

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:

**ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 3* на 420 місць у туристичній дестинації
“Гідропарк” м.Київ**

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

підпис студента

Шворак
Дарина
Сергіївна

Науковий керівник
к.е.н., викладач

підпис керівника

Міска
Віктор
Григорович

Наукові консультанти:

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

підпис консультанта

Шаповал
Світлана
Леонідівна

Ресторани. Бари
к.е.н., доцент

підпис консультанта

Демічковська
Мирослава
Павлівна

Гарант освітньої програми
д.е.н., професор

підпис гаранта

Босовська
Мирослава
Веліксівна

Київ 2018

ЗМІСТ

ВСТУП	8
Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС	10
1.1. Концепція готелю.....	10
1.1.1. Обґрунтування доцільності проектування готелю.....	10
1.1.2 Концептуальне рішення.....	16
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office).....	20
1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки.....	20
1.2.2. Житлова.....	21
1.2.3. Побутова, торговельна, дозвіллево-анімаційна, спортивно оздоровча.....	23
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)	26
1.3.1. Адміністративна	26
1.3.2. Господарська та виробничо-побутова	27
1.4. Сервіс (Service)	33
1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)	33
1.4.2. Реєстрація (Check-In) Розміщення (Accommodation). Виселення (Check-Out)	36
1.4.3. Гест-релейшн (<i>Guest Relation</i>). Рум-сервіс (Room Service)	39
1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping) Клінінг (Cleaning)	42
1.4.5. Велес (Wellness). СПА(SPA). Фітнес (Fitness)	44
1.4.6. Івент-сервіс (Invent Service). Анімація (Animation).....	45
1.5. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F&B)	45
Висновки до розділу 1	58
Розділ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН	59
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю	59
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території	67
2.3. Характеристика будівлі	70
2.4. Інженерні системи	73
2.5. Дизайн	87
2.6. Кошторис.....	90
2.7. Охорона навколишнього середовища	92
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта	93
2.9. Охорона праці	94
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи	98
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист	107
Висновки до розділу 2.....	116
Розділ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ (REVENUE MANAGEMENT)	117
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	117

3.2. Капітал.....	137
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду	138
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток.....	141
3.5.Ефективність інвестиційного проекту.....	153
Висновки до розділу 3	158
ВИСНОВКИ	159
Список використаних джерел	162
Додатки	166

ВСТУП

Актуальність теми. Серед усіх засобів розміщення готелі ділового призначення займають особливе місце через вузьку спеціалізацію та чітку направленість на певний контингент клієнтів. Готельні господарства даної категорії не отримують клієнтів завдяки пропозиціям веселого відпочинку та екскурсій. Цільова аудиторія таких готелів – бізнесмени та ділові люди, які приїхали у місто заради справи, і весь час яких організовується в контексті ведення бізнесу. Таким чином, готелі ділового призначення повинні реалізувати всі вимоги відвідувачів, які необхідні для справного ведення бізнесу та для зручних бізнес-відносин між діловими партнерами. Цим представлена група готельних закладів відрізняється від всіх інших засобів розміщення у галузі готельного бізнесу.

Іншою характерною якістю готелів – являється стабільність на ринку та відносно малий вплив зовнішніх економічних та політичних факторів на відвідуваність та наповненість готелю. Незалежно від зовнішніх умов, бізнес розвивається завжди, саме тому готелі ділового призначення найважче витіснити з ринку. Їх популярність лише буде зростати з розвитком

міжнародних відносин. Саме тому готелі ділового призначення займають чітко визначене та закріплене місце на загальному ринку готельних послуг.

Мета дипломного проекту – спроектувати готель 3* на 420 місць у місті Київ.

Відповідно до мети сформульовані **основні завдання**:

- обґрунтувати доцільність проектування готелю “Борисфен” у м. Київ, визначити склад та площі груп приміщень, номенклатуру послуг та об’ємно-планувальні рішення готелю;

- розробити архітектурні рішення, навести характеристику будівлі, спроектувати інженерні системи, навести рекомендації стосовно дизайну, обрахувати основні елементи кошторису будівництва об’єкту, розробити заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та забезпечення санітарно-гігієнічних норм у закладі;

- визначити та обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу, раціональну організаційну структуру управління та розробити штатний розклад, обсяги та структуру обсягів діяльності, визначити структуру основних засобів та розрахувати обсяг амортизаційних відрахувань, обґрунтувати операційні доходи закладу, спланувати поточні витрати; сформувати операційний прибуток та спланувати основні економічні показники діяльності на перші десять років; оцінити ефективність капітальних вкладень, окупності проекту.

Об’єкт дослідження: готель “Борисфен” 3* на 420 місць.

Предмет дослідження:

- визначити структуру приміщень для виробництва і споживання готельно-ресторанних послуг, технологічний процес виробництва послуг, розробити основні характеристики номерного фонду, передбачити виробничі та адміністративно-побутові приміщення. Розробити кадрове забезпечення надання послуг;

- визначити інженерно-будівельні рішення закладу та будівельно-технічні показники проекту;

- розрахувати кошторис будівництва та експлуатаційні показники проекту, підготувати документацію для здачі об'єкта в експлуатацію.

Методи дослідження: Методологічною основою роботи складають методи аналізу та синтезу, індукції та дедукції, загальнотеоретичний а також економіко-статистичні методи.

Структура роботи:

Структура роботи складається з змісту, вступу, трьох основних частин, висновків, списку використаних джерел та додатків.

В роботі представлено: 61 таблиця, 5 рисунків. Для написання роботи використано 42 джерела. Диплом розміщений на 165 сторінок.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ, ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

1.1.1. Обґрунтування доцільності проектування готелю

Гідропарк - парк, розташований на Венеціанському і Долобецькому островах між Дніпром і Русанівською протокою в Києві. Гідропарк знаходиться на місці колишньої Передмостової слобідки, знищеної в 1943 році під час окупації Києва. Створено в 1965-1968 рр. як водно-розважальний комплекс з безліччю пляжів, водних атракціонів, човнових станцій. Площа парку - 365 га. Архітектори проекту - В. Л. Суворов і І. П. Шпара.

Влітку в гідропарку одноразово можуть перебувати до 75 тис. чоловік, а протягом доби через турнікети станції метро «Гідропарк» проходять до 250 тис. чоловік.

Острови між собою пов'язані Венеціанським мостом завдовжки 144 м (зведений у 1966), з правим берегом Дніпра - мостом Метро, з лівим берегом - Русанівських мостом. У парку знаходиться станція метро «Гідропарк» Святошинсько-Броварської лінії Київського метрополітену. На території Гідропарку розташований Парк «Київ в мініатюрі». В даний час в Гідропарку знаходиться велика кількість розважальних закладів (дискотек, ресторанів і тд.) Серед доступних розваг: безліч пляжів (включаючи дитячий пляж, пляж для інвалідів, нудистський пляж), прокат човнів і катамаранів, настільний і

звичайний теніс, пейнтбол, футбол, волейбол, пляжний регбі, водні атракціони, ресторани, казино, дискотеки.

У Гідропарку розташований культовий спортмайданчик «Качалка», заснований у 1970-ті роки польським гімнастом Касміром Ягельським та професором математики Юрієм Куком. Більшість тренажерів спортмайданчика виготовлені з металобрухту, відвідання безкоштовне.

У даний час для обслуговування туристів у Гідропарку на відстані у 2,5 км від метро Гідропарк функціонує 9 готелів, що наведені у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

**Функціональні характеристики підприємств готельного господарства
Гідропарку**

	Назва готелю	Адреса, телефон	Інфраструктура
1	Арт-готель «Баккара»	Венеціанський острів, 1, Станція метро «Гідропарк»	3* У цьому готелі 200 номерів У цьому готелі 4 поверхи Кількість номерів: 200 Пристань Поле для гольфу Поруч із пляжем Ресторан та 2 бари/лаунджі Зі сніданком Шезлонги Конференц-центр Трансфер із/до аеропорту Тераса Цілодобова стійка реєстрації Кава/чай у зонах загального користування Безплатні Wi-Fi та автостоянка
2	Готель «Турист»	вул. Раїси Окіпної, 2	3* У цьому готелі 332 номерів У цьому готелі 25 поверхів Номери для некурців Ресторан та бар/лаундж-бар Зі сніданком Самостійне паркування (за додаткову плату) Бізнес-центр Трансфер із/до аеропорту Тераса Цілодобова стійка реєстрації Кава/чай у зонах загального користування Щоденне прибирання номерів Сейф на стійці реєстрації Бар закусок Безплатний Wi-Fi
3	Готель «Home Comfort»	вул.Свгена Маланюка, 96	3* У цьому готелі 13 номерів У цьому готелі 4 поверхи Квартири для некурців

			Зі сніданком Цілодобове обслуговування номерів Тераса Цілодобова стійка реєстрації Кондиціонер Послуги хімчистки/пральні Багатомовний персонал Послуги консьєржа Сховище для багажу Допомога з купівлею турів/квитків Безплатні Wi-Fi та автостоянка
--	--	--	---

Продовження Табл.1.1

4	Готель Адрія	вул. Раїси Окіпної, 2	3* У цьому готелі 64 номерів У цьому готелі 3 поверхи Номери для некурців 3 ресторани Зі сніданком Самостійне паркування (за додаткову плату) Конференц-центр Цілодобова стійка реєстрації Кондиціонер Щоденне прибирання номерів Банкомат/послуги банку Послуги хімчистки/пральні Конференц-зали Перукарня Безплатний Wi-Fi
5	Готель «Комфорт»	вул. Раїси Окіпної, 4	3* Кількість номерів: 7 Зі сніданком Цілодобова стійка реєстрації Кондиціонер Щоденне прибирання номерів Сейф на стійці реєстрації Безплатний Wi-Fi
6	Готель «Салют»	вул. Івана Мазепи, 11 Б	3* У цьому готелі 88 номерів У цьому готелі 7 поверхів Кількість номерів: 88 Ресторан та бар/лаундж-бар Зі сніданком Самостійне паркування (за додаткову плату) Цілодобова стійка реєстрації Кондиціонер Щоденне прибирання номерів Сейф на стійці реєстрації Послуги хімчистки/пральні Конференц-зали Перукарня Багатомовний персонал Безплатний Wi-Fi
7	Апарт-готель «Sherborne»	Січневий провулок, 9	3* У цьому готелі 13 номерів У цьому готелі 6 поверхів Обслуговування номерів (за розкладом) Трансфер із/до аеропорту Цілодобова стійка реєстрації Кондиціонер Щоденне прибирання номерів Прокат автомобілів на території готелю Сейф на стійці реєстрації Послуги хімчистки/пральні Багатомовний персонал Послуги консьєржа Безкоштовні газети у фойє Безплатні Wi-Fi та автостоянка

Продовження Табл.1.1

8	Готель «Братислава»	вул. А. Малишка, 1	3* У цьому готелі 337 номерів У цьому готелі 13 поверхів Номери для некуриців Ресторан та бар/лаундж-бар Зі сніданком Цілодобовий фітнес-центр Самостійне паркування (за додаткову плату) Конференц-центр Трансфер із/до аеропорту Тераса Цілодобова стійка реєстрації Кава/чай у зонах загального користування Кондиціонер Щоденне прибирання номерів Безплатний Wi-Fi
9	Готель «Київ»	вул. Михайла Грушевського, 26/1	4* У цьому готелі 140 номерів У цьому готелі 18 поверхів Номери для некуриців Ресторан та бар/лаундж-бар Зі сніданком Фітнес-центр Конференц-центр Тераса Цілодобова стійка реєстрації Кондиціонер Щоденне прибирання номерів Послуги хімчистки/пральні Конференц-зали Перукарня Безплатний Wi-Fi

Як видно з таблиці 1.1, конкурентне середовище Гідропарку складають 9 готелів. 8 з них є тризірковими і лише 1 має 4*. Основні конкуренти готелю «Борисфен» подано у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Результати оцінки основних конкурентів готелю, що проектується

Показники	Назва готелю		
	Арт-готель «Баккара»	Готель «Братислава»	Готель «Турист»
Місце розташування	5	4	5
Транспортна доступність	4	5	5
Екстер'єр та інтер'єр	4	4	5
Якість обслуговування	5	5	4

Продовження табл.1.2

Асортимент додаткових послуг	5	4	4
Рівень ресторанного обслуговування	5	4	5
Система бронювання	5	5	5
Вартість проживання, цінні знижки, програми лояльності	5	5	4
Рівень безпеки туристів	5	5	5
Середній бал	4,78	4,56	4,67

Далі необхідно визначити потенційних споживачів на основі сегментації ринку. Для здійснення сегментації важливим є вибір ознак, за якими буде здійснюватися розподіл (рис. 1.1). Для сегментування споживачів підприємства готельного господарства доцільно користуватися наступними ознаками сегментації.

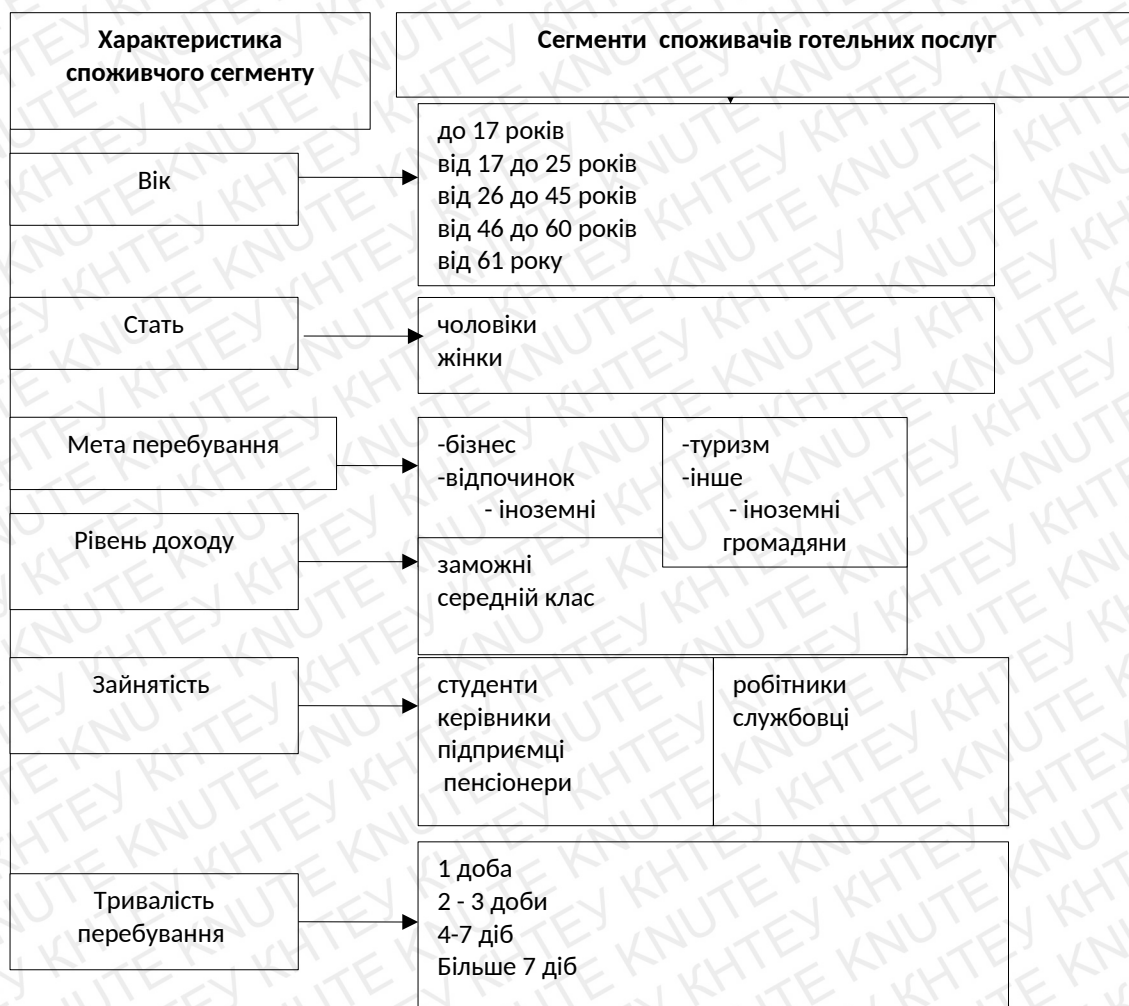


Рис. 1.1. Ознаки для сегментації споживачів підприємств готельного господарства

Для вирішення завдання маркетингового аналізу потенційних споживачів готелю використана первинна маркетингова інформація, а саме

дані вибіркового обстеження споживачів готелю «Турист», який є прямим конкурентом готелю «Борисфен». Зокрема споживачі готельних послуг були проаналізовані залежно від мотивів, цілей поїздки, соціальної та статусної приналежності, рівня доходів, зайнятості, тривалості перебування. На підставі статистичних даних служби прийому та розміщення готелю «Турист» здійснено сегментацію потенційних споживачів готелю «Борисфен» за ознаками: стать; вік; мета подорожі; рівень доходу; зайнятість; тривалість перебування[1,с.250].

Результати дослідження потенційних споживачів наведено у табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Сегментація потенційних споживачів готелю «Борисфен» за ознаками

Сегментація споживачів за гендерною ознакою	Відсоток
Чоловіки	52,1
Жінки	47,9
Сегментація споживачів готелю «Борисфен» за віком	Відсоток
До 17 років	7,7
Від 17 до 25 років	19,6
Від 26 до 45 років	48,8
Від 46 до 60 років	21,3
Від 61 років	2,6
Сегментація споживачів готелю «Борисфен» за рівнем доходів	Відсоток
від 3500 до 6500 грн	20,0
від 6501 до 9500 грн	59,2
більше 9501 грн	20,8
Сегментація споживачів готелю «Борисфен» за видом зайнятості	Відсоток
Студенти	9,2
Робітники	9,1
Службовці	16,1
Керівники середньої ланки управління	26,1
Підприємці	32,5

Продовження табл.1.3

Пенсіонери	7,0
Сегментація споживачів готелю «Борисфен» за метою перебування	Відсоток

Бізнес	27,9
Відпочинок	33,4
Туризм	34,9
Інше	3,8
Сегментація споживачів готелю «Борисфен» за тривалістю перебування	Відсоток
1 ніч	26,3
2-3 ночі	52,0
4-7 ночей	14,1
більше 7 ночей	7,6

1.1.2 Концептуальне рішення

Метою діяльності проєктованого готелю виступає розвиток нових економічних форм співробітництва, виробництво конкурентоспроможних товарів, надання різних послуг, отримання прибутку та задоволення соціально-економічних інтересів персоналу.

Готель пропонує 234 сучасно оформлених номерів, які розташовані на 10 поверхах. У кімнатах витончена обстановка в стилі модерн, в номерах є всі необхідні умови для проживання та відпочинку. Всі номери оснащені системою кондиціонування, супутниковим телебаченням, прямим виходом на міжнародну телефонну лінію, електронною системою безпеки і Wi-fi доступом до мережі Інтернет. У готелі є номери для людей з обмеженими можливостями, тих, що палять або страждають на алергію. Всі кімнати можна розділити на сім категорій: Стандарт I, Стандарт II, Люкс і Апартаменти.

- Сніданок у форматі «шведського столу» у залі ресторану з 07:00 до 11:00 год.;
- Прибирання у номері двічі на день включаючи підготовку номеру у вечірній час;
- Відвідування тренажерної зали;

Готель надає широкий спектр додаткових послуг:

- Цілодобове ресторанне обслуговування у номерах (Room service);
- Паркування;

- Замовлення таксі;
- Прокат автомобілів;
- Послуги Універсальної зали для виставок, показів а також факс, ксерокс, друк документів, Wi-Fi Інтернет;
- Послуги пральні та хімчистки;
- Послуги секретаря та перекладача за попереднім замовленням.

У ресторані при готелі пропонується кавказька кухня. Також буде працювати винний бар.

Щоденно з 07:00 до 10:00 під акомпанемент віртуозного піаніста гості готелю отримують на сніданок розмаїття страв «шведської лінії». Щоденно по буднях з 12:00 до 15:00 год. ресторан при готелі пропонує своїм гостям послугу – бізнес-ланч у двох варіантах.

Універсальна зала місткістю до 80 осіб призначена для проведення заходів різного рівня: конференцій, семінарів, тренінгів, офіційних презентацій, ділових зустрічей та переговорів. В залежності від формату заходу, можлива різна конфігурація зали: «театром», «класною кімнатою» або «круглим столом».

У вартість оренди зали входить користування:

- Фліп-чартом;
- Плазмовим екраном з можливістю підключення до ноутбуку;
- WI-FI Інтернетом;
- Системою звукопідсилення, радіомікрофоном, DVD програвачем.

Окрім цього є можливість попереднього замовлення додаткового обладнання для проведення відео конференцій. Учасникам заходів надаються блокноти, ручки, мінеральна вода та фрукти. Для проведення кава-пауз з конференційної зали є вихід до бенкетної зали ресторану.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готелю "Борисфен" 3* (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Концептуальне рішення готелю «Борисфен» 3*

Ознаки концепції	Характеристика ознак			
Характеристика місця розташування				
Країна (місце) розташування	Україна			
Адміністративний вид території	Київ			
Адміністративний район населеного пункту (території)	Дніпровський район			
Адреса розташування готелю	Гідропарк			
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами			
Тип підприємства	Готель			
Категорія	3*			
Кадровий склад	Керівник підприємства Заступники Керівники підрозділів Спеціалісти Обслуговуючий персонал Технічний персонал			
Система управління	Лінійно-функціональна			
Стиль управління	Демократичний			
Цільовий сегмент споживачів	Аудиторія може складатися з окремих осіб, груп осіб туристів (українці, іноземці), гостей міста.			
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	Блочний			
Розміщення				
Вид	Готельне підприємство			
Рівень комфорту	Готель 3*			
Місткість	234 номери (420 місць)			
Категорії номерів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Люкс	Апартамент
Кількість номерів	48	166	10	10
Дизайнерський стиль	Модерн			
Харчування				
Тип закладів	Ресторан		Винний бар	
Організація харчування	Вільний вибір		Вільний вибір	
Кількість місць	350		80	
Режим роботи	7.00-23.00 (без вихідних)		11.00-23.00 (без вихідних)	
Форма обслуговування	повне обслуговування (за участю офіціантів)			

Продовження табл.1.4

Дизайнерський стиль	Кавказький	
Бізнес-послуги		
Тип	Зала універсального призначення (можна використовувати для конференцій, виставок та ін.)	
Побутове обслуговування		
Тип	Перукарня	Хімчистка
Режим роботи	9.00-20.00 (без вихідних)	9.00 – 18.00 (без вихідних)
Дизайнерський стиль	європейський	європейський
Культурно-дозвілєві послуги		
Тип	Режим роботи	
	по днях	по годинах

Дискотека	п'ятниця – неділя	20.00 – 24.00	
Екскурсійне обслуговування	вівторок-субота	09.00 – 21.00	
Рекреаційні послуги			
Тип	Режим роботи		
	Сауна	Тренажерна зала	
Режим роботи	10.00 – 20.00 (без вихідних)	8.00 – 20.00 (без вихідних)	
Торгівля			
Тип	Призначення	Режим роботи	
		по днях	по годинах
Кіоски	Реалізація сувенірів	Понеділок - п'ятниця	10.00 - 19.00

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Розрахунковий час у готелі – 12.00. Час заїзду – зручний для споживача, про що вказується при бронюванні номера. Така форма була обрана для зручності подальшого надання готельних послуг.

