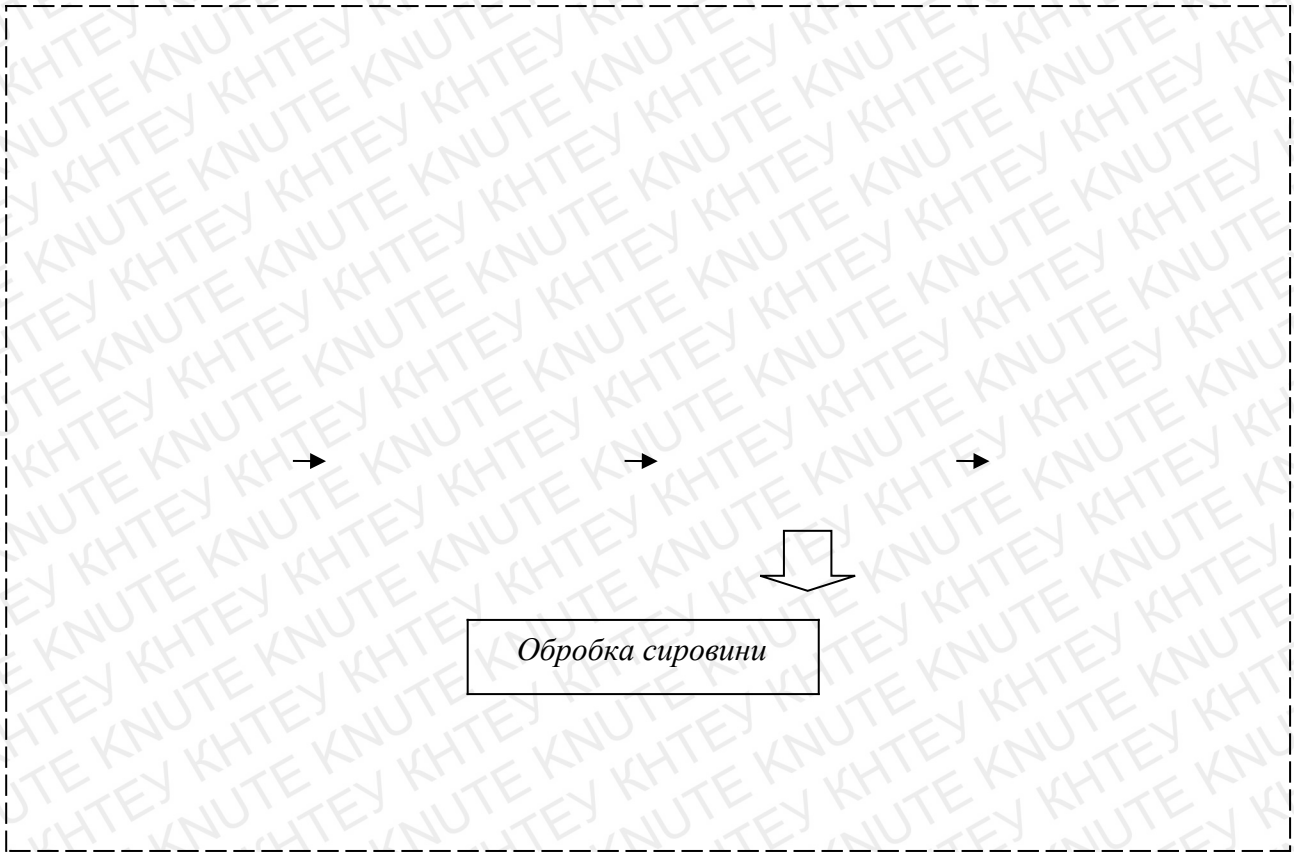
Таблиця 1.21

Вихідні данні для розрахунку добової потреби в сировині необхідної для проектованого ресторану та бару «Wild Waves»

Підприємство	Кількість місць	Режим роботи	Кількість робочих днів на рік
Ресторан «Wild Waves»	112	07:00-23.00	350
Бар «Wild Waves»	35	10:00-05.00	350

Денна кількість сировини розраховується за нормами закладки сировини на одну порцію та кількістю страв, що реалізуються, кожної назви за день. Розрахунок денної кількості сировини наведено в Додатку З.

Розрахунок виробничих цехів ведеться за допомогою по елементної структурно-технологічної схеми механічної кулінарної обробки продуктів.



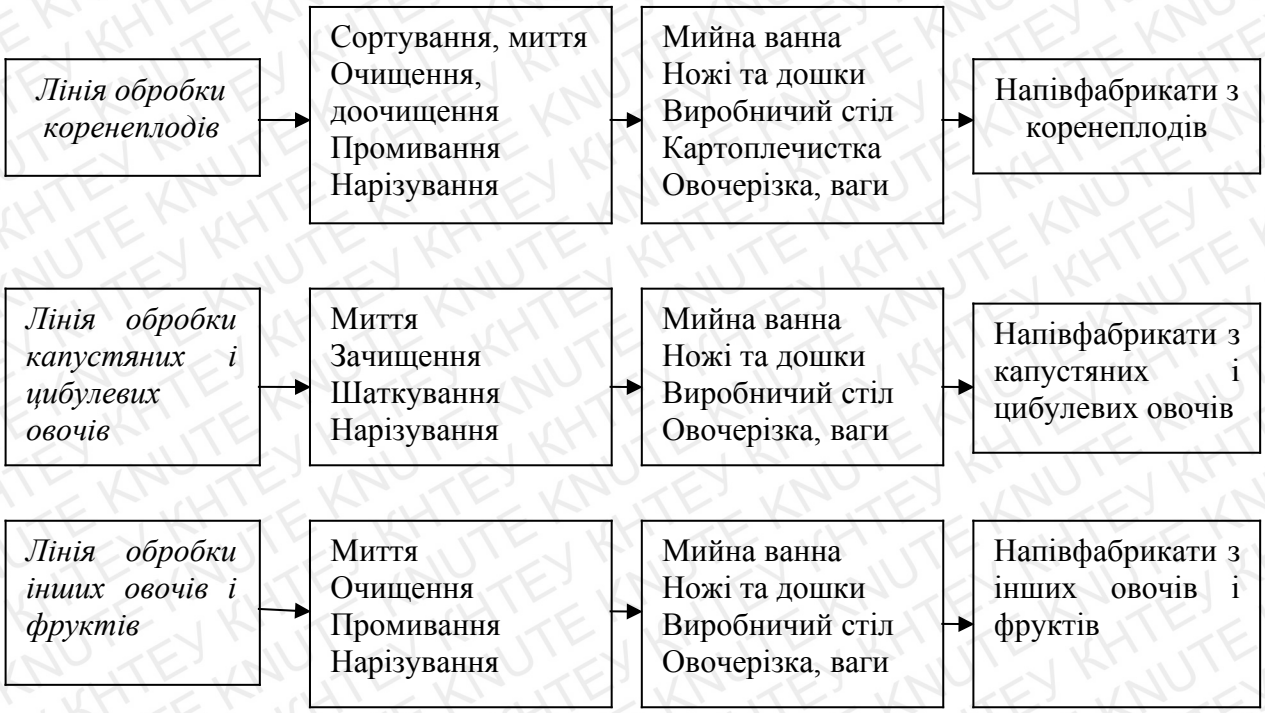


Рис. 1.14. Схема організації виробничого процесу овочевого відділення ресторанного комплексу «Wild Waves»

Розробивши поелементну структурно-технологічну схему переробки овочів і зазначивши необхідне обладнання розраховується кількість відходів та вихід напівфабрикатів овочевого цеху ресторанного господарства «Wild Waves» (табл. 1.22):

Таблиця 1.22

Розрахунок кількості відходів та вихід напівфабрикатів

Сировина	Одиниця виміру	Кількість	Відходи		Вихід н/ф, кг
			%	Кг	
Капуста цвітна	кг	3,3	15,0	0,5	2,8
Огірки свіжі	кг	5,2	5,0	0,2	5,0
Помідори свіжі	кг	7,0	5,0	0,4	6,6
Цибуля зелена	кг	2,6	20,0	0,5	2,1
Редиска	кг	2,3	25,0	0,6	1,7
Картопля	кг	84,4	25,0	21,1	63,3
Ягоди, фрукти	кг	24,5	25,0	6,0	18,5
Салати, зелень петрушки		3,1	25,0	0,8	2,3
Цибуля ріпчаста, часник		14,3	12,0	1,7	12,6
Разом:				31,8	114,9

Визначивши необхідне обладнання для переробки овочів і розрахував кількість відходів та вихід напівфабрикатів розраховується площа, зайнята устаткуванням та площа цеху за формулою:

$$Sц = (\Sigma Sоб) / К, м^2$$

Де, ΣSоб - площа зайнята обладнанням, $м^2$,

К - коефіцієнт використання площі цеху (К = 0,3-0,35).

Таким чином, проведемо розрахунок площі овочевого цеху проектованого ресторанного закладу «Wild Waves» при готелі «Island «BIRYUCHIY»:

Площа цеху становить Sц = 5.23 /0.3 = 17,4 $м^2$.

Отже, загальна площа овочевого цеху буде становити 17,4 $м^2$.

В наступній таблиці 1.23, проведемо розрахунок площі овочевого цеху, зайнятої обладнанням:

Таблиця 1.23

Підбір устаткування овочевого цеху

Обладнання	Марка	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм.	Площа, м^2
Подтоварник	ПТ	1	1000х800х280	0,8
Стіл з ванною	СП-2	1	1500х800х860	1,2
Ванна мийна	МВ-4	1	630х630х860	0,39
Стіл виробничий	СП-1	1	1000х840х860	0,84
Картоплечистка	МОК -125	1	530х380х840	0,2
Стіл для дочищування овочів	СПК	1	1000х840х860	0,84
Шафа для інвентарю	Ш-1	1	1000х600х1800	0,6
Раковина	R-1	1	600х400	0,24
Бак для відходів		1	400	0,12
Разом				5,23

В м'ясо-рибному цеху ресторанного закладу «Wild Waves» при готелі «Island «BIRYUCHIY» переробляється м'ясо яловичини, свинини та риби.

Методика розрахунку м'ясо-рибного цеху аналогічна методиці розрахунку овочевого цеху і зводиться до: визначення виробничої програми; складання структурно-технологічної схеми виробничого процесу цеху; підбору обладнання і розрахунку площі цеху. Підібрав необхідне технологічне устаткування уточнення його кількість, розраховується його кількість, розраховується його площа і розраховується площа цеху.

Розрахуємо площу м'ясо-рибного цеху для ресторанного закладу «Wild Waves» при готелі «Island «BIRYUCHIY»:

$$S = 3,83/0,3 = 12,8м^2.$$

Отже, загальна площа м'ясо-рибного цеху, буде становити 12,8 м^2.

В наступній таблиці 1.24, проведемо розрахунок площі м'ясо-рибного цеху для ресторанного закладу «Wild Waves» при готелі «Island «BIRYUCHIY», яка буде зайнята обладнанням:

Таблиця 1.24

Перелік обладнання та площа м’ясо-рибного цеху

Обладнання	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа, м2
Холодильна шафа	ШХ-0,56	1	786х1120х1726	0,88
Мийна ванна	МВ-4	1	630 х 630 х 860	0,39
Стіл виробничий	Сп	1	1000х800х860	0,8
Універсальний привід	ПМ-1.1	1	1000х800х860	0,8
Шафа для інвентаря	Ш-1	1	1000х600х1200	0,6
Раковина	Р-1	1	600 х 400	0,24
Баки для відходів		1	0400	0,12
Разом				3,83

На рис. 1.15 представимо схему організації виробничого процесу м'ясо-рибного цеху:

Рис. 1.15. Схема організації виробничого процесу м'ясо-рибного цеху

На наступному рис. 1.16 зобразимо схему організації виробничого процесу холодного цеху проектованого ресторанного закладу «Wild Waves» при готелі «Island «BIRYUCHIY»:

Рис. 1.16. Схема організації виробничого процесу холодного цеху ресторанного закладу «Wild Waves»

Підібрав необхідне обладнання, проведемо розрахунок площі холодного цеху для ресторанного закладу «Wild Waves» при готелі «Island «BIRYUCHIY». Розрахунок зведено до табл. 1.25:

Таблиця 1.25

Перелік обладнання та площа холодного цеху ресторанного закладу «Wild Waves»

Обладнання	Марка	Кільк.	Габаритні розміри, мм.	Площа, м2
Холодильна шафа	ШХ-0,56	1	786х1120х1726	0,88
Стіл виробничий	СП-1	2	1000х800х860	1,6
Мийна ванна	МВ-4	1	630х630х860	0,39
Універсальний привід	П-II	1	1100х800х1350	0,88
Шафа для інвентарю	Ш-1	1	1000х600х1800	0,6
Стелаж	Сж-1	1	1000х800х2000	0,8
Раковина	Р-1	1	600х400	0,24
Бак для відходів		1	0400	0,12
Коктейлезбивач.	Настільний	-	1500х800х860	-
Разом:	5,51			

Розрахуємо площу холодного цеху для ресторанного закладу «Wild Waves» при готелі «Island «BIRYUCHIY»:

$$S = 5,51/0,3 = 18,3 \text{ м}^2.$$

Отже, загальна площа холодного цеху, буде становити 18,3 м^2.

В кондитерському цеху ресторанного закладу «Wild Waves» при готелі «Island «BIRYUCHIY» відбувається приготування борошняних кондитерських виробів з таких видів тіста як дріжджове, пісочне, листкове, бісквітне.

Розрахуємо площу приміщення для підготовки яєць, в ресторанному закладі «Wild Waves» при готелі «Island «BIRYUCHIY»:

$$Sy = 3,6 / 0,3 = 12,0 \text{ м}^2.$$

Таким чином, площа приміщення для обробки яєць становить 12,0 м^2.

Виходячи з цього визначимо площу борошняного цеху становить:

$$Sц = 8,47 / 0,25 = 33,9 \text{ м}^2.$$

Отже, загальна площа кондитерського цеху в ресторанному комплексі «Wild Waves» при готелі «Island «BIRYUCHIY», буде становити 33,9 м^2.

Після розрахунку та прийняття за нормативами площ приміщень усіх груп складається таблиця їх переліку та площі (табл. 1.26):

Таблиця 1.26

Перелік обладнання та площа кондитерського цеху ресторанного закладу «Wild Waves»

Обладнання	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм.	Площа $м^2$
Приміщення для обробки яєць				
Холодильна шафа	ШХ-0,56	1	786х1120х1726	0,88
Стіл виробничий	СП	2	500х800х860	0,8
Мийна ванна	МВ-4	4	630х630х860	1,56
Раковина	Р-1	1	600х400	0,24
Бак для відходів			0400	0,12
Разом:				3,6
Борошняний цех				
Стіл виробничий	Сп	2	1000х840х860	1,76,
Мийна ванна	МВ-4	1	630х630х860	0,39
Тісто змішувальна машина настільна	МТМ-15С ТІЛ	1	1500х800х860	1,2
Машина для розкатування тіста	МРТ-60М	1	1050х740х1200	0,77
Збивальна машина	МВ-6	1	450х300х550	0,13
Універсальний привід	П-ІІ	1	1100х800х1350	0,88
Пересувний стелаж	СП-125	2	600х400х1500	0,48
Шафа пекарська	ШЖЭСМ-2К	1	840х840х1500	0,7
Шафа для інвентарю	Ш-1	1	1000х600х1800	0,6
Раковина	Р-1	1	600х400	0,24
Бак для відходів			0400	0,12
Охолоджувальна Шафа	Шх-0,71	1	800х800х2000	0,64
Плита електрична	ЭП017	1	500х800х850	0,4
Подтоварник	Пт	1	1000х800х280	0,8
Разом	8,47			

Загальна розрахункова площа виробничих приміщень для ресторанного комплексу «Wild Waves» при готелі «Island «BIRYUCHIY», буде становити 753,6 $м^2$.

Спроектований комплексний ресторанний заклад (ресторан та бар «Wild Waves») в загальному розрахунку на 147 місць, розрахований на товарооборот 5327,31 тис. грн. на рік.

Ці правила також, визначають санітарні вимоги до обладнання, експлуатації та утримання ресторанних приміщень.

Для забезпечення виробничого процесу в ресторанному комплексі

«Wild Waves» при готелі «Island «BIRYUCHIY», необхідний персонал. Штатний розклад для проектованого ресторанного закладу приведемо в табл. 1.27:

Таблиця 1.27

Склад виробничого та обслуговуючого персоналу ресторанного комплексу «Wild Waves» при готелі «Island «BIRYUCHIY»

№ п/п	Посада	Тарифний розряд, категорія	Середньорічна чисельність робітників, чол.
1	Завідуючий виробництвом		1
2	Кухар	5	4
3	Кухар	4	6
4	Кухар	3	2
5	Мийник кухонного посуду		4
6	Прибиральники виробничих приміщень		2
7	Адміністратор		1
8	Офіціант	3	4
9	Офіціант	4	3
10	Мийник столового посуду		3
11	Прибиральники торгівельних приміщень		2
12	Роздавальник		4
13	Бармен		4
РАЗОМ			40

Таким чином, з табл. 1.32 видно, що в проектованому ресторанному комплексі буде працювати 40 чоловік, з яких 18 чоловік виробничого персоналу, 2 чоловіки – адміністративний персонал, 20 чоловік – обслуговуючий персонал торговельного залу.

В наступній табл. 1.28 представлено склад та площі приміщень проектованого підприємства ресторанного господарства, для готелю «Island «BIRYUCHIY».

На основі проведених розрахунків, в Додатку К представлено зведену таблицю загальної площі приміщень, проектованого готельного підприємства «Island «BIRYUCHIY» з рестораном та баром «Wild Waves».

Таблиця 1.28

Експлікація приміщень ЗРГ при готелі «Island BIRYUCHIU»

Приміщення	Ресторан «Wild Waves»	Бар «Wild Waves»
Вестибюль (з гардеробом, уборними, умивальниками)	22,0	-
Торговельна зала	128,0	85
Барна стійка	22,0	10,0
Роздаткова	22,0	-
Виробничі приміщення:	-	-
Гарячий цех	25,8	-
Холодний цех	18,3	-
Кондитерський цех	33,9	-
Овочевий цех	17,4	-
М'ясо-рибний цех	12,4	-
Приміщення для обробки яєць	12,0	-
Мийна столового посуду	14,9	-
Мийна кухонного посуду	12,0	-
Складські приміщення:	-	-
Кладова, мийна тари і завантажувальна	16,0	-
Охолоджувальні камери:	13,0	-
Кладова сухих продуктів	5,0	-
Кладова овочів	4,0	-
Кладова інвентарю	4,0	-
Адміністративні та побутові	-	-
Кабінет директора	6,0	-
Контора		
Приміщення персоналу	5,0	-
Гардероб для персоналу	20,0	-
Гардероб для офіціантів	15,0	-
Душові, кабіна особистої гігієни жінки	15,0	-
Білизняна	4,0	-
Технічні	-	-
Електрощитові	7,0	-
Теплопункт	12,0	-
Вентиляторна витяжна	18,0	-
Разом корисна площа	484,7	95
Площа на проходи 30% від корисної площі	145,4	28,5
Загальна площа будівлі	630,1	123,5

Таким чином, зі зводної таблиці видно, що загальна корисна площа проектованого закладу складає 3566,6 м^2, але необхідно врахувати збільшення корисної площі на 10%, таки чином загальна площа будівництва готельного комплексу складе 3920 м^2.

Висновки до розділу 1

Однією з важливих та динамічних галузей світової економіки сьогодні є індустрія гостинності, до якої звичайно відносять готелі, підприємства ресторанного бізнесу та інші заклади, орієнтовані на наданні туристичних послуг. Готельному господарству, як найголовнішій складовій частині індустрії гостинності приділяють увагу у багатьох країнах. Готелі надають послуги з проживання та багато інших громадянам країни та іноземцям, що перебувають поза місцем мешкання. Таким чином підприємства готельного господарства сприяють розвитку внутрішнього та іноземного туризму, активізації ділових зв'язків. Саме завдяки цьому індустрія готельних послуг являє собою важливу галузь світової економіки. За часткою у експорті, ВВП індустрія гостинності перевищує такі потужні галузі промисловості як нафтопереробна, машинобудування. У багатьох країнах індустрія гостинності, передусім готельне господарство, сьогодні відіграє провідну роль у національній економіці.

Готельний бізнес залучає українських підприємців невеликими стартовими інвестиціями, швидким терміном їх окупності, постійним попитом на послуги, високим рівнем рентабельності понесених при цьому витрат.

Херсонська область має вигідне економіко-географічне положення, особливе значення мають вихід до Чорного та Азовського морів, сприятливі кліматичні умови, мальовничі ландшафти морського узбережжя та неповторні краєвиди Дніпра та Інгульця, значні туристично-рекреаційні ресурси (пам’ятки архітектури та мистецтва, численні пляжі, запаси лікувальних грязей та ропи лиманів і солоних озер). Все це сприяло формуванню в регіоні потужного туристично-рекреаційного комплексу, що складається з санаторно-курортного господарства і туризму.

Особливої уваги потребує розвиток туристичної дестинації – острів Бірючий, який вже на даний момент привертає увагу туристів та

відпочиваючих, що шукають місце для відпочинку на березі моря. Проведене дослідження показує, що сьогодні про це туристичне місце знають лише в найближчих регіонах від його місця знаходження, але за рахунок правильно спланованої маркетингової стратегії, та інвестицій, на цей острів можна буде залучати близько півмільйона чоловік, в літній період.

Таким чином, проектований готель «Island «BIRYUCHIY» доцільно будувати в туристичній дестинації – острів Бірючий.

РОЗДІЛ ІІ. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об’ємно-планувальні рішення готелю

Проектований готельний комплекс «Island «BIRYUCHIY» буде розташований в Херсонській області на Бірючому острові, який знаходиться на розширеній частини намивної Федотової коси і має заїзд по суші лише з території Запорізької області.

Характерною особливістю забудови Бірючого острова є малоповерхові невеликі заклади готельного господарства. Єдиної стилістики в оформленні будівль не спостерігається, тому в нашому випадку є вільний вибір об’ємно-планувального рішення для нашого готелю.

Оскільки архітектурно-планувальні особливості проектованого готельного комплексу «Island «BIRYUCHIY», будуть виступати важливим економічним фактором його розвитку, було вирішено будувати даний готель в екологічному стилі. Взагалі, від типу планувальної організації і особливостей будівництва, істотно залежать витрати на благоустрій навколишньої території, відрахування за використання земельної ділянки (податок на землю, орендна плата та ін.), доглад за будівлею та її ремонт тощо.

Наш проектований готель буде мати коридорний тип будівлі, з одним головним коридором на кожному поверсі для доступності до номерів та приміщень готельного закладу. Такий тип найбільш простий і раціональний.

Один загальний коридор проектованого готельного комплексу «Island «BIRYUCHIY» буде характеризуватися двостороннім розташуванням номерів. Ширина такого поверху визначається сезонним характером функціонування закладу розміщення, і буде становити 3 м.

До вестибюльної групи приміщень першого поверху проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY» належать: вестибюль, бюро бронювання номерів, прийому і реєстрації гостей, пункт оперативного зв'язку, кімнати

чергового персоналу, службовий санітарно-технічний блок, кімната чергового адміністратора, сейфова, приміщення для носильників багажу та камера схову, приміщення охорони, приміщення посильних, пункт обміну валюти, кімната для відпочинку консьєржів, приміщення для багажних візків, комора прибирального інвентарю, медпункт та роздільний санвузол для жінок та чоловіків.

Також на першому поверсі будуть знаходитися адміністративні приміщення, до яких належать: кабінет директора, приймальня, кабінет заступника директора, кімната головного інженера (техніка), кімната завідуючого господарською частиною, архів та бухгалтерія.