Послуги проживання

До складу проектного готелю буде входити житлова частина, представлена готелем (3*) на 234 номери, із загальною місткістю – 420 місць.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Готель виконано у стилі модерн. Неодмінною особливістю цього типу дизайну готелю комплексів є єдність художньо-стилістичних особливостей внутрішнього та зовнішнього просторів споруди та високі синтетичні професійні характеристики дизайну.

Інтер'єри номерів об'єднує традиційний стиль модерн, типовий для цього історичного готелю з сучасними елементами і технологіями. Використані матеріали - високоякісне дерево, шкіра, сучасний текстиль і відтінки кольорів, комбіновані із золотим. Номери з власною сучасною ванною кімнатою та туалетом обладнані супутниковим ТБ з плоским екраном, телефоном, міні-баром, сейфом і вбудованим феном. У деяких номерах можна милуватися видами з балкона[36,с.340].

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

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 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.

До вестибюльної групи готелю належать вестибюль, приміщення для прийому та розміщення гостей, зберігання та транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати, відділення зв'язку, бюро бронювання, медпункт та ін.

Для проектного готелю «Борисфен» 3* необхідно визначити площу приміщень приймально-вестибюльної групи (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи

	Назва приміщень	Площа приміщень, м ²
1	Вестибюль	100
2	Бюро прийому і реєстрації	12
3	Бюро бронювання	10
4	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	8
5	Кімнати чергового персоналу	8
6	Кімната чергового адміністратора	8
7	Службовий санітарно-технічний блок	10
8	Камера схову	13
9	Швейцарська	7
10	Приміщення охорони	17

11	Відділення зв'язку	13
12	Приміщення посильних	8
13	Сейфова	9
14	Комора прибирального інвентаря	9
15	Медпункт	21
16	Багажний вестибюль	42
	Санвузол:	
17	а) жіночий (4 унітази, 3 умивальника)	17
18	б) чоловічий (4 унітази, 4 пісуари, 3 умивальника)	17
	Площа всього	329

Ліфти та сходові холи можуть розміщуються суміжно; один ліфт розрахований на 50 місць; інтервал чекання – не перевищує 40 секунд; вантажопідйомність – 6 осіб.

1.2.2. Житлова

Група житлових приміщень є головною як за значеннями, так і за розмірами в проектованому готелі «Борисфен». До складу приміщень житлового поверху належать номери, коридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі.

Призначення житлової зони в проектованому готелі – забезпечення умов для помешкання: надання послуги проживання, обслуговування номеру, чищення і прасування одягу, прийом білизни для прання, виконання незначних послуг і доручень, подавання їжі в номер, транспортування багажу в номери[3,с.51].

В проектованому підприємстві готельного господарства – «Борисфен» *** всі номери поділяються на наступні категорії: апартамент, люкс, стандарт.

Таблиця 1.6

Структура номерного фонду готелю «Борисфен» на 420 місць

№	Категорія номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа 1 номера, м ²	Загальна площа	Загальна кількість місць	Кількість кімнат	% номерів
1	Апартамент трикімнат	10	2	63	630	20	4	4,3

	ний							
2	Люкс	10	2	39	390	20	3	4,3
3	Стандарт двомісний	166	2	23	3818	332	1	70,9
4	Стандарт одномісний	48	1	18	864	48	1	20,5
Всього		234	-	-	5702	420	-	100,0

Категорії номеру «стандарт» є найчисельнішими в проектованому готелі, оскільки проектоване підприємство готельного господарства належить до готелів для відпочинку і зорієнтоване для людей з середнім рівнем доходів.

Номери категорії «люкс» та «апартамент» зорієнтовані для гостей із рівнем доходів вище середнього, що потребують комфортабельного та високоякісного відпочинку.

Житлова площа номерів у проектованому закладі складає не менше 10 м², що відповідає сучасним стандартам дотримання мінімальної площі номерів для комфортного перебування гостя.

Проектування приміщень житлової групи, що включають коридори на поверхах, холи та вітальні, виконано відповідно до встановлених стандартів. Так, особливістю коридорів в проектованому готелі є відсутність меблів, денне та штучне освітлення, що сприяє швидкому орієнтуванню у них споживачів готельних послуг. Ширина коридору розраховувалась 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). Підлогу коридорів покрито матеріалами, що поглинають шум і не є слизькими, а стіни і стеля виготовлені із вогнестійких матеріалів.

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.

Таблиця 1.7

Експлікація приміщень поверхового обслуговування

	Назва приміщень	Площа приміщень, м ²
1	Хол (10 житлових поверхів - по 30 на поверх)	300
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	8
3	Приміщення старшої покоївки	8
4	Комора для брудної білизни	6
5	Комора для прибирального інвентаря	4
6	Площадка для розбирання брудної білизни при білізнопроводі	4
7	Кімната побутового обслуговування	8
8	Приміщення для зберігання візків покоївок	10
9	Приміщення чищення взуття	6
10	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	4
	Площа всього	358

До житлової групи приміщень відносять коридори на поверхах, холи та вітальні.

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

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. (табл. 1.8).

Таблиця 1.8

Склад і площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі при підприємстві готельного господарства

Пор. №	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Аптечний кіоск	9
2	Перукарня	105
3	Кіоски	12
4	Газетний кіоск	6
5	Хімчистка	29
6	Пункт обміну валют	6
Всього площа приміщень побутового призначення		167

Культурно-дозвілєва

До структури готелів допускається включати культурно-видовищні та до-звілєві заклади різного типу. Набір приміщень культурно-видовищного та до-звілєвого призначення в складі готелів визначається завданням на проектуван-ня з урахуванням нормативних документів щодо проектування відповідних об'-єктів.

У складі приміщень готелю «Борисфен» категорії 3* у даній групі примі-щень існують універсальні зали для проведення культурних або ділових заходів з аудіо – та відеоапаратурою та кімната для дитячих розваг. Готель пропонує широкі можливості по організації конференцій і банкетів будь-якого рівня. Універсальна зала місткістю до 80 осіб призначена для проведення заходів різного рівня: конференцій, семінарів, тре-нінгів, офіційних презентацій, ділових зустрічей та переговорів. В залежності від формату заходу, можлива різна конфігурація зали: „театром”, „класною кімнатою” або „круглим столом”.

Передбачається користування:

- Фліп-чартом;
- Плазмовим екраном з можливістю підключення до ноутбуку;
- WI-FI Інтернетом;
- Системою звукопідсилення, радіомікрофоном, DVD програвачем.

Також у готелі планується більярдна на 3 столи та дитяча кімната.

Склад і площі приміщень культурно-дозвілєвого призначення в табл.

1.9.

Таблиця 1.9

Склад і площа приміщень культурно - дозвілєвого призначення

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Зала універсального призначення	100
2	Більярдна	42
3	Дитяча кімната	38
4	Санвузол дитячої кімнати	6
Всього площа приміщень культурно-дозвілєвого призначення		186

Фізкультурно-оздоровча

У проектуваному готелі передбачаються приміщення та споруди фізкультурно-оздоровчого комплексу: сауна з басейном, тренажерна зала, фітнес зала.

Одночасну місткість спортивного або тренажерного залів рекомендується приймати не менше 10% місткості готелю, сауни – не менше 1%.

Площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення наведені у табл. 1.10.

Таблиця 1.10

Склад і площі приміщень спортивного та оздоровчого призначення

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення
1	Зал тренажерів	69
	Приміщення при залі тренажерів:	
2	Зберігання і ремонт тренажерів	14
3	Кімната інструктора	9
4	Сауна з басейном	72
5	Кабінет масажу	30

Продовження табл.1.10

6	Кабінет адміністрації	8
7	Фітнес зала	40
8	Приміщення для інструкторів	8
9	Душові	26
10	Санітарні вузли	10
11	Господарська комора	7
	Площа всього	293

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

1.3.1. Адміністративна

У планувальній структурі проєктованого підприємства адміністративні приміщення розташовані на першому-другому поверхах, що допомагає швидкому доступу та контролю за роботою основних служб готелю та взаємодії з клієнтами.

Адміністративні приміщення готелю проєктуються, виходячи з нормативу 6 м² на 1 працівника, для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця, неоснащеного комп'ютером. Дотримано головну вимогу до офісних приміщень, а саме обов'язкове природне освітлення.

Таблиця 1.11

Склад і площа адміністративних приміщень готелю

№з/п	Назва приміщення	Площа приміщення
1	Кабінет директора	18
2	Приймальня з кімнатою відпочинку	24
3	Кабінет заступників директора	15
4	Кімната завгоспа	13
5	Архів	16
6	Кімната коменданта	8
7	Відділ кадрів	12
	Бухгалтерія, у тому числі:	
8	а) робочі приміщення;	16
9	б) каса	6
10	в) кабінет голбуха	8
11	Планово-виробничий відділ	20
12	Відділ праці та зарплати	12

Продовження табл.1.11

13	Відділ матеріально-технічного постачання	8
14	Множильне бюро	8
15	Зала зборів	62
	Санвузли:	
16	а) чоловічий (2 унітази, один пісуар)	8
17	б) жіночий (2 унітази)	8
Площа всього		262

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

Господарські та виробничі приміщення готелю «Рив'єра» розташовуються на першому поверсі.

Склад і площі господарських і виробничих приміщень наведені в табл. 1.12.

Таблиця 1.12

Склад і площі господарських і виробничих приміщень готелю

№пп	Назва приміщення	Площа, м²
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
1	а) радіовузол;	8
2	б) телестудія;	32
3	в) ремонтна майстерня;	12
4	г) склад техніки	7
5	д) кімната персоналу	8
6	е) служба відеопроєкції	8
7	Центральна білизняна, у тому числі:	
8	а) відділення чистої білизни;	20
9	б) відділення брудної білизни з розбиранням;	20
10	в) майстерня лагодження білизни з майданчиком;	12
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
11	а) побутові приміщення;	9
12	б) склад прибирального інвентаря;	5
13	в) склад видаткових засобів;	6
14	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	9
	Складські приміщення, у тому числі:	
15	а) резервний склад білизни;	12
16	б) склад драпірувань;	8
17	в) матеріально-технічні склади;	43
18	г) склад видаткових матеріалів;	21

Продовження табл.1.12

19	д) склад меблів;	54
----	------------------	----

20	е) склад електротехнічної та сантехнічної служби;	20
21	ж) склад лакофарбових та пило-матеріалів	32
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
22	а) радіовузол;	8
23	б) телестудія;	32
24	в) ремонтна майстерня;	12
25	г) склад техніки;	7
26	д) кімната персоналу;	8
27	е) служба відеопроєкції	8
28	ж) служба відеопроєкції	8
	Побутові приміщення для персоналу:	
29	а) гардероб	12
30	б) душові	16
31	в) санвузол	9
32	Пральня	34
33	Господарські	33
34	Служба дезінсекції	6
	Центральний диспетчерський пункт, у тому числі:	
35	а) приміщення ремонтної зміни;	10
36	в) пожежний пост	21
	Всього площа господарських та виробничих приміщень	570

Проектований готель, буде розміщено в окремій одинадцятиповерховій будівлі. Даний спосіб розміщення дає змогу легше виконувати завантажувальні роботи, простіше забезпечити доцільний технологічний зв'язок між внутрішніми приміщеннями. При цьому зберігається можливість багатоцільового використання закладу.

Перелік приміщень проектного комплексного закладу ресторанного господарства, наведено в таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Склад і площі приміщень проектного підприємства готельного господарства

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ		

	Житлова група приміщень	
1	Хол (10 житлових поверхів - по 30 на поверх)	300
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	8
3	Приміщення старшої покоївки	8
4	Комора для брудної білизни	6
5	Комора для прибирального інвентаря	4
6	Площадка для розбирання брудної білизни при білізнопроводі	4
7	Кімната побутового обслуговування	8
8	Приміщення для зберігання візків покоївок	10
9	Приміщення чищення взуття	6
10	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	4
Площа всього		358
	Номерний фонд	
1	Стандарт одномісний	864
2	Стандарт двомісний (економ)	3818
3	Люкс	390
4	Апартамент	630
Площа всього		5702
	Приміщення приймально-вестибульної групи	
1	Вестибюль	100
2	Бюро прийому і реєстрації	12
3	Бюро бронювання	10
4	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	8
5	Кімнати чергового персоналу	8
6	Кімната чергового адміністратора	8
7	Службовий санітарно-технічний блок	10
8	Камера схову	13
9	Швейцарська	7
10	Приміщення охорони	17
11	Відділення зв'язку	13
12	Приміщення посильних	8
13	Сейфова	9

Продовження табл. 1.13

14	Комора прибирального інвентаря	9
15	Медпункт	21
16	Багажний вестибюль	42
	Санвузол:	
17	а) жіночий (4 унітази, 3 умивальника)	17
18	б) чоловічий (4 унітази, 4 пісуари, 3 умивальника)	17
Площа всього		329
	Приміщення побутового обслуговування	

1	Аптечний кіоск	9
2	Перукарня	105
3	Кіоски	12
4	Газетний кіоск	6
5	Хімчистка	29
6	Пункт обміну валют	6
Площа всього		167
<i>Приміщення культурно-дозвілєвого призначення</i>		
1	Зала універсального призначення	100
2	Більярдна	42
3	Дитяча кімната	38
4	Санвузол дитячої кімнати	6
Площа всього		186
<i>Приміщення спортивного та оздоровчого призначення</i>		
1	Зал тренажерів	69
	Приміщення при залі тренажерів:	
2	Зберігання і ремонт тренажерів	14
3	Кімната інструктора	9
4	Сауна з басейном	72
5	Кабінет масажу	30
6	Кабінет адміністрації	8
7	Фітнес зала	40
8	Приміщення для інструкторів	8
9	Душові	26
10	Санітарні вузли	10
11	Господарська комора	7
Площа всього		293
<i>Адміністративні приміщення</i>		
1	Кабінет директора	18
2	Приймальня з кімнатою відпочинку	24

Продовження табл.1.13

3	Кабінет заступників директора	15
4	Кімната завгоспа	13
5	Архів	16
6	Кімната коменданта	8
7	Відділ кадрів	12
	Бухгалтерія, у тому числі:	
8	а) робочі приміщення;	16
9	б) каса	6
10	в) кабінет голбуха	8
11	Планово-виробничий відділ	20
12	Відділ праці та зарплати	12
13	Відділ матеріально-технічного постачання	8

14	Множильне бюро	8
15	Зала зборів	62
	Санвузли:	
16	а) чоловічий (2 унітази, один пісуар)	8
17	б) жіночий (2 унітази)	8
Площа всього		262
<i>Господарсько-виробничі приміщення</i>		
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
1	а) радіовузол;	8
2	б) телестудія;	32
3	в) ремонтна майстерня;	12
4	г) склад техніки	7
5	д) кімната персоналу	8
6	е) служба відеопроєкції	8
7	Центральна бібліотека, у тому числі:	
8	а) відділення чистої бібліотеки;	20
9	б) відділення брудної бібліотеки з розбиранням;	20
10	в) майстерня лагодження бібліотеки з майданчиком;	12
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
11	а) побутові приміщення;	9
12	б) склад прибирального інвентаря;	5
13	в) склад видаткових засобів;	6
14	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	9
	Складські приміщення, у тому числі:	
15	а) резервний склад бібліотеки;	12

Продовження табл. I.13

16	б) склад драпірувань;	8
17	в) матеріально-технічні склади;	43
18	г) склад видаткових матеріалів;	21
19	д) склад меблів;	54
20	е) склад електротехнічної та сантехнічної служби;	20
21	ж) склад лакофарбових та пило-матеріалів	32
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
22	а) радіовузол;	8
23	б) телестудія;	32
24	в) ремонтна майстерня;	12
25	г) склад техніки;	7
26	д) кімната персоналу;	8
27	е) служба відеопроєкції	8
28	ж) служба відеопроєкції	8
	Побутові приміщення для персоналу:	
29	а) гардероб	12

30	б) душові	16
31	в) санвузол	9
32	Пральня	34
33	Господарські	33
34	Служба дезинсекції	6
	Центральний диспетчерський пункт, у тому числі:	
35	а) приміщення ремонтної зміни;	10
36	в) пожежний пост	21
Площа всього		570
Адміністративно-побутові приміщення		
	Гардероб для персоналу:	
1	а) чоловічий	6
2	б) жіночий	6
	Душові:	
3	а) Чоловіча	3
4	б) Жіноча	3
5	Санвузол	3
Площа всього		21
Технічні приміщення готелю		
1	Котельня (резервний генератор)	15
2	Електрощитова	10

Продовження табл.1.13

Площа всього	25
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ	7913
Площа корисна	7888
Площа робоча	9860
Площа загальна	10846

Загальна площа готелю складає 10846 м² без врахування площі ЗРГ. Проектоване підприємство готельного господарства матиме 11 поверхів і буде забезпечене 4-ма ліфтами.

1.4. Сервіс (Service)

1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

Процес виробництва та організації надання готельних послуг визначається традиційним гостьовим циклом: прибуття – проживання – виїзд.

Висока якість обслуговування споживачів забезпечується колективними зусиллями працівників усіх служб підприємства готельного господарства, постійним і ефективним контролем з боку адміністрації, проведенням роботи щодо вдосконалення форм і методів обслуговування, вивчення та впровадження передового досвіду, нової техніки і технології, розширення асортименту та поліпшення якості послуг, що надаються.

Технологічний цикл виробництва готельних послуг включіть основні, обслуговуючі та допоміжні технологічні цикли.

Основний технологічний цикл обслуговування у готелі необхідно визначити як замкнений цикл прийому та розміщення, що складається з технологічних складових: бронювання послуги, прийому споживача, реєстрації документів, попередньої оплати, надання основних і додаткових послуг, організації виїзду та розрахунку після виїзду (рис. 1.2).



Рис. 1.2 Технологічний цикл обслуговування споживачів

Для здійснення замкненого технологічного циклу обслуговування споживачів готельних послуг у готельному підприємстві передбачаються відповідні функціональні служби:

- бронювання;
- обслуговування;
- прийому та розміщення;
- експлуатації номерного фонду.

Процес бронювання в проектованому готелі проводитиметься за наступною схемою, рис. 1.3.

Послідовність бронювання.



Рис. 1.3. Схема процесу бронювання в проектованому готелі

Інформація про бажання має велике значення для наступних адміністративних функцій. Наприклад, інформації по клієнтам може бути видана на основаній інформації, отриманої в ході процесу бронювання. Найважливішим результатом бронювання є наявність номера до часу прибуття гостя.

Взагалі в підприємствах готельного господарства використовується два види бронювання:

Гарантоване бронювання

Негарантоване бронювання

В проектованому готелі буде використовуватися обидва види бронювання.

Гарантоване використовується для юридичних осіб, негарантоване – для фізичних осіб.

Бронювання місць у проектованому готелі відбуватиметься за дуже простою схемою. Гість може забронювати собі місце по Інтернету, приславши факс або зателефонувавши у готель.

Під час бронювання клієнт має повідомити:

прізвище та ім'я;

день та час прибуття;

тип номеру.

Плата за бронювання при поселенні у готель стягується в розмірі 50 відсотків вартості номера.

Бронювання місць у проектованому готелі відбуватиметься у єдиній системі «Hotel 3» і тому інформація про стан номерного фонду безперешкодно передається до відділу розміщення.

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

Виселення (Check-Out)

Номер в проектованому готелі надаватиметься громадянам при наявності паспорта чи документа, що його замінює та заповненні анкети певного зразка чи реєстраційної картки для іноземних громадян.

Поселення іноземних громадян та громадян України проводитиметься на загальних підставах при пред'явленні національних паспортів, що засвідчують особу, та виїзної візи для іноземних громадян.

Порядок реєстрації національних паспортів визначається Міністерством Внутрішніх Справ України. При наявності вільних місць і за бажанням клієнта йому може надаватися номер на два і більше місць з повною оплатою вартості номера.

Після оформлення документів на проживання в проектованому готелі клієнту видаватиметься документ про оплату номера та пластикова картка – ключ, на якій вказуватиметься прізвище та ім'я гостя, номер кімнати і термін проживання.

Час виписки гостя і розрахунковий час – 12.00 поточного дня за місцевим часом. Час реєстрації і поселення в готелі починатиметься з 13.00 поточного дня за місцевим часом.

При проживанні в готелі менше чим добу оплата братиметься за повну добу, незалежно від розрахункового часу.

Вийзд після 12.00 є додатковою послугою і надаватиметься начальником служби прийому і розміщення в залежності від стану ресурсів номерного фонду.

При виїзді в період до 12 годин після розрахункової години оплата складатиме 50% вартості номера, більше за 12 годин після розрахункової години – 100% вартості поточного тарифу.

За проживання дітей у віці до 12 років без надання місця оплата не беретиметься. При розміщенні і оплаті проживання в готелі дітей віком від 2-х до 12 років оплата беретиметься за вартість додаткового місця. Діти віком до 2-х років розміщуватимуться в готелі безкоштовно.

Етапи прийому гостей у проектованому готелі (рис. 1.4).



Рис. 1.4. Схема етапів прийому гостей у проектованому готелі

Поселення гостей у проектованому готелі проводитиметься у такому порядку:

1. Прибувши гість повинен повідомити, чи бронював він місце у готелі (про це його питає портє). Якщо місце було заброньоване, то на ім'я гостя у відділі бронювання має бути виписана заявка.
2. Під час, поки портє перевіряє заявку, гість заповнює реєстраційну картку, після чого данні картки переносяться до електронної системи «Hotel 3» у розділ «Поселення».
3. Після заповнення реєстраційної картки на ім'я гостя роздруковується рахунок, який він сплачує у касі.
4. Після чого на ім'я гостя друкується картка (дає йому можливість відвідувати сніданки) і видається ключ від номеру.

Підготовка номерного фонду до поселення мешканців.

Щодня з 8 години ранку поверхові служби інформуватимуть рецепцію про стан номерного фонду. Протягом робочого дня відбуватиметься постійний інформаційний зв'язок між рецепцією і поверховою службою.

Інформація надаватиметься про:

- про зайняті номери;
- про вільні номери;
- номера на прибиранні;
- номера у простої;
- номера на броні.

При підготовці до поселення враховуватимуть:

1. Принцип компактного поселення;
2. Особисті побажання гостя;
3. Якщо туристичні групи;
4. Ідентичність номерів.

Підготовка номерного фонду до поселення гостей (технологія):

□Звірка та корекція інформації про готовність номерного фонду до поселення;

□Проведення прибиральних робіт у номерному фонді за визначеною послідовністю;

□Передача інформації про готовність номерного фонду на рецепцію.

Технологія організації виїзду гостей з проектованого готелю:

- I. Прийом номера у гостя (покоївка, чергова по поверху);
- II. Рахунок за проживання та отримання додаткових послуг (адміністратор служби прийому та розміщення);
- III. Проводи гостя (представник адміністрації готелю, швейцар, піднощик багажу). Організація виїзду та розрахунок при виїзді.

Технологічні операції:

1. Перевірка відомостей про виїзд гостя;
2. Перевірка стану номера після виїзду;

3. Уточнення інформації про телефонні переговори та додаткові послуги, не включені до рахунку;
4. Розрахунок за проживання та додаткові послуги;
5. Прийом ключа від гостя;
6. Остаточний розрахунок;
7. Піднесення багажу;
8. Трансфер.

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

В обов'язки Guestrelation входить вирішення будь-яких питань і проблемних ситуацій, що виникають у гостя готелю. Для цього потрібно мати хороший рівень англійської мови, щоб зрозуміти, наприклад, що намагається повідомити вам стурбований англієць, знайти потрібні слова, щоб заспокоїти його і без зволікання зв'язатися з потрібним департаментом готелю, який відповідальний за те щоб, усунути проблему, що викликала занепокоєння гостя.