Враховуючи що наш проектований готельний комплекс планується мати зірко вість в 3 зірки, на його території обов'язково мають знаходитися заклади ресторанного господарства. В проектованому готелі «Island «BIRYUCHIY», на першому поверсі буде розташований ресторан на 112 посадочних місць а також бар, на 35 місць.

На кожному з житлових поверхів проектованого готельного комплексу «Island «BIRYUCHIY» будуть також розміщені комори брудної білизни, комори прибирального інвентарю, кімнати побутового обслуговування, приміщення для зберігання візків покоївок та санвузол для персоналу.

Враховуючи особливості території розташування проектованого готельного комплексу «Island «BIRYUCHIY», який буде розташовуватися в безпосередній близькості до природного Азово-Сиваського Національного заповідника, як вже зазначалося вище основною дизайнерською ідеєю закладу готельного господарства, у відповідності до прийнятої концепції, є сучасний екологічний напрям.

Цій тематиці підпорядкований весь комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів, технічного оснащення.

Для зовнішнього оформлення проектованого готельного комплексу «Island «BIRYUCHIY» будуть використані такі матеріали як: дерево, скло та

природній камінь.

На територій готельного комплексу «Island «BIRYUCHIY» передбачаються зелені насадження, декоративні газони та клумби.

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Архітектурно-планувальна організація споруд готелів - важливий фактор їхнього функціонування, особливості архітектури, значно виразніше планування готельних споруд, суттєво виділяє їх на фоні споруд іншого функціонального профілю.

Архітектура майбутнього готелю «Island «BIRYUCHIY» в певній мірі буде виступати фактором його самореклами.

Водночас особливості архітектури відіграють роль культурно-естетичного фактора забудови території - споруда готелю гармонійно доповнює місцевий архітектурний колорит або створює архітектурну протилежність локальному архітектурному плануванню і певний естетичний дискомфорт.

Розташування проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY» буде в безпосередній близькості до побережжя Азовського моря, тому з вікон готельного закладу буде відкривається вигляд на море.

Для своїх гостей, готельний комплекс «Island «BIRYUCHIY» буде надавати чудову можливість відвідування природного Азово-Сиваського Національного заповідника, в складі екскурсійних груп.

Якщо говорити про саму будівлю проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY», та його внутрішній простір, то він буде розроблений в єдиному екологічному стилі з переважним використанням природніх матеріалів. Будівля має 4 поверх (а також виробничі приміщення ресторанного комплексу на цокольному поверсі)

Цокольний та перший поверх проектованого готельного комплексу «Island «BIRYUCHIY» буде призначено для громадських функцій, на решті

поверхів будуть розташовані житлові приміщення (номери) різної категорії комфортності та місткості.

Проектований готель буде мати просту форму будівлі, у вигляді букви «Г». Як для головного фасаду так і для решти зовнішніх стін готельного комплексу для оздоблення будуть використані: натуральнее дерево, склянні панелі, природный камень а також цегла темних тонів.

Головний вхід до приміщення готельного комплексу «Island «BIRYUCHIY», буде межувати зі входом до ресторану та бару. Вхідні двері будуть виконані в оригінальному декоративному стилі з використанням цінних порід світлого дерев із використанням дверних елементів з латуні, скла, для витримки єдиної стилістики.

Внутрішній простір як вестибюльної зони так і решти приміщень проектованої будівлі, буде спроектовано відповідно до його функціонального призначення.

Перед входом в проектований готельний комплекс буде спроектоване накриття над выхдною группою дверей до вестибюлю та до ресторанного закладу.

У архітектурно-планувальній організації проектованого готельного комплексу «Island «BIRYUCHIY», службовий вхід буде знаходиться у внутрішньому дворі, і з'єднується із загальними транспортними комунікаціями під'їзним проїздом.

Також на прилеглій території досліджуваного готелю, буде власний майданчик для паркування автотранспорту, який буде поділений на автостоянку тимчасового і тривалого перебування автотранспорту. Тимчасові автостоянки розраховані для декількох автомобілів і розташовуються щонайближче до входу у готель, ресторан, зорієнтовані на автотранспорт індивідуального та загального використання, що прибуває до моменту з'ясування формальностей з поселення гостей.

Майданчик тривалого перебування автотранспорту розташовується

неподалік від готелю, відстань його розташування і розміри регламентуються місткістю і категорією готелю.

Що стосується загальної площі, то перший поверх проектованого готельного комплексу буде мати площу 1494 м^2, площа житлових 2, 3 та поверхів буде складати відповідно по 755 м^2, а загальна площа цокольного поверху, який частково відведено під виробничі приміщення ресторану – 161 м^2.

2.2.1. Загальну характеристику ділянки будівництва для готелю «Island «BIRYUCHIY»

Так, оскільки даний готель буде розрахований на одночасне проживання 150 гостей, розрахуємо площу ділянки під будівництво, яка визначається за формулою (2.1):

$$S_д = n_з * N \qquad (2.1)$$

де, $S_д$ – площа дільянки під будівництво, м^2,

$n_з$ –норматив площі земельної ділянки, *м^2/місце* (норматив в нашому випадку складає *12,2 м^2/місце*);

N – кількість місць у готелі.

Для нашого проектованого готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» на 150 місць, який буде мати 4 поверхи, площа ділянки під будівництво буде становити:

$$S_д = 12{,}2 * 150 = 1830 \text{ (м}^2\text{)}.$$

Отже загальна площа під будівництво готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» становить 1830 м^2. Але враховуючи його поверховість, проведені розрахунки показали, що необхідна площа під саму забудову складе 1500 м^2 (разо з вхідною групою сходинок).

Також, потрібно розрахувати площу території, на якій буде знаходиться стоянка на 60 автомобілів, дитячий майданчик, а також майданчики перед входом та зелені клумби. Для цього використаємо наступну формулу:

S_o = 60*8 + 150*0,17 + 150*0,2 + 150*0,5 = 480 + 25 + 30 + 75 = 610 (м^2).

Таким чином, бачимо, що площа парковки буде становити 480 м^2, дитячий майданчик – 25 м^2, майданчик перед входом – 30 м^2 та клумби з зеленими насадженнями відповідно 75 м^2.

Загальна території проектованого готельного комплексу «Island «BIRYUCHIY» складе 2110 м^2.

Зелені насадження, спортивно-оздоровчі і відпочинкові зони при готелях. Зелені насадження на прилеглій території до готелю відіграють важливу екологічну, рекреаційну та естетичну функції, є важливим композиційним елементом архітектури у районах з нещільною забудовою.

Озеленення близької до готелю території складний процес, що зумовлює необхідність залучення професійного садівника, урахування прилеглої території щодо типу закладу, особливостей близьких до готелю функціональних зон забудови. Зона озеленення повинна відповідати нормам естетики, враховувати необхідну інсоляцію приміщень готелю, циркуляцію повітря.

Для підвищення ефективності використання прилеглої території, урізноманітнення умов проживання гостей - можливості заняття спортом, відпочинку, розваг, біля презентабельних готелів облаштовуються тенісні корти, майданчики для дискотеки, дитячі ігрові майданчики, водні басейни тощо.

Облаштування прилеглої території проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY» спортивно-розважальною інфраструктурою, що насамперед характерне для курортних і туристських готельних комплексів, що характеризуються значною місткістю, високою часткою сімейних туристів; для інших типів готельних підприємств витрати на будівництво і утримування зазначених об’єктів доволі значні і економічно недоцільні.

2.3. Характеристика будівлі

Проектований готельний комплекс Island «BIRYUCHIY», буде мати просту будівлю, яка за своїми характеристиками та призначенням, буде відповідати наступним вимогам:

- за призначенням – громадська;
- за містобудівними вимогами – всеукраїнського призначення;
- за довговічністю – 1 ступінь;
- за вогнестійкістю – 1 ступінь;
- за поверховістю – чотирьохповерховий;

Для внутрішньо-просторового будівлі проектованого готельного комплексу «Island «BIRYUCHIY», будуть характерні наступні рішення:

- житлові приміщення відокремлені від виробничих, а також від приміщень загального користування, і будуть знаходитися на окремих поверхах;
- приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, будуть розташовані на першому поверсі, і відокремлені від вестибюльної групи коридором, та іншими загальними приміщеннями;
- для комфортного та безпечного доступу до житлових номерів, готельний комплекс «Island «BIRYUCHIY» буде об лаштований 2 ліфтами, а також двома секціями сходів.

Розміри приміщень вестибюльної групи прийняті з урахуванням зірковості готелю, а також для максимальної пропускної спроможності, коефіцієнта змінності, необхідності забезпечення вхідного контролю та охорони, інших особливостей експлуатації будівлі.

Місцезнаходження готелю: готель знаходиться в 20 хвилинах їзди на автомобілі чи автобусі від центру м. Кирилівка, на півострові Бірючий, неподалік від заповідника.

Розміщення: сам по собі готель призначений для одночасного комфортного розміщення 150 відвідувачів, і має 80 номерів.

Серед них, 7 покращених номерів категорії «Люкс», 10 номерів категорії «Напівлюкс», 12 двомісних номерів категорії «Покращений стандарт», 15 одномісних номерів категорії «Покращений стандарт», 6 чотиримісних номерів категорії «Стандарт», 20 двомісних номерів категорії «Стандарт», 10одномісних номерів категорії «Стандарт».

В готелі присутні такі категорії номерів: стандарт, покращений стандарт, напівлюкс та люкс.

Практично всі номери готелю будуть оснащені міні-баром, телефоном, телевізором, затишними меблями, душовими кабінами та кондеціонером.

2.4. Інженерні системи

В готельному закладі «Island «BIRYUCHIY» передбачено влаштування системи опалення згідно СНиП 2.04.05-91 для підтримання температурного режиму в закладі.

Теплопостачання передбачено від внутрішнього, автономного джерела - опалювального котла, а також стаціонарних обігрівачів в кожному номері. Температура теплоносія на вході становить 115-120°С. На підприємстві передбачений теплопункт для розділення мереж теплофікації і підігрівання гарячої води, обладнаний водонагрівачами теплообмінного типу і опалювальним вводом (опалювальним котлом), які забезпечені пусковою апаратурою, приладами управління та автоматичного регулювання кількості і температури теплоносія для опалювання, гарячого водопостачання.

Для внутрішньої системи опалення передбачено використання води з температурою 60–70°С.

В приміщеннях номерного фонду та у вестибюлі, передбачене використання центрального опалення з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску з нижньою розводкою трубопроводів. В приміщеннях: використовується місцеве опалення за рахунок променевих панелей (каміну, ін.).

Визначимо витрати тепла на опалення, за наступною формулою:

$$Q_O = 3{,}5254*10^{-7} * 12771*4440*17{,}0*1{,}17 = 397{,}6 \text{ Гкал},$$

Таким чином, загальні витрати тепла на опалення проектованого готельного комплексу «Island «BIRYUCHIY», складе 397,6 Гкал.

В свою чергу, загальний об'єм проектованої будівлі буде становити:

$$V_б = 3*755*3 + 1494*4 = 6795 + 5976 = 12771 \text{ м}^3$$

Отже, при загальному об'ємі проектованої будівлі в 12771 м^3, витрати на опалення за рік складуть 397,6 Гкал.

2.4.1. Система вентиляції

У закладі буде облаштовано вентиляцію згідно СНиП 2.04.05-91). Передбачено організацію природної вентиляції повітря, яка влаштована в наступних приміщеннях: (вестибюль, коридори та холи, службові приміщення). Крім цього, в закладі наявна механічна приплинна вентиляційна система, яка надає повітря у такі приміщення закладу: (ресторан, бар, SPA-центр, вестибюль та холи). Витяжна вентиляція видаляє забруднене повітря газоподібними домішками і нею забезпечені приміщення.

Для забезпечення комфортних умов перебування у залах готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» встановлені місцеві, рециркуляційні цілорічної дії системи кондиціювання повітря. Прилади призначені для підтримання температурного, вологісного режиму і фільтрації повітря.

Визначимо вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи проектованого готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» на 150 місць.

В табл. 2.1 наведено загальні вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи проектованого готельного закладу «Island «BIRYUCHIY»

Таблиця 2.1

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Приміщення	Площа *Sпл, м^2*	Висота *Нпл, м*	Об'єм, *V, м^3*	Витрати повітря на вентиляцію, м^3	
			V = Sпл Нпл*	приплив	витяжну

Приймально-вестибюльна група	215	3,3	709,5	2838,00	1419,00
Приміщення поверхового обслуговування номерів	92	3,3	303,6	1214,40	2428,80
Житлова група (номерний фонд готелю)	2005	3,3	6616,5	26466,0	52932,00
Приміщення побутового обслуговування споживачів	45	3,3	148,5	594,00	1188,00
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення (SPA-комплекс)	103	3,3	339,9	1359,60	2719,20
Група адміністративних приміщень	89	3,3	293,7	1174,80	2349,60
Група господарських приміщень	264	3,3	871,2	3484,80	20908,80
Заклади ресторанного господарства	753,6	3,3	2486,9	9947,60	59685,60
Загальна корисна площа	3566,6	3,3	11769,8	47079,2	143631,0

Таким чином, на основі проведених розрахунків в табл. 2.2 можна сказати, що загальний об’єм припливного повітря для проектованого готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» на 150 місць, становить 47079,2 м^3, при цьому об’єм витяжного повітря становить 143631,0 м^3. Отже об’єм витяжного повітря по готельному комплексі в середньому в три рази більший за припливну, це пояснюється тим, що повітря в приміщення готелю попадає також і звичайним фізичним шляхом.

2.4.2. Система водопостачання

Водозабезпечення систем проектованого готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» на 150 місць здійснюється від власної свердловини. На вводі системи у заклад влаштований водомірний вузол із встановленням лічильника. У закладі організовано об’єднану просту систему водопостачання з верхньою розводкою, що відповідає вимогам СНиП 2.04.01-85.

Система поділяється проектованого готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» на 150 місць на: протипожежну – з оцинкованих труб ⊘ 50 мм з встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з металопластикових труб ⊘ 30 мм з підключенням до змішувачів та кранів;

виробничу – з оцинкованих труб ⊘ 40 мм з підключенням до технологічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення приймається централізована (ін.) від перегрівача в теплопункті з оцинкованих труб ⊘ 30 мм.

Проведемо розрахунок витрат води для проектованого готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» на 150 місць. Загальні витрати води визначимо за формулою:

$$В_{заг} = \sum \frac{q_u^{tot} * N}{1000} * T + B_n \quad (2.2)$$

Де, $В_{заг}$ – загальні витрати води закладом, м^3;

q_u^{tot} – норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба*місце);

N – кількість місць у готелі;

T - кількість робочих днів готелю на рік, діб;

B_n – витрати води на полив території.

У тому числі витрати гарячої води в проектованому готелі розраховуються за наступною формулою:

$$В_{гар} = \sum \frac{q_u^h * N}{1000} * T \quad (2.3)$$

Де, q_u^h - норма витрат гарячої води за добу будівлею готелю, л/(доба*місце).

Витрати на полив території, м^3, визначають за наступною формулою:

$$B_n = \frac{B_k * S_д * ϑ * T_n}{710} \qquad (2.4)$$

Де, B_n - витрати води на полив території;

B_k – норма витрат води одним поливним краном, за годину, м^3 ($B_k = 1{,}08$ м^2/год.)

$S_д$ – площа ділянки, яку поливатимуть м^2;

$ϑ$ - час роботи поливного крану за добу, год (2-3 год.);

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

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

Таким чином, на основі наведених формул проведемо відповідні розрахунки для проектованого готельного закладу «Island «BIRYUCHIY».

Перш за все визначимо витрати води на полив території готельного комплексу «Island «BIRYUCHIY»:

$$B_n = \frac{1{,}08 * 75 * 1 * 187}{710} = \frac{15147}{710} = 21{,}33 \ (м^3)$$

Таким чином, загальні витрати води на полив території готельного комплексу «Island «BIRYUCHIY» становлять 21,33 м^3.

На наступному етапі проведемо розрахунок загальних витрат води проектованим закладом:

$$В_{заг} = \sum \frac{200 * 34 + 230 * 113}{1000} * 365 + 21{,}33 =$$

$$= \frac{6800 + 25990}{1000} * 365 + 21{,}33 = 32{,}79 * 365 + 21{,}33$$

$$= 11989{,}7\ м^3$$

Таким чином, загальні річні витрати води проектованим готельним закладом «Island «BIRYUCHIY», буде становити 11989,7 м^3.

В тому числі, витрати гарячої води будуть становити:

$$В_{гар} = \sum \frac{100 * 34 + 140 * 113}{1000} * 365 = \frac{3400 + 15820}{1000} * 365 = 7015{,}3 м^3$$

Отже, загальні річні витрати гарячої води в проектованому готельному комплексі «Island «BIRYUCHIY», будуть становити 7015,3 м^3.

2.4.3. Система каналізації

В закладі «Island «BIRYUCHIY» буде організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову, виробничу системи каналізації відповідно вимог СНиП 2.04.01-85.

Внутрішня каналізація будівлі «Island «BIRYUCHIY» складається з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних (ін.) труб ⊘ 100 мм; стояків, які виконуються з чавунних (ін.) труб ⊘ 100 мм.

Необхідні діаметри відвідних труб і стояків (50 або 100 мм) визначають в залежності від кількості приймальних пристроїв.

В заготівельних цехах влаштовано трапи ⊘ 300 мм, у доготівельних цехах – трапи ⊘ 220 мм, в мийних встановлено трапи ⊘ 300 мм.

Стояки встановлені відкрито – біля стін, або приховано – у борознах і спеціальних шахтах. Верхня частина стояка у вигляді витяжної труби виведено на висоту 2 м над дахом будівлі.

Стоки від побутової та виробничої каналізації збираються і відводяться до вуличної мережі окремо.

Провдемо розрахунок об’єму стічних вод проектованого готельного

закладу «Island «BIRYUCHIY», виходячи з розрахунку загальних витрат води. Розраховується за наступною формулою:

$$В_{стіч} = р * В_{заг} \quad (2.5)$$

Де, ^{р} - коефіцієнт перерахунку на стік ($р = 0,85$).

Таким чином, визначимо об'єм стічних вод:

$В_{стіч} = 0,85 * 11989,7 = 10191,245$ м^3

Отже, загальний річний об'єм стічних вод для проектованого готельного закладу «Island «BIRYUCHIY», становить 10191,245 м^3.

Взагалі, зовнішня каналізація проектованого готельного комплексу, також буде включати сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів) і дощову каналізацію, яку виведено у власну дворову мережу.

2.4.4. Система енергопостачання

Енергозабезпечення закладу «Island «BIRYUCHIY» здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції, підключеної через кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

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

Електричні мережі поділені на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити силової і освітлювальної мережі виконані окремо. Групові щити силової мережі розташовані поблизу споживачів із

забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною схемою, силова – за радіальною.

Холодильне устаткування підключено до відокремлених групових щитів за радіальною схемою.

Блискавкозахист будівлі виконано шляхом заземлення блискавкоприймача, функцію якого виконує металева покрівля готелю. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будівлі готелю «Island «BIRYUCHIY», й приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

Проведемо розрахунок загальних витрати електроенергії, для проектованої будівлі готелю «Island «BIRYUCHIY»:

$$P = (0,5*150 + 1,03*147 + 0,15*347 + 103*0,05)*365 =$$

$$= (75 + 151,41 + 52,05 + 5,15)*365 = 283,61*365 = 103517,65 \text{ кВт}$$

Таким чином, загальні витрати електроенергії, для проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY» складе 103517,65 кВт на рік.

2.4.5. Система сигналізації, зв’язку і телекомунікацій

В закладі «Island «BIRYUCHIY» планується встановити комбіновану (роздільну) систему сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003 (пожежну і охоронну). Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлені на вікнах, дверях, ін. елементах будівлі. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлені в залах, коморах сухих продуктів, ін. В разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

Також, в закладі «Island «BIRYUCHIY» передбачене влаштування наступних систем: міської радіотрансляційної мережі, міського телефонного зв’язку (можливе встановлення систем супутникового , внутрішнього зв’язку, супутникового, ретрансляційного телебачення).

2.5. Дизайн

При вирішенні архітектурного стилю будівлі готелю «Island «BIRYUCHIY» можуть бути використані архітектурні елементи характерні для історичного періоду, етносу або асоціативного явища, взятого за основу концепції закладу (в додатках до дипломного проекту будуть наведені фото існуючих будівель та об'єктів, елементи яких використані при створенні даного проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY»).

Заходи з благоустрою реалізовані у наступних елементах:

1) огородження території: функціональний тип, матеріал - метал, цегла, дерево та природний камінь, а також будуть використані різні види зелених насаджень);

2) підходи та доріжки будуть замощені спеціальною тротуарною плиткою;

3) озеленення вирішили шляхом лаштування газонів, посадки дерев, кущів та чагарників, квітів та дерев;

4) штучне освітлення території забезпечують наземні ліхтарі з сферичними плафонами з використанням LED-ламп.

Головний фасад будівлі готелю «Island «BIRYUCHIY» буде оздоблений камінням, деревом та склом.

Вивіска з назвою готелю буде дерев'яною з підсвіткою.

Головний вхід до будівлі готелю «Island «BIRYUCHIY» буде з фасадної частини будівлі, з вимощеною до нього доріжкою.

Інтер'єр приміщень для обслуговування гостей

Вхідна зона проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY» представлена вестибюлем, виконаним у стриманих біло-сірих тонах з використанням фризу та вбудованих у стіни іонічних колон. Освітлення штучне– точкове верхнє у поєднанні з центральним. Гардероб відокремлений від об'єму вестибюлю гардеробною стійкою з бенкетками, виконаною у тому ж стилі на

півтону темнішим. Увагу на гардеробі акцентовано використанням направленого світла.

Аванзал вирішено у теплих пастельних тонах із влаштуванням багаторівневої підвісної стелі і декоративного каміну з мармуровою дошкою навпроти входу.

Зал ресторану буде виконано з використанням природних матеріалів, просторове розмежування об'єму зали забезпечене завдяки вітражам з кольорового скла, освітлення центральне і місцеве – настільними лампами.

2.6. Кошторис

Проведемо розрахунок кошторису загальнобудівельних робіт для створення проектованого готелю, який проводиться за укрупненими показниками вартості, загальнобудівельних робіт (формула 2.6):

$$B_{збр} = S_З * Y * K_Т * I_К \qquad (2.6)$$

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

$S_{заг}$ – загальна площа готельного комплексу, $м^2$;

Y – норматив питомої вартості загально-будівельних робіт на одиницю потужності, у.о. (для нашої категорії готелю даний показник приймається в межах 1000-1500 у.о., приймемо середній показник – 1250 у.о.);

$К_Т$ – територіальний поправочний коефіцієнт (табл. 2.2);

$I_К$ – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./$.

Визначимо вартість загальнобудівельних робіт для проектованого готельного комплексу «Island «BIRYUCHIY»:

$$B_{збр} = (3920*1250*0,91*28,1)/1000 = 125297,9 \text{ (тис. грн.)}.$$

Таким чином, загальна вартість загальнобудівельних робіт для проектованого готельного комплексу складе 125297,9 тис. грн.

В табл. 2.2 наведено територіальні поправочні коефіцієнти, для розрахунку кошторису загальнобудівельних робіт для створення проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY»:

Таблиця 2.2

Територіальні поправочні коефіцієнти

№ з/п	Назва області	Значення коефіцієнту, $К_Т$
1	Вінницька, Волинська, Донецька, Івано-Франківська	0,96
2	Луганська, Кіровоградська, Республіка Крим, Львівська, Полтавська, Харківська, Черкаська	0,94
3	Дніпропетровська, Рівненська, Сумська, Хмельницька, Чернігівська	0,95
4	Житомирська, Запорізька	0,93
5	Закарпатська, Київська	0,97
6	Чернівецька	0,98
7	м. Київ, м. Севастополь	1,00
8	Миколаївська, Херсонська, Одеська	0,91
9	Тернопільська	1,02

Оскільки готельний комплекс «Island «BIRYUCHIY», фактично планується будувати в Херсонській області, відповідно за табл. 2.3, для розрахунку загального кошторису потрібно взяти територіальний поправочний коефіцієнт 0,91.

Значення вартості загально-будівельних робіт є витратами за підрозділом 2.1. зведеного кошторисного розрахунку, який представлений в (табл. 2.3).

На основі проведеного розрахунку видно, що що загальна вартість проектованого готельного комплексу «Island «BIRYUCHIY», разом зі сплатою податків, буде становити 247979,69 тис. грн.

Таблиця 2.3

Зведений кошторисний розрахунок по закладу готельно-ресторанного господарства

№ глав	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.	Група основних засобів
Розділ А. Базисна вартість будівництва				

1	Підготовка території будівництва	1-2% від вартості будівництва	1879,47	3 будівлі
2	Основні об’єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	125297,9	
2.1	Загальнобудівельні роботи	48-57%	62648,95	3-будівлі
2.2	Електротехнічні роботи	6-8%	8770,85	3-будівлі
2.3	Сантехнічні роботи	5-6%	6264,9	3-будівлі
2.4	Зв’язок та сигналізація	2-3%	3123,45	3-будівлі
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	30-35%	44489,75	4 і 6 групи
Разом за главою 2.		100%	100%	
3	Об’єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5% гл.2	5011,92	3-будівлі

Продовження табл. 2.3

4	*Об’єкти енергетичного господарства*	*до 1% гл.2*	*1252,9*	*3-передавальні пристрої*
5	*Об’єкти транспортного господарства та зв’язку*	*0,2-0,5%*	*375,9*	*3-передавальні пристрої*
6	*Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання*	*2-12% гл. 2*	*12529,79*	*3-споруди*
7	*Благоустрій і озеленення території*	*1-5% гл. 2*	*3132,0*	*8- багаторічні насадження*
	Разом за главами 1-7.		*149479,88*	
8	*Тимчасові будівлі та споруди*	*0,5-1,5% гл.1-7*	*1494,8*	*12-тимчасові споруди*
9	Інші роботи та витрати	3,7-9% гл.1-7	8968,79	9-інші основні засоби

	Разом за главами 1-9.		159943,47	
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за гл. 1-7	2989,6	3-будівлі
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2-0,7% гл.1-9	799,72	3-будівлі
12	Проектні та вишукувальні роботи	2,5-8% гл.1-7	7474,0	3-будівлі
	Всього. Базисна вартість будівництва		171206,79	
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва				
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38-60% гл.1-9	68775,7	3 - будівлі
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	2-8% від суми базисної вартості	7997,2	3 - будівлі
Усього по розділу Б:			76772,9	
Капітальні витрати за проектом		ВА+Б	247979,69	

Примітка до таблиці 2.4:

Якщо розвиток проекту потребує додаткових коштів, то стовпчик четвертий цієї таблиці «Розмір витрат, тис. грн.» ділиться на три частини:

1) для першої черги будівництва;
2) для розвитку проекта;
3) разом.

У разі розміщення закладу в складі іншого підприємства чи будівлі або при реконструкції існуючого закладу значення ВА+Б зменшують на 60÷75%.

Розрахунки будівельно-технічних показників проекту зведемо у таблицю 2.4:

Таблиця 2.4

Паспорт проекту

№ пор	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, $S_д$	$м^2$	2110
2	Площа під забудову, $S_{пов}$	$м^2$	1830
3	Коефіцієнт забудови, $к_з$		0,87
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	$м^2$	75,0
5	Коефіцієнт озеленення, $к_{оз}$		0,035
6	Загальна площа готелю, $S_{заг}$	$м^2$	3920,0
7	Корисна площа готелю, $S_к$	$м^2$	2005,0
8	Будівельний об'єм готелю, $V_б$	$м^3$	12771,0
9	Капітальні витрати за проектом, $В_{А+Б}$	тис. грн	247979,69
Питомі показники капітальних витрат			
10	Вартість 1 місця	тис. грн	1653,2
11	Вартість 1 $м^2$ загальної площі	тис. грн	117,53
12	Вартість 1 $м^3$ об'єму будівлі	тис. грн	19,42

Таким чином, проведені розрахунки показали, що вартість 1 місця проживання становить 1653,2 тис. грн., що звісно досить дорого, але враховуючи що це об'єкт, експлуатаційний термін якого складає мінімум 50 років, то вартість одного місця з розрахунку на 1 рік становить лише 33,064 тис. грн.

2.7. Охорона навколишнього середовища

На жаль, слід відмітити, що поки що в світі відсутній цілісний механізм вирішення екологічних проблем. Це пояснюється тим, що, незважаючи на розвиток екологічної кризи XX століття, пріоритет належить іншій ідеї - ідеї поступового розвитку суспільства, а також тим, що уряди та населення багатьох країн світу неготові до прийняття ідеї колективної відповідальності людства за збереження біосфери.

В сучасних умовах ринкової економіки України, охорону навколишнього середовища регламентує розділ 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища». Найважливіші з них:

- лімітування природокористування;

- платність природокористування (нормативи плати і розмірів платежів за використання природних ресурсів, за викиди і скиди забруднюючих речовин);

- фінансування природоохоронних заходів (визначення джерел фінансування);

- матеріальне стимулювання (надання податкових, кредитних та інших пільг за впровадження безвідхідних технологій та природоохоронних заходів).

Згаданий Закон та інші нормативно-правові документи регламентують механізм плати за екологічні порушення.

Згідно з цими принципами і буде функціонувати проектований готель - «Island «BIRYUCHIY».

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об’єкта

Відповідно до вимог ДБН А 3.1-3-94 здача в експлуатацію готелю «Island «BIRYUCHIY» відбувається у такому порядку.

Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів здійснюється на підставі свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил, що видається інспекціями державного архітектурно-будівельного контролю. Для одержання свідоцтва замовник подає інспекції, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву.

До заяви додаються: проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку; акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генпроектувальною та генпідрядною організаціями,

субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією (у разі, коли об'єкт застрахований).

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

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

У разі коли подана замовником заява з документами, що додаються до неї, відповідає вимогам цього Порядку, інспекція проводить підсумкову перевірку відповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил та готовності його до експлуатації, яка розпочинається не пізніше ніж на третій робочій день після реєстрації заяви.

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

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

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

визначений інспекцією.

Для одержання свідоцтва замовник може відповідно до вимог цього Порядку повторно звернутися до інспекції лише після усунення невідповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил. Інспекція надсилає протягом трьох робочих днів після оформлення свідоцтва його копію вмісцеву державнуадміністрацію, на території якої розташований об'єкт будівництва, для присвоєння йому поштової адреси.

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

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

2.9. Охорона праці

Згідно з Законом України “Про охорону праці” власником закладу незалежно від форми власності та від виду діяльності розробляється система управління охороною праці.

У будь-якій системі управління завжди є об'єкт, котрим управляють, а також орган, що здійснює управління. В процесі управління цей орган отримує відповідну інформацію про стан об'єкта і про стан зовнішнього середовища, в котрому знаходиться і з яким зв'язаний керуючий орган. На підставі цієї інформації керуючий орган розробляє керівну інформацію та приймає рішення. На підставі прийнятого рішення керуючий орган впливає на керований об'єкт.

Перелік документації при організації системи управління охороною праці готелю «Island «BIRYUCHIY» визначаємо у табл. 2.5:

Таблиця 2.5

Перелік документації при організації системи управління охороною

праці

Служба з охорони праці	1. Наказ власника про створення служби з охорони праці № 1 від 22.09.18
	2. Положення про службу з охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника № 22 від 3.09.18 (НПАОП 0.00-421.04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника № 3 від 23.09.18(НПАОП 0.00-4.12-05)
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол № 24 від 5.09.18
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №5 від 25.09.18 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 6 від 27.09.18
	2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника № 7 від 27.09.18 (НПАОП 0.00-4.11-07)
	3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника № 8 від 30.09.18
	4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника № 9 від 30.09.18
	5. Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника № 10 від 1.10.18
	6. Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 1.10.18
	7. Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
	8. Звітна документація форми офіційної статистичної звітності
	9. Облікова документація (журнали, переліки, графіки, протоколи, плани)

Управління охороною праці у готелі представлено на рис. 2.1.

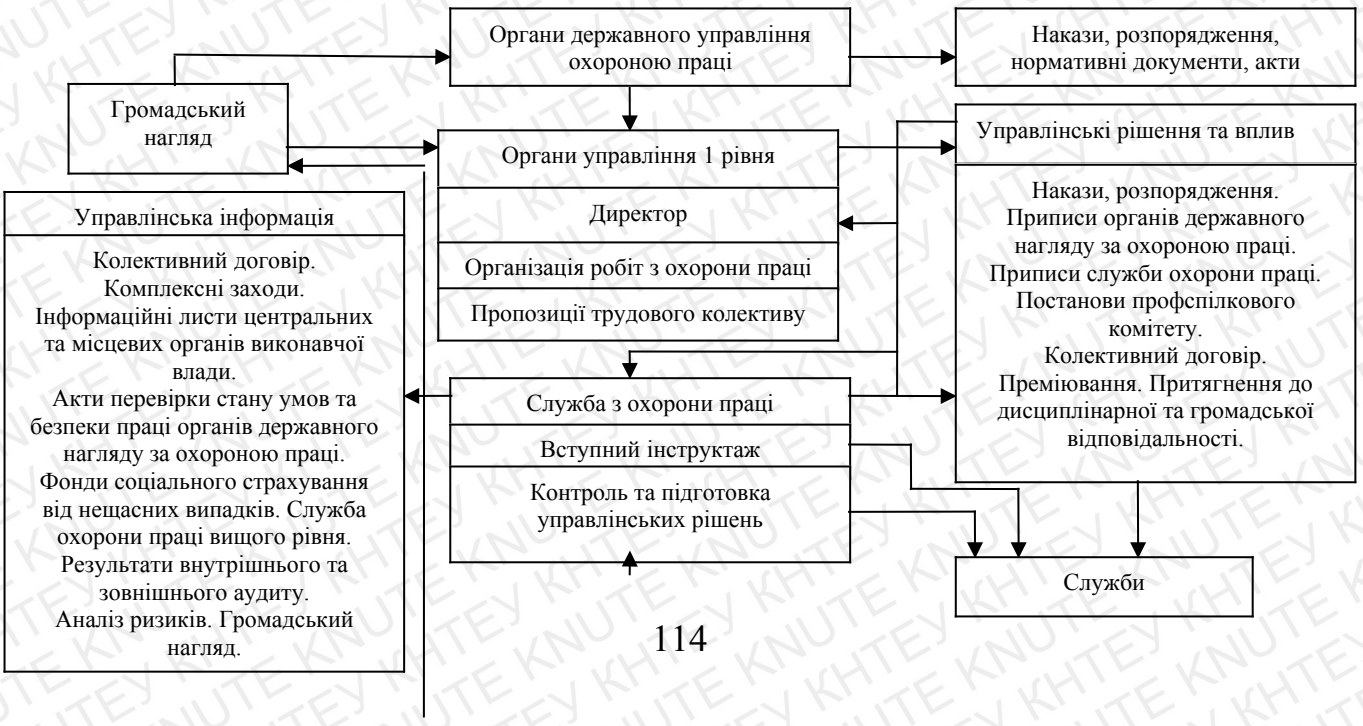


Рис. 2.1. Схема управління охороною праціу готелі «Island «BIRYUCHIY»

Об'єктом управління в системі управління охороною праці, в проектованому готелі «Island «BIRYUCHIY» є діяльність функціональних служб і структурних підрозділів конкретних керівників та інженерно-технічних робітників підприємств з метою забезпечення безпечних, нешкідливих та сприятливих умов праці на робочих місцях, виробничих ланках, у цехах і на підприємстві в цілому. Мета впровадження системи управління охороною праці (УОП) - це всебічне сприяння виконанню вимог, які повністю ліквідують, нейтралізують або знижують до допустимих норм вплив на працюючих небезпечних та шкідливих факторів виробничого середовища, забезпечують усунення джерел небезпеки, ізолювання від них персоналу, використання засобів, що усувають небезпечні ситуації та підвищують технічну безпеку, створюють надійні санітарно-гігієнічні та ергономічні умови.

УОП передбачає встановлення конкретних кількісних показників діяльності виробничих підрозділів, підтримування котрих в заданих межах забезпечує досягнення основної мети щодо організації безпечних та нешкідливих умов праці.

Власник проектованого готельного комплексу «Island «BIRYUCHIY»

зобов'язаний створити в кожному структурному підрозділі і на робочому місці умови праці відповідно до вимог нормативних актів, а також забезпечити дотримання прав працівників, гарантованих законодавством про охорону праці.

З цією метою власник проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY» забезпечує функціонування системи управління охороною праці, для чого:

- створює відповідні служби і призначає посадових осіб, які забезпечують вирішення конкретних питань охорони праці, затверджує інструкції про їх обов'язки, права та відповідальність за виконання покладених на них функцій;

- розробляє за участю профспілок і реалізує комплексні заходи для досягнення встановлених нормативів з охорони праці, впроваджує професійні технології, досягнення науки і техніки, засоби механізації та автоматизації виробництва, вимога ергономіки, позитивний досвід з охорони праці, тощо;

- забезпечує усунення причин, що призводять до нещасних випадків, професійних захворювань і виконання профілактичних заходів, визначених комісіями за підсумками розслідування цих причин;

- розробляє і затверджує положення, інструкції, інші нормативні акти про охорону праці, що діють у межах підприємства та встановлюють правила виконання робіт і поведінки працівників на території підприємства, у виробничих приміщеннях, на будівельних майданчиках, робочих місцях відповідно до державних міжгалузевих та галузевих нормативних актів про охорону праці, забезпечує безкоштовно працівників нормативними актами про охорону праці;

- здійснює постійний контроль за дотриманням працівниками технологічних процесів, правил поводження з машинами, механізмами, устаткуванням та іншими засобами виробництва, використанням засобів колективного та індивідуального захисту, виконанням робіт відповідно до вимог щодо охорони праці.

Основні завдання, вирішення яких забезпечує досягнення цілей УОП на різних рівнях управління і стадіях організаційно-виробничої діяльності, полягають у виконанні комплексу послідовних взаємопов'язаних дій щодо попередження травматизму та виробниче зумовлених захворювань. Вирішення задач управління охороною праці має бути забезпечене взаємодією усіх структурних підрозділів, служб і фахівців, які визначаються керівником проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY».

Функції структурних підрозділів і служб, посадові обов'язки керівних та інженерно-технічних працівників щодо виконання задач управління охороною праці встановлюються на місцях на всіх рівнях, виходячи із структури, штатів і конкретних умов діяльності проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY».

Організація роботи щодо управління охороною праці базується на принципах теорії управління, основними з котрих є: системність, оптимальність, динамічність, наступність та стандартизація. Принцип системності полягає в тому, що процеси технології та безпеки розглядаються у взаємозв'язку.

Системність реалізації завдань управління охороною праці полягає у поєднанні розрізнених заходів з безпеки праці в єдину систему цілеспрямованих, постійно здійснюваних дій на всіх рівнях і стадіях управління виробництвом. Створюється система стандартів проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY».

Управління охороною праці здійснюється шляхом збору та оцінки інформації, виявлення відхилень від встановлених вимог та здійснення керуючих впливів на об'єкт управління за допомогою організаційно-розпоряджувальних, соціально-розпоряджувальних, соціально-психологічних і економічних методів.

Фінансування та економічне стимулювання охорони праці розглядається як одна з найважливіших частин УОП. На підприємствах, в

галузях і на державному рівні у встановленому Кабінетом Міністрів України порядку створюються фонди охорони праці.

Моральне і матеріальне стимулювання працівників за роботу щодо вдосконалення умов і безпеки праці має велике значення для підвищення ефективності виробництва, зниження рівня травматизму та захворювань, поліпшення умов праці та її безпеки. Обсяг матеріального заохочення диференціюється залежно від ролі службової особи та міри її впливу на безпеку праці.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Санітарні вимоги, щодо дотримання чистоти у приміщеннях підприємств громадського харчування в проектованому готелі «Island «BIRYUCHIY», а в нашому випадку до ресторанних приміщень, визначаються спеціальними правилами. Ці правила також, визначають санітарні вимоги до обладнання, експлуатації та утримання ресторанних приміщень.

Взагалі, ресторани є підприємствами громадського харчування, в яких готуються та реалізуються пасажирам холодні закуски, перші та інші (гарячі) страви, гарячі напої, молочні продукти, соки та інше. Асортимент страв ресторанів та дозволених для реалізації в них продуктів промислового виробництва повинен бути узгодженим з органами державного санітарного нагляду України.

Головні вимоги, що ставляться перед ресторанами, є вимоги до водопостачання і каналізації, а саме:

- ресторани повинні обов’язково мати стаціонарне водопостачання;

- гаряча та холодна вода повинна бути підведена до всіх посудомийних і виробничих ванн через змішувачі. При відсутності холодної або гарячої води, робота ресторанів забороняється.

Вимоги до утримання приміщень:

- миття стін та підлоги у ресторанах проводиться у час, коли в даному

ресторані немає відвідувачів, із застосуванням спеціальних миючих засобів, які дозволені для використання державною санітарно-епідеміологічною службою.

Підмітання та миття підлоги проводиться при забрудненні, але не менше 2-х разів за робочий день.

Системи вентиляції та кондиціювання повітря повинні працювати безперебійно.

Заміна повітряних фільтрів системи вентиляції ресторану повинна здійснюватись не менше 2-х разів на місяць в літній період та 1 раз на місяць в зимовий період.

Виробничі харчові відходи та сміття повинні збиратися у спеціальні сміттєзбірники. Щоденно під кінець роботи ресторану всі сміттєзбірники повинні промиватися гарячою водою, після чого дезінфікуються 1% розчином хлорного вапна. У відділені для миття посуду дозволяється мати додатково ще один бачок для збору залишків хліба.

Прибиральний інвентар (тази, відра, щітки та ін.) повинен мати маркіровку, бути закріплений за приміщенням та зберігатися окремо у спеціально виділених для цього місцях.

Приміщення ресторану з умивальником для відвідувачів має бути відчинено під час роботи ресторану, забезпечене милом і рушником та утримуватися у зразковому стані. Прибирання його проводиться в міру забруднення, але не менше як 3 рази на день. Забороняється у приміщенні умивальника зберігати тару та інші сторонні предмети.

Вхід стороннім особам у виробничі приміщення та відділення для миття посуду забороняється.

В приміщеннях ресторанів забороняється зберігати продовольчі та інші товари без відповідних документів на них.

Санітарні вимоги до виробничого обладнання, інвентарю, посуду та їх утримання: технологічне обладнання: м'ясорубки, універсальна кухонна

машина та інше, повинні бути розташовані таким чином, щоб до них був забезпечений вільний доступ кухарів під час роботи.

Після закінчення роботи перемінні механізми до універсального приводу і м'ясорубку необхідно розібрати, промити, ошпарити окропом, просушити та зберігати у спеціально відведеному місці, що виключає їх забруднення.

Ванни для миття кухонного посуду і продуктів повинні вироблятися із матеріалів, використання яких дозволено органами державної санітарно-епідеміологічної служби України.

Покриття виробничих столів, які призначені для обробки харчових продуктів і виготовлення кулінарних виробів, має бути без швів та із матеріалів, що мають дозвіл органів державної санітарно-епідеміологічної служби. Кришка стола повинна мати закруглений край.

Для розділення м'яса, риби, овочів та інших продуктів повинні використовуватися окремі розділенні дошки, виготовлені із дерев твердих порід, гладкі, без щілин. Дошки, маркіруються на боковій поверхні одним із наступних позначень: "СМ" (сире м'ясо), "СР" (сира риба), "ВМ" (варене м'ясо), "ВР" (варена риба), "СО" (сирі овочі), "ВО" (варені овочі), "Зелень", "КО" (квашені овочі), "МГ" (м'ясна гастрономія), "РГ" (рибна гастрономія), "Х" (хліб), "Оселедець". Необхідно мати одну резервну дошку.

Розділочні ножі також повинні бути промаркіровані.

Дошки повинні бути закріплені за чітко визначеними робочими місцями. Зберігати дошки навалом забороняється. Вони повинні зберігатися у чарунках в спеціально відведеному місці, перекладені між собою серветками та встановлюватися на ребро.

Кухонні ножі після закінчення роботи промиваються, ошпарюються окропом, протираються та зберігаються в спеціальних ножвах над столом у кухні.

Для миття посуду встановлюється не менше трьох ванн: дві - для миття столового посуду, третя - для споліскування вимитого посуду. Для миття

скляного посуду використовується двохгніздова ванна або одногніздова ванна з послідуючим сполоскуванням проточною водою. Кухонний посуд миється в двохгніздовій ванні на кухні.

Режим миття столового посуду наступний:

а) механічне виділення залишків їжі (щіткою, дерев'яною лопаткою);

б) миття посуду в першій ванні водою, яка має температуру не нижче 40 град. С, з додаванням 1%-ного розчину тринатрійфосфату або інших миючих засобів, які дозволені державною санітарно-епідеміологічною службою;

в) миття посуду у другій ванні при температурі не нижче 40 град. С, де миючих засобів має бути в 2 рази менше, ніж у першій ванні;

г) у третій ванні проводиться сполоскування посуду в сітці водою, яка має температуру не нижче 65 град. С, після чого він просушується на столі на решітках-сушилках.

Режим миття столових наборів такий же, як і скляного посуду.

Підноси промиваються в ваннах для миття столового посуду гарячою водою з додаванням миючих засобів, сполоскуються і насухо протираються спеціально виділеними для цього маркірованими серветками.

Чистий столовий посуд і скляна тара зберігаються у спеціальних шафах, обладнаних у відділенні для миття посуду, а кухонний посуд та інвентар - у спеціальній шафі, обладнаній на кухні, або на полиці над плитою.

Вимоги до заходів по боротьбі з комахами та гризунами:

У ресторанах не допускається наявність мух, тарганів, гризунів. З метою попередження появи комах і гризунів повинен дотримуватися санітарний режим у виробничих, складських, побутових та підсобних приміщеннях.

Харчові продукти та технологічне обладнання повинні бути надійно захищені від мух, тарганів і зберігатися у відповідній тарі у буфетах та

шафах.

З метою боротьби з мухами, тарганами, гризунами у приміщеннях ресторанів повинна проводитися профілактична дезинсекція та дератизація відділами профілактичної дезінфекції санепідстанції на договірних умовах.

Порядок проведення профілактичних робіт та розрахунків за них регулюються відповідними інструкціями та методичними рекомендаціями Міністерства охорони здоров'я України, іншими чинними директивними документами та умовами договору на проведення профілактичних робіт.

При проведенні профілактичної дезинсекції у ресторані обробляються тільки стіни, стеля і віконні рами. Забороняється обробка підлоги і устаткування (шаф, столів, розділочних дошок та ін.).

Перед виконанням профілактичної дезинсекції ресторан повністю звільняється від сировини і продуктів, посуду, інвентарю.

Перед початком роботи після дезинсекції необхідно провести ретельне прибирання з миттям всіх приміщень ресторану та устаткування.

Наявність у ресторані комах або гризунів є підставою для установ санітарно-епідеміологічної служби на заборону експлуатації ресторану до проведення обробки та їх знищення.

Вимоги до медичних оглядів, профілактичних обстежень і особистої гігієни персоналу:

Особи, які влаштовуються на роботу у ресторани, зобов'язані пройти медичний огляд, зробити необхідні щеплення проти інфекційних хвороб та прослухати курс гігієнічної підготовки і здати з нього залік.

До пред'явлення результатів медичного огляду і заліку з гігієнічної підготовки вказані особи до роботи не допускаються.