Guestrelation володіє інформацією, що дуже потрібна відпочиваючим для незабутнього відпочинку: куди краще поїхати на екскурсії, в якому ресторані по вечеряти, в якому клубі найкраща музика, де купувати сувеніри тощо.

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

Служба Room Service підпорядковується директору Food and Beverage або директору ресторану. Очолює службу менеджер, який щоденно повинен проводити тренінги з офіціантами. Менеджеру підпорядковуються бригадири – супервайзери, які координують роботу офіціантів при

складанні та виконанні замовлень. Room Service працює за принципом ротації, тобто зміни не закріплені за певним супервайзером, офіціанти переходять зі зміни у зміну залежно від графіку.

У невеликих готелях робота Room Service обмежена в часі (вночі не працює), у великих готелях ця служба надає послуги цілодобово: персонал працює по 8 годин у 3 зміни. ДСТУ 4269:2003 висуває до готелів «***» обов'язкове обслуговування в номері з 7.00 до 24.00. У готелях «****» і «*****» послуги Room Service слід надавати цілодобово. Робітники служби повинні мати високий професійний рівень, проявляти оперативність у виконанні замовлень, забезпечувати взаємозамінюваність і взаємовиручку, прекрасно орієнтуватися в асортименті страв. Для цього співробітники служби обслуговування у номерах проходять стажування протягом двох тижнів у виробничих приміщеннях ресторану.

Зазвичай Room Service пропонує послуги, пов'язані виключно з харчуванням: замовлення гостей можуть доставляти не тільки у номери, але й розташовані при готелі розважальні заклади, оздоровчі клуби, салони краси. Ціни в Room Service зазвичай вищі від ресторанних на 10-15%, хоча це залежить від цінової політики готелю (можуть бути на рівні з обслуговуванням у ресторані). Існують випадки, коли навіть при наявності платної послуги у номерах, їжу доставляють до гостя без підвищення ціни за обслуговування у номері. Наприклад, коли хтось з учасників туристичної групи захворів і не хоче спускатися до ресторану, де накритий обід, співробітники служби доставляють цей обід у номер. Якщо туристи пізно повертаються до готелю з якогось заходу, керівник групи іноді також просить доставити вечерю до номерів. Іноді Room Service надає ряд безоплатних послуг: доставку у номер льоду, гарячої води, посуду.

Співробітник служби – order taker –, що приймає замовлення по телефону, повинен володіти декількома іноземними мовами. Він не тільки зобов'язаний прийняти замовлення за спеціальним меню, але й погодити з замовником спосіб приготування страви, час подачі, вид сервіровки,

особливості обслуговування. Приймавши замовлення order taker обов'язково попереджує гостя про час приготування страв. Усі замовлення на обслуговування в номерах order taker реєструє у спеціальній книзі (журналі) обліку або використовує комп'ютерну мережу. Запис ведеться в такій послідовності: номер кімнати, час виконання, кількість гостей, асортимент страв і напоїв, особливості приготування тощо. Часто разом із замовленням гість отримує чек, який сплачує при виїзді з готелю, картку з побажаннями приємного апетиту і проханням повідомити, коли можна прибрати посуд.

Крім замовлення по телефону, в деяких готелях, гість може замовити обслуговування у номері по картці, в якій він відзначає меню і час подачі та вішає її увечері на ручку свого номера зовні.

Головне в роботі служби – швидкість доставки, тому зазвичай потрібна наявність спеціального сервісного ліфта. Основна частина завантаження цієї служби доводиться на сніданок (до 70%), причому, як правило, до 3/4 всіх ранкових замовлень – це простий «континентальний» сніданок. Страви доставляють на візках в спеціальних контейнерах, що забезпечують необхідну температуру їжі.

Виходячи з практичного досвіду готелів, час очікування замовлень до номеру наступний:

- Ø континентальний сніданок – 15 хв.;
- Ø американський сніданок – 20 хв.;
- Ø обід (тільки холодні страви) – 15 хв.;
- Ø обід з гарячею стравою – 25 хв.;
- Ø вечеря – 30 хв.

В номерах серед інформації про усі послуги, що надає готель мешканцям, також міститься інформація про надання послуг Room Service. Уся інформація викладається у друкованому вигляді в спеціальній папці відповідного кольору з логотипом закладу або у вигляді одного листка з друкованою інформацією з обох боків. Назва послуги – «Обслуговування у

кімнаті» («Room service») друкується на першій сторінці папки великими літерами вітчизняною та іноземною мовами. Нижче, трохи меншим шрифтом, указується термін дії цієї послуги і внутрішній телефон служби. В деяких готельно-туристичних комплексах розмежовується обслуговування у номері готелю та замовлення сніданку до номера як дві послуги. Хоча меню в Room Service зазвичай обмежене, у висококласних готелях через цю службу можна замовити будь-яку страву з ресторану. Особливо популярні послуги Room Service у бізнесменів, що повертаються до готелю після важкого робочого дня.

1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

Проектування готелю передбачає урахування особливостей його функціонування та експлуатації. Тому, необхідно врахувати, що клінінгові операції у готелі є необхідною складовою проекту і визначається комплексом заходів і дій, що потребують спеціальних приміщень, обладнання, інвентарю та комунікацій.

У клінінговий комплекс необхідно включати не тільки миття підлоги, миття вікон або хімчистка килимів, але і догляд за кімнатними рослинами, акваріумами та водоспадами, забезпечення чистого повітря у приміщеннях, догляд за обладнанням, тощо.

Розрізняють такі види прибирання:

- поточне щоденне прибирання;
- проміжне прибирання;
- прибирання номера після виїзду гостя;
- генеральне прибирання приміщень.

Одним з інноваційних напрямів у галузі професійного прибирання в готелях є зелений клінінг, під час якого використовуються засоби і технології, спрямовані на мінімізацію шкідливого впливу на організм людини і навколишнє середовище. Сюди входить використання засобів для чищення на основі натуральних компонентів, зниження водоспоживання і

кількості використаних хімізасобів за рахунок застосування методів попередньої підготовки матеріалів, використання інноваційних матеріалів та інвентарю, підвищення енергоефективності апаратів і машин і т.д.

Принцип роботи екологічних очисників заснований не на видаленні забруднень за допомогою їх розчинення (лужні очисники) або вступу в хімічну реакцію (кислотні очисники), а на відділенні бруду від поверхні за допомогою водної основи та органічних сполук.

Однією з новинок в даному напрямку є миючі пробіотики - очисники, до складу яких входять миючі компоненти й корисні бактерії, що борються не тільки з забрудненнями, але і з шкідливими мікроорганізмами і бактеріями. Проте дані засоби потребують ще додаткових досліджень і не так ефективно справляються з особливо стійкими забрудненнями, як звичайні хімізасоби за однаковий проміжок часу.

Використовувати меншу кількість хімізасобів і води дозволяють властивості серветок з мікрофібри, а також – застосовувати розчини замість концентратів, що є важливим аспектом у програмі зеленого клінінгу. Останнім часом досить широкий розвиток отримали пароочишувачі, які є найбільш поширеними пристроями для прибирання за програмою зеленого клінінгу.

Пароочишувачі добре очищають тверді підлогові покриття, кахель, скло, дзеркала. Пара під тиском ефективна при боротьбі з мікроорганізмами і бактеріями. Разом з цим використання пароочисника для чищення текстильних поверхонь рекомендується тільки з метою їх розгладження і освіження зовнішнього вигляду в готелі. Для повної та ефективної очистки сильних або застарілих забруднень (особливо на підлогових покриттях) рекомендується використання дискових машин та спеціальних засобів для чищення.

Технології, спрямовані на зменшення шкідливого впливу на навколишнє середовище, пов'язані також з проблемою споживання електроенергії та води. На даний момент одним з напрямків зеленого клінінгу є зниження

споживаної пристроями енергії. Для цього створюється високоефективне обладнання зі зниженою потужністю, встановлюються інтелектуальні системи, контролюючі вихідну потужність у відповідності з поточним завданням, розробляються хімізасоби, які утворюють невелику кількість піни, що дозволяє використовувати меншу кількість води.

Японські вчені винайшли метод очищення стін і вікон без участі людини. Метод заснований на хімічних реакціях, що відбуваються всередині покриття стіни, – під впливом сонячного світла бруд органічного походження, окислюючись, розпадається на воду і вуглекислий газ. Тобто, так звані фотокаталізатори залишають вікна і стіни чистими. Покритий складом ESO-EH двоповерховий будинок середнього розміру очищає такий же об'єм повітря як і п'ятнадцять тополь, це в шість разів продуктивніше попередника ESO-700. Брудовідштовхуючий ефект дозволяє заощадити на мийці фасадів готелів. За оцінками, загальна площа стін будівель вже покритих даною продукцією компанії складає тринадцять мільйонів квадратних метрів по всій країні, і очищає навколишнє середовище як сімсот десять тисяч тополь.

1.4.5. Велес (Wellness). СПА(SPA). Фітнес (Fitness)

Проектований готель пропонуватиме тренажерний зал для проведення оздоровчого відпочинку і підтримки фізичної форми.

Зал буде оснащений сучасним тренажерним комплексом, у відповідності з останніми спортивними тенденціями. Функціонально зал буде розділений на кілька зон, які допоможуть контролювати інтенсивність навантажень.

Функціональне планування фітнес-зали, система кондиціонування, продумане освітлення – все це зробить заняття спортом приємними і ефективними.

У масажному кабінеті проектового готелю, можна буде зробити такі процедури: масаж обличчя (декілька видів), масаж стоп, масаж шийного відділу, масаж тіла.

1.4.6. Івент-сервіс (Invent Service). Анімація (Animation).

Конференц-сервіс (Conference).

Готель «Борисфен» також підходить для святкування особливих подій: весілля, ювілеїв, днів народження.

В залі універсального призначення можливе проведення корпоративних заходів, представлені нешаблонні бізнес-тренінги, тимбілдинги (тренінги з командоутворення) і корпоративні свята.

Івент-менеджери готелю допоможуть організувати і провести будь-який захід і втілити в життя найоригінальніші ідеї.

Для проведення особливої події використовується ресторан, зала універсального призначення, літні майданчики. Наявність звукового та світлового обладнання гарантує високий рівень івенту.

Нерідко відбувається проведення корпоративних заходів, представлені нешаблонні бізнес-тренінги, тимбілдинги (тренінги з командоутворення) і корпоративні свята.

1.5. Ресторани. Бари

Для закладів ресторанного господарства, що проектується при готелі «Борисфен» обрано тип – ресторан на 350 місць та винний бар на 80 місць. Ресторан спеціалізується на певному асортименті страв кавказької кухні. Режим роботи: ресторану та бару - 11.00-23.00.

Формат закладу – міський ресторан кавказької кухні з винним баром з демократичними цінами та рівнем обслуговування, із середнім чеком на рівні 300-400 грн.

Схема виробничо-торговельної структури закладу зображена на схемі в Додатку Б.

Виробничі приміщення визначено у складі доготівельного, гарячого, холодного цехів. [2,с.158].

Для забезпечення ефективного функціонування підприємства необхідна

ефективна управляюча система, яка б виконувала функції організації, координації, управління, контролю та мотивації сервісно-виробничого та інших процесів. Отже, виникає необхідність виділення групи адміністративних приміщень: кабінети директора, контора, кабінети завідуючого виробництвом та комірника.

До групи торговельних приміщень відносять вестибуль (включаючи гардероб, санвузли), торговельну залу.

Поелементна схема процесу обслуговування наведена у таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Вестибуль; гардероб верхнього одягу; санвузол;	Гардеробна стійка; прилад для чищення взуття; обладнання для дрібного ремонту; полиця для зберігання засобів гігієни.	Гардеробник; адміністратор; відвідувач
Послуги харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	Торговельна зала	Меблі та обладнання торговельного залу; столовий посуд; столові набори; столова білизна; елементи інтер'єру.	Адміністратор; офіціант; відвідувач;

Продовження табл. 1.14

Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	Торговельна зала; роздаткова; сервізна; бар; мийна столового посуду; приміщення офіціантів;	Торговельно-технологічне устаткування; устаткування для забезпечення видовищних заходів	Бармен; споживач
Інформаційно-консультативна	Консультування; навчання кулінарній майстерності	Торговельна зала; приміщення надання інформаційно-консультативних послуг	Офісні меблі; торговельні меблі; технологічне устаткування	Кухар; споживач

Площі приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства наведено у таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства

Приміщення	Характеристика	Площа, м ²
Вестибуль	Служить вхідною частиною закладу в якій розпочинається процес обслуговування. Саме в ньому формується перше враження споживачів про заклад. Тут передбачається розміщення гардеробу і санвузлів для відвідувачів	$S_{\text{вест}}=129 \text{ м}^2$
Гардероб	Відгороджена зона вестибюлю із стаціонарним огороженням. Перед гардеробом установлюються бенкетки для відвідувачів. В гардеробі встановлюються вішалки на відстані 1,5 м від підлоги. Кількість крючків на 10% більша ніж кількість місць у залі. Для ручної поклажі передбачаються шафи-ячейки, а також шафа для змінного взуття.	$S_{\text{гард}}=19 \text{ м}^2$
Санвузли	Розміщуються у вестибулі. До структури санвузлів входять вхідні тамбури, туалетна кімната, кабінки вбиралень. Окремо передбачаються вбиральні для чоловіків і жінок.	$S=28 \text{ м}^2$ (14 м ² для жінок та 14 м ² для чоловіків)
Торговельна зала	Основні приміщення в яких обслуговують споживачів і є центром архітектурно-планувального рішення. Інтер'єр залу оформлений відповідно до обраного стилю. У залі передбачені столики на два місця та чотири місця, меблі дерев'яні, столи покривають льняні з вишивкою скатертини білого кольору, на стінах знаходяться картини та орнаменти. У залі закладу ресторанного господарства створена затишна атмосфера, грає весела музика, яка налаштовує на відпочинок. Площа залу визначається за нормативом 1,8-2,0 м ² на 1 місце в закладі.	$S_{\text{рест}}=2*350=700 \text{ м}^2$ $S_{\text{бар}}=2*80=160 \text{ м}^2$

Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

На першій стадії розроблення визначаємо прогнозовану кількість споживачів. Погодинна кількість споживачів визначається за формулою 1.1:

$$n = \left(\frac{60}{t} \right) \cdot k \cdot N, \quad (1.1)$$

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

N – кількість місць в торговельній залі закладу;

t – середня тривалість прийому їжі одним споживачем;

k – коефіцієнт заповнення залу, частка від одиниці.

Правильність розрахунків перевіряється за рекомендованою денною оборотністю одного місця закладу, яка розраховується за формулою 1.2:

$$\eta = n_{\text{заг}}/N, \quad (1.2)$$

Графік завантаження торгового залу ресторану на 350 місць наведено в таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

**Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 350 місць
при проектуваному готелі**

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, осіб
07-10	Шведський стіл			420
11-12	60	1,0	0,1	35
12-13	60	1,0	0,1	35
13-14	45	1,3	0,2	93
14-15	60	1,0	0,2	70
15-16	60	1,0	0,3	105
16-17	60	1,0	0,4	140
17-18	60	1,0	0,7	245

Продовження табл. 1.16

18-19	90	0,7	0,9	210
19-21	120	0,5	0,6	105

21-22	90	0,7	0,4	93
22-23	60	1,0	0,2	70
Всього відвідувачів за день				1202
Оборотність				3,4

Графік завантаження торгового залу винного бару на 80 місць наведено в таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

Прогнозована динаміка завантаженості зали винного бару на 80 місць при проектуваному готелі

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, осіб
12-13	30	2,0	0,2	32
13-14	40	1,5	0,3	36
14-15	60	1,0	0,3	24
15-16	60	1,0	0,4	32
16-17	50	1,2	0,4	38
17-18	60	1,0	0,4	32
18-19	60	1,0	0,5	40
19-20	60	1,0	0,6	48
20-21	60	1,0	0,9	72
21-22	60	1,0	0,3	24
22-23	40	1,5	0,2	24
23-24	40	1,5	0,1	12
Всього відвідувачів за день				414
Оборотність				5,2

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховуємо на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживчої кількості страв за одне відвідування та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи залу 1.3:

$$n = N \times m, \quad (1.3)$$

де, n – денний обсяг реалізації продукції, порцій/виробів;

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

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

Визначаємо загальну кількість страв кожної групи для ресторану кавказької кухні (табл. 1.18).

Таблиця 1.18

Погруповий розподіл страв ресторану кавказької кухні на 350 місць

Група страв	Загальний коефіцієнт споживання певної групи страв	Кількість страв певної групи за день
Холодні закуски	1,92	2308
Гарячі закуски	0,17	204
Супи	0,25	301
Основні страви	1,1	1322
Борошняні кулінарні вироби	0,2	240
Солодкі страви	0,4	481
Гарячі напої	0,5	601
Холодні напої	0,55	661
Алкогільні напої	0,2	240
Вино (л)	0,09	108
Горілка (л)	0,02	24
Шампанське (л)	0,06	72
Коньяк (л)	0,01	12
Лікери (л)	0,01	12
Пиво (л)	0,03	36
Разом порції		4856
Алкогільні напої		276

Визначаємо загальну кількість страв кожної групи для винного бару (табл. 1.19).

Таблиця 1.19

Погруповий розподіл страв винного бару на 80 місць

Група страв	Загальний коефіцієнт споживання певної групи страв	Кількість страв певної групи за день
Холодні закуски	1,5	621
Гарячі закуски	0,17	70

Солодкі страви	0,4	166
Гарячі напої	0,2	83
Холодні напої	0,55	228
Алкогільні напої	0,24	99
Вино (л)	0,15	62
Горілка (л)	0,02	8
Шампанське (л)	0,026	11
Коньяк (л)	0,024	10
Лікери (л)	0,01	4
Пиво (л)	0,05	21
Разом порції		1167
Алкогільні напої		120

Виробнича програма ЗРГ наведена в Додатках В.

Сировинне забезпечення виробничої програми

Згідно розрахункового меню закладів проводимо розрахунок денної кількості сировини, напівфабрикатів, напоїв. Розрахунок норм часу на виробництві продукції(Додаток П).Розрахунок кількості сировини за меню зводиться до розрахунку кількості сировини, що необхідна для приготування всіх страв, які включені у виробничу програму 1.4:

$$Q = \frac{n \times g_p}{1000}, \quad (1.4)$$

де: n - кількість порцій (виробів), шт.;

g_p - норма витрат продукту на порцію/виріб (брутто), г.

На основі розрахунково-продуктової відомості складаємо таблицю добової потреби закладу у сировині, продуктах (Додаток Д).

Розрахунки структури і площі складських приміщень закладів ресторанного господарства при проектуваному готелі наведено у Додатку Ж

Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Проектований заклад ресторанного господарства працюватиме переважно на сировині та напівфабрикатах, тому організовуємо виробництво з декількома цехами. [32,с.160].

Відповідно до характеру технологічного процесу виготовлення продукції закладу ресторанного господарства, що проектується, передбачаємо доготівельний цех, гарячий цех, холодний цех.

У доготівельному цеху проводитиметься механічна кулінарна обробка овочів, фруктів, зелені, м'яса та риби. В цеху організовуються робочі місця для миття сировини (фрукти, овочі, зелень, м'ясо та риба), очищення та нарізання. Для подальших розрахунків складаємо схему доготівельного цеху (Додаток К).

Чисельність робітників виробництва розраховують за формулою 1.5:

$$N_1 = \sum \frac{n_d}{H_v \cdot \lambda}, \quad (1.5)$$

де

N_1 – кількість робітників, осіб,

n_d – кількість страв, що виготовляється, чи кількість сировини, що переробляється, шт. (кг),

H_v – норма виробітку одного робітника за робочий день нормальної тривалості, шт. (кг),

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

Розрахунок робітників доготівельного цеху наведено в Додатку И.

Визначення середньооблікової кількості виробничих працівників, $N_{сп}$, осіб, здійснюється за формулою 1.6:

$$N_{сп} = N_{ав} \cdot \rho, \quad (1.6)$$

де ρ – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу.

Отже, загальна кількість робітників доготівельного цеху:

$$N_1 = 58579,18 / (11,5 * 1,14 * 3600) = 4,69 \text{ чол.}$$

$$N_2 = 4,69 * 1,58 = 7,41 \text{ чол.}$$

Отже, для організації роботи цехів необхідно 7 кухарів 4 розряду.

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції:

Структурно-технологічні схеми організації роботи холодного та гарячого цехів показані на рисунках в Додатках Л.

Кількість робітників розраховують за формулою 1.7:

$$N_1 = \frac{\sum n \cdot k \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda}, \quad (1.7)$$

де, N_1 – кількість робітників, осіб,

n – кількість страв, шт.,

k – коефіцієнт трудомісткості,

λ – коефіцієнт, що враховує зростання продуктивності праці, $\lambda=1,14$,

T – термін роботи закладу, год.

Визначення спискової чисельності робітників здійснюють за формулою 1.8:

$$N_{cn} = N_{яв} \cdot \rho, \quad (1.8)$$

де, ρ – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу (1,58).

Дані для розрахунку кількості кухарів холодного цеху наведені в Додатку Н.

Розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми холодного цеху ($N_{яв}$), здійснюється за формулою.

$$N_{яв} = 2257,3 \cdot 100 / 3600 \times 10 \times 1,14 = 5,5 \text{ осіб}$$

Виходячи із режиму роботи закладу ресторанного господарства та коефіцієнту, що враховує невиходи на роботу, кількість працівників холодного цеху складатиме 6 осіб, з урахуванням складності роботи.

$$N_{сп} = 5,5 \cdot 1,58 = 8,69 = 9 \text{ осіб}$$

Таким чином, передбачається, що в холодному цеху в одну зміну працюватимуть 9 кухарів, при роботі кухарів день-через-день у штаті потрібно 18 кухарів.

Дані для розрахунку кількості кухарів гарячого цеху наведені в Додатку М.

Розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми гарячого цеху ($N_{яв}$), здійснюється за формулою.

$$N_{яв} = 2842,5 \cdot 100 / 3600 \times 10 \times 1,14 = 6,93 \text{ осіб.}$$

Виходячи із режиму роботи закладу ресторанного господарства та коефіцієнту, що враховує невиходи на роботу, кількість працівників гарячого цеху складатиме 7 осіб [33,с.160] .

$$N_{сп} = 6,93 \cdot 1,58 = 10,94 = 11 \text{ осіб}$$

Таким чином, передбачається, що в одній зміні в гарячому цеху працюватимуть 11 кухарів. При роботі кухарів день-через-день, у штаті потрібно 22 кухарі.

Далі здійснюємо підбір устаткування в гарячому цеху ресторану, відповідно до параметрів устаткування розраховано площу цеху (табл. 1.20).