У подальшому робітники ресторанів проходять періодичні медичні обстеження.

Обсяг медичних обстежень, профілактичних щеплень та термін їх проведення визначаються спеціальними інструкціями по проведенню обов'язкових профілактичних медичних обстежень Міністерства охорони

здоров'я України, а також за вимогами посадових осіб органів та установ державної санітарно-епідеміологічної служби України.

Усі працівники ресторанів повинні:

а) дотримуватися чистоти рук, обличчя, тіла, одягу, коротко стригти нігті;

б) під час роботи носити чистий спецодяг (заміна його проводиться в міру забруднення, але обов'язково 1 раз у два дні), не заколювати його шпильками, не тримати у кишенях курток і халатів шпильок, дзеркал, грошей та інших предметів особистого користування, не носити на пальцях каблучок, перснів та інші;

в) знімати спецодяг при користуванні туалетом; після відвідування туалету обов'язково мити руки з милом.

Забороняється палити і приймати їжу у відділенні миття посуду та на кухні. Забороняється у ресторані прання та сушіння спецогляду та особистих речей.

Таким чином, дотримання вище перерахованих санітарних вимог та правил, на підприємствах ресторанного господарства дозволить завжди тримати основні приміщення в чистоті та порядку.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Перед розробкою заходів електробезпеки, пожежної безпеки та цивільного захисту в проектованому закладі – готелі «Island «BIRYUCHIY», необхідно з’ясувати, до якої категорії електробезпеки належать окремі виробничі приміщення та згідно з цим розробити заходи електробезпеки в них, передбачаючи:

1) заходи щодо захисту від ураження електричним струмом забезпечується попереджувальними плакатами та вогнегасниками порошковими..

2) захист від електромагнітних випромінювань і електричних полів

забезпечується ізоляцією.

Заходи з охорони навколишнього природного середовища

Контроль за діяльністю закладу готельно-ресторанного господарства стосовно його впливу на навколишнє середовище здійснюється згідно ДБНА 2.2-1-2003.

Необхідна кількість вогнегасників та їх тип визначено залежно від вогнегасної спроможності та гранично захищуваної площі, категорії приміщень за вибухо-пожежною та пожежною небезпекою, а також враховуючи клас пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні. Місця, де зберігаються вогнегасники позначатимуться знаком «Вогнегасник» на видному місці. Для готелю визначається з розрахунку 1 вогнегасник на 70 $м^2$ приміщення. Перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників, наведено у табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Вестибюль	Д	Порошкові	3
Кімната чергового персоналу	Д	Порошкові	1
Приміщення охорони	Г	Порошкові	1
Відділення зв’язку	Г	Порошкові	1
Холи на житлових поверхах	Г	Порошкові	3
Перукарня	Д	Порошкові	1
Комплексний приймальний пункт	Г	Порошкові	1
SPA-комплекс	Г	Порошкові	1
Коридори	Д	Порошкові	15
Майстерні	В	Порошкові	3
Пральня	В	Порошкові	1
Вестибюль ресторану	Д	Порошкові	1
Торгівельна зала ресторану	Д	Порошкові	3
Гарячий цех ресторану	Б	Водяні	1
Холодний цех	В	Порошкові	1

ресторану			
Десертний цех ресторану	В	Порошкові	1

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

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

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

Кількість евакуаційних виходів з будівель встановлюється в розмірі 6.

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні або на сходову клітку не перевищує 25 метрів.

Евакуаційні шляхи мають забезпечувати у випадку виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться в приміщеннях будівель і споруд, протягом необхідного часу евакуації 5хв.

Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщеннях цокольного поверху, а також коридорних та вестибюльних приміщень проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY».

Висновки до розділу 2

В другому розділі даного дипломного проекту було визначено основні об’ємно-планувальні та архітектурні рішення проектованого готельного закладу «Island «BIRYUCHIY».

Так проектований готель буде мати коридорний тип будівлі, а

архітектура майбутнього готелю «Island «BIRYUCHIY» в певній мірі буде виступати фактором його самореклами. Фасад готелю буде виконаний в екологічному стилі, з використанням дерева, скла та природного каменю.

В свою чергу, розрахунок кошторису показав, що загальна вартість проектованого готельного комплексу «Island «BIRYUCHIY», разом зі сплатою податків, буде становити 247 979 690 грн., що в свою чергу складає 165320 грн. на 1 місце.

Також в другому розділі було розглянуто особливості охорони навколишнього середовища, порядку здачі в експлуатацію об’єкта, особливостей охорони здоровя персоналу та санітарно-гігієнічних заходів для досягнення цих цілей.

РОЗДІЛ ІІІ. РЕВЕНЬЮ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Підприємницька діяльність в Україні регулюється Господарським і Цивільним кодексом України, окремими законами і підзаконними нормативними актами. Основними суб'єктами, що здійснюють виробництво і реалізацію готельних та ресторанних послуг, виступають окремі підприємці – фізичні особи і підприємства – юридичні особи.

Основними формами утворення організації готельно-ресторанного бізнесу є заснування нової, реорганізація діючого суб’єкта господарювання відповідно до вимог чинного законодавства.

Істотним елементом у становленні нового підприємства є вибір його організаційно-правової форми. Фактори, що визначають вибір організаційно-правових форм діяльності, наочно показані на рисунку 3.1:

Фактори, що визначають вибір організаційно-правової форми діяльності готельно-ресторанного комплексу

Загальні	Індивідуальні
1. Заплановані масштаби діяльності	1. Наявний розмір стартового Капіталу
2. Капіталоємність вибраного напряму діяльності	2. Індивідуальні особливості підприємця
3. Прогнозовані темпи розвитку підприємства	3. Рівень професіоналізму Підприємця
4. Особливості надання податкових та інших пільг підприємствам окремих форм	4. Відношення підприємця до комерційних ризиків і особистої майнової відповідальності
5. Державне регулювання мінімального розміру статутного фонду підприємств різних форм	

Рис. 3.1. Фактори, що визначають вибір організаційно-правових форм діяльності

Самою простою формою організації підприємства є ФОП – фізична особа-підприємець, але враховуючи що для даної категорії існують певні обмеження в діяльності (обмежена кількість найманих працівників, обмежений річний оборот виручки), то для створення готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» запропоновано обрати форму товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ).

Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ) - є юридичною особою, яка має у власності відокремлене майно, може від свого імені купувати і здійснювати майнові та особисті немайнові права, нести обов'язки, бути позивачем і відповідачем у суді, а також відкривати банківські рахунки.

Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ) є на даний час однією з найпопулярніших організаційно-правових форм юридичних осіб. Його популярність зростає завдяки тому, що його учасники несуть ризик збитків лише в межах вартості своїх внесків, пов'язаних з діяльністю товариства. Також треба відмітити той факт, що засновниками Товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ) можуть бути як фізичні так і юридичні особи. Не існує обмежень до розміру статутного капіталу ТОВ.

В таблиці 3.1 представимо перелік пакету документів для створення та реєстрації товариства з обмеженою відповідальністю.

Процедура реєстрації ТОВ «Island «BIRYUCHIY», буде включати в себе наступні етапи:

1. Резервування найменування;
2. Визначення основних видів діяльності (цілі та предмету діяльності);
3. Визначення місцезнаходження Товариства;
4. Підготовка проекту Статуту;
5. Проведення установчих зборів на яких приймаються рішення:

- про створення ТОВ;
- про формування статутного капіталу ТОВ;
- про затвердження Статуту ТОВ;

- про обрання Директора ТОВ;

Таблиця 3.1

Пакет документів для створення та реєстрації товариства з обмеженою відповідальністю для фізичної особи

№	Назва документа	Змістове наповнення документа
1	Ксерокопія паспорту	Ксерокопії 1, 2 та 11 сторінок паспортів засновників
2	Ксерокопія ідентифікаційного номеру	Ідентифікаційний номер засновників
3	Ксерокопія паспорту	Ксерокопії 1, 2 та 11 сторінок паспортів директора та бухгалтера
4	Ксерокопія ідентифікаційного номеру	Ідентифікаційний номер директора та бухгалтера
5	Довідка з Єдиного державного реєстру про резервування найменування юридичної особи	Вказується найменування ТОВ повне і скорочене
6	Форма із зазначенням видів діяльності	Згідно із КВЕДом обираються основна і 4 додаткових видів діяльності майбутнього товариства
7	Два примірники Статуту ТОВ	Визначені основні особливості діяльності підприємства
8	Форма №1	Заповнена реєстраційна картка на проведення державної реєстрації юридичної особи (форма №1)
9	Протокол зборів засновників про створення ТОВ	Примірник оригіналу або нотаріально засвідчену копію рішення про створення ТОВ
10	Квитанція про сплату реєстраційного збору	Документ, що засвідчує внесення реєстраційного збору за проведення державної реєстрації юридичної особи
11	Документ що засвідчує внесення засновником 50% від статутного капіталу	Підтверджує внесення засновником (засновниками) вкладу (вкладів) до статутного капіталу ТОВ в розмірі 50%

6. Підписання і нотаріальне завірення Статуту Товариства;

7. Внесення засновниками не менше 50% внеску в статутний капітал товариства;

8. Сплата державного збору за проведення реєстрації;

9. Подача документів на державну реєстрацію до районної державної адміністрації.

Державному реєстратору необхідно подати:

- заповнену реєстраційну картку на проведення державної реєстрації

юридичної особи (форма №1);

- примірник оригіналу або нотаріально засвідчену копію рішення (протокол зборів засновників про створення ТОВ);

- два примірники Статуту ТОВ;

- документ, що засвідчує внесення реєстраційного збору за проведення державної реєстрації юридичної особи;

- довідка з Єдиного державного реєстру про резервування найменування юридичної особи;

- документ, що підтверджує внесення засновником (засновниками) вкладу (вкладів) до статутного капіталу ТОВ в розмірі 50%;

- інформацію з документами, що підтверджують структуру власності засновників-юридичних осіб, яка дає змогу встановити фізичних осіб-власників істотної участі цих юридичних осіб.

Якщо документи для проведення державної реєстрації юридичної особи подаються особою, уповноваженою засновником (засновниками) юридичної особи, державному реєстратору додатково пред'являється її паспорт та надається документ, що засвідчує її повноваження.

10. Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД;

11. Взяття на облік в ДПІ і отримання довідки по формі 4-ОПП;

12. Отримання дозволу та виготовлення печатки Товариства;

13. Взяття на облік в Пенсійному фонді;

14. Взяття на облік в Фонді обов‘язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності;

15. Взяття на облік в Фонді обов‘язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань;

16. Взяття на облік в Центрі зайнятості;

17. Відкриття розрахункового рахунку в банку;

18. Взяття на облік в якості платника ПДВ або єдиного податку.

Термін реєстрації готельно-ресторанного господарства складає в середньому близько 15-30 днів, в залежності від періоду відкриття та

особливостей готельно-ресторанного комплексу.

Реєстрація ТОВ вимагає наявності юридичної адреси, яка повинна збігатись з фактичним місцезнаходженням підприємства. В іншому випадку можуть виникнути певні ускладнення з боку податкових органів.

Слід зазначити, що згідно з чинним законодавством ТОВ може бути зареєстровано фізичними або юридичними особами, в тому числі і нерезидентами. При цьому максимальна кількість учасників ТОВ складає 100 осіб.

Реєстрація ТОВ є відносно складною юридичною процедурою, яка містить безліч підводних каменів і вимагає від його засновників пильної уваги. Щоб уникнути грубих помилок і неточностей при реєстрації, необхідно щоб дану процедуру здійснювали висококваліфіковані юристи з багатим досвідом роботи в даній сфері.

Організаційна структура управління готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» представлена на рис. 3.2.

Організаційну структуру управління готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» можна охарактеризувати як лінійно-функціональну, у якій управління організоване за централізованою лінійною схемою, а функціональні служби допомагають вищому керівництву кваліфіковано обґрунтовувати управлінські рішення.

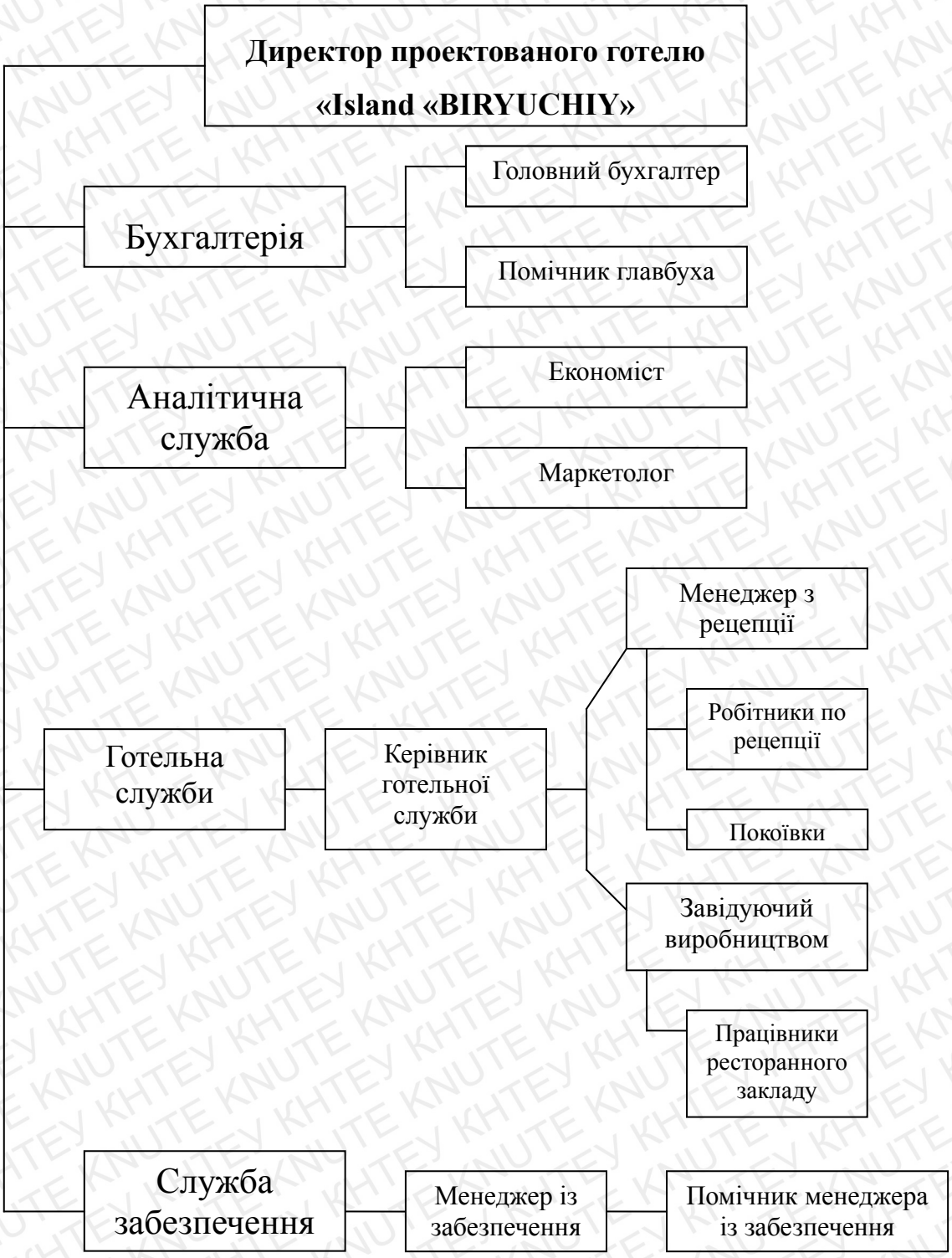


Рис. 3.2. Організаційна структура управління готельного закладу «Island «BIRYUCHIY»

Підприємство має лінійно-функціональну структуру управління, що пояснюється наявністю лінійного керівництва та спеціальних функціональних підрозділів.

На досліджуваному підприємстві існують усі види зв'язків:

1. Вертикальні та горизонтальні. Вертикальні зв'язки поєднують ієрархічні рівні на підприємстві та в його підрозділах, відображають розподіл повноважень і вказують на те, хто займає яке місце в організації. Вертикальні зв'язки вирішують проблеми влади та впливу, дають можливість передавати розпорядчу та звітну інформацію. Горизонтальні зв'язки – зв'язки в межах рівня ієрархії. Існують декілька способів встановлення горизонтальних зв'язків; на досліджуваному підприємстві можемо говорити про встановлення прямих контактів між підрозділами.

2. Лінійні та функціональні. Лінійні зв'язки – це відносини, в яких керівник реалізує свої владні права, здійснює прямий вплив на підлеглих (зв'язки "зверху донизу" у формі наказів, розпоряджень, команд, вказівок). Функціональні зв'язки на підприємстві носять дорадчий характер (рекомендації, пропозиції, варіанти, "ноу-хау" у напряму "знизу доверху").

3. Формальні зв'язки, які виникають між посадами, та неформальні, які виникають між конкретними індивідуумами.

Функціональний зв’язок, налагоджений даним підрозділом з іншими структурними елементами підприємства, забезпечує злагодженість усього виробничо-господарського процесу, ефективно відслідковує недоліки та з’ясовує причини їх виникнення.

Основні функції з обслуговування приїжджих зосереджені у службі розміщення, якою керує завідуючий. Даний структурний підрозділ готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» співпрацює з відділом інформаційних технологій, який в свою чергу приймає замовлення від клієнтів і передає їх у службу розміщення.

Завідуючому виробництва готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» підпорядковані кухня ресторану (рис. 3.3).

Служба ресторану готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» є структурним підрозділом, до функцій якого входить забезпечення якісного

харчування приїжджих готелю та сервісного обслуговування.

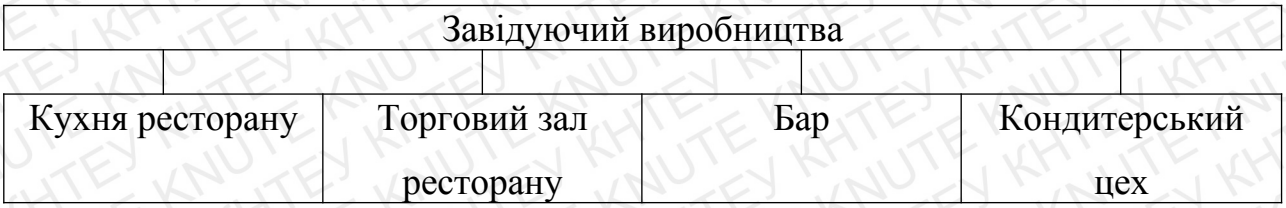


Рис. 3.3. Організаційна структура виробничого відділу готельного закладу «Island «BIRYUCHIY»

Служба ресторану працює на принципах оперативності, дотримання етикету та індивідуального підходу до кожного клієнта. За запитами приїжджих служба ресторану може запропонувати як страви української кухні, так і фірмові.

Першому заступнику директора готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» підпорядковані три секції готельних номерів, відділ постачання, технічно-експлуатаційна служба, сектор надання побутових послуг та господарська служба (рис. 3.4).

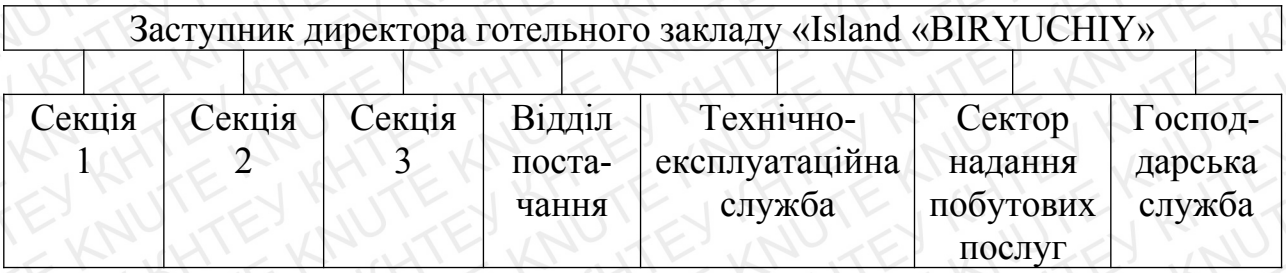


Рис. 3.4. Підпорядкування відділів першому заступнику директора готельного закладу «Island «BIRYUCHIY»

Плановий відділ готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» виконує роботу із складання поточних та перспективних планів роботи готелю, взаємодіючи із бухгалтерію та іншими структурними підрозділами у напрямку отримання додаткової інформації про роботу підприємства. Інформацію від структурних підрозділів плановий відділ отримує у вигляді довідок встановленого зразка.

Особливу роль у організаційній структурі управління готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» відіграє відділ кадрів.

До функцій відділу кадрів належить:

- підбір та добір персоналу готельного закладу «Island «BIRYUCHIY»;

- визначення обсягу вакантних посад та вимог до претендентів на вакантні посади;

- розміщення інформації у ЗМІ про вакантні посади;

- атестація кадрів готельного закладу «Island «BIRYUCHIY»;

- планування фонду оплати праці;

- формування резерву кадрів готельного закладу «Island «BIRYUCHIY»;

- визначення напрямків стимулювання персоналу готельного закладу «Island «BIRYUCHIY».

Зупинимося на особливостях застосування адміністративних методів управління персоналом у готельного закладу «Island «BIRYUCHIY».

Наявність оргструктури готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» належить до одного із адміністративних методів управління, що визначає роботу на підприємстві, підпорядкування, обсяги повноважень та обов'язків, самостійність в прийнятті рішень.

Було визначено, що на підприємстві мають місце як лінійні, так і функціональні зв'язки, як горизонтальні, так і вертикальні, як формальні, так і неформальні.

Поєднання декількох функціональних обов'язків є характерною рисою даної системи управління. Це здійснюється задля зменшення чисельності оперативного персоналу та збагачення його роботи.

Зв'язки між апаратом управління та виконавчим персоналом носять в даному підприємстві більш демократичний характер, ніж на підприємствах державної форми власності. Підлеглі ставляться до управлінців як до персоналій і навпаки, адже високе значення відіграє в даному випадку авторитет певної особи в колективі, як сукупності особистостей.

Проектований готель «Island «BIRYUCHIY» в своїй діяльності буде

орієнтуватися на широкий спектр цілей, основною з яких є сприяння розвитку готельного обслуговування, на що і спирається організаційно-розпорядча діяльність по управлінню персоналом підприємства.

Щорічно, згідно розпорядження директора буде формуватися штатний розклад підприємства. В ньому визначається найменування підрозділів та посад, кількість відповідних штатних одиниць, їх посадовий оклад та місячний фонд заробітної плати. Штатний розклад спирається в своїй структурі на організаційну схему підприємства. По кожній структурній одиниці виноситься підсумок штатних одиниць та фонду заробітної плати. Штатний розклад затверджений директором та узгоджений з головним бухгалтером.

В проектованому готельному комплексі «Island «BIRYUCHIY», обов’язково будуть розроблені посадові інструкції, які будуть фіксувати функціональні обов'язки та встановлені правила роботи.

Розпорядчі дії керівництва готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» будуть забезпечуватися наказами, які можна поділити на два основних види за сферою спрямування:

1. Накази за основною діяльністю, що стосуються питань обслуговування приїжджих осіб до готелю.

2. Накази щодо особового складу:

2.1. Головні (прийом на роботу, звільнення, переміщення, відрядження, привітання, покарання).

2.2. Додаткові (навчання співробітників, підвищення кваліфікації).

Наказ у готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» будуть реєструватися у бухгалтерії. Після складання, наказ буде підписуватися генеральним директором підприємства та погоджуватися з керівниками підрозділів, які повинні забезпечити його виконання. Всі накази зберігають у головного бухгалтера.