Таблиця 1.20

Розрахунок площі гарячого цеху, зайнятої під устаткування

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	

Лінія з виробництва супів					
Стіл виробничий з полицями	Кобор СП-180/60	1	1800	600	1,08
Плита електрична	ПЕ-0,51-01	1	1000	800	0,80

Gorenje

Мікрохвильова піч	Simplicity	1	452	262	-
-------------------	------------	---	-----	-----	---

SMO20DGB

Лінія з виробництва соусів, основних страв, гарнірів і гарячих закусок					
Стіл виробничий з полицями	C-12	4	1500	1000	6,00
Стіл з мийною ванною	CBMЦТ-1	1	1000	600	0,60
Ваги порційні електронні	CAS CS-25	1	450	310	-
Полиці навесні	Кобор ППП-150/35	4	1500	350	-
Плита електрична	Кобор І9-4S1	1	800	900	0,72
Гриль	Steba PG 4.4	1	460	340	-
Блендер	JOHNY AK/12 ECO	1	180	245	-
Стелаж виробничий	Кобор СК-100/60	1	1000	600	0,60
Електрокип'ятильник	Rock Kitchen WB-10A	1	280	280	-

Лінія з виробництва борошняних страв

Рукомийник	OZTI 0753.00029.09	1	290	290	0,08
Холодильна шафа	Polair CV107-S	1	697	854	0,60
Стіл з мийною ванною	Кобор BMЦП/1-120/60 Л/П	2	1200	600	1,44
Морозильна шафа	Apach F700BT	1	710	800	0,57
Пароконвектомат	SelfCooking Center SCC 101	1	847	771	0,65

Продовження табл.1.20

Міксер	Fimar IP/10F	1	480	400	-
Просіювач борошна	Харчові технології МПВ-150	1	390	570	0,22
Тістомісильна машина	Fimar 25/FN-2	1	780	730	0,57
Тісторозкатувальна	Fimar SI/420	1	680	480	-

машина					
Апарат для варіння, макарон, пельменів, вареників	ARRIS CE 3525/10	1	270	500	-
Бак для відходів	KAYMAN ТБ-21	1	450	450	-
Загальна площа устаткування					13,93
Площа цеху					30,96

Відповідно до отриманих даних площа гарячого цеху складає 31 м².

Розрахунок норм часу на виробництво продукції в холодному цеху (Додаток Н)

Ресторанний сервіс та напої (F&B-сервіс)

Розрахунок кількості меблів для споживачів у ресторані та барі наведено у таблиці 1.21.

Таблиця 1.21

Характеристика меблів закладу ресторанного господарства при готелі

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів
Ресторан		
1. Барна стійка	7 м.	1
2. Стіл двомісний	800x800	15
3. Стіл чотиримісний	800x1200	65
4. Стіл шестимісний	800x1600	10
4. Стілець ресторанний	400x500	350
Бар		
1. Стілець ресторанний	400x500	80
2. Стіл двомісний	800x800	6
3. Стіл чотиримісний	800x1200	17
4. Барна стійка	6 м.	1

Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу відповідно місткості залу і форми обслуговування в закладі, розрахунки зводимо в таблицю 1.22.

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства при готелі «Борисфен» наведено у Додатку Р.

Корисна площа закладу визначається, як сума площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу, за виключенням технічних.

Із врахуванням площ коридорів і технічних приміщень визначають

робочу площу закладу за формулою 1.9:

$$S_p = S_k * K_1, \quad (1.9)$$

де S_k – корисна площа закладу;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1 = 1,10 \div 1,25$ (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_1 \rightarrow \max$, для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $K_1 \rightarrow \min$).

$$S_p = 1489 * 1,1 = 1638 \text{ (м}^2\text{)}$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) визначають загальну площу закладу за формулою 1,10:

$$S_{\text{заг}} = S_p * k_2, \quad (1,10)$$

де $S_{\text{роб}}$ – робоча площа закладу;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2 = 1,03 \div 1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_2 \rightarrow \min$, для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $K_2 \rightarrow \max$).

$$S_{\text{заг}} = 1638 * 1,1 = 1802 \text{ м}^2.$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 1802 м².

Висновок до розділу 1

В розділі «Концепція.Організація.Сервіс» сформовано концептуальне рішення готелю 3* проектуемого у Дніпровському районі м. Київ і обрано назву підприємства – «Борисфен». Готель на 420 місць матиме 234 номери: апартамент, люкс, стандарт одномісний та двомісний. При готелі спроектовано ресторан на 350 місць та винний бар на 80 місць. Під час розроблення концептуального рішення готелю «Борисфен» у Дніпровському районі м. Києва було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки він економічний у будівництві та технічній експлуатації. Готель буде розташований біля берегу на річці Дніпро.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

Архітектурно-будівельний розділ виконано на основі нормативних документів, матеріалів, зібраних протягом переддипломної практики (матеріали дослідження району будівництва, матеріали вивчення інженерних мереж на ділянці будівництва) та на основі концептуальних рішень прийнятих у 1 розділі.

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Планувальне рішення – це раціональне розміщення приміщень в об'ємі будівлі та розташування в них устаткування. При цьому враховують вимоги до мікроклімату приміщень, світлового та акустичного режимів.

Основне завдання розроблення об'ємно-планувального рішення полягає у просторовому вирішенні виробничої функції закладу.

Об'ємно-планувальне рішення має забезпечувати зручність для персоналу та споживачів; можливість застосування прогресивних методів виробництва; функціональний взаємозв'язок приміщень з врахуванням вимог потоковості технологічного процесу, скорочення довжини потоків; можливість трансформації частини приміщень у процесі експлуатації будівлі в разі зміни технології виробництва продукції[42,с.202].

Розроблення компоновального рішення проектного готелю "Борисфен" здійснена з урахуванням:

- послідовності та поточності технологічного процесу;
- відсутності зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів, використаного та чистого посуду, руху відвідувачів та персоналу
- безпеки життєдіяльності закладу

При проектуванні складських приміщень готелю "Борисфен" забезпечено зберігання товарів і сировини з дотриманням температурного режиму та товарного сусідства. Складські приміщення спроектовано ближче до виробничих, розвантажувальний майданчик – з боку господарського подвір'я і обладнуємо його навісом.

При проектуванні виробничих приміщень готелю "Борисфен" враховано:

- поточність технологічних процесів;
- відокремленість механічного і теплового оброблення продуктів;
- роз'єднання місць зберігання і оброблення сировини з різними ступенями забруднення;

- забезпечення максимально коротких технологічних і транспортних вантажопотоків;
- дотримання санітарного режиму для збереження харчової цінності та нешкідливості харчових продуктів.

Мийні столового і кухонного посуду – роздільні. При проектуванні мийних передбачено їх раціональний взаємозв'язок із виробничими приміщеннями і залами.

Групу приміщень для споживачів спроектовано в безпосередній близькості від головного входу в будівлю та ізолювано від виробництва.

Туалетні кімнати для відвідувачів проектуємо у вестибюльній групі приміщень із виходом у вестибюль.

Розміщення адміністративно-побутових приміщень і офісу спроектовано ближче до службового входу. Побутові приміщення проектуємо одним блоком ближче до службового входу, аби максимально знизити переміщення персоналу у верхньому одязі в закладі ресторанного господарства.

При групуванні приміщень різного технологічного призначення, враховано, що між деякими з них існує зв'язок, який потребує безпосереднього поєднання приміщень або поєднання через коридори.

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства при готелі «Борисфен» наведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень проектного підприємства готельного господарства

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ		
<i>Житлова група приміщень</i>		
1	Хол (10 житлових поверхів - по 30 на поверх)	300
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	8
3	Приміщення старшої покоївки	8
4	Комора для брудної білизни	6

5	Комора для прибирального інвентаря	4
6	Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
7	Кімната побутового обслуговування	8
8	Приміщення для зберігання візків покоївок	10
9	Приміщення чищення взуття	6
10	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	4
Площа всього		358
<i>Номерний фонд</i>		
1	Стандарт одномісний	864
2	Стандарт двомісний (економ)	3818
3	Люкс	390
4	Апартамент	630
Площа всього		5702
<i>Приміщення приймально-вестибульної групи</i>		
1	Вестибюль	100
2	Бюро прийому і реєстрації	12
3	Бюро бронювання	10
4	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	8
5	Кімнати чергового персоналу	8
6	Кімната чергового адміністратора	8
7	Службовий санітарно-технічний блок	10
8	Камера схову	13
9	Швейцарська	7
10	Приміщення охорони	17
11	Відділення зв'язку	13
12	Приміщення посильних	8

Продовження табл.2.1

13	Сейфова	9
14	Комора прибирального інвентаря	9
15	Медпункт	21
16	Багажний вестибюль	42
	Санвузол:	
17	а) жіночий (4 унітази, 3 умивальника)	17
18	б) чоловічий (4 унітази, 4 пісуари, 3 умивальника)	17
Площа всього		469
<i>Приміщення побутового обслуговування</i>		
1	Аптечний кіоск	9
2	Перукарня	105
3	Кіоски	12
4	Газетний кіоск	6
5	Хімчистка	29
6	Пункт обміну валют	6

Площа всього		167
	<i>Приміщення культурно-дозвілєвого призначення</i>	
1	Зала універсального призначення	100
2	Більярдна	42
3	Дитяча кімната	38
4	Санвузол дитячої кімнати	6
Площа всього		186
	<i>Приміщення спортивного та оздоровчого призначення</i>	
1	Зал тренажерів	69
	Приміщення при залі тренажерів:	
2	Зберігання і ремонт тренажерів	14
3	Кімната інструктора	9
4	Сауна з басейном	72
5	Кабінет масажу	30
6	Кабінет адміністрації	8
7	Фітнес зала	40
8	Приміщення для інструкторів	8
9	Душові	26
10	Санітарні вузли	10
11	Господарська комора	7
Площа всього		293

Продовження табл.2.1

	<i>Адміністративні приміщення</i>	
1	Кабінет директора	18
2	Приймальня з кімнатою відпочинку	24
3	Кабінет заступників директора	15
4	Кімната завгоспа	13
5	Архів	16
6	Кімната коменданта	8
7	Відділ кадрів	12
	Бухгалтерія, у тому числі:	
8	а) робочі приміщення;	16
9	б) каса	6
10	в) кабінет голбуха	8
11	Планово-виробничий відділ	20
12	Відділ праці та зарплати	12
13	Відділ матеріально-технічного постачання	8
14	Множильне бюро	8
15	Зала зборів	62
	Санвузли:	
16	а) чоловічий (2 унітази, один пісуар)	8

17	б) жіночий (2 унітази)	8
Площа всього		262
<i>Господарсько-виробничі приміщення</i>		
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
1	а) радіовузол;	8
2	б) телестудія;	32
3	в) ремонтна майстерня;	12
4	г) склад техніки	7
5	д) кімната персоналу	8
6	е) служба відеопроєкції	8
7	Центральна бібліотека, у тому числі:	
8	а) відділення чистої бібліотеки;	20
9	б) відділення брудної бібліотеки з розбиранням;	20
10	в) майстерня лагодження бібліотеки з майданчиком;	12
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
11	а) побутові приміщення;	9
12	б) склад прибирального інвентаря;	5
13	в) склад видаткових засобів;	6

Продовження табл.2.1

14	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	9
	Складські приміщення, у тому числі:	
15	а) резервний склад бібліотеки;	12
16	б) склад драпірувань;	8
17	в) матеріально-технічні склади;	43
18	г) склад видаткових матеріалів;	21
19	д) склад меблів;	54
20	е) склад електротехнічної та сантехнічної служби;	20
21	ж) склад лакофарбових та пило-матеріалів	32
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
22	а) радіовузол;	8
23	б) телестудія;	32
24	в) ремонтна майстерня;	12
25	г) склад техніки;	7
26	д) кімната персоналу;	8
27	е) служба відеопроєкції	8
28	ж) служба відеопроєкції	8
	Побутові приміщення для персоналу:	
29	а) гардероб	12
30	б) душові	16
31	в) санвузол	9
32	Пральня	34
33	Господарські	33

34	Служба дезинсекції	6
	Центральний диспетчерський пункт, у тому числі:	
35	а) приміщення ремонтної зміни;	10
36	в) пожежний пост	21
Площа всього		570
<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>		
	Гардероб для персоналу:	
1	а) чоловічий	6
2	б) жіночий	6
	Душові:	
3	а) Чоловіча	3
4	б) Жіноча	3
5	Санвузол	3
Площа всього		21

Продовження табл.2.1

<i>Технічні приміщення готелю</i>		
1	Котельня (резервний генератор)	15
2	Електрощитова	10
Площа всього		25
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ		8053

№пп	Назва приміщення	Площа, м²
ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ		
<i>Для відвідувачів ресторану</i>		
1	Вестибуль, у т.ч.:	129
1.2	- гардероб	19
1.3	- вбиральні	28
2	Аванзал	30
3	Естрада	15
4	Приміщення для офіціантів	20
5	Торговельна зала	700
6	Приміщення для зберігання музичних інструментів	8
Площа всього		949
<i>Для відвідувачів бару</i>		
1	Торговельна зала	160
2	Столова для персоналу	68
Площа всього		228
<i>Виробничі</i>		
1	Доготівельний цех	23
2	Гарячий цех	31
3	Холодний цех	25
4	Приміщення завідуючого виробництвом	8

5	Мийна столового посуду	15
6	Мийна кухонного посуду	10
7	Мийна столового посуду персоналу	12
8	Сервізна	15
9	Роздаткова	12
Площа всього		151
Складські		
Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів:		
1	а) м'ясних та рибних напівфабрикатів	7

Продовження табл.2.1

2	б) овочевих напівфабрикатів, фруктів та зелені	7
3	в) молочних продуктів жирів та гастрономії	7
4	Комора зберігання сухих продуктів	9
5	Комора винно-горілчаних виробів	12
6	Комора та мийна тари та інвентарю	7
7	Завантажувальна	19
Площа всього		68
Адміністративні та побутові приміщення:		
1	Кабінет директора	14
2	Контора	18
3	Приміщення для персоналу	20
4	Гардероб для офіціантів	16
5	Душові	10
6	Санвузол	6
7	Білизняна	9
Площа всього		93
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ		1489

Корисна площа закладу визначається, як сума площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу, за виключенням технічних[11,с.158].

Із врахуванням площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою 2.1.

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

де S_k – корисна площа закладу;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10 \div 1,25$ (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_1 \rightarrow \max$, для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $K_1 \rightarrow \min$).

$$S_p = 9542 * 1,15 = 10973 \text{ (м}^2\text{)}$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) визначають загальну площу закладу за формулою (2.2):

$$S_{\text{заг}} = S_p \times k_2, (2.2)$$

де $S_{\text{роб}}$ – робоча площа закладу;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03 \div 1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_2 \rightarrow \min$, для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $K_2 \rightarrow \max$).

$$S_{\text{заг}} = 10973 * 1,15 = 12619$$

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Проектований готель представляє собою 10-и поверхову будівлю з цьокольним поверхом, всі приміщення закладу розміщені в одній будівлі, конфігурація – має прямокутну форму.

Місце проектування – місто Київ, Броварський проспект, Гідропарк добре забезпечене транспортними шляхами: на відстані 60 м знаходиться автобусна зупинка, проходять маршрутні транспортні засоби, наявний великий потік транспорту усі частини м. Києва. Неподалік розміщені і працює відділення приватбанку, інтернет-магазинів, салони мобільного зв'язку Лайф. Район забудовано переважно 9-ти поверховими будівлями.

Покрівля верхнього поверху має плоску форму. Вхід будівлі оформлено вивіскою назви готелю. Внутрішній простір будівлі спроектовано відповідно до функціонального призначення[12,с.15].

Згідно з прийнятим рішенням площа поверхів становить: цокольний - 597 м², перший з рестораном - 1700 м², з другого по п'ятий - по 597 м². На цокольному поверсі будуть розміщені господарські, технічні та приміщення спортивно-оздоровчого призначення. На першому поверсі будуть розміщені приміщення приймально-вестибюльної групи, побутового обслуговування та приміщення бару. На другому поверсі знаходитимуться приміщення культурно-дозвільного призначення та адміністративні приміщення. Житлові поверхи - з третього по десятый (одинадцятий фактично), а загальна площа цих поверхів буде складати $597 \times 10 = 5970$ м². Загальна площа готелю складає $S_{\text{заг}} = 900 + 1700 + 5970 = 8570$ м².

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва – готель *** «Борисфен» на 234 номери, що знаходиться у м. Києві[20,с.12].

Архітектурний стиль забудови змішаний.

Площу ділянки під будівництво визначаємо за формулою (2.3):

$$S_{\text{д}} = n_3 \times N, \quad (2.3)$$

де

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

n_3 – норматив площі земельної ділянки, 20 м²/місце;

N – кількість місць у готелі, 420.

Таким чином, проводимо розрахунки для готельного комплексу на 110 місць.

$$S_{\text{д}} = 30 \times 420 = 8400 \text{ м}^2$$

Рельєф ділянки забудови – спокійний, рівний ухил 5% в бік Броварського

проспекту.

Типи ґрунтів – суглинкові;

Глибина промерзання ґрунту 0,9 м;

На ділянці будівництва виділяємо такі зони:

зона під забудову, площею $S_{\text{нов}} = 1700 \text{ м}^2$ (площа першого поверху будівлі закладу);

упоряджений майданчик перед входом, площею $S_{\text{ум}} = 0,2 \times 420 = 84 \text{ м}^2$

зони озеленення загальною площею $S_{\text{оз}} = 3300 \cdot 0,45 = 1485 \text{ м}^2$ (розрахунок за формулою 2.2.). Площа озеленення визначається за формулою (2.4):

$$S_{\text{оз}} = S_{\text{д}} \times 0,45, \text{ м}^2. \quad (2.4)$$

зелена захисна смуга шириною 6 м;

автостоянка для машин відвідувачів на 60 місць, площею 1400 м^2 ;

відстань від автостоянки до будівлі – 15 м;

розворотна площадка площею $S_{\text{р.п.}} = 150 \text{ м}^2$ (рекомендовані розміри: $10 \text{ м} \times 15 \text{ м}$);

майданчик для тимчасового паркування автомобілів і автобусів для висадки та посадки пасажирів площею $S_{\text{м.т.п.}} = 3,5 \cdot 25 \text{ м}^2 = 88 \text{ м}^2$;

внутрішні наскрізні проїзди, під'їзди до головного та інших входів до готелю площею $S_{\text{н.п.}} = 150 \cdot 3,5 \text{ м}^2 = 525 \text{ м}^2$;

господарські та технічні споруди – окремо розташований майданчик для сміттєзбірників, загальною площею $S_{\text{гтс}} = 15 \text{ м}^2$;

транспортні комунікації з шириною проїжджої частини 3,5 м;

основний підхід до закладу шириною 5 м;

пішохідні доріжки шириною 2 м; загальною площею $S_{\text{тк}} = 35 \text{ м}^2$.

Розміщення готелю в містобудівній структурі

Було проведено дослідження території радіусом охоплення 800 м, яка межує з ділянкою забудови. Визначено, що на території функціонують наступні заклади і установи:

діючі готелі: Арт-готель «Баккара», Готель «Турист», Готель «Home Comfort»,

будівлі: житлові будинки, будівлі державного значення інш.;

організації: філії банків, парк відпочинку «Гідропарк», торговельні центри, галереї.

Існуюче озеленення району представлене парковою зоною.

2.3.Характеристика будівлі

Будівля проектового готелю відповідає таким вимогам:

за призначенням – громадська будівля;

за містобудівними вимогами – міського значення;

за довговічністю – II клас;

за вогнестійкістю – II ступінь;

за поверховістю – багатоповерховий;

за конструктивною схемою – повний каркас.

Технічне проектування готелю включає в себе наступні етапи:

Будівництво та встановлення термоізоляції зовнішніх стін;

Установка інженерних систем в проектованому готелі;

Установка ліфтів та сходів;

Встановлення внутрішніх стін, перегородок, системи коридорів;

Оформлення інтер'єру приміщень готелю, відповідно до встановлених стандартів та загальній концепції проектового готелю;

Установка обладнання в закладах ресторанного господарства, житлових номерах, приміщеннях вестибюльної групи, масажний центр готелю;

Фінішні роботи оформлення інтер'єру, перевірка роботи обладнання, інженерних систем та ін.

При вирішенні внутрішнього простору будівлі готелю враховані наступні вимоги:

у готелі забезпечені умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на крісло – колясках. При цьому передбачено резерв двохмісних номерів з відповідним обладнанням, шириною проходів і дверних прорізів, а також пристрої для безперешкодного пересування інвалідів по горизонтальних і вертикальних комунікаціях[28,с.160].

система відчинення, фіксації і зачинення дверей центрального входу також забезпечує інвалідам на крісло – колясках безперешкодний вхід до будинку готелю;

ганки основних входів обладнані пандусами з ухилом не більше 1:12. Ганки і пандуси з висотою верхньої позначки від землі більше 0,45 метрів огорожені. Характеристика конструктивних елементів будівель проектного готельного комплексу наведено в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Характеристика конструктивних елементів готелю «Борисфен» 3*

№ пор .	Конструктивний елемент	Характеристика
1. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Стіни зовнішні – пальовий фундамент з обв'язкою ростверками; Глибина закладання 2,4 м; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці; Колони – пальовий фундамент з обв'язкою ростверками; Глибина закладання 2,4 м; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – двошарова гідроізол на бітумній мастиці; Стіни внутрішні – пальовий фундамент з обв'язкою ростверками;
2. Надземна частина будівлі		
2	Стіни	Стіни зовнішні – самонесучі; Матеріал – цегла керамічна М 150; розчин – М 50; теплоізоляція – мінеральна вата; Товщина 510 мм; Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції; Матеріал – цегла силікатна М 120; звукоізоляція (мінеральна

		вата);
		Товщина 120 мм
3	Колони	Матеріал – залізобетон
		Крок стіни колони 5.4х5.4
		Розміри перерізу 400×400 мм
4	Ригелі	Матеріал – залізобетон
		Форма перерізу - тавровий

Продовження табл.2.2

5	Перекриття	Тип – збірні
		Матеріал – плити пустотні залізобетонні; гідроізоляція – гідроізоляційні мастики, бентонітові мати;
		Висота 220 мм
6	Покрівля	Тип – з технічним поверхом;
		Форма – пласка;
		Структура:
		Водоізоляційний килим
		Захисний прошарок ухилоутворюючий - цементно-піщана стяжка
		Пароізоляційна мембрана
		Замазка
		Утеплювач (напівжорстка міноплита) – 100 мм;
		Залізобетонна плита - 220 мм;
7	Сходи,ліфтові шахти	Тип – одномаршеві
		Призначення – для відвідувачів, допоміжні
		Ширина сходового маршу 2000 мм;
		Довжина сходового маршу 5000 мм; 12 шт
		Призначення ліфта:
		пасажирський; кількість – 2; вантажопідйомність – 1000 кг;
		розміри кабіни – 2,2×2,2 м;
		вантажний ліфт; кількість – 1; вантажопідйомність – 1600 кг;
		розміри кабіни – 2,0×2,0 м;
		Тип шахти – цегляна вогнестійка.
8	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні;
		Матеріал віконного блоку – металопластик;
		Засклення – склопакет;
		Розміри 1200 мм х 1500 мм, кількість 250 шт;
		Розміри 2500 мм х 1500 мм, кількість 25 шт;
		Відстань від підлоги до підвіконня 900 мм;
9	Двері	Призначення – внутрішні;
		Тип дверного блоку – одностулкові;
		Розміри 2100мм×800мм;
		Матеріал дверного блоку – дерево;
		Кількість – 170 одиниць;
		Тип дверного блоку – двостулкові;
		Тип дверних полотен – глухі;
		Матеріал дверного блоку – металеві;
		Кількість – 4 одиниць;
		Розміри 2100 мм×900 мм;
		Призначення – зовнішні;

	Тип дверного блоку – двостулкові;
	Розміри 2100 мм×1400 мм;
	Кількість – 6 одиниці;

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі (для нового будівництва)

Мережа енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП № 1006 на Броварському проспекті;

Мережа водопостачання – міський водогін ф 600 мм проходить по Броварському проспекті на відстані 60 від межі території забудови;

Мережа каналізації – районний колектор ф 800 мм проходить по Броварському проспекті на відстані 90 м від межі території забудови. Дощова каналізація – по Броварському проспекті на відстані 100 м;

Мережа теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ №1 ф 400 мм проходить по Броварському проспекті на відстані 120 м від межі території забудови;

Мережа газопостачання – ГРП-№ 0056 по Броварському проспекту.