Розпорядження на підприємстві видаються безпосередньо керівниками відповідних підрозділів для забезпечення нормального розвитку процесу

діяльності готельного закладу «Island «BIRYUCHIY». В залежності від нагальності проблеми розпорядження можуть видаватись усно, хоча це певним чином залежить й від ступеня довіри керівника до підлеглого.

У готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» буде застосовуватися також практика проведення щотижневих планових засідань керівництва з усіма працівниками підприємства, окрім працівників допоміжних служб, де обговорюються та вирішуються питання загального характеру й рішення мають колегіальний характер. Політика заохочень для працівників готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» має спирається на збільшення показників діяльності підприємства, тобто, чим вищий прибуток, тим більші премії. Мотивація застосовується як для менеджерів, що збільшують обсяги своєї діяльності і відповідно за це отримують премії, так і для працівників, що працюють на основі погодинної форми оплати праці, за збільшення відпрацьованих годин. В той час як основна заробітна плата не враховує складності виконуваних робіт, ступінь участі кожного працівника в доходах, ці недоліки усуваються за допомогою існуючої системи заохочення. Задля здійснення преміювання працівників за результатами їх праці на підприємстві створений фонд преміювання, який формується за рахунок прибутку від діяльності.

Колектив підприємства готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» буде складатися з людей різного віку, з різним стажем роботи, що веде до кращої організації взаємодопомоги та обміну досвідом між його членами. Це забезпечує молодим працівникам можливість оволодіння професією та навичками спільної праці і разом з тим дає змогу задовольнити потреби висококваліфікованих працівників в передачі їхнього професійного і життєвого досвіду молодим працівникам. При наявності в колективі людей різного віку знижується ризик конфліктних ситуацій, оскільки літні люди частіше схильні до компромісів, пошуків шляхів до згоди і примирення, а не до загострення конфліктів. Наявність в колективі молодих, енергійних і

ініціативних людей стимулює ініціативу та ефективність роботи людей старшого віку. На ефективність діяльності трудового колективу впливає також його статевий склад. В фірмі працюють і чоловіки і жінки, тому що показники роботи одностатевого колективу, будь то чоловічий чи жіночий, значно нижчі, ніж там, де приблизно однакове співвідношення.

Таким чином, кадрова політика готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» визначає основні принципи кар'єрного зростання для певного робітника та підходи до вирішення питань кар'єри з боку керівництва. Так, необхідно мати розроблені посадові інструкції з достовірним описом основних функцій, прав, обов'язків і відповідальності працівника.

3.2. Капітал

Що стосується статутного капіталу, то якщо раніше для реєстрації ТОВ необхідний був статутний капітал у розмірі 100 мінімальних зарплат, то сьогодні ця сума необмежена. Більше того, учасникам ТОВ можна сформувати статутний капітал протягом року з моменту реєстрації. При цьому слід пам'ятати, що він може бути сформований не тільки грошима, але і майном.

Формування статутного капіталу грошима є досить зручним способом з точки зору оподаткування. Згідно ЦКУ кошти статутного капіталу є власністю ТОВ та не підлягають оподаткуванню. При цьому товариство може вільно розпоряджатися ними від імені директора.

Формування статутного капіталу майном обумовлено тим, що в силу специфіки роду діяльності певних компаній, виникає така необхідність. Оцінка внесеного майна проводиться учасниками товариства самостійно і відображається в акті внесеного майна, протоколі загальних зборів та акті прийому-передачі майна товариству.

Проведений розрахунок вартості загально будівельних робіт в 2 розділі цієї роботи показав, що для будівництва проектованого готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» необхідні кошти в сумі 247 979 690 грн.

Ця сума буде складатися з різних видів грошових коштів:

- 20% від суми, або 4 959 500 грн. особисті кошти власників готельного закладу.

- 50% від необхідної суми будуть залучені у вигляді інвестицій третіх сторін, які будуть мати долю в даному готельному бізнесі, що становить: 123 989 850 грн.

- решта коштів які складають 30%, що в грошовому вираженні становить 74 394 840 грн. буде отримана у вигляді банківського кредиту на розвиток бізнесу, терміном на 10 років під 17,5%.

Таким чином, капітал проектованого готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» буде складатися із власних коштів, залучених інвестицій та банківського кредиту.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Для того, щоб визначити операційні доходи проектованого ТОВ «Island «BIRYUCHIY», обґрунтуємо виробничу програму готелю.

Програма експлуатації номерного фонду ТОВ «Island «BIRYUCHIY», являє собою план надання послуг проживання у натуральному вираженні, або кількість готельних місць, які будуть надаватися для проживання у плановому періоді з врахуванням специфіки обраного для дипломного проектування типу засобу розміщення відвідувачів (в тому числі для іноземних громадян та громадян України), його спеціалізації та міжнародних вимог до рівня комфортності проживання.

При складанні експлуатаційної програми проектованого ТОВ «Island «BIRYUCHIY», визначимо основні показники, які дозволять дати реальну оцінку можливостям використання номерного фонду готелю, а саме:

1). Одноразова місткість (ємність) ТОВ «Island «BIRYUCHIY», що характеризує кількість інвентарних місць готелю і розраховується за формулою:

$$Є_м = \sum_{i=1}^{n} N_н^i \times Ч_м^i \qquad (3.1)$$

де, $Є_м$ - ємність (місткість) готелю в кількості місць;

N_H^i - кількість номерів кожної *і*-тої категорії;

$Ч_M^I$ - кількість місць у кожному номері *і*-тої категорії;

n - кількість категорій номерів.

Проведені розрахунки оформимо у вигляді таблиці 3.2:

Таблиця 3.2

Розрахунок одноразової місткості готелю ТОВ «Island «BIRYUCHIY» на плановий період

Категорія номеру	Кількість одиниць	Кількість місць, од.	Одноразова місткість, місць
1	2	3	4 = 2 * 3
Люкс	7	2 (+1)	14 (+7)
Напівлюкс	10	2 (+1)	20 (+10)
Покращений двомісний стандарт	12	2	24
Покращений одномісний стандарт	15	1	15
Стандарт чотирьохмісний	6	4	24
Стандарт двомісний	20	2	40
Стандарт одномісний	10	1	10
Разом	80	14	147 (+17)

Таким чином, одноразова місткість готелю ТОВ «Island «BIRYUCHIY» на плановий період складає 147 місць у 80 номерах. Але місткість може бути збільшена до 164 місць, за рахунок додатково наданих місць у таких категоріях номерів, як люкс (+1) та двомісний напівлюкс (+1).

2). Максимальна пропускна спроможність готелю характеризує максимальний обсяг послуг (людино-діб), що може бути реалізованим з урахуванням кількості інвентарних місць за плановий рік за відсутності простоїв номерів з різних причин і визначається за формулою:

$$ПС_{max} = Є_м \, x \, d, \qquad (3.2)$$

де, $ПС_{max}$ – максимально можлива (потенційна) кількість людино-діб перебування у готелі;

d - кількість днів у плановому періоді.

Цей показник визначає можливу пропускну спроможність готелю ТОВ «Island «BIRYUCHIY» за умови повного (100%) використання номерного фонду впродовж календарного року. Реально таке буває рідко, оскільки завжди виникають вимушені простої номерів, пов'язані з сезонними коливаннями попиту відвідувачів, з капітальним ремонтом, реконструкцією, поточним ремонтом номерного фонду та іншими причинами. Потенційна пропускна спроможність виступає верхнім обмеженням планових показників експлуатаційної програми готелю ТОВ «Island «BIRYUCHIY». Визначений маркетингом коефіцієнт простоїв номерного фонду через сезонні коливання попиту відвідувачів та з інших причин враховується в планових розрахунках шляхом коригування потенційної кількості людино-діб, розрахованих на основі максимальної пропускної спроможності готелю в плановому періоді.

В нашому випадку максимально можлива (потенційна) кількість людино-діб перебування у готелі ТОВ «Island «BIRYUCHIY» на 2019 рік складе:

$$ПС_{мах} = 164*365 = 53655 \text{ (людино-діб)}.$$

Отже, можна сказати, що максимально можлива кількість людино-діб перебування у готелі ТОВ «Island «BIRYUCHIY» в 2019 році буде становити 53655 людино-діб.

3). Проектування планового обсягу реалізації послуг розміщення відвідувачів готелю ТОВ «Island «BIRYUCHIY» на 2019 рік.

Розрахована потенційна кількість людино-діб використання номерного фонду готелю ТОВ «Island «BIRYUCHIY» на 2019 рік повинна узгоджуватися з маркетинговими прогнозами ринкового попиту на запропоновані готельні послуги. Маркетингові прогнози ринкового попиту враховуються при визначенні коефіцієнта вимушеного простою номерного фонду з причин сезонних коливань попиту по місяцям планового року та з інших об’єктивних причин. Так, потенційно можливий обсяг реалізації готельних послуг у плановому періоді зменшується на кількість людино-діб

вимушеного простою на поточний і капітальний ремонт номерного фонду та збільшується на додаткове введення місць за рахунок розширення (реконструкції) номерного фонду. Кількість днів вимушеного простою номерів і збільшення номерного фонду за рахунок його реконструкції та нового будівництва планується окремо. При плануванні простоїв через ремонт або реконструкцію номерного фонду ТОВ «Island «BIRYUCHIY» на 2019 рік, використовуються графіки їхнього проведення. Важливим показником програми експлуатації номерного фонду готелю є середній відсоток використання номерного фонду за рік, в тому числі по місяцям і кварталам планового року. Розрахунок планового обсягу реалізації послуг розміщення відвідувачів готелю ТОВ «Island «BIRYUCHIY» на 2019 рік, за середнім відсотком використання номерного фонду здійснюється за такою формулою:

$$ПС_{пл} = ПС_{мах} * Р_{вн} / 100\%, \qquad (3.3)$$

де, $ПС_{пл}$ - планова кількість реалізації послуг проживання, людино-діб;

$ПС_{мах}$ – максимально можлива (потенційна) кількість людино-діб перебування у готелі;

$Р_{вн}$ - середній рівень використання номерного фонду підприємства, %.

Середній рівень використання номерного фонду у відсотках до максимальної пропускної спроможності готелю ($Р_{вн}$) визначається за наступним алгоритмом:

$$Р_{вн} = ПС_{мах} - \Sigma\ N_H^i * Ч_M^I * d_{вп} / ПС_{мах} * 100\%, \qquad (3.4)$$

де, $d_{вп}$ – кількість діб вимушеного простою номерів.

Оскільки у нашому випадку розраховується середній рівень використання номерного фонду для нового готельного комплексу, то можна сказати, що кількість днів вимушеного простою номерів готелю ТОВ «Island «BIRYUCHIY» на 147 місць, в зв’язку з малим рівнем обізнаності та попиту, за місяць січень в плановому 2019 складе 20 діб. Шляхом простих підрахунків одержуємо:

$$\text{Середній рівень використання номерного фонду} = \frac{\text{147 місць} \times \text{31 добу} - \text{147 місць} \times \text{20 діб}}{\text{147 місць x 31 добу}} \times 100\% = 35{,}48\%$$

Середній рівень (відсоток) використання номерного фонду для ТОВ «Island «BIRYUCHIY» слугує, як узагальнений показник ефективності основної операційної (туристичної) діяльності, що припускає порівняння показників заповнення номерів одного й того ж готелю у різні періоди часу та аналогічних конкуруючих готелів, свідчить про імідж підприємства, його конкурентну позицію на регіональному ринку послуг гостинності.

Виходячи з потенційної пропускної спроможності і планового рівня використання максимальної пропускної спроможності готелю ТОВ «Island «BIRYUCHIY» (з урахуванням коефіцієнтів сезонності попиту гостей та інших причин вимушеного простою номерів), розраховується планова кількість реалізації послуг (людино-діб).

З метою спрощення планових розрахунків доходу від реалізації послуг розміщення відвідувачів готелю середній рівень використання номерів замінюють на середній коефіцієнт використання номерного фонду (на практиці більш популярним є термін «середній коефіцієнт завантаження номерного фонду») шляхом ділення планової кількості функціонування окремих категорій номерів до календарного числа днів за визначений період.

Прогнозуючи середній коефіцієнт використання номерного фонду готелю ТОВ «Island «BIRYUCHIY» на найближчі роки, слід враховувати, що він залежить від наступних основних внутрішніх та зовнішніх факторів:

- фізичного стану підприємства;
- сезонних коливань попиту;
- конкурентного становища підприємства на ринку;
- місцезнаходження підприємства.

В нашому випадку, для досліджуваного ТОВ «Island «BIRYUCHIY»,

середній рівень (відсоток) використання номерного фонду в 2019 році складе 22,1%. Проведені розрахунки оформлюють у вигляді таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Розрахунок обсягів реалізації основних послуг готелю ТОВ «Island «BIRYUCHIY» на плановий 2019 рік

Категорія номеру	Одноразова місткість, місць	Кількість днів роботи, діб	Максимальна пропускна спроможність, людино-діб	Середній рівень використання номерів з врахуванням сезонності попиту гостей та інших факторів, %	Планова кількість реалізації послуг, людино-діб
1	2	3	4	5	6
Люкс	14	365	5110	22,1%	1129
Напівлюкс	20	365	7300	22,1%	1613
Покращений двомісний стандарт	24	365	8760	22,1%	1936
Покращений одномісний стандарт	15	365	5475	22,1%	1210
Стандарт чотирьохмісний	24	365	8760	22,1%	1936
Стандарт двомісний	40	365	14600	22,1%	3227
Стандарт одномісний	10	365	3650	22,1%	807
Разом	147	365	53655	22,1%	11858

Таким чином, при максимально можливій річній пропускній здатності проектованого готелю ТОВ «Island «BIRYUCHIY» в 53655 людино-діб, у 2019 році його завантаження буде становити лише 11858 людино-діб, що становить 22,1%.

До критеріїв оптимізації програми експлуатації номерного фонду готелю ТОВ «Island «BIRYUCHIY» у найближчі роки належать наступні показники:

- удосконалення структури номерного фонду за категоріями номерів готелю та підвищення ступеню задоволення попиту окремих сегментів споживачів на послуги проживання;

- оптимізація термінів перебування номерів (місць) у ремонтних роботах та в експлуатації, діб;

- активізація маркетингової діяльності з метою збільшення кількості гостей готелю;

- підвищення якості готельного обслуговування, розширення асортименту послуг з метою збільшення середнього часу перебування у готелі одного гостя;

- оптимізація цінової політики з метою збільшення середнього доходу в розрахунку на одного гостя.

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

В процесі проектування доходу від експлуатації номерного фонду готелю ТОВ «Island «BIRYUCHIY», необхідно врахувати готельні тарифи, орієнтуючись на ціни основних конкуруючих підприємств.

Проектування доходів від експлуатації номерного фонду готелю ТОВ «Island «BIRYUCHIY», здійснимо за допомогою методу прямих техніко-економічних розрахунків, з врахуванням планової кількості туристів та інших відвідувачів, які будуть обслуговані, тривалості їх перебування, структури попиту на окремі категорії номерів, відпускної вартості послуг, взаємовідносин з партнерами по бізнесу та надання комерційних знижок. Дохід (виручка) від реалізації послуг проживання гостей визначається шляхом множення прогнозованого обсягу реалізації послуг (що являє собою добуток кількості прийнятих та розміщених в окремих категоріях номерів гостей готелю ТОВ «Island «BIRYUCHIY», на середній термін їх проживання (діб)) на середній тариф за добу проживання у номері відповідної категорії (в умовних одиницях, у гривнях) за мінусом суми наданих комерційних знижок.

Таблиця 3.4

Розрахунок максимального планового доходу (виручки) від реалізації послуг проживання в окремих категоріях номерів готелю ТОВ «Island «BIRYUCHIY» на 2019 рік

Категорія та місткість номеру	Одноразова місткість, місць	Максимально-можлива пропускна спроможність у	Середній *К* використання	План реалізації номерів	Планові тарифи за л/д	Розрахунковий дохід від експлуатації номерного фонду у 2019 році, тис.	Розрахунок суми знижок, тис. грн. за рік	Дохід (виручка) від експлуатації номерного фонду у 2019 р., тис. грн. за рік
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Люкс	14	5110	0,2	1022	1750	1788,5	61,32	1727,18
Напівлюкс	20	7300	0,25	1825	1520	2774,0	-	2774,0
Покращений двомісний стандарт	24	8760	0,4	3504	950	3328,8	-	3328,8
Покращений одномісний стандарт	15	5475	0,3	1642,5	900	1478,25	-	1478,25
Стандарт чотирьохмісний	24	8760	0,5	4380	900	3942,0	262,8	3679,2
Стандарт двомісний	40	14600	0,7	10220	880	8993,6	127,75	8865,85
Стандарт одномісний	10	3650	0,5	1825	600	1095,0	-	1095,0
РАЗОМ	147	53655	-	24418,5	-	23400,15	451,87	22948,28
Середній тариф за добу проживання, грн.	23400150/24418,5 = 958,3							

Проведений розрахунок показує, що загальна сума виручки від реалізації готельних послуг проектованим підприємством ТОВ «Island «BIRYUCHIY» в 2019 році, складе 23 400 150 грн.

Але оскільки діяльність проектованого готельного підприємства ТОВ «Island «BIRYUCHIY», залежить від сезонності, проведемо розрахунок планового реального доходу (виручки) від реалізації послуг проживання в окремих категоріях номерів досліджуваного готелю (табл. 3.5):

Таблиця 3.5

Розрахунок прогнозованого доходу (виручки) від реалізації послуг

проживання в окремих категоріях номерів готелю ТОВ «Island «BIRYUCHIY» на 2019 рік, з врахуванням сезонності, тис. грн.

Період року (місяць реалізації)	Коефіцієнт завантаження, в залежності від сезону	Люкс	Напівлюкс	Покращений двомісний стандарт	Покращений одномісний стандарт	Стандарт чотирьохмісний	Стандарт двомісний	Стандарт одномісний	РАЗОМ, тис. грн.
	X	149,04	231,17	277,4	123,19	328,5	749,47	91,25	**1950,01**
Січень	0,2	29,81	46,23	55,48	24,64	65,70	149,89	18,25	**390,00**
Лютий	0,15	22,36	34,68	41,61	18,48	49,28	112,42	13,69	**292,50**
Березень	0,25	37,26	57,79	69,35	30,80	82,13	187,37	22,81	**487,50**
Квітень	0,35	52,16	80,91	97,09	43,12	114,98	262,31	31,94	**682,50**
Травень	0,4	59,62	92,47	110,96	49,28	131,40	299,79	36,50	**780,01**
Червень	0,55	81,97	127,14	152,57	67,75	180,68	412,21	50,19	**1072,51**
Липень	0,75	111,78	173,38	208,05	92,39	246,38	562,10	68,44	**1462,51**
Серпень	0,85	126,69	196,49	235,79	104,71	279,23	637,05	77,56	**1657,51**
Вересень	0,75	111,78	173,38	208,05	92,39	246,38	562,10	68,44	**1462,51**
Жовтень	0,6	89,43	138,70	166,44	73,91	197,10	449,68	54,75	**1170,01**
Листопад	0,3	44,71	69,35	83,22	36,96	98,55	224,84	27,38	**585,00**
Грудень	0,1	14,90	23,12	27,74	12,32	32,85	74,95	9,13	**195,00**
Разом за рік		782,47	1213,64	1456,35	646,75	1724,66	3934,71	479,08	**10237,66**

Із таблиці 3.5 бачимо, що прогнозований дохід (виручка) від реалізації послуг проживання в окремих категоріях номерів готелю ТОВ «Island «BIRYUCHIY» на 2019 рік, з врахуванням сезонності становить 10 237 660 грн., що значно менше від максимального планового доходу.

Взагалі, варто відзначити, що сегментація номерного фонду готелів за рівнем сервісу та цінами ставить перед підрозділами завдання щодо оптимізації обсягів реалізації як найбільш дорогих, так і дешевих номерів. Порівнюючи середню ціну та обсяги реалізації окремих категорій номерів, зданих під розміщення, з оптимальною ціною та структурою реалізації всіх готельних номерів, можна визначити наскільки ефективно обслуговуючий персонал виконує свої функції. В доповнення до комерційних зусиль робітників служби розміщення, на середню вартість номеру за добу

впливають надані знижки, якісний склад попиту гостей та рівень використання місць готелю в цілому. При низькому рівні використання місць готелю середня вартість номеру буде нижчою. Гості, що прибули першими, частіше займають більш дешеві з точки зору середньої ціни номери. Із збільшенням коефіцієнту заповнення готелю більш пізні гості вимушені погоджуватися на дорогі номери, або зовсім відмовлятися від розміщення. Таким чином, середня вартість номеру має тенденцію до підвищення із збільшенням рівня використання місткості готелю.

Одним з основних показників, що характеризує результати господарської діяльності підприємств ресторанного господарства є товарооборот. Для розрахунку товарообороту і валового доходу, насамперед, необхідно мати дані про витрати сировини (напівфабрикатів). Для цього виконуємо розрахунок валового товарообороту і валового доходу за день.

Дане підприємство, має потребу в досвідчених працівниках на виробництві, за попередніми розрахунками:

$$N_{яв.\ кухарів} = 12 \text{ чол.}$$

$$N_{сп.\ кухарів} = 10 * 1{,}33 = 16 \text{ чол.}$$

З урахуванням робітників виробництва: кухонних робітників, мийників кухонного посуду, прибиральників - середньорічна чисельність робітників виробництва складає:

$N_{робітники.виробництва} = 19$ чол.

Комплекс підприємств ресторанного типу, що проектується, має в своєму складі:

- Ресторан „Wild Waves” І націночної категорії;.
- Бар.

Всі розрахунки економічних показників в економічній частині здійснюються на основі даних, отриманих в технологічній та інженерній частинах дипломного проекту. Одним з основних показників, який характеризує результат господарської діяльності підприємства, є товарообіг. Для розрахунку товарообігу та валового доходу використовуємо дані про

витрати сировини та продуктів для виготовлення продукції по кожному виду продукції кулінарного цеха, н/ф, які реалізуються, а також дані про кількість купівельних товарів. Ці дані приймаємо з технологічного розділу дипломного проекту, виходячи з меню розрахункового дня.

Роздрібні ціни ресторанного господарства на кулінарну продукцію та купівельні товари формуються самостійно, виходячи з вартості закупки сировини та продовольчих товарів по оптово-відпускним цінах, торгівельних надбавок, відповідних націнок та можливих цінових знижок, згідно з постановою Кабінету Міністрів України від 21/10/1994 №733 "Про ціноутворення в умовах реформування економіки".

Щодо планування праці на проектованому підприємстві, то першим етапом при розкритті даного питання є визначення чисельності робітників та їх кваліфікаційного складу. Штат товариства поділяється на 3 основних групи робітників, як це було вказано в попередньому підрозділі.

На проектованому комплексному закладі ресторанного господарства будуть застосовані тарифні ставки і посадові оклади, до яких будуть нараховуватись доплати та надбавки:

- за шкідливі умови;
- за роботу у святкові дні (подвійна оплата за день).

Таким чином, фонд оплати праці представимо в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Розрахунок фонду оплати праці

Штатний розклад і розрахунок фонду основної заробітної плати за рік									
№ з/п	Посада	Тарифний розряд категорія	Середньорічна чисельність робітників, чол.	Посадовий оклад (тарифна ставка), грн.	Сума ФОП за рік, грн.	Доплати і надбавки			Всього ФОП, грн.
						Нарахування відпускних, грн.	Доплати за роботу у свята і вихідні	Доплати за шкідливі умови праці 6%, грн.	