Інженерні характеристики закладу

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

У готельному комплексі на 234 номери передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг: харчування, організація дозвілля тощо.

1. Загальні витрати електроенергії комплексом визначають за укрупненим показником, який розраховують за формулою (2.5):

$$P = (P_{ж} \times N + P_{зр} \times N_1 + P_{рм} \times S_{рм} + P_{фо} \times S_{фо} + P_{ас} \times S_{ас}) \times T \quad (2.5)$$

де $P_{ж}$ - питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, 0,50 кВт/місце;

N - кількість місць у готелі – 420 місць;

$P_{зр}$ - питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, 1,03 кВт/місце;

N_1 - кількість місць у закладах ресторанного господарства – 420 місць;

$P_{рт}$ - питоме навантаження від функціонування від підприємств роздрібної торгівлі, 0,15 кВт/м²;

$P_{ас}$ - питоме навантаження від функціонування автостоянки, 0,05 кВт/м²;

$S_{рт}$ - площа підприємств роздрібної торгівлі, 12 м²;

$P_{фo}$ - питоме навантаження від функціонування приміщень спортивного та оздоровчого призначення, 0,15 кВт/м²;

$S_{фo}$ - площа приміщень культурно-дозвілєвого призначення, 186 м²;

$S_{ас}$ – кількість місць на автостоянці;

T - кількість робочих днів готелю на рік, 365 дб.

Отже:

$$P = (0,50 \times 420 + 1,03 \times 420 + 0,15 \times 12 + 0,15 \times 186 + 0,05 \times 88) \times 365 = 247123,25 \text{ кВт на рік}$$

За даними розрахунками виявлено, що річне споживання електроенергії готелем Борисфен *** планується на рівні 247123 кВт на рік.

2. Витрати тепла на опалення

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал, провели за формулою (2.6):

$$Q_0 = q_6 \times V_6 \times T_0 \times \Delta t \times R_1, \quad (2.6)$$

де:

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

V_6 – будівельний об'єм будівлі, м³, визначений за формулою 2.5.

$$V_6 = S_6 \times (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + n \cdot h_3) \quad (2.5)$$

де:

S_6 – площа 1-го поверху будівлі готельного комплексу, м²;

n – кількість поверхів будівлі, 10;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м;

h_2 – висота перекриття, 0,3 м;

h_3 – висота покрівлі, для пласкої будівлі, 2,7/2;

h_3 дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару при суміщеній покрівлі. При наявності технічного поверху $h_3=1/2$ висоти технічного поверху, при наявності горищного поверху – $1/3$ висоти поверху в коньку;

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища (1,17);

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, (4490) год;

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, (17,2)°C.

$$\text{Отже, } V_{6_{\text{п}}} = 1700 \times (1 \times 3,3 + 1 \times 0,3) = 6120 \text{ м}^3$$

$$V_{6_{\text{цок}}} = 900 \times (1 \times 3,3 + 1 \times 0,3) = 3240 \text{ м}^3$$

$$V_{6_{\text{жит}}} = 597 \times (10 \times 3,3 + 10 \times 0,3) = 21492 \text{ м}^3$$

$$V_{6_{\text{тех}}} = 597 \times (2,7/2 + 0,3) = 985,05 \text{ м}^3$$

$$V_6 = 6120 + 3240 + 21492 + 985,05 = 31837,05 \text{ м}^3$$

$$Q_6 = 3,3 \times 10^{-7} \times 31837,05 \times 4490 \times 17,2 \times 1,17 = 949,31 \text{ Гкал.}$$

Витрати тепла на вентиляцію, Гкал, розраховали за формулою (2.7):

$$Q_v = q_v \times V \times T_o \times \Delta t \quad (2.7)$$

q_v – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1°С,

$G_{\text{кал}}/(\text{м}^3 \times ^\circ\text{C})$

$(q_v = 6,9819 \times 10^{-7} - 6,4832 \times 10^{-7}$ при збільшенні об'єму будівлі $q_v \rightarrow \text{max}$);

V – об'єм повітря для забезпечення припливної вентиляції, м^3 ;

T_o – тривалість опалювального періоду за рік, (4490)год;

Δt – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища, $(17,2)^\circ\text{C}$.

Забезпечення приміщень готелю припливною та витяжною вентиляційними системами наведено у таблиці 2.3. також до розрахунку входять і інші приміщення, в яких передбачене влаштування припливної вентиляції з підігрівом повітря.

Таблиця 2.3

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Група приміщень	Площа $S_{\text{пр}}$, м ²	Висота $h_{\text{пр}}$, м	Об'єм V , м ³ $V=S_{\text{пр}}h_{\text{пр}}$	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
				припливну	витяжну
Приміщення готелю					
Житлова група приміщень					
Кімната побутового обслуговування	8	3,3	26,4		211,2
Санвузол персоналу	4	3,3	13,2		105,6
Приміщення приймально- вестибюльної групи					
Вестибюль	100	3,3	330	1320	2640
Бюро прийому і реєстрації	12	3,3	39,6	158,4	316,8
Медпункт	21	3,3	69,3		554,4
Санвузол	34	3,3	112,2		897,6
Приміщення побутового обслуговування					
Торговельні кіоски	18	3,3	59,4	237,6	475,2
Бар	160	3,3	528	2112	4224
Приміщення культурно- дозвілєвого призначення					
Зала універсального призначення	100	3,3	330	1320	2640
Санвузол дитячої кімнати	4	3,3	13,2		105,6
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення					
Зал тренажерів	69	3,3	227,7	910,8	1821,6

Продовження табл.2.3

Сауна	72	3,3	237,6	950,4	1900,8
Кабінет масажу	30	3,3	99	396	792
Кабінет адміністрації	8	3,3	26,4	105,6	211,2
Душові	26	3,3	85,8	343,2	686,4
Санітарні вузли	10	3,3	33		264
Приміщення для інструкторів	8	3,3	26,4		211,2
Адміністративні приміщення					
Санвузли	10	3,3	33		264
Господарсько-виробничі приміщення					
Вузол зв'язку	60	3,3	198		1584
Центральна білизняна		3,3	0		0
Побутові приміщення для персоналу	37	3,3	122,1		976,8
Пральня	34	3,3	112,2	448,8	897,6
Адміністративно-побутові приміщення					
Гардероб для персоналу	12	3,3	39,6		316,8
Душові:	16	3,3	52,8		422,4
Санвузол	9	3,3	29,7		237,6
Всього по приміщеннях готелю				8302,8	22756,8
Приміщення ресторану					
Для відвідувачів ресторану					
Вестибюль	129	3,3	425,7	1702,8	3405,6
Аванзал	30	3,3	99	396	792
Торговельна зала	160	3,3	528	2112	4224
Для відвідувачів молочного бару					
Торговельна зала з барною стійкою	700	3,3	2310	9240	18480
Їдальня для персоналу	68	3,3	224,4	897,6	1795,2
Виробничі					
Доготівельний цех	23	3,3	75,9		607,2
Гарячий цех	31	3,3	102,3	409,2	818,4
Холодний цех	25	3,3	82,5		660
Мийна столового посуду	15	3,3	49,5	198	396
Мийна кухонного посуду	10	3,3	33	132	264
Адміністративні та побутові приміщення					
Душові	10	3,3	33		264
Санвузол	6	3,3	19,8		158,4
Всього по приміщеннях ресторану				15087,6	31864,8
Разом				23390,4	54621,6

Відповідно до розрахунків наведених в таблиці, витрати тепла на вентиляцію становлять:

$$Q_{\text{в}} = 6,4832 \times 10^{-7} \times 23390,4 \times 4490 \times 17,2 = 1171,12 \text{ (Гкал)}$$

$$Q_{\text{заг}} = 949,31 + 1171,12 = 2120,43 \text{ (Гкал)}$$

Розрахунок витрат води визначаємо за формулою (2.8):

$$B_{\text{заг}} = \sum \frac{q_{u^{\text{tot}}} N}{1000} T + B_n, \quad (2.8)$$

де:

$q_{u^{\text{tot}}}$ – норма витрат води у середню добу, $\frac{\text{л}}{\text{доба} \cdot \text{місце}}$;

N – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

B_n – витрати води на полив території, м^3 .

$$B_{\text{заг}} = \sum \frac{230 * 420}{1000} 365 + 3226 = 38485 \text{ м}^3$$

Витрати гарячої води розраховують за формулою (2.9):

$$B_{\text{гар}} = \frac{q_{u^h} N}{1000} T \quad (2.9)$$

q_{u^h} – середньодобова норма витрати гарячої води на одне місце,

$\frac{\text{л}}{\text{доба} \cdot \text{місце}}$, л;

$$B_{\text{гар}} = \frac{140 * 420}{1000} 365 = 35259 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, м^3 , визначають за формулою (2.10):

$$B_n = \frac{B_k \times S_{\partial} \times \tau \times T_n}{710}, \quad (2.10)$$

де

B_k – норма витрат води одним поливним краном, за годину, m^3 ($B_k = 1,08 m^3/год$);

S_{∂} – площа озеленення, m^2 ;

τ – час роботи поливного крану за добу, год (2-3 год);

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

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

$$B_n = \frac{1,08 \times 5670 \times 2 \times 187}{710} = 3226 m^3$$

Об'єм стічних вод, $V_{стичн}$, m^3 формула (2.11):

$$V_{стичн} = p \times V_{заг}, \quad (2.11)$$

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

$$V_{стичн} = 0,85 \times 38485 = 32712 m^3$$

Очікувані потреби проектного готелю в інженерних ресурсах за рік зводимо у таблицю 2.4.

Таблиця 2.4.

Річні потреби проектного готелю в інженерних ресурсах

Вид ресурсу	Річна потреба	
Електроенергія	247123,25	кВт
Опалення	2120,43	Гкал
Вода	38 485	m^3
Відведення стічних вод	32712	m^3

Інженерні системи проектного готелю

Проектування інженерно-технічних приміщень передбачає використання обладнання з врахуванням площі, об'єму приміщень та потужності устаткування. Слід застосовувати обладнання з характеристиками, що виключають проникнення до житлових приміщень шуму, який перевищує допустимий для нічного часу рівень.

- *Система опалення.* У готелі передбачено влаштування системи опалення для підтримання температурного режиму. Крім цього система опалення передбачає підігрів та забезпечення готелю гарячою водою протягом всього року функціонування готелю.

В готелі передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП). Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення передбачені окремі системи або гілки систем опалення зі своїми приладами обліку теплоспоживання, розташованими в загальному приміщенні ІТП[12,с.36].

В ІТП готелю встановлено два електрододатки марки «ERMACH-MN», класу «Професіонал», один з яких виконує функцію резервного. За технічними характеристиками площа обігріву приміщень одним котлом становить 5000 м², потужність 500 кВт, габаритні розміри: 1360x905x1060 мм. Діапазон регулювання температури теплоносія термостатом складає 30-85°C. Технічні характеристики електрододатка виключають проникнення шуму до житлових приміщень готелю, оскільки відповідають встановленому допустимому рівню шуму.

Опалювальна система готелю являє собою замкнений опалювальний контур з металопластикових труб діаметром 20мм, системи термододатків з термостатичними головками марки «Telva», встановлених на вході в окремі опалювальні пристрої.

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

- *Системи вентиляції*. Обмін повітря в житлових номерах, виробничих приміщеннях, торговельній залі ресторану, приміщеннях культурно-розважального призначення та масажного центру необхідний для створення комфортних умов для гостей і персоналу. За допомогою вентиляції здійснюється обмін повітря: видаляється забруднене повітря, що містить надмірну кількість двоокису вуглецю, водяної пари та пилу, і подається свіже повітря, збагачене киснем.

Видалення повітря з житлових номерів виконуватиметься через санітарні вузли. Система витяжної вентиляції у проектуваному підприємстві готельного господарства проектується з механічним спонуканням.

З кожного санітарного вузла проектується індивідуальний вертикальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в збірні вентиляційну шахту. Вентиляційні канали приєднуються до збірної вентиляційної шахти вище витяжних ґрат на 2 метри. Питомий опір тертю при русі повітря в збірній шахті під час роботи всіх приєднаних до неї місцевих вентиляторів дорівнює $0,65 \text{ Па/м}$.

Витяжні вентилятори (робочий та резервний) центральних систем встановлюються на рівні верхнього технічного поверху і проектується для безперервної цілодобової роботи з автоматичним перемиканням і автоматичним вмиканням резерву.

Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням проектується з пристроями для гідравлічного балансування системи.

Індивідуальні витяжні канали і збірні вентиляційні шахти виконуються в будівельних конструкціях. Припливне повітря подається через вікна.

У проектуваному готельному комплексі застосовуємо систему вентиляції з механічним спонуканням, тому застосовуємо вентилятори і шумопоглинальне обладнання з характеристиками, що виключають проникнення до житлових приміщень шуму, що перевищує допустимий для нічного часу рівень, встановлений чинними нормами.

У приміщеннях загального користування проектованого підприємства готельного господарства використовуємо систему кондиціонування третього класу.

У готелі передбачено організацію природної вентиляції повітря. Природна вентиляція складається з аерації (провітрювання через вікна, квартирки) і канално-гравітаційної вентиляції (через шахти, що виходять на дах, і вентиляційні решітки в приміщеннях за рахунок різниці температур). Крім цього, у готелі наявна механічна припливна вентиляційна система. Витяжна вентиляція видаляє повітря, забруднене газоподібними домішками.

У приміщеннях, де встановлено устаткування зі значним виділенням тепла, передбачено місцеві вентиляційні відсмоктувачі продуктивністю, формула (2.12):

$$V_{\text{м.в.в.}} = \sum Pa, \quad (2.12)$$

Де P – потужність теплового устаткування, над яким встановлено місцевий вентиляційний відсмоктувач, Вт;

a – коефіцієнт, що враховує теплотворну здатність устаткування.

$$V_{\text{м.в.в.}} = (900 + 1100 + 4 \times 500 + 400 + 400) \times 30 = 144000 \text{ м}^3/\text{год};$$

- Система водопостачання. Водозабезпечення систем проектованого готелю здійснюється від міського водогону. На вводі системи у проектований готель влаштовано водовимірний вузол із встановленням лічильника APATOR POWOGAZ WI-200 та насосна установка АСЦЛ-20-24Г для подачі води у випадку зниження тиску у зовнішній мережі нижче 0,1 МПа. У готелі організовано об'єднану тупикову, просту систему водопостачання з верхнім розведенням.

Система поділяється на:

Протипожежну, що включає в себе систему оцинкованих труб діаметром $\varnothing 40\text{мм}$ із встановленням пожежних кранів;

господарсько-побутову – з поліпропіленових труб діаметром $\varnothing 40$ мм з підключенням до змішувачів та кранів;
виробничу – з поліпропіленових труб діаметром $\varnothing 40$ мм з підключенням до технологічного устаткування.

Для ремонту водопровідної мережі передбачаємо встановлення запірної арматури у колодязі за 30 метрів від місця вводу системи в будівлю, перед місцями приєднання технологічного і сантехнічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення встановлюємо від нагрівача у тепlopункті із циркуляцією у стояках, що передбачає температуру у трубопроводі на рівні 40°C з оцинкованих труб діаметром $\varnothing 40$ мм.

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

- *Система каналізації.* У проектуваному готелі передбачено автономну систему каналізації, що включає систему відведення стічних вод від випусків жилої частини та інших об'єктів готелю, споруди для збирання та зберігання стічних вод об'ємом 11685 м^3 (накопичувальний септик), а також їх вивезення. Стічні води зі споруди для збирання та зберігання вивозитимуть автотранспортом підприємства комунальним підприємством «Грінко» щоденно.

У готельному комплексі передбачено систему сміттєвиділення (каналізацію твердих відходів), що передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів готелю спеціалізованим автотранспортом підприємства «Сяйво» з частотою раз у день.

- *Система електропостачання.* Енергозабезпечення проектуваного підприємства готельного господарства здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 700 кВА, приєднаної до підземної кабельної мережі до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита в електрощитовій комплексу прокладатиметься чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В. Електрощитова розташовуватиметься на першому

поверсі готелю. В електрощитовій на головному розподільному щиті буде розміщено загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів, запобіжники.

У готелі передбачена система автономного електропостачання, що включає рідкопаливний генератор марки ВДМ 600, потужністю 600 кВА, систему стабілізації напруги марки «Гранд» $\pm 3,5$ В.

Електричні мережі поділені на силові напругою 380В і освітлювальні напругою 220В. Групові щити силової та освітлювальної мереж виконані окремо. Групові щити силової мережі розташовані поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною схемою, силова за радіальною. Управління освітленням передбачено як дистанційним так і ручним способом. У загальних приміщеннях готелів передбачено освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту.

В номерах проектного готелю передбачено чотири і більше розеток, в залежності від категорії номеру, для ввімкнення міні-бару, торшерів, настільних ламп, зарядних пристроїв та інших електроприладів гостей. В санітарному вузлі передбачено звичайну розетку та розетку, що підключається через пристрій захисного відключення (ПЗВ) 10 мА, призначену для фена та електробритви.

Блискавкозахист проектного готелю здійснюється з допомогою блискавковідводів. Блискавковідвід являє собою металевий стержень. Передбачено спуски, що заземлені по периметру, й приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

- Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій. У проектованому готелі планується встановити комбіновану систему сигналізації. Датчики автоматичної охоронної сигналізації встановлюватимуться на вікнах, дверях та інших елементах готелю. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний

пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації будуть встановлені в готельних номерах, коридорах, поверхових холах, залах закладів ресторанного господарства, коморах для сухих продуктів, приміщеннях SPA-центру, технічних приміщеннях та ін. У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться на центральний пост районної пожежної частини.

Охоронна сигналізація буде встановлена в приміщеннях пожежного поста, електрощитових, венткамерах протидимних установок, входах до технічних поверхів та виходах на покрівлю будинку, входах до машинного відділення ліфтів, дверей шаф поверхових пожежних кранів з виведенням сигналу на пульт чергового диспетчерської сигналізації або пульт централізованого нагляду служби охорони.

У готелі передбачено систему відеоспостереження на основі чорно-білого зображення відеокамер, що забезпечуватиме можливість спостереження в реальному часі та записуватиме, що відбуватиметься для подальшого вивчення. Відеокамери передбачається встановити при в'їзді на автомобільну стоянку, переході від стоянки до готелю, головному та службовому вході до готелю, головному холі та зоні реєстрації мешканців, ліфтових холах, зоні розвантаження продуктів і майна, зоні камери схову, холі, адміністративній зоні SPA-центру.

Для інтелектуального управління зонами доступу передбачені електронні замки. Для управління електронними замками застосовуватимуться картки з мікрочіпом.

Номери готелів комплектуються сейфами для зберігання цінних речей. Сейфи мають енергонезалежну пам'ять мінімум на 100 подій і електронний пристрій для відчинення в екстреній ситуації.

У проектуваному готелі передбачене влаштування таких систем: міської радіотрансляційної мережі, міського телефонного зв'язку, супутникового телебачення, комп'ютерної мережі.

У приміщеннях вестибюльної групи, ресторану, території SPA центру передбачається встановлення Wi-Fi для бездротового приєднання до мережі Інтернет.

Автоматизація інженерного обладнання.

У проектуваному готелі передбачено систему автоматичного регулювання роботи інженерних систем диспетчеризації. Інформація про все під'єднане до диспетчеризації обладнання виводитиметься на монітор комп'ютера.

Система диспетчеризації дасть змогу в реальному часі спостерігати за тим, що відбуватиметься на віддалених об'єктах і територіях, контролювати їх роботу, а також змінювати параметри засобів автоматики, що обслуговують інженерні системи.

Вертикальний транспорт.

Для ефективного використання приміщень готелю, забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено ліфти.

У проектуваному готелі передбачається два пасажирських ліфти, швидкість руху яких становить 1,4 м/с, вантажопідйомністю 1000 кг. Тривалість очікування ліфта становить – 45 с. Також передбачено вантажний ліфт – вантажопідйомність – до 1600 кг, потужність 5500 - 7000 Вт, швидкість руху – 1 м/с.

2.5. Дизайн

Основною дизайнерською ідеєю проектуваного готелю «Борисфен» відповідно до прийнятої концепції є класичний європейський стиль. Цій тематиці підпорядковано весь комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів та технічного оснащення.

Зовнішня архітектурна композиція

Передбачається встановлення рекламних засобів:

- Дальній рекламний засіб – розташований на відстані 3000 метрів від проектного закладу, на вїзді до міста відстані 7000 метрів. Розміри бігборда складають 3×6 м, на якому зображено проєктований готель, а саме фасад, ресторан, контактні номери.

- Близький рекламний засіб – 400 метрів до готельного комплексу, неподалік від міського парку, являє собою банер, розмірами 315×147 мм, з зображенням готелю «Борисфен», а саме номерів «люкс» та «стандарт», обідньої зали ресторану, переліком послуг, категорій номерів та цін, адресою та контактною інформацією.

- Розміщення двох сіті-лайтів в 50 метрах від готелю, при вході на територію проектного готелю та ресторану, розмірами 1,2×1,8. На першому сіті-лайті зображено проєктований готель «Борисфен», вказано послуги готелю, контактну інформацію, а також стрілкою вказано напрямок руху до готелю, на другому сіті-лайті зображено ресторан при готелі, а саме торговельну залу, вказано його специфікацію, режим роботи, контактну інформацію та напрямок руху до закладу, також зображено декілька фірмових страв.

- Вивіска – розміщена безпосередньо біля центрального входу в проєктований готель, що зазначає назву, тип та категорії проектного готелю. Проект вивіски передбачає освітлення в вечірній час та приваблення уваги гостей в денний час за рахунок кольорової гами та оригінальності форми. Зовнішнє підсвічування вивіски закладу досягається шляхом виносу галогенних світильників на кронштейні за межі фасаду будівлі.

Влаштування благоустрою реалізовано наступним чином:

- Декоративне металеве огороження території висотою 1,5 метра;
- Вимощення підходів, під'їздів, доріжок, тротуарів із асфальту та декоративної плитки;
- Влаштування лавок в зоні відпочинку гостей;
- Озеленення шляхом влаштування газонів, посадки дерев, кущів та квітів;

- Насадження квітників – клумби, змішані квітники та рядові насадження;
- Штучне освітлення території шляхом встановлення наземних ліхтарів.

Интер'єр приміщень для обслуговування гостей

Вестибюль буде оформлений в класичному європейському стилі. Для оформлення стелі вибрані натяжні полотна, на підлогу покладено паркетну дошку, стіни частково пофарбовані, а частково обклеєні шпалерами. Також буде поєднання різних видів шпалер в одному приміщенні. Одну стіну оформлено декоративною плиткою та штучним каменем. Особливо вдало буде виглядати в такому дизайні рецепція. Кольорову гаму можна вибрати спокійну, зі світлим фоном, і кількома яскравими акцентами. Хорошим вибором може стати шоколадний і зелений. Оптимальним варіантом для вікон стануть практичні рулонні штори. Вони відмінно виглядають, і при цьому, мають високу практичність і функціональність. Меблі будуть виготовлені з масиву дерева, виділятиметься текстильна оббивка розкішних диванів і крісел або порт'єри з безліччю складок на вікнах.

В готелі «Борисфен» запроектовано такі номери: апартамент, люкс, стандарт та стандарт одномісний. Окрім меблювання, загальний комфорт внутрішнього простору житлових номерів забезпечується декоративним оформленням. Гармонійне поєднання наочно-просторового оформлення, досягнення цілісності і узгодженості всіх компонентів створює ефект естетичного комфорту перебування у номері. Естетично доцільне декоративне оформлення номерів пов'язується з колірною гамою і оздобленням поверхонь, дизайном обладнання, декоративним оформленням деталей, освітлення, озеленення та ін.

В номерах підвищеної категорії передбачено використання люстр виготовлених з дорогоцінного скла. В номерах категорії «стандарт» використовуватимуться позолочені і бронзові люстри. Вони можуть поєднуватися і з точковим освітленням. Всі номери готелю оснащено шумоізолюючими вікнами та сучасним обладнанням та технікою.

Дизайнерське рішення інших приміщень готелю виконано відповідно до загального дизайнерського рішення з використанням елементів декору, відповідно до типу та призначення приміщення[21,с.80].

Паспорт проекту

Будівельно-технічні показники проекту зведені у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Будівельно-технічні показники проекту

№ п/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки будівництва, S_{∂}	м ²	12600
2	Площа будівлі закладу, $S_{нов}$	м ²	1700
3	Коефіцієнт забудови, k_3		0,13
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	5670
5	Коефіцієнт озеленення, $k_{оз}$		0,45
6	Загальна площа закладу, $S_{заг}$	м ²	12619
7	Корисна площа закладу, S_k	м ²	9542
8	Будівельний об'єм закладу, $V_{б}$	м ³	31837,05
9	Вартість будівництва (капітальні вкладення), $V_{А+Б}$	тис.грн	1764046,27
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість 1 місця	тис.грн	4200,1
11	Вартість 1 м ² загальної площі	тис.грн	139,8
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис.грн	55,4

2.6. Кошторис

Попередньо вартість будівництва проектованого підприємства готельного господарства розраховується за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт за формулою (2.13):

$$B_{ЗБР} = S_{заг} \cdot Y \cdot K_T \cdot I_K \cdot I_P, \quad (2.13)$$

$B_{ЗБР}$ – вартість загальнобудівельних робіт, грн;

$S_{заг}$ – загальна площа готельного комплексу, м².

Y – норматив питомої вартості 1 м² загальнобудівельних робіт, у.о.

K_T – територіальний поправочний коефіцієнт.

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн/дол. США станом на 13.11.2018.

I_P – індекс цін нормативний, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва ($I_P = 0,77$).

$$ВЗБР = 12619 \times 2000 \times 1 \times 28 \times 0,77 = 544131 \text{ тис.грн}$$

Вартість загальнобудівельних робіт з будівництва проектного готелю розраховується за укрупненим показником, який приймають за середньо ринковою вартістю робіт.

Зведений кошторис проектного готелю представлено у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Зведений кошторисний розрахунок комплексного закладу

№ розділ	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	19433,26
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2,1	Загальнобудівельні роботи	56%	544131,28

Продовження табл.2.5

2,2	Електротехнічні роботи	6%	58299,78
2,3	Сантехнічні роботи	5%	48583,15
2,4	Зв'язок та сигналізація	3%	29149,89
2,5	Устаткування, меблі та інвентар	28%	272065,64
Разом за підрозділом 2		100%	971663,00
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	38866,52
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	9716,63
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2% за підрозділом 2	1943,33
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації,	5% за підрозділом 2	48583,15

	теплопостачання та газопостачання		
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	29149,89
Разом за підрозділами 1-7			1099922,52
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	7699,46
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	65995,35
Разом за підрозділами 1-9			1173617,32
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	21998,45
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	4694,47
12	Проектні та вишукувальні роботи	5% за підрозділом 1-7	54996,13
Всього. Базисна вартість будівництва			1255306,37
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	445974,58
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості.	62765,32
Усього по розділу Б:			508739,90
Загалом сума витрат на будівництво, V_{A+B}			1764046,27

17640 мільйони 46 тисяч 270 гривень

Отже, за даними таблиці 2.6, капітальні витрати за проектом становлять **1764046,27** тис. грн.

2.7. Охорона навколишнього середовища

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

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

Оцінку екологічності проектних рішень будівлі проектного готелю проводяться за двома напрямками:

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

Номери проектного готельного комплексу обладнуються пристроями енергозбереження, які встановлюються при вході в номер і керуються картами електронного карткового замка.

У системах холодопостачання закладів ресторанного господарства проектного підприємства застосовуються озонобезпечні холодоагенти.

Потужність поглинутої у повітрі дози гамма-випромінювання у приміщеннях готелів, які здаються в експлуатацію, не перевищує 73 пГр/с (30 мкР/год).

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

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Підприємство готельного господарства – готель «Борисфен» *** є підприємством приватної власності. Готель здається в експлуатацію відповідно до вимог Постанови Кабінету Міністрів України від 8.10.2008 р. № 923 (зі змінами і доповненнями від 20.05.2009 р. Постанова КМУ № 534):

Прийняття в експлуатацію завершених 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[15,с.24].

Для одержання свідоцтва замовник або уповноважена ним особа подає інспекції державного архітектурно-будівельного контролю, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву за наступною формою (додаток В).

До заяви додаються:

- 1) проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку;
- 2) акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генеральною проектувальною та генеральною підрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією.

Акт готовності об'єкта до експлуатації підлягає за письмовим зверненням замовника погодженню протягом 10 робочих днів районною державною адміністрацією та органами, до повноважень яких згідно із законом належить участь у прийнятті закінчених будівництвом об'єктів в експлуатацію.

Якщо подана замовником заява з документами, що додаються до неї, відповідає вимогам, інспекція здійснює підсумкову перевірку відповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил та готовності його до експлуатації, яка починається не пізніше як на третій день після реєстрації заяви.

Інспекція під час підсумкової перевірки має право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати пояснення, довідки, документи, матеріали, відомості з питань, що виникають, та в разі потреби залучати заінтересовані органи.

На завершальному етапі повинні бути виконані всі передбачені проектною документацією та державними стандартами, будівельними нормами і правилами роботи, а також змонтовано і випробувано обладнання.

За результатами розгляду заяви з документами, що додаються до неї, та підсумкової перевірки інспекція протягом двох робочих днів приймає рішення про видачу свідоцтва.

Завершений технічним перепроєктуванням та будівництвом об'єкт вважається прийнятим в експлуатацію від дати видачі йому зареєстрованого інспекцією свідоцтва.

2.9. Охорона праці

Наказом міністерством праці від 22.10. 2001 р. № 432 затверджена Концепція управління охороною праці, яка визначає, що управління охороною праці — це підготовка, прийняття та реалізація правових, організаційних, науково-технічних, санітарно-гігієнічних, соціально-економічних та лікувально-профілактичних заходів, спрямованих на збереження життя, здоров'я та працездатності людини в процесі трудової діяльності[25,с.59].

Відповідно до ст. 13 Закону "Про охорону праці" роботодавець повинен забезпечити функціонування системи управління охороною праці (СУОП). Він очолює роботу з управління охороною праці та несе безпосередню відповідальність за її функціонування в цілому на підприємстві.

Завдяки системі СУОП повинні забезпечуватися вирішення таких основних завдань:

професійний добір працівників, які виконують роботи підвищеної небезпеки з урахуванням стану їхнього здоров'я та психофізіологічних показників;

навчання та пропаганда з охорони праці;

безпека обладнання;

безпека виробничих процесів;

безпека будівель та споруд;

забезпечення нормативних санітарно-гігієнічних умов праці;

наявність засобів індивідуального захисту (ЗІЗ);

оптимальні режими праці та відпочинку;
лікувально-профілактичне обслуговування працюючих;
санітарно-побутове обслуговування.

В проектуваному готелі «Борисфен» ***, за встановленим критерієм, чисельність працівників складає 300 осіб, відповідно до чого система управління охороною праці включатиме:

Служба охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04);

Профспілка, або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11.07);

Комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09.07).

Документація для організації служби охорони праці готелю

Перелік документації при організації системи управління охороною праці проектуваного підприємства готельного господарства подано в таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Перелік документації при організації системи управління охороною праці готелю

Мета розроблення	Регламентуючий документ
Служба охорони праці	1. Наказ керівника про створення служби охорони праці № 11 від 8.11.2018 р.
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом керівника № 12 від 9.11.2018 р. (положення НПАОП 0.00-4.21-04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом керівника №13 від 10.11.2018 р. (положення НПАОП 0.00-4.12-05).
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці, протокол № 1 від 11.11.2018 р.
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом керівника № 15 від 11.11.2018 р. (НПАОП 0.00-4.09-07)

Для всіх підприємств	Розпорядницька:
	1.Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 16 від 12.11.2018 р;
	2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом керівника № 16 від 10.11.2018 р.(НПАОП 0.00-4.11-07)
	3.Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № 17, від 11.11.2018 р.
	4.Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом керівника № 18, від 13.11.2018 р.
	5.Інструктажі з питань охорони праці, затверджені наказом керівника № 19 від 15.11.2018 р.
	6.Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від 14.11.2018
	7.Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця в розділі «Охорона праці»
	8.Звітна документація (форми офіційної статистичної звітності)
	9.Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи, плани, схеми)

На проектованому підприємстві готельного господарства постійно опрацьовують нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові положення, методичні рекомендації та ін.), копії яких зберігаються у керівника служби охорони праці. Крім цього створено план заходів з охорони праці (додаток Г).

До керівних органів підприємства відноситься керівник підприємства й служба охорони праці як основний координатор всієї роботи у цій сфері. Виконавчим органом є головні спеціалісти, керівники структурних підрозділів та окремі виконавці (робітники)[16,с.65].

Систему управління охороною праці в закладі ресторанного господарства проектового готелю наведено на рисунку 2.1.

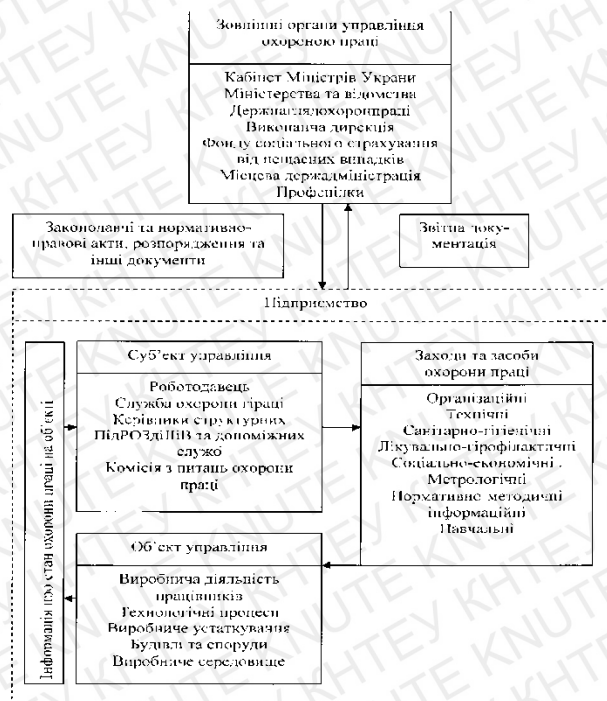


Рис.2.1. Схема управління охороною праці

Вимоги до ділянки та території готелю

Територія проектного готелю «Борисфен» *** прибиратимуть 2 рази протягом дня вранці та ввечері, а також здійснюватиметься поточне прибирання протягом дня. В теплу пору року поливатиметься водою для запобігання пилоутворенню; у холодну пору року планується: постійне прибирання снігу з пішохідних доріжок, під'їздів, газонів; вивезення снігу з території, прилеглої до готелю спеціальним транспортом; боротьба з ожеледдю на пішохідних доріжках, тротуарах і проїздах транспорту проводиться з використанням спеціальних сумішей для боротьби з ожеледдю.

На території ділянки забудови облаштовано площадку з асфальтобетонним покриттям для сміттєзбірників, яка обмежена по периметру бордюром і зеленими насадженнями. Площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту.

Відстань від сміттєзбірників до готелю, місць відпочинку і прогулянок гостей та відвідувачів становить 20 м.

Проектом передбачено під'їзд пожежних автомобілів до готелю у південній частині ділянки, а також до пожежних гідрантів, основних евакуаційних виходів з будівлі, входів, що ведуть до ліфтів.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту знаходиться на першому поверсі, поряд з приміщеннями масажного центру. Заклади ресторанного господарства розміщені на першому поверсі. Приміщення для організації дозвілля, побутового обслуговування розміщені на першому та другому поверхах та максимально ізольовані від житлових приміщень звукоізолюючими перегородками та перекриттями. Адміністративні приміщення розміщені на першому поверсі, що додатково відмежовує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів. Складські, підсобні та технічні приміщення розташовані на першому поверсі, мають відокремлений зв'язок із будівлею готелю через службові сходи та ліфти, завантажувальну рампу, білізнопровід), що забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу та гостей.

Таблиця 2.7

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

Приміщення	Чисельність працівників зміни	На одного працівника	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Доготівельний цех	3	7	23,1
Холодний цех	3	8	26,4
Гарячий цех	4	8	26,4

Мийна столового посуду	2	8	26,4
Мийна кухонного посуду	1	10	33
Приміщення завідуючого виробництвом	1	8	26,4
Кімната побутового обслуговування	1	10	33
Кабінет директора	1	18	59,4
Кабінет заступника директора	2	7	23,1
Архів	1	16	52,8
Бухгалтерія	5	6	19,8
Відділ матеріально-технічного постачання	1	8	26,4
Планово-економічний відділ	2	10	33
Кімната персоналу	2	5	16,5
Ремонтна майстерня	2	6	19,8
Центральна білизняна, у тому числі:			
відділення чистої білизни	-	12	39,6
відділення брудної білизни	1	20	66
майстерня лагодження білизни	1	20	66

У приміщеннях готелю можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та житлових приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені в таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

Заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях готельного комплексу

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних	Провітрювання приміщення, витяжка, вентиляція, використання

					шляхів та очей	індивідуальних предметів захисту
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Окис вуглецю	4	Верхні дихальні шляхи	20	Може мати загальну токсичну дію	Провітрювання, індивідуальні засоби захисту
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	Верхні дихальні шляхи	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту
Мийна столового та кухонного посуду	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру та слизову оболонку очей, виявляють помірковані кумулятивні властивості	Використання індивідуальних засобів захисту (рукавиці і маски), провітрювання приміщення
Житлові приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірковані кумулятивні властивості	Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту

Продовження табл.2.8

Жилі, підсобні приміщення, приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, заклади ресторанного господарства	Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей	Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту
Жилі приміщення	Пил бавовняний, вовняний, пуховий	4	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і	Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту

					бронхів, фіброзні процеси	
--	--	--	--	--	---------------------------------	--

Обслуговуючий персонал готелю буде забезпечений спецодягом і дотримуватиме правил особистої гігієни, що передбачено трудовим договором. Планується проведення гігієнічного навчання персоналу при вступі до роботи і періодичне навчання з частотою один раз на три місяці, або частіше за необхідності. Особи, що не пройшли навчання, до роботи не допускаються.

Обслуговуючий персонал, що приймає, видає, сортує чисту білизну, медичні працівники, обслуговуючий персонал приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, масажного центру, будуть забезпеченні спеціальним одягом (білі халати, спортивна форма, уніформа для працівників оздоровчого центру).

У всіх приміщеннях проектного підприємства готельного господарства щодня проводитиметься вологе прибирання. У приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, SPA-центру, ресторану, бюро прийому та розміщення, а також в приміщеннях для персоналу розташовані медичні аптечки першої допомоги. У процесі роботи готелю укладатимуться угоди про здійснення профілактичного оброблення приміщень проти комах і гризунів з періодичністю раз на півроку. Заходи боротьби з комахами та гризунами в готелі здійснюватимуться незалежно від планових і позапланових дезінфекційних оброблень приміщень за договорами.

Заземлені конструкції, що розміщуються у приміщенні готелю (батареї опалення, водопровідні труби), надійно захищені решітками та укріпленнями.

Проектом передбачено засоби захисту від несанкціонованого проникнення до монтажних розподільних шаф та інших споруд, приміщень і обладнання мереж зв'язку та сигналізації, а саме створення механізму автоматичного замикання дверного замку, встановлення камер спостереження та сигналізації. Загальне оцінювання умов праці в готелі

здійснюється на підставі аналізу окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу (Сан ПиН 42 – 121 – 4719 – 88).

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях готелю визначено параметри метеорологічних умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях. Оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря в робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної роботи занесено в таблицю 2.9.

Таблиця 2.9

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Промислові приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Темпера-тура повітря, °С	Відносна вологість повітря, %	Швидкість руху повітря, м/с	Темпера-тура повітря, °С	Відносна вологість повітря, %	Швидкість руху повітря, м/с
Приміщення розбирання брудної білизни	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3
Електро-технічна	21-23	40-60	0,1	22-24	40 - 60	0,2
Пральня	21-23	40-60	0,1	22-24	40 - 60	0,2
Торговельні зали	18 – 20	40 - 60	0,2	21 - 23	40 - 60	0,3
Роздаткова	18 – 20	40 - 60	0,2	21 - 23	40 - 60	0,3
Сервізна	21 – 23	40 - 60	0,1	22 - 24	40 - 60	0,2

Продовження табл.2.9

Білизняна	21 – 23	40 - 60	0,1	22 - 24	40 – 60	0,2
Заготівельний цех	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3
Доготівельний цех	18 – 20	40 - 60	0,3	21 - 23	40 - 60	0,3
Гарячий цех	17 – 19	40 - 60	0,2	20 - 22	40 - 60	0,3
Мийна кухонного посуду	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3
Мийна столового посуду	19-21	40-60	0,2	21-23	40 - 60	0,3

Нагрівальні прилади у приміщеннях готелю розташовують переважно під світловими прорізами, легкодоступними для прибирання та оснащують

регуляторами температури. Середня температура поверхні нагрівальних приладів передбачена не вище 60 °С.

В проектуваному підприємстві готельного господарства жилі та адміністративно - побутові приміщення оснащені природною вентиляцією.

Приміщення закладів ресторанного господарства, пральні (інші підсобні приміщення, де згідно з технологічними процесами передбачається виділення шкідливих речовин) облаштовані системою загально обмінної припливно-витяжної вентиляції зі штучним спонуканням.

Усі жилі та підсобні приміщення готелю, а також загальні коридори і холи мають природне освітлення.

Загальне штучне освітлення передбачено в усіх без винятку приміщеннях готелю. У жилих, виробничих, адміністративних кімнатах передбачено також місцеве освітлення окремих функціональних зон.

Характеристику системи освітлення для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт наведено в таблиці 2.10.

Таблиця 2.10

Норми та якісні показники освітлення

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

Основні сходи, загальні коридори, білизняна, центральна майстерні, кімнати чистлення і прасування	Штучне	100	-
Санвузли	Штучне	75	-
Душові	Штучне	50	-
Приміщення персоналу	Суміщене	150	0,9
Складські приміщення	Штучне	20	-
Технічні приміщення	Штучне	30	-
Гарячий цех	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9
Холодний цех	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9
Доготівельні цехи	Комбіноване: природне та штучне	300	0,9

При проектуванні приміщень передбачено встановлення у виробничій будівлі інших видів освітлення (аварійного, евакуаційного).

Допустимий рівень шуму, що створюється у жилих приміщеннях системами вентиляції та іншим інженерно-технічним обладнанням (ліфти, насоси, електродвигуни, трансформатори, тощо), становитиме 62 дБ.

Допустимий рівень шуму у виробничих та інших підсобних приміщеннях з робочими місцями з постійним перебуванням людей не перевищуватиме 67 дБ.

Робота виробничого обладнання супроводжується шумом або вібрацією, що негативно впливає на організм людини. Проектом передбачено застосування таких заходів та засобів захисту працівників від дії шуму і вібрації шляхом введення малошумних двигунів, застосування стаціонарних і пересувних глушників шуму, знизити шум електричних машин можна усуненням невірноваженості ротора, регулюванням підшипникових вузлів і щиткових контактів (для зменшення механічного шуму і вібрацій), акустичною оптимізацією вентиляторів охолодження (збільшенням зазорів, зменшенням діаметра гвинта й колової швидкості), зменшенням витрат охолоджуваного повітря і, нарешті, вирішенням проблеми охолодження без використання вентиляторів, завдяки чому знижується аеродинамічний шум, усуненням асиметрій у магнітопроводах і обмотках, ослабленням

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

Підлоги в коридорах, холах і вітальнях мають покриватися звукопоглинаючими килимами або покриттями, що їх замінюють. Телевізори мають встановлюватися лише в номерах або спеціальних приміщеннях, а телефон загального користування - віддалік від житлових кімнат у спеціальних кабінах або під акустичним ковпаком. Для зменшення шуму в житлових і громадських приміщеннях використовують спеціальні звукоізолюючі вікна і двері, звукоізолюючу обробку стін.

Засобами індивідуального захисту від шуму є протишумні шоломи, навушники і вкладиші.

Застосування вкладишів допустимо при рівнях звука не вище 100 дБ, навушників – 110 дБ, шоломів – 120 дБ.

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

Засоби захисту від вібрацій у джерелах вібрацій ґрунтуються на урівноважуванні діючих сил і моментів у машинах і механізмах, балансуванні обертових деталей, застосуванні матеріалів з підвищеним внутрішнім тертям, поліпшенні технології виготовлення тощо. Зниження рівня вібрації на шляху її поширення досягається застосуванням віброізолюючих конструкцій і вібродемпфуючих матеріалів і покриттів, а також віброгасників. Для забезпечення віброізоляції влаштовують розриви між елементами конструкцій або усувають тверді зв'язки між ними, а також уникають подібності частот власних коливань системи і частот сил, що її збуджують.

Для вібропоглинання на віброуючі елементи машини наносять в'язкі або пружні матеріали, яким притаманні значні внутрішні втрати. До таких матеріалів відносяться антивібрит, агат, сендвічні конструкції, СКЛ-25 та інш. Зниження вібрації таким чином досягає 2-10 дБ в смузі частот 31,5-8000

Гц. Засоби захисту від вібрації викладені в державному стандарті ГОСТ 12.1.012-90. ССБТ "Вібраційна безпека. Загальні вимоги".

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

При роботі теплового устаткування (пароконвектомати, електроплити) у приміщеннях (гарячий цех, доготівельний цех) має місце теплове випромінювання. Проектом передбачено виконання таких заходів і засобів для підтримання теплових випромінювань на рівні 200–210 Вт/м²:

теплоізоляцію гарячих поверхонь (температура на поверхні теплоізоляції не повинна перевищувати 45°C);

охолодження теплоізолюючих поверхонь (водою);

екранування джерел випромінювання (за принципом дії екрани діляться на тепловідбиваючі та тепловідвідні, вони можуть бути непрозорими, напівпрозорими і прозорими);

повітряне душення;

засоби індивідуального захисту;

організація раціонального теплового режиму праці та відпочинку тощо.

Крім названого, проводять лікувально-профілактичні заходи, попередні медичні огляди та медогляди з метою попередження, а також ранньої діагностики захворювань у працівників.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Електричний струм становить велику небезпеку для життя і здоров'я людини. Враження електричним струмом найчастіше відбувається в результаті: випадкового дотику до відкритих струмопровідних частин, що знаходяться під напругою; появи напруги в результаті пошкодження ізоляції на зовнішніх металевих частинах електроустановок; неякісного заземлення або занулення електроустановки; незадовільного огороження струмопровідних частин установки від випадкового дотику; виконання робіт

на розподільних пристроях без відключення напруги і без дотримання необхідних заходів безпеки.