Адміністративно-управлінський персонал									
1	Директор		1	12500	150000	2750	0	0	152750
2	Головний бухгалтер		1	8500	102000	1050	0	0	103050
3	Бухгалтер		1	7200	86400	1840	0	0	88240
4	Головний касир		1	5800	69600	1560	0	0	71160
5	Комірник		1	4650	55800	1455	268	0	57523
6	Вантажник		2	4500	108000	1350	231	0	111162
7	Водій		2	4800	115200	1560	297	0	118914
8	Гардеробник		1	3400	40800	1280	198	0	42278
	Всього		10	51350	727800	12845	994	0	745077
Робітники виробництва									
9	Зав. виробництвом		1	6850	82200	1595	0	0	83795
10	Кухар	5	4	5550	266400	1540	528	333	276004
11	Кухар	4	6	5500	396000	2100	693	330	414738
12	Кухар	3	2	5450	130800	1630	165	0	134390
13	Мийник кухонного посуду		4	3500	168000	1400	132	210	174968
14	Прибиральники виробничих приміщень		2	3450	82800	490	0	207	84194
Всього			19	30300	1126200	8755	1518	1080	1168089
Робітники торгівельного залу									
15	Адміністратор		1	5800	69600	1560	132		71292
16	Офіціант	3	2	3500	84000	1400	217,8		87235,6

Продовження табл. 3.6

17	Офіціант	4	1	3500	42000	1350	115,5		43465,5
18	Мийник столового посуду		3	3455	124380	955,5	132	264	128434,5
19	Прибиральники торгівельних приміщень		2	3350	80400	1490	0	298	83976
20	Продавець-касир		1	4450	53400	1315	132	264	55111
21	Роздавальник		4	3400	163200	1120	0	0	167680
22	Бармен		3	3600	129600	1200	0	0	133200
	Всього		17	31055	746580	10390,5	729,3	826	770394,6
РАЗОМ			**46**	**112705**	**2600580**	**31990,5**	**3241,3**	**1906**	**2683561**

Розмір фонду оплати праці визначається поетапно. Спочатку розраховуємо фонд основної заробітної плати, потім - фонд додаткової. При розрахунку фонду основної заробітної плати обов'язковим є визначення

розмірів її тарифної частини.

Оплата щорічних відпусток, а також виплата компенсаційних надбавок і доплат, здійснюється відповідно до чинного законодавства. Основними видами компенсаційних надбавок і доплат в кулінарному комплексі є такі: за роботу у вихідні і святкові (неробочі) дні; за роботу в надурочний час; за роботу в шкідливих умовах праці; за роботу в нічний час.

Зменшення фонду основної зарплати на хвороби:

2683561,0 * 2% = 53671,22 грн.

Фонд основної заробітної плати складає:

2683561 – 53671,22 = 2629889,78 грн.

В табл. 3.7 проведемо розрахунок суми преміальних виплат за поточні результати роботи працівникам підприємства, в ресторані «Wild Waves».

Розглянувши виробничу програми основних підприємств ресторанного господарства в проектованому готелі «Island «BIRYUCHIY» (в першому розділі), згідно з виявленим попитом потенційних споживачів, розраховується товарообіг підприємств та складається попередній план основних економічних показників в розрахунку на рік.

Таблиця 3.7

Розрахунок суми преміальних виплат за поточні результати роботи працівникам підприємства

Група працівників	Тарифна частина заробітної плати, грн.	Розмір премій	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	473,0	25-30	141,9
Робітники виробництва	814,0	30-35	284,9
Робітники торгівельного залу	225,0	15-20	45,0
Разом	1512,0	-	471,8

На підставі діючих закупівельних цін та націнок на сировину в підприємствах ресторанного господарства розраховується денний та річний товарообороти по кожному підприємству і об'єднанню в цілому (табл. 3.8):

Таблиця 3.8

Вартість сировини підприємств ресторанного комплексу

Показник	Одиниця виміру	Підприємство		В цілому по комплексу
		Ресторан «Wild Waves»	Бар «Wild Waves»	
Продукція власного виробництва за день	грн.	2038,57	679,52	2718,1
Купівельні товари за день	грн.	595,82	198,61	794,43
Разом за день	грн.	2634,39	878,13	3512,53
Кількість робочих, днів	день	350	350	350
Продукція власного виробництва	тис.грн	713,5	237,83	951,33
Купівельні товари	тис.грн	208,54	69,51	278,05
Разом за рік	тис.грн	922,04	307,35	1229,38

Виходячи з табл. 3.8 видно, що річна вартість сировини для досліджуваного підприємства становить 1229,38 тис. грн.

Варто сказати, що націнка проектованого ресторанного комплексу «Wild Waves» в готелі «Island «BIRYUCHIY», становить 70%. Таким чином, розрахунок валового доходу та товарообороту зводиться до таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Розрахунок валового доходу та товарообороту по комплексному закладу за рік

Показник	Одиниця виміру	Вартість сировини		Націнка ресторанного господарства, становить 333%		Валовий дохід	Товарооборот, тис. грн.	
		Власного виробництва	Купівельні товари	Власне виробництво, тис. грн.	Купівельна продукція, тис. грн.		Усього, грн.	В т.ч. власна продукція, грн.
Ресторан «Wild Waves»	тис. грн.	713,5	208,54	2378,33	695,13	3073,47	3995,51	3091,83
Бар «Wild Waves»	тис. грн.	237,83	69,51	792,77	231,70	1024,47	1331,81	1030,60

Разом по комплексу	тис. грн.	951,33	278,05	3171,10	926,83	4097,93	5327,31	4122,43

Далі проведемо розрахунок прибутку та товарообороту проектованого ресторанного закладу, в проектованому готелі «Island «BIRYUCHIY» (табл. 3.10):

Таблиця 3.10

План основних економічних показників в розрахунку на рік

Показник	Підприємство	
	Бар	Ресторан «Wild Waves»
1	2	3
Кількість місць	35	112
Товарооборот, тис. грн.	1331,81	3995,51
В т.ч. власна продукція, тис. грн.	1030,60	3091,83
Товарооборот на місце, тис.грн.	38,05	99,89
Оборотність місця за день, раз	4,60	3,90
Рівень рентабельності, %	7,00	15,00
Можливий обсяг прибутку тис.грн.	717,13	2151,43

Аналіз розрахункових показників господарської діяльності свідчить про те, що у такого підприємства як ресторан «Wild Waves» показник значно кращий, за бар, але все таки доцільно відкривати комплексний заклад, оскільки таким чином, він буде розрахований на різну категорію відвідувачів, а також там буде знаходитися танцювальний майданчик.

В наступній табл. 3.11 визначимо зведений план з праці та заробітної плати підприємства:

Таблиця 3.11

Зведений план з праці та заробітної плати підприємства

Показники	Одиниці виміру	План на рік
Валовий т/о, усього у тому числі оборот продукції власного виробництва	тис. грн. тис. грн.	5327,31 4122,43
Чисельність працівників, усього у тому числі працівників виробництва	чол. чол.	43,00 19,00
Середня виробітка на одного працівника виробництва у грн обороту продукції власного виробництва	тис. грн./чол. тис. грн./чол.	280,385 216,97

Фонд оплати праці, всього	тис. грн.	1168,089
У тому числі: Фонд основної заробітньої плати	тис. грн	1126,2
Фонд додаткової заробітньої плати	тис. грн.	8,755
Фонд плати праці у % до валового т/о	%	5,10
Середня заробітня плата на одного працівника в місяць	грн.	5123,2

Стаття 1. „Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів"

Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів на проектованому підприємстві становить 1229,38 тис. грн.

Стаття 2. „Витрати на оплату праці":

Фонд оплати праці на проектованому підприємстві становить -

2683561,00 грн., або 2683,561 тис. грн.

Стаття 3. „Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування":

2683,561*33,2% + 2683,561*2% + 2683,561*1,3 + 2683,561*2% = 890,94

+ 53,67 + 34,87 + 53,67 = 1033150 (грн.).

Стаття 4. „Амортизаційні відрахування"

Будівлі і споруди - 2%:

1112,0*2/100 = 22,24 тис. грн. рік.

Механічне та холодильне обладнання:

205* 10/100 = 205*0,1 = 20,5 тис грн. рік.

Обчислювальна техніка:

38,9*15/100 = 5,835 тис. грн. рік

Меблі:

38,9*6/100 = 2,334 тис. грн. рік

Всього по статті 50,908 тис. грн.

Стаття 5. „Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів"

- витрати на утримання в чистоті приміщень:

І категорія - 0,55%:

2852,95 * 0,55 / 100 = 15,69 грн.

- витрати на опалення, освітлення, водозабеспечення, каналізацію:

- освітлення, опалення, вентиляція:

354989 кВт.год х 0,44 грн. = 156195,16 грн.

- гаряче водозабеспечення:

7,7 м3 * 7,44 = 57,288 грн.

- холодне водозабезпечення:

25,3м^3*1,48 = 37,444 грн.

Всього по статті: 266,617 тис. грн.

Стаття 6. „Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів”

В наступній таблиці 3.12 проведемо розрахунок суми зносу спецодягу, для виробничого персоналу проектованого готельного підприємства «Island «BIRYUCHIY»:

Таблиця 3.12

Розрахунок суми зносу спецодягу

Група робітників	Кількість чоловік за штатним розкладом	Кількість видачі одиниць на рік, одиниць	Вартість одиниці сан спецодягу, грн.	Норма списання, %	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінська	10	1	13,0	100	130
Виробнича	19	2	10,0	100	380
Робітники залу	13	2	10,0	100	260
Усього	46				770
Група робітників	Кількість людей по штатному розкладу, чол.	Норма видачі одиниці спецодягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці одежі, грн.	Сума зносу, грн.	
Адміністратор	1	1	250	250	
Официант	3	2	100	600	
Гардеробщики	1	1	150	150	
Прибиральники	4	2	50	400	
Всього	9			1400	
Загальна сума зносу				2170	

В табл. 3.13 проведемо розрахунок суми зносу столової білизни за рік:

Таблиця 3.13

Розрахунок суми зносу столової білизни за рік

Предмети столової білизни	Одиниці виміру	Норма зносу на одиницю об'ємного показника, шт.	Об'ємний показник, одиниці	Вартість одиниці столової білизни, грн.	Сума зносу, Грн.
Скатертини	шт. на 1 стіл	3,8	50	12	2280
Салфетки Індивідуального Використання	шт. на 1 місце	5	400	5	10000
Салфетки для Індивідуального Скрвірування	шт. на 1 місце	5,2	400	12	24960
Рушники	шт. на 1 офиц	3	20	5	300
Всього					37540

Стаття 7. „Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат)”

- плата за оренду обладнання складає за договором "лізінгу" – 37,752 тис. грн. рік;

Стаття 8. «Податки, збори, інші передбачені законодавством обов’язкові платежі»

До даної статті витрат відносяться витрати на оплату патента, в розмірі 600 грн.

Таблиця 3.14

Розрахунок суми зносу малоцінного інвентарю та швидкозношуваних предметів

Види МБП	Обсяг роздрібного товарообороту, грн.	Обсяг т/о по ПВП, грн.	Норма збитків за рік, %	Сума зносу, грн.
Фарфоро-фаянсовий посуд	6015280,00		0,07	4210,70
Сортовий скляний посуд	6015280,00		0,08	4812,22
Металевий посуд	6015280,00		0,01	601,53
Столові прибори	6015280,00		0,02	1203,06
Виробничий і торгівельний інвентар		4721932	0,04	560,46
Всього				11387,96

Стаття 9. «Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції».

Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообороту.

4612,689*0,05 = 230,63 (тис. грн.).

Стаття 10. «Витрати на транспортування»

Згідно з тарифними ставками (15 грн/год. виходячи за 10-годинного часу експлуатації) сума витрат на перевезення складає:

35000 грн. рік

Стаття 11. «Витрати на охорону ЗРГ»

Витрати на охорону закладу ресторанного господарства визначаємо у

обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції.

1229,38*0,03 = 36,882 (тис. грн.).

Стаття 12. „Інші поточні витрати діяльності”

Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-телефонні витрати.

1229,38*0,07 = 86,06 (тис. грн.)

Та витрати на рекламу становлять 50000 грн..

Разом по статті: 136,06 тис. грн.

Стаття 13. «Фінансові витрати»:

2852950 * 0,3 = 8558 грн. рік

В табл. 3.15 наведено алгоритм розрахунку чистого прибутку підприємства:

Таблиця 3.15

Алгоритм розрахунку чистого прибутку підприємства

Номер п/п	Показники	Одиниця виміру	Дані по Підприємству
1	Дохід (виручка) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	тис грн.	5327,31
2	Податок на додану вартість	тис грн.	1065,46
3	Чистий дохід	тис грн.	4261,85
4	Витрати підприємства	тис грн.	725,00
5	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	тис грн.	3536,85
6	Податок на прибуток	тис грн.	1061,07
7	Чистий прибуток	тис грн.	2475,78

Таким чином, чистий прибуток від надання ресторанних послуг в проектованому готельному комплексі у 2019 році має становити 2475,78 тис. грн.

3.5. Ефективність інвестицій

Основним якісним показником результатів господарської діяльності

підприємства ресторанного господарства в умовах ринку є прибуток. Балансовий прибуток розраховується як різниця між загальною сумою доходу, зменшеного на величину податку на додану вартість, і поточними витратами підприємства. Чистий прибуток підприємства визначається різницею між загальним розміром балансового прибутку, та податком на прибуток.

Розрахунок ефективності інвестицій

Коефіцієнт ефективності і строк окупності капіталовкладень розраховуються за формулами:

$$Еп = П / К$$

$$Еп = (10237,66 + 2475,78) / (247979,69 + 1337,0) = 12713,44/249316,69 = 0,0510$$

$$Т = 1 / Еп = 1/0,0510 = 19,61 \text{ років},$$

де Еп - коефіцієнт ефективності інвестицій;

П - балансовий прибуток підприємства за рік, грн;

К - розмір інвестицій, грн.

Таким чином, період окупності інвестицій складе близько 20 років, не враховуючи затрат на відрахування на сплату відсотків за користування кредитом).

При підготовці даного розділу бізнес-плану було проаналізовано можливість виникнення кількох критичних ситуацій, які можуть мати негативний вплив на діяльність підприємства. Серед них: ринковий ризик, ризик втрати майна, ризик втрати часу, ризик капітальних вкладень (інфляція), політичний ризик.

Дана програма захисту не включає заходи захисту від ризику капітальних вкладень і політичного ризику. Дані ризики пов'язані між собою і незалежні від діяльності керівництва підприємства.

Висновки до розділу 3

В третьому розділі дипломної роботи було розглянуто особливості організаційно-правового статусу та організаційної структури проектованого готельного закладу «Island «BIRYUCHIY».

Так, проектований готель буде мати правовий статус організації з обмеженою відповідальністю, з чіткою вертикальною організаційною структурою.

Капітал проектованого готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» буде складатися із власних коштів, залучених інвестицій та банківського кредиту, у відсотковому вираженні: 20%:50%:30% відповідно.

Що стосується ефективності і окупності проекту, то загальний період окупності встановлюється на рівні 20 років, що безсумнівно непоганий показник, враховуючи що експлуатаційний термін використання будівлі готельного комплексу встановлюється на рівні 50 років.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Херсонська область має достатні природно-географічні та суспільно-географічні туристично-рекреаційні ресурси. Розглядаючи туристичну сферу як фактор підвищення інвестиційної привабливості Херсонщини, було визначено, що на інвестиційну привабливість регіону впливає низка факторів. Аналіз факторів впливу дав змогу визначити слабкі сторони регіону.

Дослідження теоретичних та практичних аспектів інвестиційної привабливості Херсонської області з точки зору розвитку туристичної сфери може бути покладене в основу формування залучення як іноземних, так і вітчизняних інвесторів. Подальші дослідження мають бути зорієнтовані на розроблення конкретних програм та стратегій інвестиційної привабливості з урахуванням факторів, що не досить сприятливо впливають на залучення інвесторів.

Даний дипломний проект представлений до захисту може бути представлений як незалежний самостійний проект. У проекті використані нормативні документи, що пройшли зміни та доповнення у виданнях, вирішені питання технології та організації будівництва.

Розглянуто питання, що забезпечують безпеку в процесі виконання будівельно-монтажних робіт, безпеки та екологічності проекту, охорони навколишнього середовища. Наведено економічне порівняння двох варіантів перекриття, в результаті якого перекриття з монолітного залізобетону виявилося економічніше збірного варіанту.

Готель повинен мати якісь особливі риси, будь то національний колорит або романтичний ореол. Прагнення перебувати в рамках стандартів особливого успіху не принесе - адже цінується штучний товар, те, чого немає ні в кого іншого. При будівництві готелю ні в якому разі не слід економити (як би не хотілося) на наступних елементах: на архітекторі (щоб потім не

з'ясувалося, що площа використовується неефективно, та й будівля могла бути зовсім іншим); на дизайнерові (як уже зазначалося, краще виділитися з ряду собі подібних); на персоналі (до якого слід придивлятися вже на стадії проектування, можливо, навчати і тренувати, тому як це візитна картка вашого готелю).

Проведений аналіз у другому розділі даного дипломного проекту показав, що проектований готель буде мати коридорний тип будівлі, а архітектура майбутнього готелю «Island «BIRYUCHIY» в певній мірі буде виступати фактором його самореклами. Фасад готелю буде виконаний в екологічному стилі, з використанням дерева, скла та природного каменю.

В свою чергу, розрахунок кошторису показав, що загальна вартість проектованого готельного комплексу «Island «BIRYUCHIY».

Капітал проектованого готельного закладу «Island «BIRYUCHIY» буде складатися із власних коштів, залучених інвестицій та банківського кредиту, у відсотковому вираженні: 20%:50%:30% відповідно.

Що стосується ефективності і окупності проекту, то загальний період окупності встановлюється на рівні 20 років, що безсумнівно непоганий показник, враховуючи що експлуатаційний термін використання будівлі готельного комплексу встановлюється на рівні 50 років.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Закон України «Про туризм» № 324/95-ВР від 15.09.95 //Відомості Верховної Ради України, 1995. - № 83. – с. 56.
2. ДБН 360-92** Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень
3. ДБН А.2.2-1-2003 Проектування. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд. Основні положення проектування
4. ДБН В.1.1-5-2000 Захист від небезпечних геологічних процесів. Будинки та споруди на підроблюваних територіях і просідаючих ґрунтах
5. ДБН В. 1.1-7-2002 Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва
6. ДБН В. 1.1-12:2007 Захист від небезпечних геологічних процесів. Будівництво у сейсмічних районах України
7. ДБН В.1.2-2:2006 Система забезпечення надійності та безпеки будівельних об'єктів. Навантаження і впливи. Норми проектування
8. ДБН В.1.4-1.01-97 Система норм та правил зниження рівня іонізуючих випромінювань природних радіонуклідів в будівництві. Регламентовані радіаційні параметри. Допустимі рівні.
9. ДБН В.1.4-2.01-97 Система норм та правил зниження рівня іонізуючих випромінювань природних радіонуклідів в будівництві. Радіаційний контроль будівельних матеріалів та об'єктів будівництва
10. ДБН В.2.2-9-99 Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення
11. ДБН В.2.2-11-2002 Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Основні положення
12. ДБН В.2.2-13-2003 Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди
13. ДБН В.2.2-15-2005 Будинки і споруди. Житлові будинки. Основні положення
14. ДБН В.2.2-16-2005 Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллєві заклади

15. ДБН В.2.2-17:2006 Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення

16. ДБН В.2.3-4-2007 Споруди транспорту. Автомобільні дороги

17. ДБН В.2.3-5-2001 Споруди транспорту. Вулиці та дороги населених пунктів

18. ДБН В.2.3-15-2007 Споруди транспорту. Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів

19. ДБН В.2.5-13-98* Інженерне обладнання будинків і споруд. Пожежна автоматика будинків і споруд

20. ДБН В.2.5-20-2001 Інженерне обладнання будинків і споруд. Газопостачання

21. ДБН В.2.5-23-2003 Інженерне обладнання будинків і споруд. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення

22. ДБН В.2.5-24-2003 Інженерне обладнання будинків і споруд. Електрична кабельна система опалення

23. ДБН В.2.5-27-2006 Інженерне обладнання будинків і споруд. Захисні заходи електробезпеки в електроустановках будинків і споруд

24. ДБН В.2.5-28-2006 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення

25. ДБН В.2.6-31:2006 Конструкції будинків і споруд. Теплова ізоляція будівель

26. ВБН В.2.2-45-1-2004 Проектування телекомунікацій. Лінійно-кабельні споруди

27. ДСТУ Б В.1.1-4-98* Захист від пожежі. Будівельні конструкції. Методи випробувань на вогнестійкість. Загальні вимоги

28. ДСТУ Б В.1.2-3:2006 Система забезпечення надійності та безпеки будівельних об'єктів. Прогини і переміщення. Вимоги проектування

29. ДСТУ Б В.2.5-34:2007 Інженерне обладнання будинків і споруд. Сміттєпроводи житлових і громадських будинків. Загальні технічні умови

30. ДСТУ Б В.2.5-38:2008 Інженерне обладнання будинків і споруд. Улаштування блискавкозахисту будівель і споруд

31. ДСТУ 2272:2006 Пожежна безпека. Терміни та визначення основних понять

32. ДСТУ 3675-98 Пожежна техніка. Вогнегасники переносні. Загальні технічні вимоги та методи випробувань

33. ДСТУ 4012.1-2005 Засоби безпечного зберігання. Вимоги, класифікація та методи випробування на тривкість щодо зламування. Частина 1. Сховища, двері сховищ, сейфи та АТМ сейфи (EN 1143-1:1997, MOD)

34. ДСТУ 4012.2:2006 Засоби безпечного зберігання. Вимоги, класифікація та методи випробування на тривкість щодо зламування. Частина 2. Депозитні системи (EN 1143-2:2001, MOD)

35. ДСТУ 4094-2002 Послуги перукарень. Загальні вимоги

36. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги

37. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів

38. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація

39. ДСТУ 4303:2004 Роздрібна та оптова торгівля. Терміни та визначення понять

40. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення

41. ДСТУ ISO 4190-1-2001 Установка ліфтова (елеваторна). Частина 1. Ліфти класів I, II, III, VI (ISO 4190-1:1999, IDT)

42. ДСТУ ISO 4190-2-2001 Установка ліфтова (елеваторна). Частина 2. Ліфти класів IV (ISO 4190-2:2001, IDT)

43. ДСТУ ISO 4190-3-2001 Установка ліфтова (елеваторна). Частина 2. Ліфти службові класу V (ISO 4190-3:1982, IDT)

44. ДСТУ ISO 4190-6-2001 Установка ліфтова (елеваторна). Частина 6. Ліфти пасажирські для вста-новлення в житлових будинках. Планування і вибір (ISO 4190-6:1984, IDT)

45. ДСТУ ISO 6309:2007 Протипожежний захист. Знаки безпеки. Форми та колір

46. ДСТУ ISO 9386-1:2005 Приводні підіймальні платформи для осіб з обмеженими фізичними можливостями. Правила безпеки, розміри та функціонування. Частина 1. Вертикальні підіймальні платформи

47. ДСТУ ISO 9386-2:2005 Приводні підіймальні платформи для осіб з обмеженими фізичними можливостями. Правила безпеки, розміри та функціонування. Частина 2. Приводні сходові підйомники для пересування по нахиленій площині користувачів, що сидять та перебувають в інвалідних колясках

48. ДСТУ ISO 9589:2005 Ескалатори. Будівельні розміри (ISO 9589:1994, ITD)

49. ДСТУ pr EN 81-70:2003 Норми безпеки до конструкції та експлуатації ліфтів. Частина 70. Конкретне застосування пасажирських і вантажопасажирських ліфтів. Зручність доступу до ліфтів пасажирів, зокрема пасажирів із функціональними порушеннями (pr EN 81-70:1999, IDT)

50. ДСТУ pr EN 81-71:2004 Норми безпеки до конструкції та експлуатації ліфтів. Специфічне вико-ристання пасажирських та вантажопасажирських ліфтів. Частина 71. Ліфти стійкі до вандалізму (pr EN 81-71:2002, IDT)