Приміщення готельного комплексу належать до таких категорій небезпеки ураження електричним струмом:

приміщення **особливо** небезпечні (виробничі приміщення ресторану, технічні приміщення);

приміщення з **підвищеною** небезпекою (складські приміщення, приміщення спортивно-розважальної групи, SPA-центр);

приміщення **без підвищеної** небезпеки (адміністративні приміщення).

Проектом передбачено такі заходи і засоби електробезпеки в цих приміщеннях: ізолювальні електрозахисні засоби (покажчики напруги, гумові килимки, доріжки, підставки, ізолювальні ковпаки та накладки, заземлення[14,с.27].

Також передбачається наступні заходи захисту:

захист від ураження електричним струмом;

захист від електромагнітних випромінювань і електричних полів (напруженість статичного електричного поля на відстані 0,2 м від підлоги та стін не перевищуватиме 15 кВ/м при відносній вологості повітря 30-60%; напруженість електричного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не перевищуватиме 500 В/м; магнітного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2м не – 0,3мкТл);

захист від статичної електрики (у системах кондиціонування повітря готелю використано біполярні коронні іонізатори зі створенням у просторі, що обслуговується, концентрацій легких позитивних і негативних аерофонів 1000-3000 іонів/см³ при дотриманні показника переваги полярності від – 0,11 до+0,11).

При експлуатації прийнятого до встановлення обладнання передбачено виконання таких заходів та засобів електробезпеки:

система технічних засобів і заходів;

система електрозахисних засобів;

система організаційно-технічних заходів і засобів.

Технічні засоби і заходи з електробезпеки реалізуються в конструкції електроустановок при їх розробці, виготовленні і монтажі відповідно до чинних нормативів.

Основні технічні засоби і заходи забезпечення електробезпеки при нормальному режимі роботи електроустановок включають:

- ізоляцію струмовідних частин;
- недоступність струмовідних частин;
- блоківки безпеки;
- засоби орієнтації в електроустановках;
- виконання електроустановок, ізольованих від землі;
- захисне розділення електричних мереж;
- компенсацію ємнісних струмів замикання на землю;
- вирівнювання потенціалів.

Із метою підвищення рівня безпеки, залежно від призначення, умов експлуатації і конструкції, в електроустановках застосовується одночасно більшість з перерахованих технічних засобів і заходів.

Основні організаційно-технічні заходи і засоби щодо попередження електротравм регламентуються ДНАОП 0.00-1.21-98 Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів, за якими відповідальність за організацію безпечної експлуатації електроустановок покладається на власника.

Згідно з чинними вимогами власник повинен:

призначити відповідального за справний стан і безпечну експлуатацію електроустановок;

створити і укомплектувати відповідно до потреб електротехнічну службу;

розробити і затвердити посадові інструкції працівників електротехнічної служби та інструкції з безпечного виконання робіт в електроустановках з урахуванням їх особливостей;

створити на підприємстві такі умови, щоб працівники, на яких покладено обов'язки з обслуговування електроустановок, відповідно до чинних вимог, своєчасно здійснювали їх огляд, профілактичні огляди.

Встановлені у санітарних вузлах (ванних кімнатах) розетки для фена та електробритви вмикатимуться через пристрій захисного вмикання (ПЗВ) 10 мА.

На проектованому підприємстві готельного господарства передбачено правила експлуатації устаткування:

- Перед початком роботи перевіряється: санітарно-технічний стан машини, справність електропроводки та надійність заземлення, наявність огорожень біля рухомих частин, надійність кріплення машини на підлозі чи на робочому місці, інакше машина може самовільно рухатись і травмувати працівника. Складається машина для певної технологічної операції і перевіряється надійність кріплення всіх частин, відсутність сторонніх речей у робочій камері.

- Вмикання машини на 1-2 секунди для перевірки на холостому ходу щодо відсутності сторонніх шумів та скреготу.

- Підготування сировини та приймальної тари належним чином;

- Завантажування продукції в машину здійснюється згідно з вказівками технічної документації.

- Перемикання швидкості (при відсутності варіатора швидкості) рекомендується при вимкненому електродвигунові.

- Після закінчення роботи машина від'єднується повністю від електромережі.

- Після повної зупинки машини її частково розбирають, очищують від залишків продуктів, виконується санітарно-технічна обробка машини.

Для захисту працівників від небезпечних виробничих чинників використовуються:

Огорожі, виконані у вигляді камер, кожухів, щитів. Камери та ємності машин для переробки харчових продуктів виконують функції так званої

камерної огорожі. У машинах для нарізання гастрономічних товарів дисковий ніж закритий захисним кожухом.

Запобіжні захисні засоби, призначені для автоматичного відключення агрегатів і машин у разі відхилення робочих параметрів (температури, тиску, величини струму тощо) від допустимих значень. Як запобіжні захисні засоби використовуються електроконтактні термометри, запобіжні клапани, гальмівні пристрої, кінцеві вимикачі, реле захисту від великих струмів. У посудомийних машинах термосигналізатор вимикає ТЕНи, якщо вода у водонагрівачі нагрілася до 90°C. Посудини в системах, які працюють під тиском, мають запобіжні клапани.

Блокувальні пристрої позбавляють можливості вмикання в роботу технологічного устаткування у разі наявності вільного доступу до його небезпечних зон. Застосовано електричні блокувальні пристрої, так рухомі огорожі мають електричне блокування: в разі відсутності їх на місці мікровимикач вимикає електроустановку від мережі.

Сигналізація, яка представляє собою засоби інформації про роботу технологічного устаткування та наявність шкідливих і небезпечних виробничих чинників, які виникають при цьому. Використано попереджувальну сигналізацію, що призначена для попередження про виникнення небезпеки. Для цього застосовуються світлові та звукові сигнали.

Дистанційне управління забезпечує контроль і регулювання робіт обладнання з ділянок, досить віддалених від небезпечної зони. Режим роботи устаткування визначаються за допомогою датчиків контролю, сигнали від яких надходять на пульт управління, де розташовуються засоби інформації та органи управління, наприклад, з постійного поста охорони.

Пожежна безпека

У проекті пропонується оснастити адресною системою автоматичної пожежної сигналізації виробничі та складські приміщення ресторану та готелю.

Сигнали для спрацювання систем протипожежної автоматики виводять на пульт централізованого пожежного спостереження, розміщений у приміщенні служби охорони готелю та в найближчій пожежній частині.

Висота готелю в якому спроектовано готель становить 20 м, тому передбачено встановлення автоматичної спринклерної установки водяного пожежогасіння.

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

Місця розміщення вогнегасників позначають знаком «Вогнегасник», який розміщують на видному місці. Перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників у проєктованому готелі, наведено в таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Виробничі цехи ресторану (доготовільний, холодний, гарячий)	A, B	Вуглекислотні вогнегасники місткістю 10 л	3
Фізкультурно-оздоровчі приміщення; приміщення SPA-центра	C	Хлодонові вогнегасники місткістю 2 л	4
Адміністративного призначення, приймально-вестибюльна група	D	Порошкові вогнегасники місткістю 5 л	3
Номерний фонд готелю	E	Хлодонові вогнегасники місткістю 2 л	4

Для готелю визначено один вогнегасник на 70 м² приміщення або на 20 м погонної довжини коридору.

Евакуація людей

У проєкті розроблено план евакуації людей на випадок виникнення пожежі, що передбачає встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників. План евакуації – додаток Д.

Планом передбачено встановлення пожежного гідранта, пожежного зв'язку та сигналізації. Проектом передбачено евакуацію людей з приміщень готелю та закладу ресторанного господарства, через такі евакуаційні виходи:

- 1) першого поверху назовні безпосередньо або через вестибюль, коридор та сходову клітку;
- 2) будь-якого поверху, крім першого, у коридор, що веде у сходову клітку, у тому числі через хол.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі готелю становить 8 одиниць.

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

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні або на сходову клітку становить 30 метрів. Відстані по шляхах евакуації від найбільш віддалених входних дверей номерів готелів до дверей сходових кліток становлять 25 метрів.

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

Номери проектного готельного комплексу обладнуються системами оповіщення про пожежу та керування евакуацією людей. Крім цього передбачається розміщення люмінесцентної реклами та системи світлових показників (напрямок руху, місця паркування, назва залів, пожежні гідранти, тощо).

Цивільний захист

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

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

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

Наказом начальника цивільного захисту готелю призначаються заступники з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання, оперативних питань.

Органом управління цивільним захистом є штаб цивільного захисту є штаб цивільного захисту, який очолює начальник штабу; одночасно він є першим заступником начальника цивільного захисту готелю. Штаб цивільного захисту організовує і забезпечує безперервне управління цивільним захистом на об'єкті.

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

- Служба зв'язку, оповіщення та інформації. Створюють на базі вузла зв'язку готелю. Начальником служби є начальник цього вузла. Функції служби: організація своєчасного оповіщення про загрозу надзвичайних

ситуацій, зв'язку і підтримання його в постійній готовності, постійне інформування працівників і мешканців готелю про обстановку, що склалася.

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

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

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

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

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

У дипломному проекті розроблено план заходів цивільного захисту та наведено його в додатку Е.

Висновок: Архітектурно-будівельний розділ виконано на основі нормативних документів, матеріалів, дослідження району будівництва, матеріали вивчення інженерних мереж на ділянці будівництва та на основі

концептуальних рішень. Проаналізувавши місце проектування визначено доцільне проектування готелю в м. Києві по Броварському проспекті.

Висновок до розділу 2

В розділі «Архітектура. Дизайн» описано дизайнерське рішення засобу розміщення і прораховано кошторис будівництва, який взятий за основи при розрахунку окупності проекту. Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – модерн. У кімнатах витончена обстановка в стилі модерн, в номерах є всі необхідні умови для проживання та відпочинку. Всі номери оснащені системою кондиціонування, супутниковим телебаченням, прямим виходом на міжнародну телефонну лінію, електронною системою безпеки і Wi-fi доступом до мережі Інтернет. У готелі є номери для людей з обмеженими можливостями, тих, що палять або страждають на алергію. Всі кімнати можна розділити на категорії: Стандарт I, Стандарт II, Люкс і Апартаменти.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Процес створення готелю відбувається відповідно до встановлених процедур на підставі Господарського Кодексу України.

Проектований готель «Борисфен» - підприємство з колективною власністю, яке прирівнюватиме категорію комфорту до готелів 3 зірки. Організаційно правова форма - товариства з обмеженою відповідальністю (надалі - ТОВ).

ТОВ – це одноосібне товариство, що має статутний фонд, поділений на частки, розмір яких визначається установчими документами, і несе відповідальність за своїми зобов'язаннями тільки своїм майном.

ТОВ несе відповідальність за своїми зобов'язаннями і несе ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах своїх вкладів. Учасниками товариства з обмеженою відповідальністю можуть бути юридичні та фізичні особи. Установчим документом ТОВ є статут.

Сума часток учасників становить не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам. В якості обґрунтування обраної форми власності вважаю, що для індивідуальної форми власності такий масштабний проект є занадто дорогим. Крім того, важко знайти людину, яка б мала достатній досвід усіх необхідних сферах для керування готельним господарством в найбільш ефективній мірі[31,с.35].

Для конкретизації форми власності готелю «Борисфен» характеризуємо форму власності засобу розміщення у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Характеристики форми власності готелю «Борисфен»

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

Визначаємо склад пакетної документації необхідний для створення суб'єкта господарювання, який відповідатиме чинному законодавству України, дані заносимо у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

Назва документа	Зміст документа
Наказ про призначення директора ТОВ	Наказ про створення юридичної особи
Статут	Назва та місцезнаходження товариства; юридичний статус товариства; мета, предмет діяльності товариства; статутний капітал; майно товариства; права і обов'язки учасника; права і господарська діяльність товариства; управління і контроль діяльності товариства; контроль за діяльністю директора; трудоий колектив і оплата праці; зовнішньоекономічна діяльність; розподіл прибутків товариства і відшкодування збитків; реорганізація і припинення діяльності товариства; вирішення спорів; інші умови
Реєстраційна картка встановленого зразка	Форма 1
Документ, що свідчить про сплату внеску в статутний капітал ТОВ	Квитанція або платіжне доручення

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Борисфен», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Борисфен»

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в районній державній адміністрації	Районна адміністрація
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна фіскальна служба міста
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності	Відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у місті
Взяття на облік в Пенсійному фонді	Управління Пенсійного фонду України у місті
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності
Взяття на облік в Центрі зайнятості	Центр зайнятості
Реєстрація в органах статистики	Управління статистикою міста
Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД	55.10.0 Діяльність готелів 55.30.1 Діяльність ресторанів 55.40.0 Діяльність барів
Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення	Управління МВС України у місті
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	Райфайзен банк «Аваль»

Розмір статутного капіталу визначається за домовленістю між засновниками, фіксується в установчих документах як сукупність внесків засновників підприємства та реєструється у відповідних органах.

У товаристві з обмеженою відповідальністю створюється статутний фонд, розмір якого повинен становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам виходячи з мінімальної заробітної плати, що діє на момент створення товариства з обмеженою відповідальністю, з них до реєстрації слід внести 50%. Статутний капітал такого товариства може бути

збільшений за рахунок додаткових внесків учасників, дивідендів, які належать учасникам, а також нерозподіленого прибутку.

Організаційна структура готелю «Борисфен» формується виходячи з вимог довготривалого забезпечення його конкурентоспроможності, економічної ефективності, доцільності і раціональної кооперації. В рамках організаційної структури підприємства виділяються дві основні складові: структура управління та виробнича структура.

У табл. 3.4 наводимо посадові вимоги до працівників служби прийому та обслуговування, служби хаускіпінг.

Таблиця 3.4

Посадові вимоги до служби прийому і обслуговування, служби хаускіпінг

Продовження табл.3.4

Менеджер служби хаускіпінг	Контроль за роботою персоналу з підтримки чистоти і порядку в житлових і у службових приміщеннях готелю; розподілення завдань серед підлеглих з урахуванням штатного розкладу, виконання адміністративних функцій, покладених на неї керівництвом; контроль за справністю санітарно-технічного обладнання в номерах і службових приміщеннях, утримання їх у чистоті й порядку; забезпечення схоронності інвентарю та обладнання; прийняття номерів від проживаючих при від'їзді; прийом замовлень на додаткові платні послуги; звітність за схоронність білизни; виклик персоналу технічної служби для усунення технічних пошкоджень.	<i>Повинен знати:</i> вміння ефективно співпрацювати зі службовцями на всіх рівнях в самому готелі і корпоративним персоналом; вміння оцінювати, координувати і стимулювати роботу службовців готелю для досягнення найкращих результатів на їх ділянках і поширювати позитивний досвід на всі сфери обслуговування; вміння приймати рішення при самому розумному до них підході.
Покоївка	Прибирає та утримує в чистоті номери готелю, санвузли та інші закріплені за нею приміщення. Змінює постільну білизну, рушники і туалетні речі після кожного виїзду мешканця, а в разі тривалого проживання у терміни, які передбачено Правилами користування готелями та надання готельних послуг, прибирає ліжка. Здійснює генеральне прибирання номерів і приміщень згідно з прийнятою технологією та періодичністю. Приймає замовлення від мешканців на побутові послуги та забезпечує їх своєчасне виконання.	<i>Повинен знати:</i> правила користування готелями та надання готельних послуг ; правила внутрішнього розпорядку в готелі, технологію і періодичність прибирання номерів і приміщень загального користування готелю; розташування місцевої запірної арматури і протипожежного обладнання; правила і норми охорони праці і виробничої санітарії.
Швачка-штопальниця	Виконання на машинах або вручну операцій з ремонту виробів з різних матеріалів, прасування речей.	<i>Повинен знати:</i> методи і прийоми виконання підготовчих і найпростіших операцій; призначення та правила експлуатації обслуговуваних машин; номери голок; правила закріплення ниток, зміни шпуль, регулювання натягу ниток і частоти строчки.

Служба харчування готелю представлена рестораном та лобі-баром. Служба харчування складається з двох підрозділів: виробничого та організаційно-обслуговуючого. Керівництво закладом ресторанного господарства виконує директор ЗРГ. У виробничому підрозділі йому підпорядковані завідувач виробництвом, кухарі, помічники кухарів, мийники посуду. В організаційно-обслуговуючому підрозділі директору ЗРГ

підпорядковані адміністратор, офіціанти, бармени та гардеробники. У табл. 3.5 наводимо посадові вимоги до працівників служби харчування.

Таблиця 3.5

Посадові вимоги до працівників служби харчування

охорони праці, проходження ними в установленому порядку медичного огляду	менеджмент персоналу, форми та методи організації праці; системи нормування та оплати праці; вимоги до організації робочих місць; критерії оцінки ефективності трудової діяльності; психологію та етику відносин в колективі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.
--	---

Продовження табл. 3.5

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Кухар	Готує страви та кулінарні вироби, які	Повинен знати: рецептури,

(3 розряд)	потребують нескладної кулінарної обробки: варить, смажить, запікає та випікає вироби. Формує та панірує напівфабрикати. Здійснює допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів. Проводить процеси первинної кулінарної обробки сировини. Виготовляє страви з концентратів. Порціонує (комплектує), роздає страви масового попиту.	технологію виготовлення, вимоги до якості, правила роздачі (комплектації), терміни та умови зберігання страв; види, властивості, кулінарне призначення та особливості оброблення картоплі, овочів, грибів, круп, макаронних та бобових виробів, сиру, яєць, напівфабрикатів з котлетної маси, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності; прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи ЗРГ; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.
Кухар (4 розряд)	Готує страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. Випускає холодні страви та закуски: салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці. Варить бульйони (м'ясні, м'ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправочні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні). Готує різні види пасеровок та соуси на кістковому бульйоні і на молоці. Готує другі страви з м'яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді (м'ясо відварне, рибу відварну, смажену, парову, овочі фаршировані, запіканки з овочів, круп, молочні страви тощо). Готує гарячі та холодні напої, солодкі страви. Замішує прісне та дріжджове тісто, випікає з нього вироби. Готує птицю для варіння та смаження. Здійснює підготовку риби осетрових порід до теплової обробки. Нарізає на порції рибу частикових порід.	<i>Повинен знати:</i> рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, термінів та умов зберігання, їх видавання; кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясо-продуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; правила виготовлення порційних напівфаб-рикатів з яловичини, свинини, баранини; порядок оброблення риб осетрових порід; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів;

Продовження табл. 3.5

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Адміністратор	Організує процес обслуговування споживачів. Зустрічає і розміщує споживачів у залі. Приймає та оформляє	<i>Повинен знати:</i> чинне законодавство України, що регламентує підприємницьку

	замовлення на обслуговування урочистих подій, організує їх проведення. Керує роботою офіціантів, гардеробників, музикантів, артистів. Складає графіки виходу на роботу вказаних працівників, розподіляє їх по змінах і робочих місцях з урахуванням раціональних форм організації праці та економії часу. Здійснює контроль за своєчасним та кваліфікованим обслуговуванням офіціантами споживачів, проведенням розрахунків з ними. Слідкує за наявністю в залах меню, прейскурантів, цінників. Контролює правильне оформлення та якість страв, кулінарних виробів, напоїв. Знімає показання лічильників електронних контрольно-касових апаратів. Видає офіційні бланки рахунків, реєстрів. Перевіряє правильне заповнення реєстрів, ведення касового журналу, складання та своєчасне подання звітів. Розглядає претензії споживачів, приймає по них рішення. Бере участь у розробленні оформлення інтер'єру залів, реклами, музичних програм, складанні спеціальних меню. Здійснює контроль за правильною експлуатацією торгово-технологічного та холодильного обладнання, меблів, музичної апаратури, електронних контрольно-касових апаратів.	діяльність; нормативно-правові акти та документи з державного регулювання функціонування закладів харчування; вимоги щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення; категорії і види стандартів, іншу нормативно-технічну документацію щодо сертифікації якості сировини, національних, фірмових та замовлених страв, страв іноземних кухонь; порядок обслуговування урочистих подій та інших спеціальних заходів, а також окремих контингентів споживачів; порядок оформлення облікової звітної документації, рахунків; форми розрахунку із споживачами, у тому числі за кредитними картками; наукові основи розпорядництва, регулювання і координації діяльності працівників нижчої кваліфікації; основи трудового законодавства; основи організації та нормування праці; системи і методи оцінки праці робітників обслуговування; основи менеджменту, економіки; діловодство; 1 — 2 іноземні мови міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.
--	--	--

Продовження табл. 3.5

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Офіціант	Готує зал до обслуговування споживачів. Отримує посуд, прибори, столову білизну. Полірує посуд, прибори. Складає серветки різними способами. Здійснює попередню сервіровку столів. Приймає замовлення	<i>Повинен знати:</i> правила внутрішнього трудового розпорядку; «Меню» підприємства і ціни; інструкції з техніки безпеки, виробничої санітарії та

	від споживачів. Отримує страви в роздавальні та в буфеті. Подає страви і напої. Обслуговує неофіційні банкети. Оформляє рахунки і розраховується по них із споживачами. Прибирає використані посуд, прибори. Замінює столову білизну.	особистої гігієни; види і правила сервіровки столу і обслуговування різних урочистостей; види та призначення столового посуду, столових наборів, столової білизни; порядок отримання, здачі і обліку посуду, столових наборів, столової білизни та інвентарю; правила експлуатації обладнання та інвентарю; порядок оформлення та ведення реєстрів; основи технології приготування їжі, кулінарну характеристику холодних і гарячих закусок, перших і других страв, десертів, холодних і гарячих напоїв, вино-горілчаних виробів.
Бармен	Обслуговує споживачів: пропонує, показує, реалізує готові до споживання безалкогольні, слабоалкогольні напої (пиво, фруктові та мінеральні води, соки). Готує обмежений асортимент алкогольних та безалкогольних напоїв. Складає заявки та отримує напої, кулінарну продукцію та покупні товари. Відбраковує неякісні товари за органолептичними показниками. Забезпечує зберігання напоїв, кулінарної продукції та покупних товарів відповідно до термінів і режиму зберігання. Оформляє вітрини та прилавки, утримує їх у належному стані. Експлуатує та обслуговує аудіо- та відеоапаратуру. Контролює додержання споживачами культури поведінки. Веде необхідний облік, складає та здає товарні звіти. Підраховує та здає гроші. Проходить медичне обстеження в установленому порядку.	<i>Повинен знати:</i> асортимент, рецептури, технологію виготовлення, правила оформлення і відпуску обмеженого асортименту алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, напоїв; температурні режими подавання коктейлів, напоїв; правила етикету і техніку обслуговування споживачів за барною стойкою та в залі; правила роботи підприємств ЗРГ; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; порядок оформлення рахунків і розрахунку по них із споживачами; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі.

В табл. 3.6 представлені посадові вимоги до адміністративно-управлінського апарату готелю.