51. ДСТУ pr EN 81-72:2002 Норми безпеки до конструкції та експлуатації ліфтів. Частина 72. Ліфти для пожежної служби (pr EN 81-72:1999, IDT)

52. ДСТУ pr EN 81-73:2004 Норми безпеки до конструкції та експлуатації ліфтів. Специфічне вико-ристання пасажирських та вантажопасажирських ліфтів. Частина 73. Режим роботи ліфтів у разі пожежі (pr EN 81-73:2001, IDT)

53. ДСТУ EN 81-1: 2003 Норми безпеки до конструкції та експлуатації ліфтів. Частина 1. Ліфти електричні (pr EN 81-1:1998, IDT)

54. ДСТУ pr EN 81-2: 2003 Норми безпеки до конструкції та експлуатації ліфтів. Частина 2. Ліфти гідравлічні (pr EN 81-2:1998, IDT)

55. ДСТУ EN 115:2003 Норми безпеки до конструкції та експлуатації ескалаторів і пасажирських конвеєрів (pr EN 115:1995, IDT)

56. НПАОП 0.00-1.02-99 Правила будови і безпечної експлуатації ліфтів

57. НПАОП 0.00-1.21-98 Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів

58. НПАОП 40.1-1.32-01 Правила будови електроустановок. Електрообладнання спеціальних установок

59. НАПБ А.01.001-2004 Правила пожежної безпеки в Україні

60. НАПБ Б.01.007-2004 Правила облаштування та застосування ліфтів для транспортування пожежних підрозділів у будинках та спорудах

61. НАПБ Б.01.008-2004 Правила експлуатації вогнегасників

62. НАПБ Б.03.001-2004 Типові норми належності вогнегасників

63. НАПБ Б.06.004-2005 Перелік однотипних за призначенням об'єктів, які підлягають обладнанню автоматичними установками пожежогасіння та пожежної сигналізації

64. НАПБ Б.07.025-2004 Пропозиції щодо протипожежного захисту та безпечної експлуатації у випадках надзвичайних ситуацій висотних і громадських будинків, торгових та виставкових центрів, на які відсутні норми проектування. УкрНДІПБ

65. ПУЕ:2006 Правила улаштування електроустановок. Глави 1.5 і 1.7, глави 2.4 і 2.5, глава 6

66. ПУЕ:2008 Правила улаштування електроустановок. Глави 4.1 і 4.2

67. ГДН 341.004.003.001-2002 Інструкція з проектування електромереж 110-0,38 кВ м. Києва

68. НРБУ-97 Норми радіаційної безпеки України. Державні гігієнічні нормативи

69. ДСП 173-96 Державні санітарні правила планування та забудови населених пунктів

70. ДержСанПіН 136/1940-97 Вода питна. Гігієнічні вимоги до якості води централізованого господарсько-питного водопостачання

71. ДСП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами)

72. ДСанПіН 239-96 Державні санітарні норми і правила захисту населення від впливу електромагнітних випромінювань

73. ДСанПіН 2.2.2.022-99 Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів

74. ДСанПіН 3.3.2.007-98 Державні санітарні правила і норми роботи з візуальними дисплейними терміналами електронно-обчислювальних машин

75. ДСН 3.3.6.037-99 Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку

76. ДСНіП 3.3.6-096-2002 Державні санітарні норми і правила при роботі з джерелами електромагнітних полів

77. СНиП II-12-77 Здания и сооружения. Защита от шума (Будинки і споруди. Захист від шуму)

78. СНиП II-35-76 Котельные установки (Котельні установки)

79. СНиП 2.01.01-82 Строительная климатология и геофизика (Будівельна кліматологія і геофізика)

80. СНиП 2.04.01-85 Внутренний водопровод и канализация зданий (Внутрішній водопровід і каналізація будинків)

81. СНиП 2.04.02-84 Водоснабжение. Наружные сети и сооружения (Водопостачання. Зовнішні мережі та споруди)

82. СНиП 2.04.05-91 Отопление, вентиляция и кондиционирование (Опалення, вентиляція і кон-диціонування)

83. СНиП 2.04.07-86 Тепловые сети (Теплові мережі)

84. СНиП 2.09.02-85* Производственные здания (Виробничі будівлі)

85. СНиП 2.09.04-87 Административные и бытовые здания (Адміністративні та побутові будинки)

86. СНиП 3.05.01-85 Внутренние санитарно-технические системы (Внутрішні санітарно-технічні системи)

87. СНиП 3.05.06-85 Электротехнические устройства (Електротехнічні пристрої)

88. СНиП 3.05.07-85 Системы автоматизации (Системи автоматизації)

89. ВСН 1-77 / Минсвязи СССР Инструкция по проектированию молниезащиты радиообъектов (Інструкція з проектування блискавкозахисту радіооб'єктів)

90. ВСН 01-89 / Росавтотранс Предприятия по обслуживанию автомобилей (Підприємства з обслуговування автомобілів)

91. ВСН 54-87 / Госгражданстрой Предприятия розничной торговли. Нормы проектирования (Під-приємства роздрібної торгівлі. Норми проектування)

92. ВСН 60-89 / Госкомархитектуры Устройство связи, сигнализации и диспетчеризации инженерного оборудования жилых и общественных зданий. Нормы проектирования (Улаштування зв'язку, сигналізації та

диспетчеризації інженерного обладнання житлових і громадських будинків. Норми проектування)

93. ВСН 97-83 / Минэнерго СССР Инструкция по проектированию городских и поселковых электрических сетей (Інструкція з проектування міських і селищних елекричних мереж)

94. ВСН 205-84 / ММСС СССР Инструкция по проектированию электроустановок, систем автоматизации технологического оборудования (Інструкція з проектування електроустановок, систем автоматизації технологічного обладнання)

95. ВСН 600-81/Минсвязи СССР Инструкция по монтажу сооружений устройств связи, радиовещания и телевидения (Інструкція з монтажу споруд пристроїв зв'язку, радіомовлення і телебачення)

96. ГОСТ 4.252-84. СПКП. Строительство. Здания мобильные (инвентарные). Номеклатура показателей (СПКП. Будівництво. Будинки мобільні (інвентарні). Номенклатура показників)

97. ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

98. ГОСТ 12.1.006-84 ССБТ. Электромагнитные поля радиочастот. Допустимые уровни на рабочих местах и требования к проведению контроля (ССБП. Електромагнітні поля радіочастот. Допустимі рівні на робочих місцях і вимоги до проведення контролю)

99. ГОСТ 12.4.009-83 ССБТ. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание (ССБП. Пожежна техніка для захисту об'єктів. Основні види. Розміщення і обслуговування)

100. ГОСТ 7396.1-89 (МЭК 83-75) Соединители штепсельные бытового и аналогичного назначения. Основные размеры (З'єднувачі штепсельні побутові та аналогічного призначення. Основні розміри)

101. ГОСТ 27751 (СТ СЭВ 384-87) Надежность строительных конструкций и оснований. Основные положения по расчету (Надійність будівельних кострукцій та основ. Основні положення щодо розрахунку)

102. ПУЭ-86 Правила устройства электроустановок (Правила будови електроустановок)

103. СанПиН 42-120-4948-89 Санитарные правила допустимых уровней инфразвука и низкочастотного шума на территории жилой застройки

(Санітарні правила допустимих рівнів інфразвуку і низькочастотного шуму на території житлової забудови)

104. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кон-дитерские цеха и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое (Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво)

105. СанПиН 6027.А-91 Санитарные правила и нормы по применению полимерных материалов в строительстве (Санітарні правила і норми щодо застосування полімерних матеріалів у будівництві)

106. СанПиН 1304-75 Санитарные нормы допустимых вибраций в жилых помещениях (Санітарні норми допустимих вібрацій у житлових приміщеннях)

107. СанПиН 2605-82 Санитарные нормы и правила обеспечения инсоляцией жилых и общественных зданий и территории жилой застройки (Санітарні норми і правила забезпечення інсоляцією житлових та громадських будинків і території житлової забудови)

108. СанПиН 3077-84 Санитарные нормы допустимого шума в помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки (Санітарні норми допустимого шуму в приміщеннях житлових та громадських будинків і на території житлової забудови).

109. СанПиН 2152-80 Санитарно-гигиенические нормы допустимых уровней ионизации воздуха производственных и общественных помещений. (Санітарно-гігієнічні норми допустимих рівнів іонізації повітря виробничих і громадських приміщень)

110. Бабак В. П., Корченко О. Г. Інформаційна безпека та сучасні мережеві технології. - К.: НАУ, 2003. - 667 с.

111. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание. - К.: Альтерпресс, 2002. - 252 с.

112. Бондаренко М. Ф., Маторін С. І., Єльчанінов Д. Б. Системна технологія моделювання інформаційних і організаційних систем. - Х.: ХНУРЕ, 2005. - 112 с.

113. Бородина В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент. - М. : Книжный мир, 2001. - 165 с.

114. Волочій Б. Ю. Технологія моделювання алгоритмів поведінки інформаційних систем. - Л.: Видавництво Національного ун-ту «Львівська політехніка», 2004. - 220 с.

115. Географія і туризму: європейський досвід / Матеріали ІІІ міжнародної наукової конференції. – Львів: Видавничий центр ЛНУ ім. Івана Франка, 2009. – 472 с.

116. Горбенко І. Д., Гріненко Т. О. Захист інформації в інформаційно-телекомунікаційних системах. - Х.: ХНУРЕ, 2004. - 368 с.

117. Готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан та перспективи розвитку: Матеріали Всеукр. студ. конф., 22-23 лютого 2005 р. - К., 2005. - 251 с.

118. Дані Головного управління статистики у Львівській області. - Львів, 2009.

119. Дані Головного управління статистики у Львівській області за 2000-2007 роки http://www.stat.lviv.ua/ukr/themes/21/ZB212007Y07_02.pdf

120. Дубчак Л. В. Інформаційні системи та технології на підприємствах. - Ірпінь: Національна академія ДПС України, 2005. - 84 с.

121. Зінько Ю.В., Мальська М.П., Мандюк Н. Л., Львів 2009: Львівський національний університет ім. Івана Франка, „Модель перспективного територіального розвитку санаторно-курортної та рекреаційно-туристичної галузей Львівщини до 2031 року”

122. Інтегровані інформаційні технології та системи (ІІТС-2005): Матеріали наук.-практ. конф. мол. учених та аспірантів, 21-23 листопада 2005 р. - К.: НАУ, 2005. - 180 с.

123. Кабушкин Н. И., Бондаренко Г. А. Менеджмент гостиниц и ресторанов. - М.: ООО «Новое знание», 2002. - 368 с.

124. Карпенко С. Г., Попов В. В., Тарнавський Ю. А., Шпортюк Г. А. Інформаційні системи і технології. - К.: МАУП, 2004. - 192 с.

125. Кияниця А.В., Виноградська А.М. Стратегія готельного бізнесу в Україні // Діловий вісник.- 2003.- № 11.- С.24-25.

126. Кошкін К. В., Кошкіна Л. Л., Шнейдер О. Б. Інформаційні системи підприємства. - Миколаїв: УДМТУ, 2000. – Ч. 1: Системи управління проектами. - 64 с.

127. Кошкін К. В., Кошкіна Л. Л., Шнейдер О. Б. Інформаційні системи підприємства. - Миколаїв: УДМТУ, 2000. – Ч. 2: Основи роботи в Internet. - 48 с.

128. Критинко И. В. Гостинично-ресторанное обслуживание. - М., 2000. - 48 с.

129. Кузьмін О. Є., Георгіаді Н. Г. Формування і використання інформаційної системи управління економічним розвитком підприємства. - Л.: Видавництво Національного ун-ту «Львівська політехніка», 2006. - 368 с.

130. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. - К.: Центр Навчальної Літератури, 2003. - 346 с.

131. Оліфіров О. В. Контролінг інформаційної системи підприємства. - Донецьк: ДонДУЕТ, 2003. - 326 с.

132. Перевозчикова О. Л. Інформаційні системи і структури даних. - К.: Видавничий дім «Києво-Могилянська академія», 2007. - 287 с.

133. Роглєв Х. Й. Основи готельного менеджменту. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.

134. Свиридова Н. Д. Гостиничная индустрия Украины. - Луганск: Издательство ВНУ им. В.Даля, 2006. - 130 с.

135. Скибінський С. В., Іванова Л. О., Моргун О. Ф. Маркетинг готельних послуг. - Л.: Видавництво Львівської комерційної академії, 2000. - 246 с.

136. Статистичний щорічник України за 2008 рік. Державний комітет статистики України. – К.: Техніка, 2008

137. Стойко С.М. Карпатам зеленіти вічно. - Ужгород: Видавництво «Карпати», 1977. - с. 25-27.

138. Тарас Гринчишин Львів сакральний: релігійні об’єкти на мапі міста, Атлас-довідник, Львів, 2009. – 84 с.

139. Ткаченко Т. І., Гаврилюк С. П. Економіка готельного господарства і туризму. - К.: КНТЕУ, 2005. - 180 с.

140. Туризм в Україні: Статистичний бюлетень за 2008 рік. - К.: Державна туристична адміністрація України, 2009.

141. Туризм Львівщини: проблеми та перспективи розвитку. //Урядовий кур’єр. - 2005

142. Факти Львова //»Львівська газета», 14 квітня 2009 р.

143. Шаблій О.І. Основи загальної суспільної географії. – Львів: ВЦ Львів. ун-ту ім. І. Франка, 2003. – 444 с.

144. http://www.tourism.gov.ua

145. http://www.ukrainainkognita.org.ua

146. http://spadshina.com.ua

147. http://www.loda.gov.ua/

148. http://www.city-adm.lviv.ua/

ДОДАТКИ

Додаток Б

Функціональна характеристика підприємств готельного господарства туристичної дестинації – острів Бірючий

№ п/п	Назва закладу розміщення	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
1	Вілла «Посмішка Фортуни»	6	34	окрема будівля, безпосередня близькість до моря, 2 поверхи, стоянка для автомобілів, кафе, перукарня, пральня, wi-fi, більярд, прокат велосипедів
2	Котедж «Гармонія»	16	76	окрема будівля, безпосередня близькість до моря, 3 поверхи, стоянка для автомобілів, кафе, wi-fi, більярд
3	Гостьовий дім «Relax House»	8	22	окрема будівля, безпосередня близькість до моря, 1 поверх, стоянка для автомобілів, wi-fi, настільний теніс
4	Вілла «TakiDAbay»	6	14	окрема будівля, безпосередня близькість до моря, 1 поверх, стоянка для автомобілів, кафе, wi-fi
5	Апартаменти «Азов-Хаус»	9	16	окрема будівля, безпосередня близькість до моря, 2 поверхи, кафе, wi-fi
6	Гостьовий дім «Бірючий»	5	12	окрема будівля, безпосередня близькість до моря, 1 поверх, wi-fi, більярд
7	Готель «Бірючий»	12	30	окрема будівля, безпосередня близькість до моря, 2 поверхи, стоянка для автомобілів, кафе
8	Гостьовий дім «Бірюча нора»	6	15	окрема будівля, безпосередня близькість до моря, 1 поверх, стоянка для автомобілів, wi-fi, більярд
9	Котедж «Grey House»	8	17	окрема будівля, безпосередня близькість до моря, 2 поверхи, стоянка для автомобілів, кафе, перукарня, пральня, wi-fi, більярд, прокат велосипедів
10	Котедж «Villa Ray»	9	21	окрема будівля, безпосередня близькість до моря, 2 поверхи, стоянка для автомобілів, кафе, перукарня, пральня, wi-fi, більярд, прокат велосипедів

*Продовження Д*одатку Б

11	Еко-готель «Santa Monica»	46	112	окрема будівля, безпосередня близькість до моря, 3 поверхи, стоянка для автомобілів, ресторан, перукарня, пральня, wi-fi, більярд, прокат велосипедів, настільний теніс, басейн,

				SPA
12	Котедж «Rodos»	7	32	окрема будівля, безпосередня близькість до моря, 2 поверхи, стоянка для автомобілів
13	Котеджи «Skoda»	6	18	окрема будівля, безпосередня близькість до моря, 2 поверхи, стоянка для автомобілів
14	Готель «Гольфстрім»	22	71	окрема будівля, безпосередня близькість до моря, 3 поверхи, стоянка для автомобілів, кафе, перукарня, пральня, wi-fi, більярд, прокат велосипедів
15	Гостьовий дім «ОстровОК»	8	38	окрема будівля, безпосередня близькість до моря, 1 поверх
16	Гостьовий дім «Золота Миля»	8	32	окрема будівля, безпосередня близькість до моря, 2 поверхи, стоянка для автомобілів, кафе

Додаток В

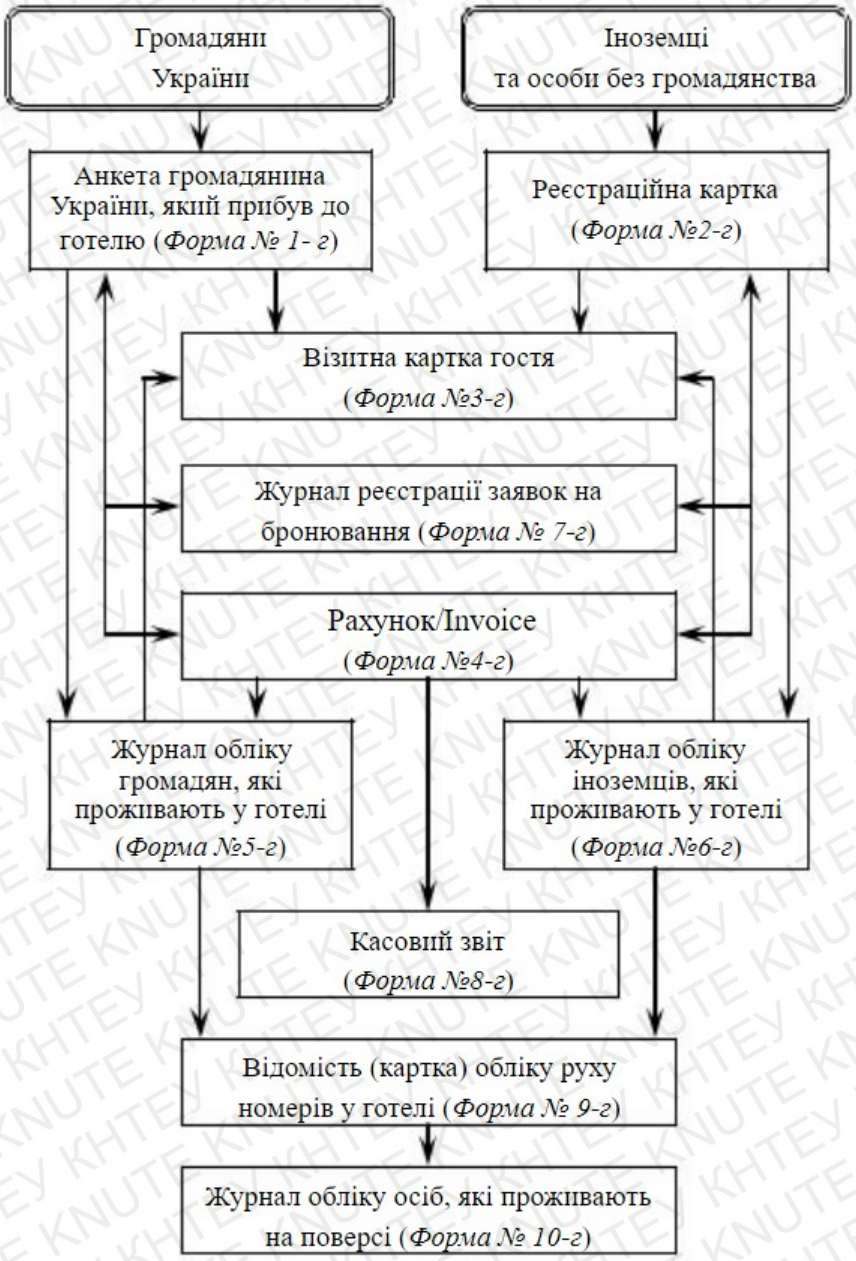
Матеріально-технічне забезпечення номерів готелю «Island «BIRYUCHIY»

Показник	Номер вищої категорії						
	Люкс	Напівлюкс	Покращений стандарт [illegible]	Покращений стандарт одномісний	Стандарт чотирьохмісний	Стандарт [illegible]	Стандарт одномісний
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Номерний фонд							
1.1. Одна житлова кімната	-	+	+	+	+	+	+
1.2. Дві і більше житлових кімнат - спальня, вітальня або кабінет	+	-	-	-	-	-	-
2. Санітарно-технічне обладнання номеру							
2.1. Умивальник, ванна, душ, унітаз	+	-	-	-	-	-	-
2.2. Умивальник, ванна або душ, унітаз	-	+	+	+	+	+	+
2.3. Умивальник та унітаз	+	-	-	-	-	-	-
2.4. Додатковий санвузол	+	-	-	-	-	-	-
3. Оснащеність номерів вбудованими меблями та інвентарем							
3.1. Шафа з поличками, вішалкою і плічками	+	-	+	+	+	+	+
3.2. Шафа, вбудована шафа або ніша для одягу з поличками і плічками	+	+	-	-	-	-	-
3.3. Міні-сейф у номері	+	-	-	-	-	-	-
4. Телефонний зв'язок							
4.1. Міський телефон	+	+	+	+			
4.2. Прямий телефон з міською, міжміською, міжнародною мережею в усіх номерах	-	-	-	-	-	-	-
4.3. У кожній кімнаті номера	+	+	+	+	-	-	-
4.4. У санвузлах номера	-	-	-	-	-	-	-
4.5. Пристрій для пробудження (таймер)	+	+	-	-	-	-	-
5. Електротехнічне обладнання номера							
5.1. Освітлення:							
5.1.1. Загальне освітлення номера від стельового (настінного) або надпідлогового світильника	+	+	+	+	+	+	+
5.1.2. Світильник біля кожного ліжка	+	+	+	+	-	-	-
5.1.3. Лампа, яка освітлює робоче місце	+	-	-	-	-	-	-
5.1.4. Світильник над умивальником	+	+	-	-	-	-	-
5.1.5. Вимикач освітлення у вході до номера та біля узголів'я ліжка	+	-	-	-	-	-	-

Продовження Додатку В

5.1.6. Вимикач дистанційного керування загального освітлення біля узголів'я ліжка	-	-	-	-	-	-	-
5.1.7. Фен для сушіння волосся у санвузлі	+	+	+	+	-	-	-
5.2. Електричні розетки:							
5.2.1. Із зазначенням напруги не менше двох на кімнату	+	+	+	+	+	+	+
5.2.2. У санвузлі	+	+	+	+	-	-	-
5.2.3. Для під'єднання до Інтернету	-	-	-	-	-	-	-
5.2.4. Різнопазові	+	+	+	+	-	-	-

Додаток Г



Послідовність процесу заповнення технологічної документації у готелі «Island «BIRYUCHIY»

Додаток Д

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства «Wild Waves»

Зона	Елементи процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		просторові	матеріально-технічні	
Самообслуговування				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- вестибюль; - гардероб верхнього одягу; - санітарний вузол.	- стільці; - лави; - вішалки; - сантехніка.	відвідувачі; гардеробник; прибиральниця
Споживання	Споживання продукції та послуг	- торговельна зала	- торгові меблі, столовий посуд, устаткування	працівник торговельної зали; відвідувач
Забезпечення процесу обслуговування	Санітарне оброблення використаного столового посуду, таць, наборів тощо	- торговельна зала; - мийна столового посуду	столи для використаного посуду, збирання відходів; посудомийна машина; шафи для зберігання посуду; утилізатор відходів	працівник торговельної зали; відвідувач; мийник посуду; оператор посудомийної машини
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	торговельна зала; приміщення для організації дозвілля	танцювальний майданчик	адміністратор; відвідувач
Обслуговування				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопаркування; - вестибюль; - гардероб; - камера схову цінних речей	- гардеробна стійка; - сейф; - прилад для чищення взуття; - полиця для зберігання засобів гігієни; - обладнання для дрібного ремонту; - санітарні прилади; - стійка адміністратора; - м’які меблі	паркувальник; швейцар; менеджер з обслуговування; адміністратор; метрдотель; хостес; відвідувач

Продовження Додатку Д

Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала; - естрада; - бенкетні зали; - VIP-зали; - бар	- меблі та обладнання торговельного залу; - столовий посуд; - столові набори; - столова білизна; - елементи інтер'єру; - декорації шоу-програм	менеджер з обслуговування; адміністратор; метрдотель; хостес; Офіціант; бармен; бариста; відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала; - роздавальна; - сервізна; - бар; - мийна столового посуду; - приміщення офіціантів; - приміщення менеджера з продажу	- торговельно-технологічне устаткування; - устаткування для забезпечення видовищних заходів	спеціаліст відповідного спрямування; відвідувач

Додаток Е

Меню ресторану та бару «Wild Waves» у проектованому готелі «Island «BIRYUCHIY»

Найменування	Вихід, г	Кількість страв, порцій	Ціна порції, грн.	Загальна вартість страв, грн.
1	2	3	4	5
Холодні закуски				**218009,00**
Оселедець маринований з цибулею і тостами	150/50	300	100,00	30000,00
Тар-тар з лосося	150/50	150	196,00	29400,00
Домашні м'ясні делікатеси	300/30	117	248,00	29016,00
Тарілка сирів	150/50	250	183,00	45750,00
Карпаччо з телятини	150/50	78	195,00	15210,00
Ніжний паштет	150/100	156	108,00	16848,00
Тарілка домашніх солінь	400	220	120,00	26400,00
Слабосоленої лосось з тостами і маслом	70/80	75	165,00	12375,00
Брускети з лососем	2 шт.	60	146,00	8760,00
Брускети з я зиком і корнішонами	2 шт.	50	85,00	4250,00
Гарячі закуски				**97261,00**
Сир з зеленню в хрусткому лаваші	180/50	230	100,00	23000,00
Сирні палички	150/50	421	100,00	42100,00
Хвости тигрових креветок	200/50	67	273,00	18291,00
Печериці запечені з сиром і в'яленими томатами	270	95	146,00	13870,00
Салати				**373285,00**
Салат по-грецьки	300	654	115,00	75210,00
Салат цезар з куркою	300	314	150,00	47100,00
Салат цезар з креветками	300	188	195,00	36660,00
Теплий салат з індичкою	300	164	150,00	24600,00
Салат з язиком	300	210	155,00	32550,00
Теплий салат з телятиною	300	287	195,00	55965,00
Салат зі слабосоленим лососем	300	166	200,00	33200,00
Морський салат з цитрусовою заправкою	300	340	200,00	68000,00
Перші страви				**318988,00**
Локшина з куркою і яйцем	350	954	67,00	63918,00
Крем-суп грибний	350	645	92,00	59340,00
Юшка генеральська	350	523	115,00	60145,00
Борщ український зі сметаною	350/30	1179	115,00	135585,00

Гарніри				**253974,00**
Картопля фрі	100	870	50,00	43500,00
Печена картопля з грибами	180	630	50,00	31500,00
Картопляне пюре	150	520	50,00	26000,00
Овочі гриль	250	445	105,00	46725,00
Дикий рис з овочами	200	397	67,00	26599,00
Шпинат с грибами у вершковому соусі	130	180	80,00	14400,00
Запечена картопля по-мисливськи	300	450	145,00	65250,00
Паста				**151470,00**
Феттуччіне Карбонара	300	325	150,00	48750,00
Феттуччіне з морськими мешканцями	300	408	160,00	65280,00
Феттуччіне з лососем	300	208	180,00	37440,00
М'ясні страви				**162785,00**
Стейк шатобріан	180/60/30	56	400,00	22400,00
Медальйони з телятини з пряним вишневим соусом	120/30	77	280,00	21560,00
Індичка фаршированa в'яленими томатами, каперсами і сиром	100/150/50	98	165,00	16170,00
Бефстроганов з телятини	150/150/30	115	135,00	15525,00
Свинячий ошийок в ароматних спеціях	160/90/50	49	200,00	9800,00
Свинячі ребра в кисло-солодкому соусі	250	95	220,00	20900,00
Запечена курча з домашньою аджикою	300/50	134	165,00	22110,00
Котлета по-київськи	180/150	264	130,00	34320,00
Рибні страви				**329725,00**
Смажена барабуля	100	698	65,00	45370,00
Смажена чорноморська камбала	200/50	42	400,00	16800,00
Жульєн з рапанів	280	215	115,00	24725,00
Стейк з лосося під вершковим соусом "Бер-Блан"	120/50	119	290,00	34510,00
Чорноморська камбала запечена з овочами	130/50	86	325,00	27950,00
Чорноморський рибний сет	600/150/100	30	600,00	18000,00
Чорноморська кефаль запечена з травами і овочами гриль	200/80	146	150,00	21900,00
Морський коктейль у вершковому соусі, запечена з сиром	280	188	190,00	35720,00
Чорноморські мідії в білому соусі	250	202	180,00	36360,00
Смажена хамса з цибульними чіпсами і домашньою аджикою	100/30	460	80,00	36800,00
Стейк пеленгаса в ніжному вершковому соусі	100/70/30	162	195,00	31590,00

Продовження Додатку Е

Піца				**215000,00**
Піца з морськими мешканцями	500	200	185,00	37000,00
Піца гостра з салямі	500	200	190,00	38000,00
Піца 4 сиру	500	200	250,00	50000,00
Піца карбонара	500	200	200,00	40000,00
Піца фірмова Wild Waves	500	200	250,00	50000,00
Десерти				**165550,00**
Наполеон	150	340	70,00	23800,00
Тірамісу	120	350	100,00	35000,00
Маковий штрудель	150/50	350	85,00	29750,00
Вишнево-яблучний штрудель	150/50	350	85,00	29750,00
Морозиво горіхове	150	350	70,00	24500,00
Морозиво вершкове	150/50	350	65,00	22750,00
Хліб				**52250,00**
«Марокканські хлібці»	180	425	20,00	8500,00
Чіабатта	70	350	25,00	8750,00
Домашній білий	180	1000	15,00	15000,00
Хліб чорний	100	1000	10,00	10000,00
Батон український	100	1000	10,00	10000,00
Безалкогольні напої				**172000,00**
Моршинська газована	500	200	30,00	6000,00
Моршинська без газу	500	200	30,00	6000,00
БонАква сильногазована	500	200	30,00	6000,00
БонАква без газу	500	200	30,00	6000,00
Спрайт	500	200	35,00	7000,00
Кола	500	200	35,00	7000,00
Тонік	500	200	35,00	7000,00
Швепс	500	200	35,00	7000,00
Лимонад барбарис	500	200	40,00	8000,00
Лимонад імбирний	500	200	40,00	8000,00
Лимонад цитрусовий	500	200	40,00	8000,00
Домашній морс	400	200	50,00	10000,00
Фреш апельсин	400	200	65,00	13000,00
Фреш грейпфрут	400	200	65,00	13000,00
Соки в асортименті	500	1200	50,00	60000,00
Гарячі напої				**150900,00**
Чай по-домашньому	500	300	50,00	15000,00
Чай з лимоном	500	300	50,00	15000,00
Чай чорний "Так Хун Пао"	500	150	65,00	9750,00
Чай зелений "Гаупаудер"	500	150	65,00	9750,00
Чай домашній ягідний	500	150	65,00	9750,00
Чай домашній цитрус / м'ята / полуниця	500	150	65,00	9750,00

Продовження Додатку Е

Чай палацовий "Пуер"	500	150	65,00	9750,00
Чай домашній "Ванільна полуниця"	500	150	65,00	9750,00
Кава чорна "Еспрессо"	100	500	15,00	7500,00
Кава чорна з лимоном	100	500	20,00	10000,00
Кава чорна з вершками	200	500	25,00	12500,00
Капучіно	150	300	18,00	5400,00
Кава "Фрапе"	100	300	30,00	9000,00
Кава "Глясе"	100	300	30,00	9000,00
Кава "Глясе" горіхова	100	300	30,00	9000,00
Коктейлі				**122500,00**
Мохіто класичний	400	500	50,00	25000,00
Мохіто із журавлини	400	500	65,00	32500,00
Мохіто імбірний	400	500	65,00	32500,00
Мохіто полуничний	400	500	65,00	32500,00
Мілкшейкі				**126000,00**
Мілкшейк класичний	350	300	60,00	18000,00
Мілкшейк полуниця	350	300	60,00	18000,00
Мілкшейк банан	350	300	60,00	18000,00
Мілкшейк банан-полуниця	350	300	60,00	18000,00
Мілкшейк маракуйя	350	300	60,00	18000,00
Мілкшейк карамель	350	300	60,00	18000,00
Мілкшейк апельсиновий	350	300	60,00	18000,00
Алкогольні напої				**1188250,00**
Алкогольні коктейлі				**189000,00**
Віскі Сауер	50	100	100,00	10000,00
Дайкірі	50	100	100,00	10000,00
Космополітен	100	100	80,00	8000,00
Кривава Мері	100	100	100,00	10000,00
Маргарита	100	100	150,00	15000,00
Негроні	100	100	160,00	16000,00
Лонг Айленд Айс Ті	100	100	170,00	17000,00
Май Тай	100	100	150,00	15000,00
Піна Колада	150	100	150,00	15000,00
Секс на пляжі	150	100	120,00	12000,00
Мохіто	300	100	120,00	12000,00
Джин тонік	70	100	150,00	15000,00
La Grace	100	100	160,00	16000,00
Сангрія червона	100	100	90,00	9000,00
Сангрія біла	100	100	90,00	9000,00
Вино				**307000,00**
Аліготе Інкермана	100	200	60	12000,00
Бранкоті істейт мальборо	100	200	100	20000,00
Шардоне Інкерман	100	200	65	13000,00

Продовження Додатку Е

Рислінг Інкермана	100	200	65	13000,00
Трамінер Інкермана	100	200	65	13000,00
Мускат ЕССЕ	100	200	65	13000,00

Сатера столове напівсолодке	100	200	50	10000,00
Совіньон блан	100	200	100	20000,00
Столове Сатера	100	200	50	10000,00
Мускат Інкермана напівсолодке	100	200	55	11000,00
К'янті	100	200	90	18000,00
Каберне Качинське гранд резерв Інкерман	100	200	105	21000,00
Кампо Велья Темпранільо	100	200	90	18000,00
Піно Нуар напівсолодке	100	200	55	11000,00
Сатера столове	100	200	50	10000,00
Каберне Інкерман	100	200	75	15000,00
Саперавi Інкерман	100	200	65	13000,00
Розі ЕССЕ	100	200	65	13000,00
Каберне Сатера	100	200	50	10000,00
Карменер	100	200	75	15000,00
Кампо Велья гран резерв	100	200	140	28000,00
Коньяк				**75000,00**
Коктебель 3 *	50	75	60	4500,00
Коктебель 4 *	50	75	65	4875,00
Коктебель 5 *	50	75	70	5250,00
Арарат 3 *	50	75	80	6000,00
Арарат Ахтамар 10 років	50	75	140	10500,00
Мартель VS Франція	50	75	165	12375,00
Мартель VSOP Франція	50	75	200	15000,00
Арарат Ані 6 років	50	75	120	9000,00
Арарат 5 *	50	75	100	7500,00
Вермути				**40000,00**
Бехеровка	50	50	80	4000,00
Мартіні Бьянко	50	200	60	12000,00
Мартіні Россо	50	200	60	12000,00
Мартіні Ексатра Драй	50	200	60	12000,00
Віскі				**117750,00**
Гленлівет 12 років	50	75	205	15375,00
Джемесон	50	75	115	8625,00
Чівас Регал 12 років	50	75	175	13125,00
Чівас Регал 18 років	50	75	280	21000,00
Джемесон селект резерв	50	75	180	13500,00
Паспорт скотч	50	75	75	5625,00
Баллантайнс Файнест	50	75	95	7125,00
Чівас екстра	50	75	195	14625,00

Продовження Додатку Е

Джек Деніелс	50	75	140	10500,00
Джим Бін	50	75	110	8250,00
Лікери				**19000,00**
Бейліс	50	50	100	5000,00
Калуа	50	50	100	5000,00

Малібу	50	50	80	4000,00
Самбука	50	50	100	5000,00
Текіла				**43500,00**
Ольмека Бланко	50	100	100	10000,00
Ольмека темний шоколад	50	100	100	10000,00
Ольмека Голд	50	100	115	11500,00
Ольмека Альтос Плата	50	100	120	12000,00
Ром				**34000,00**
Гавана Клаб Аньехо, 3 роки	50	100	80	8000,00
Гавана Клаб Аньехо Especial	50	100	85	8500,00
Гавана Клаб Аньехо, 7 років	50	100	175	17500,00
Горілка				**145500,00**
Неміров	50	300	50	15000,00
Перша гільдія	50	300	55	16500,00
Львівська	50	300	55	16500,00
Медов Классік	50	300	40	12000,00
Медов Роял	50	300	45	13500,00
Медов Діамант	50	300	50	15000,00
Фінляндія	50	300	60	18000,00
Фінляндія журавлина	50	300	65	19500,00
Фінляндія чорна смородина	50	300	65	19500,00
Пиво				**217500,00**
Чернігівське світле	500	500	50	25000,00
Балтика 7	500	500	50	25000,00
Оболонь світле	500	500	50	25000,00
Хайнекен	330	500	60	30000,00
Корона	355	500	75	37500,00
Хугарден Вайт	330	500	75	37500,00
Льоф Брюн	330	500	75	37500,00
РАЗОМ				**4097947,00**

Додаток Ж

План-меню шведської лінії ресторану «Wild Waves»

Найменування	Вихід для стандартної порції, г	Вихід порції на одного гостя, г	Вихід порції на всіх гостей, г	Необхідна кількість порцій, шт.
1	2	3	4	5
Основні страви				
Каша рисова	200	66	9900	50
Вівсяна каша	200	66	9900	50
Мюслі	150	49,5	7425	50
Кукурудзяні пластівці	100	20	3000	30
Сосиски молочні	120	60	9000	75
Омлет	150	75	11250	75
Сервелат	50	35	5250	105
Шинка	50	25	3750	75
Сир в асортименті	100	80	12000	120
Випічка в асортименті	150	105	15750	105
Хліб в асортименті	100	60	9000	90
Салат-бар				
Помідор	100	60	9000	90
Огірок	100	70	10500	105
Перець Болгарский	70	35	5250	75
Бринза	30	15	2250	75
Маслини, оливки	20	10	1500	75
Морква	70	35	5250	75
Салат микс	50	35	5250	105
Сухарі чесночні	30	9	1350	45
Тунець консервований	20	8	1200	60
Тости	70	49	7350	105
Масло олівкове	20	10	1500	75
Масло горіхове	25	12,5	1875	75
Соус соєвий	20	6	900	45
Сметана	50	20	3000	60
Майонез	25	5	750	30
Оцет бальзамічний	10	1,5	225	23
Горіхи чищені (грецькі)	30	12	1800	60
Напої				
Кефір та ряжанка	400	100	15000	38
Кава натуральна і розчинна	250	125	18750	75
Чай чорний і зелений	400	200	30000	75

Продовження Додатку Ж

Сливки, гаряче і холодне молоко	15	5,25	787,5	53
Соки в асортименті	500	250	37500	75
Мінеральна вода	500	250	37500	75

Додаток 3

Денна кількість сировини, яка переробляється в підприємствах комплексу

Сировина	**Денна кількість сировини, кг**		**Разом, кг**
	Ресторан	**Бар**	
Чай	0,16	0,08	0,24
Цукор	4,70	1,50	6,20
Лимон	1,00	1,50	2,50
Кава натуральна	2,00	0,80	2,80
Вершки	4,30	0,00	4,30
Молоко	9,40	4,40	13,80
Морозиво	7,30	2,40	9,70
Лікер Амаретто	1,40	0,00	1,40
Сир "Голондський"	0,30	0,00	0,30
Масло вершкове	6,10	0,40	6,50
Хліб	2,90	0,00	2,90
Ковбаса сирокопчена	0,60	0,00	0,60
Севрюга, кета , осетр	1,80	0,00	1,80
Гриби консервовані	1,30	9,90	11,20
Салат	1,30	0,60	1,90
Редис червоний	1,20	0,60	1,80
Огірки свіжі	2,40	1,80	4,20
Цибуля зелена	0,60	1,10	1,70
Яйце	233,00	0,02	233,02
Сметана	2,00	1,80	3,80
Яблука свіжі	0,50	0,50	1,00
Помідори свіжі	1,60	3,40	5,00
Капуста кольорова	1,30	1,60	2,90
Спаржа	0,50	0,60	1,10
Горошек зелений консервований	1,20	1,00	2,20
Олія	4,20	2,50	6,70
Оцет 3 %	0,30	0,40	0,70
Перець чорний	0,00	0,40	0,40
Яловичина	35,60	0,70	36,30
Картопля	83,20	0,60	83,80
Краби консерви	0,10	0,05	0,15
Огірки солені, консервовані	1,40	0,50	1,90
Цибуля ріпчата	9,60	4,50	14,10
Майонез	0,50	0,30	0,80
Шпроти	0,90	0,00	0,90
Ікра паюсна	0,50	0,00	0,50
Морква	2,30	2,50	4,80
Язик яловичини	0,90	0,00	0,90
Окорок	0,50	0,00	0,50

Сир харчовий	3,70	25,90	29,60
Борошно	17,10	0,70	17,80
Дріжджі	0,10	2,50	2,60
Мед натуральний	1,00	16,60	17,60
Соус "Маринара" 48	7,00	8,10	15,10
Сир "Едем"	5,50	5,60	11,10
Ковбаса брауншвей	3,60	5,00	8,60
Маслини, каперси	3,30	3,00	6,30
Сіль ароматизована	0,30	0,00	0,30
Куряча грудка копчена	0,60	0,00	0,60
Салат "Айсберг"	0,70	0,00	0,70
Соус "Грибний"	0,60	0,00	0,60
Перець болгарський	0,05	0,00	0,05
Томат-пюре	1,60	0,00	1,60
Часник	0,20	0,00	0,20
Лавровий лист	0,00	0,00	0,00
Зелень петрушки	0,70	0,00	0,70
Гриби сушені	0,80	0,00	0,80
Крохмаль картопляний	1,00	0,00	1,00
Сало	3,10	0,00	3,10
Крупа рисова	4,30	0,00	4,30
Вишні	0,10	0,00	0,10
Меланж	0,00	0,00	0,00
Кислота лимонна	0,01	0,00	0,01
Банани, ананаси	3,30	6,10	9,40
Плоди консервовані	0,80	0,00	0,80
Малина	2,80	0,00	2,80
Сік апельсиновий	0,40	0,00	0,40
Сироп	0,50	0,00	0,50
Морозиво асорті	4,00	0,00	4,00
Лікер "Ментоловий"	0,20	0,20	0,40
Сік лимона	0,70	0,60	1,30
Горілка "Текіла"	0,80	2,00	2,80
Сік томатний	1,80	1,80	3,60
Горілка "Фінляндія"	0,50	0,50	1,00
Сік вишневий	0,50	1,00	1,50
Сік грейпфрута	0,50	0,50	1,00
Пиво	1,00	1,00	2,00
Лікер	1,90	2,40	4,30
Ананасовий сік	2,00	2,00	4,00
Лікер півден. комф.	2,60	2,00	4,60
Лікер калуа	0,70	0,50	1,20
Креветки	0,00	0,00	0,00
Ребра поросяти	0,00	0,00	0,00
Шоколад	8,00	15,00	23,00
Вода мінеральна	4,00	2,00	6,00
Вода солодка	8,00	3,00	11,00

Сік яблучний	5,00	1,50	6,50
Сік апельсиновий	5,00	1,50	6,50
Сік томатний	4,00	1,00	5,00
Сік грейпфрута	5,00	1,00	6,00
Пиво	25,00	0,00	25,00
Вино в асортим.	10,00	30,00	40,00
Лікер	1,00	5,00	6,00
Коньяк	1,50	0,00	1,50
Ром	1,00	10,00	11,00
Горілка "Текіла"	2,00	4,20	6,20
Горілка	3,00	1,00	4,00
Джин	1,00	2,50	3,50
Віскі	3,50	2,00	5,50
Фрукти	12,00	2,00	14,00
Хліб	39,00	44,00	83,00
Разом	647,22	260,15	907,37

KNUTE KHTEY

Додаток К

Зведена таблиця загальної площі приміщень проектованого готелю «Island «BIRYUCHIY»

Приміщення	Площа, м² (не менше)
Приймально-вестибюльна група	
Вестибюль	70
Бюро прийому і реєстрації	11
Бюро бронювання	10
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6
Кімнати чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	6
Кімната чергового адміністратора	8
Сєйфова	6
Приміщення носильників	6
Камера схову	9
Приміщення охорони	8
Приміщення посильних	8
Відділення зв'язку	12
Відділення зв’язку	8
Пункт обміну валюти	2
Служба консьєржів	8
17. Приміщення для багажних візків	4,5
18. Комора прибирального інвентарю	4,5
19. Медпункт	12
20. Санвузол (для жінок та чоловіків) з умивальниками у шлюзах	8
РАЗОМ, $S_{кор}$	**215**
Приміщення поверхового обслуговування номерів	
Холи (вітальні) з розрахунку, для категорії готелю ***, не менше:	57
Комора брудної білизни	6
Комора прибирального інвентарю	4
Кімната побутового обслуговування	7
Приміщення для зберігання візків покоївок	8
Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	10
РАЗОМ, $S_{кор}$	**92**
Житлова група (номерний фонд готелю)	
Люкс (2-місні) 7 номерів * 55м^2	385,0
Напівлюкс (2-місні) 10 номерів * 41 м^2	410,0
Покращений стандарт одномісний 15 номерів * 18 м^2	312,0
Покращений стандарт двомісний 12 номерів * 26 м^2	270,0
Стандарт одномісний 10 номерів * 15 м^2	138,0

Продовження Додатку К

Стандарт двомісний 20 номерів * 17 м^2	340,0
Стандарт чотирьохмісний 6 номерів * 23 м^2	150,0
РАЗОМ, $S_{кор}$	**2005,0**
Приміщення побутового обслуговування споживачів	
Перукарня	25,0
Аптечний кіоск	8,0
Хімчистка	12,0
РАЗОМ, $S_{кор}$	**45**
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення (SPA-комплекс)	
Роздільні роздягальні з душовими і санвузлами	18,0
Кімната медсестри	4,0
Технічні приміщення	6,0
Сауна з міні-басейном	50,0
Більярдна	25,0
РАЗОМ, $S_{кор}$	**103,0**
Група адміністративних приміщень	
Кабінет директора	12
Приймальня	8
Кабінет заступників директора	12
Кімната головного інженера (техніка)	8
Кімната завгоспа	12
Архів	12
Бухгалтерія	25
РАЗОМ, $S_{кор}$	**89**
Група господарських приміщень	
Центральний диспетчерський пост	23
Вузол зв'язку	14
Центральна білизняна	36
Служба прибирання території	14
Ремонтний відділ	60
Складські приміщення	90
Пральня	15
Господарські приміщення	12
РАЗОМ, $S_{кор}$	**264**
Заклади ресторанного господарства	
Приміщення приймання гостей	28,6
Група приміщень для відвідувачів	347,1
Виробничі приміщення	190,7
Складські приміщення	54,6
Адміністративні та побутові приміщення	84,5
Службово-побутові приміщення	48,1
РАЗОМ, $S_{кор}$	**753,6**
Загальна корисна площа проектованого закладу, $S_{кор}$	**3566,6**
Загальна площа будівництва (+10% до корисної)	**3920**