Таблиця 3.6

Посадові вимоги до працівників адміністративно-управлінського апарату

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
------------	--------------------	------------------

Директор	Організація роботи і забезпечення економічної ефективності діяльності підприємства; контроль за якістю обслуговування клієнтів відповідно до класу готелю, обліком, розподілом і правильним використанням житлових номерів і місць; спрямовує роботу персоналу і служб готелю на забезпечення збереження і утримання в справному стані приміщень і майна, безперебійної роботи обладнання, благоустрою та комфортності, дотримання санітарно-технічних і протипожежних вимог; забезпечує рентабельне ведення готельного господарства, своєчасне і якісне надання послуг; організовує роботу з профілактичного огляду житлових номерів, підсобних та інших приміщень готелю, проведенню капітального і поточного ремонту, по розвитку матеріально-технічної бази, підвищення рівня комфортабельності; забезпечує ведення і своєчасне подання встановленої звітності про результати господарсько-фінансової діяльності готелю, сплаті податків і зборів; вживає заходів щодо забезпечення готелю кваліфікованим персоналом.	<i>Повинен знати:</i> постанови, розпорядження, накази, інші керівні і нормативні документи вищестоящих і інших органів, що стосуються сфери обслуговування; Правила утримання житлових та інших приміщень готелю; Організацію матеріально-технічного забезпечення; Передовий вітчизняний та зарубіжний досвід готельного обслуговування; Порядок складання звітності про господарсько-фінансової діяльності готелю; Форми і системи оплати праці; Економіку, організацію праці та організацію готельного господарства; Законодавство про працю; Правила і норми охорони праці.
Бухгалтер	Відповідно до класу готелю, обліком, розподілом і правильним використанням житлових номерів і місць, а також дотриманням паспортного режиму; спрямовує роботу персоналу і служб готелю на забезпечення збереження і утримання в справному стані приміщень і майна відповідно до правил і норм експлуатації, безперебійної роботи обладнання, благоустрою та комфортності, дотримання санітарно-технічних і протипожежних вимог; забезпечує рентабельне ведення готельного господарства, своєчасне і якісне надання проживаючим комплексу послуг; організовує роботу з профілактичного огляду житлових номерів, підсобних готелю, проведенню капітального і поточного ремонту, по зміцненню та розвитку її матеріально-технічної бази, підвищення рівня комфортабельності; забезпечує ведення і подання встановленої звітності про результати господарсько-фінансової діяльності готелю, сплаті податків і зборів; вживає заходів щодо забезпечення готелю кваліфікованим персоналом;	<i>Повинен знати:</i> закони України; Укази Президента України, постанови, розпорядження, рішення Кабінету Міністрів України, Національного банку України, Державної податкової адміністрації України з питань правових засад регулювання господарської діяльності підприємства, положення бухгалтерського обліку та інші нормативно-правові акти Міністерства фінансів України щодо порядку ведення бухгалтерського обліку та складання фінансової звітності, а також методичні документи міністерства та інших центральних органів виконавчої влади щодо галузевих особливостей застосування положень бухгалтерського обліку; основи технології виробництва продукції, порядок оформлення операцій організацію документообігу за розділами обліку, форми та порядок розрахунків, порядок приймання, зарахування на баланс, зберігання і витрат коштів, товарно-матеріальних та ін

Продовження табл. 3.6

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Інспектор охорони праці	Організація та проведення робіт по створенню на підприємстві системи техніки безпеки, внутрішніх норм і правил техніки безпеки; координація роботи виробничих і технічних підрозділів підприємства по підтриманню системи техніки безпеки; організація та проведення інструктажів з техніки безпеки, нове виробниче обладнання; організація і проведення перевірок, технології виконання робіт для визначення відповідності їх стану встановленим нормам і правилам, розробка комплексу заходів щодо ідентифікації порушень техніки безпеки, виявляє порушення, аналізує їх і дає вказівки по їх усуненню.	<i>Повинен знати:</i> Законодавчі та нормативні правові акти, методичні матеріали з питань техніки безпеки; система стандартів техніки безпеки; вимоги до розробки на підприємствах правил і норм з техніки безпеки; основні технологічні процеси виробництва продукції підприємства; особливості експлуатації устаткування, яке застосовується на підприємстві. методика інформування працівників про вимоги техніки безпеки; методи проведення інструктажу з техніки безпеки, проведення контрольних заходів. Правила надання першої медичної допомоги при нещасних випадках. Основи адміністративної роботи, педагогіки та психології. Основи трудового законодавства. Правила внутрішнього трудового розпорядку.

В проектованому готелі «Борисфен» визначено десять структурних підрозділів. В процесі діяльності необхідно досягнути максимальної взаємодії та зв'язку між ними з метою досягнення високих показників[6,с.58].

Лінійна структура управління готелем «Борисфен» представлена на рис. 3.1.



Рис. 3.1. Структура управління ТОВ «Готель «Борисфен»
Заробітна плата

Високий рівень обслуговування у закладі готельного господарства, його імідж суттєво залежать від якісного складу та культури обслуговування персоналу закладу. У свою чергу мистецтво менеджменту полягає у розбудові такої кадрової політики закладу, яка б забезпечувала реалізацію поставлених цілей з формування фахового персоналу та створення умов щодо його стабільності та професійного зростання.

Планування чисельності персоналу проєктованого готелю здійснюється за такими категоріями:

- адміністративно-управлінський персонал;
- операційний персонал (персонал основної операційної діяльності);

- допоміжний персонал.

При плануванні чисельності персоналу повинен бути визначений його якісний склад. При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування, використовують формулу 3.1:

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

де $Ч_{сн}$ - середньооблікової чисельності персоналу, осіб;

Q_p - об'ємні параметри об'єкта обслуговування;

$H_{обс}$ -норма обслуговування;

$K_{зам}$ — коефіцієнт заміщення.

Розраховуємо чисельність покоївок готелю «Борисфен» (табл. 3.7).

Таблиця 3.7

Розрахунок чисельності покоївок готелю «Борисфен»

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів у готелі	Норма обслуговування, номерів	Чисельність явочна, осіб	Середньоспискова чисельність, осіб
А	1	2	3=1:2	4=3xKзам
Вища категорія, у. т.ч.:				
апартамент	10	4,5	2,22	2,44
люкс	10	4,5	2,22	2,44
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:				
одномісні	48	7	6,86	7,54
двомісні	166	6,5	25,54	28,09
Всього	234		36,84	40,52

Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Борисфен» на плановий рік наводимо у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

**Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Борисфен» на
плановий рік**

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП на місяць	У розрахунку на місяць, грн.		Доплати і надбавки загалом за місяць	Разом фонд оплати праці за рік
					Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці		
	АДМІНІСТРАЦІЯ							
1	Генеральний директор	1	20818	20818	0	1420	1420	266856
2	Заступник директора з розміщення	1	17430	17430	0	1260	1260	224280
3	Заступник директора - директор ресторану	1	16968	16968	0	1220	1220	218256
4	Головний інженер	1	15428	15428	0	1060	1060	197856
5	Секретар керівника	1	12348	12348	0	780	780	157536
	БУХГАЛТЕРІЯ							
1	Головний бухгалтер	1	15890	15890	0	1140	1140	204360
2	Бухгалтер	3	12964	38892	0	820	2460	496224
3	Касир	1	10038	10038	0	740	740	129336
	ВІДДІЛ КАДРІВ							
1	Начальник відділу	1	13811	13811	0	1120	1120	179172
2	Працівник відділу	1	10962	10962	0	720	720	140184
	ВІДДІЛ ПРАЦІ ТА ЗАРПЛАТИ							
1	Начальник відділу	1	13580	13580	0	1092	1092	176064
2	Працівник відділу	2	10808	21616	0	720	1440	276672
	ПЛАНОВО- ВИРОБНИЧИЙ ВІДДІЛ							
1	Начальник відділу	1	13580	13580	0	1120	1120	176400
2	Працівник відділу (економіст)	2	10808	21616	0	720	1440	276672

Продовження табл.3.8

	Разом персонал адміністрації	18	195433	242977	0	13932	17012	3119868
	ВІДДІЛ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИЙОМУ ТА РОЗМІЩЕННЯ							
1	Начальник служби організації прийому та розміщення	1	12348	12348	0	900	900	158976
2	Черговий адміністратор	2	10500	21000	0	700	1400	268800
3	Покоївка	41	7728	316848	0	700	28700	4146576
4	Агент з бронювання	2	9114	18228	0	660	1320	234576
5	Швейцар	2	7728	15456	0	900	1800	207072
6	Прибиральник службових приміщень	3	7420	22260	0	640	1920	290160
7	Працівник камери схову	2	7266	14532	0	740	1480	192144
8	Працівники служби охорони	6	9268	55608	0	680	4080	716256
9	Продавець-касир	8	6958	55664	0	645	5160	729888
10	Працівник медпункту-фармацевт	2	7805	15610	0	700	1400	204120
11	Посильний	2	6188	12376	0	560	1120	161952
12	Працівник екскурсійного бюро	2	7728	15456	0	700	1400	202272
	Разом	73	100051	575386	0	8525	50680	7512792
	СЛУЖБА РЕМОНТНО-ЕНЕРГЕТИЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ							
1	Начальник відділу	1	10808	10808	0	940	940	140976
2	Технік-механік з ремонту устаткування	1	8960	8960	0	800	800	117120
3	Інженер з ремонту	1	8652	8652	0	760	760	112944
4	Майстер	1	8498	8498	0	680	680	110136
	Разом	4	36918	36918	0	3180	3180	481176
	ВІДДІЛ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАВАННЯ							
1	Начальник відділу	1	10808	10808	0	820	820	139536
2	Товарознавець	1	9576	9576	0	760	760	124032
3	Завідувач господарства	1	9422	9422	0	720	720	121704

Продовження табл.3.8

4	Завідувач складом	1	9268	9268	0	680	680	119376
5	Комірник	1	8806	8806	0	640	640	113352
	Разом	5	47880	47880	0	3620	3620	618000

	РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО							
	СЛУЖБА ПОСТАЧАННЯ ПРОДУКЦІЇ							
1	Товарознавець	1	10192	10192	0	760	760	131424
2	Завідувач складом	1	9268	9268	0	720	720	119856
3	Вантажник	2	7728	15456	0	640	1280	200832
4	Ліфтер	1	7574	7574	0	640	640	98568
5	Прибиральник	2	7112	14224	0	640	1280	186048
6	Оператор обчислювальних машин	1	7266	7266	0	680	680	95352
	ВИРОБНИЧО- ЦЕХОВИЙ ПЕРСОНАЛ							
1	Завідувач виробництвом	1	11116	11116	0	880	880	143952
2	Шеф-кухар	1	13118	13118	1160	0	1160	171336
3	Кухар 5-го розряду	20	10808	216160	960	0	19200	2824320
4	Кухар 4-го розряду	20	9730	194600	800	0	16000	2527200
5	Кухар 3-го розряду	13	8344	108472	640	0	8320	1401504
6	Мийник посуду	2	7728	15456	0	600	1200	199872
7	Вантажник	2	7266	14532	0	600	1200	188784
8	Комірник	1	9268	9268	0	710	710	119736
10	Прибиральник	4	7266	29064	0	600	2400	377568
	ТОРГОВЕЛЬНА ЗАЛА РЕСТОРАНУ ТА БАРУ							
1	Адміністратор торгівельної зали	4	10654	42616	0	800	3200	549792
2	Офіціант	62	6342	393204	0	640	39680	5194608
3	Мийник посуду	4	6650	26600	0	600	2400	348000
4	Гардеробник	2	6188	12376	0	600	1200	162912
7	Бармен	4	7574	30296	600	0	2400	392352
	ЇДАЛЬНЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛУ							
1	Буфетник 5-го розряду	2	6804	13608	0	600	1200	177696
	Разом персоналу:	150	177996	1194466	4160	10710	106510	1561171 2

Продовження табл.3.8

	ПЕРУКАРНЯ							
1	Перукар	2	6496	12992	620	0	1240	170784
2	Манікюрниця	2	6496	12992	620	0	1240	170784
	Разом персоналу	4	12992	25984	1240	0	2480	341568
	СПОРТ							
1	Інструктор тренажерної зали	2	8190	16380	0	640	1280	211920
2	Адміністратор	2	9940	19880	0	720	1440	255840

3	Працівник з обслуговування саун та басейну	2	7728	15456	0	600	1200	199872
4	Масажист	2	8344	16688	640	0	1280	215616
6	Тренер по фітнесу	2	8190	16380	0	640	1280	211920
	Разом персоналу	10	42392	84784	640	640	6480	1095168
	ПРАЦІВНИКИ АНІМАЦІЇ							
1	Адміністратор служби анімації	1	9422	9422	0	720	720	121704
2	Працівники дитячої кімнати	2	6958	13916	0	640	1280	182352
	Разом персоналу	3	16380	23338	0	1360	2000	304056
	ВИРОБНИЧО-ТЕХНІЧНА СЛУЖБА							
	РЕМОНТНО-БУДІВЕЛЬНА СЛУЖБА							
1	Столяр	1	7497	7497	640	0	640	97644
2	Маляр	1	7420	7420	640	0	640	96720
3	Штукатур	1	7343	7343	0	640	640	95796
4	Муляр	1	7343	7343	0	640	640	95796
	Разом персоналу	4	29603	29603	1280	1280	2560	385956
	СЛУЖБА ЕКСПЛУАТАЦІЇ							
1	Електрик	1	7574	7574	0	640	640	98568
2	Слюсар	1	7266	7266	0	640	640	94872
3	Сантехнік	1	7112	7112	0	640	640	93024
4	Чистильник каналізації	1	6804	6804	0	640	640	89328
5	Ліфтер	1	6958	6958	0	640	640	91176
	Разом персоналу	5	35714	35714	0	3200	3200	466968

Продовження табл.3.8

	СЛУЖБА ЕНЕРГЕТИКИ, ЗВ'ЯЗКУ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ							
1	Начальник	1	9268	9268	0	720	720	119856
2	Електромонтер	1	7728	7728	0	640	640	100416
3	Технік-радіооператор	1	7420	7420	0	640	640	96720
4	Електромеханік	1	7343	7343	0	640	640	95796
	Разом персоналу	4	31759	31759	0	2640	2640	412788
	ПРОТИПОЖЕЖНО-ДИСПЕТЧЕРСЬКА СЛУЖБА							

1	Начальник	1	9499	9499	0	720	720	122628
2	Оператор	1	7728	7728	0	640	640	100416
3	Інженер	1	7728	7728	0	640	640	100416
	Разом персоналу	3	24955	24955	0	2000	2000	323460
	ГОСПОДАРЧА СЛУЖБА							
1	Начальник	1	9268	9268	0	720	720	119856
2	Прибиральник	2	6958	13916	0	640	1280	182352
3	Двірник	3	6804	20412	0	640	1920	267984
4	Водій	2	7343	14686	0	680	1360	192552
	Разом персоналу	8	30373	58282	0	2680	5280	762744
	СЛУЖБА КОМП'ЮТЕРИЗАЦІЇ							
1	Начальник	1	8778	8778	0	720	720	113976
2	Завідувач відділом	1	8204	8204	0	680	680	106608
3	Інженер-програміст	1	7385	7385	0	640	640	96300
4	Інженер-електронник	1	7273	7273	0	640	640	94956
	Разом персоналу	4	31640	31640	0	2680	2680	411840
	СКЛАД БІЛИЗНИ							
1	Кастелянша	2	8253	16506	0	680	1360	214392
2	Швачка	2	6685	13370	0	640	1280	175800
3	Вантажник	2	7098	14196	0	640	1280	185712
	Разом персоналу	6	22036	44072	0	1960	3920	575904
	ПРАЛЬНЯ							
1	Оператор пральних машин та прасувально-сушильного агрегату	2	4990	9980	0	660	1320	135600
	Разом персоналу	2	4990	9980	0	660	1320	135600
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ	303	841112	2497738	7320	59067	215562	3255960

Продовження табл.3.8

	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ АДМІНІСТРАЦІЇ	26						4101924
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ ВИРОБНИЧОГО ПЕРСОНАЛУ	191						2008680
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ ДОПОМІЖНОГО ПЕРСОНАЛУ	86						8370876

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Преміальну частину фонду оплати праці готелю «Борисфен» розраховуємо у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Преміальна частина фонду оплати праці готелю на плановий рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
1	2	3	4
Адміністративно- управлінський персонал	4101924	25	1025481
Виробничий (операційний) персонал	2008680	35	7030380
Допоміжний персонал	8370876	15	1255631
Разом	3255960		9311492
	0		,4

Плановий фонд оплати праці готелю «Борисфен» розраховуємо у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Розрахунок фонду оплати праці у готелі «Борисфен» на плановий рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн
Місячний фонд основної заробітної плати	2713,3
Місячний фонд додаткової заробітної плати	776,0
Разом місячний фонд оплати праці	3489,3
Річний фонд основної заробітної плати	32559,6
Річний фонд додаткової заробітної плати	9311,5
Разом річний фонд оплати праці	41871,1

У таблиці 3.11 зводимо дані по плановій чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу.

Таблиця 3.11

План з праці готелю «Борисфен» на плановий рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на рік
1	2	3
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	303
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	26
Виробничий (операційний) персонал	осіб	191
Допоміжний персонал	осіб	86
Фонд основної заробітної плати	тис. грн.	32559,6
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	4101,92
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	20086,80
Допоміжний персонал	тис. грн.	8370,88
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	9311,49
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	1025,48

Продовження табл.3.11

Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	7030,38
Допоміжний персонал	тис. грн.	1255,63
Фонд оплати праці, усього.	тис. грн.	41871,09
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	5127,41
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	27117,18
Допоміжний персонал	тис. грн.	9626,51
Структура фонду оплати праці		
основна заробітна плата	%	77,76
додаткова заробітна плата	%	22,24

3.2. Капітал

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

нематеріальних активів здійснюється із застосуванням методів, визначених у статті 145 Податкового Кодексу України.

Так, при використанні прямолінійного методу нарахування амортизації основних засобів встановлюється мінімальний термін їх служби, передбачений Податковим кодексом України (ПКУ), і, відповідно, планується максимальна річна сума амортизаційних відрахувань, отже планові річні витрати на амортизацію будуть вищими, а плановий прибуток і податок з прибутку - нижчими, ніж при застосуванні інших методів нарахування амортизації основних засобів. Кумулятивний метод нарахування амортизації передбачає розподіл суми зносу основних засобів за терміном їх служби від максимальної до мінімальної величини. Виробничий метод використовується для визначення суми амортизації, що включається до собівартості окремих видів послуг.

У таблиці 3.12 проводимо розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по закладу в цілому.

Таблиця 3.12

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

готелю «Борисфен» на плановий рік

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
1. Будівлі, споруди	1402587,6	30	46752,9
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	237707,6	5	47541,5
2.1. Холодильне обладнання	78665,8	5	15733,2
2.2. Механічне обладнання	71825,3	5	14365,1
2.3. Теплове обладнання	37622,8	5	7524,6
2.4. Торговельне обладнання	47883,6	5	9576,7
2.5. Вимірювальні прилади	1710,1	5	342,0
3. Меблі, інше офісне обладнання	71825,3	5	14365,1
4. Автотранспорт	27362,0	5	5472,4
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	3762,3	4	940,6
6. Телефони	1368,1	4	342,0

Усього	1744613,0	115414,5
--------	-----------	----------

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Основними видами діяльності проектного готелю є:

- надання послуг з тимчасового розміщення (проживання);
- надання та організація послуг харчування;
- надання послуг оздоровлення, відпочинку та дозвілля.

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

Обґрунтування обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення на плановий період визначимо методом прямих розрахунків з урахуванням планової пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готелю та планового коефіцієнта його завантаженості за формулами:

$$PC = \sum_{i=1}^n N_i \cdot M_i \cdot D \quad (3.2)$$

де $Q_{пл}$ – обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення на плановий період;

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році.

$$Q_{пл} = PC * L_{z,i} \quad (3.3)$$

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

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення у готелі «Борисфен» розраховуємо у табл. 3.13.

Таблиця 3.13

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення готелю «Борисфен» на плановий рік (людино-днів)

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	У них місць	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-днів			
				між-сезонн	високий сезон	сезон	між-сезонн	високий сезон	сезон	між-сезонн	високий сезон	сезон	разом
А	1	1.1	2 = 1·Мі	3	4	5	6	7	8	9 = 2·3·6	10 = 2·4·7	11 = 2·5·8	12 = 9 + 10 + 11
Вища категорія, у т.ч.:													
апартамент	10	2	20	120	125	120	0,6	0,8	0,7	1440	2000	1680	5120
люкс	10	2	20	120	125	120	0,6	0,8	0,7	1440	2000	1680	5120
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:													
одномісні	48	1	48	120	125	120	0,6	0,8	0,7	3456	4800	4032	12288
двомісні	166	2	332	120	125	120	0,6	0,8	0,7	23904	33200	27888	84992

Усього	234		420	80	125	120	0,48	0,64	0,56	30240	42000	35280	107520
												0	0

Пропускна спроможність ЗРГ при готелі (обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду засобу розміщення, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ЗРГ в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення в регіоні його функціонування).

При плануванні обсягу реалізації послуг харчування у ЗРГ при готелі приймаємо за умову:

- обов'язковість організації сніданків для гостей готелю за типом шведського столу;
- обсяг виробництва страв за вільним вибором;
- обслуговування святкових заходів.

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ при готелі на плановий рік розраховуємо у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людинодіб	30240	42000	35280	107520
2. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ, у тому числі	162893	285062	203616	651571
2.1. Кейтеринг	7757	13574	9696	31027
2.2. За вільним вибором («A la cart»)	155136	271488	193920	620544

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Доходи

Доходи готелю – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку заклад отримує у результаті надання комплексу

послуг для гостей у різних структурних господарських підрозділах підприємства.

Основну частину доходів готелю «Борисфен» забезпечують доходи від основної діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності ($D_{o.d}$) готелю поділяють на чотири основні групи за джерелами походження:

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

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

$$D_{o.d} = D_{nf} + D_{zp} + D_m + D_{ind} \quad (3.4)$$

Основним джерелом отримання доходів готелю є доходи від реалізації послуг з тимчасового розміщення:

$$\sum_{i=0}^n H_i M_i D K_{zi} C_i \quad D_{nf} = \sum_{i=0}^n H_i * M_i * D * K_{zi} * C_i \quad (3.5)$$

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

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

D – кількість днів роботи засобу розміщення у плановому році;

K_{zi} – коефіцієнт завантаження номерів i -ї категорії;

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

Обсяг доходів від операційної діяльності готелю буде збільшено за рахунок операцій від надання площі в оренду, SPA- та фітнес послуг,

організації дозволя, що входять до складу інших доходів від операційної діяльності згідно з П(С)БО 15.

Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії по сезонах року. Ціни було визначено на основі цін прямого конкурента[8,с.157].

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі «Борисфен» розраховуємо у табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей

Категорії і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг (Qпл), людино-днів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід (виручка) від реалізації послуг, тис. грн			
	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11 = 8 + 9 + 10
Вища категорія, у т.ч.:											
апартамент	1440	2000	1680	4620	4900	5400	5150	7056,0	10800,0	8652,0	26508,0
люкс	1440	2000	1680	4620	2125	2375	2240	3060,0	4750,0	3763,2	11573,2
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:											
одномісні	3456	4800	4032	12288	675	830	750	2332,8	3984,0	3024,0	9340,8
двомісні	23904	33200	27888	84992	1145	1275	1200	27370,1	42330,0	33465,6	103166
Усього	30240	42000	35280	106520				39818,9	61864	48904,8	150588

Товарообіг ЗРГ при готелі як планується буде складається з двох основних складових:

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

Планування доходів від реалізації послуг ЗРГ у розрахунку на плановий рік здійснюється виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей готелю залежно від рівня завантаженості номерного фонду (табл. 3.16).

Таблиця 3.16

Розрахунок обсягу доходів від реалізації продукції та послуг ЗРГ при готелі

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:	162893	285062	203616	651571
1.1. Сніданок (входить у вартість проживання)	-	-	-	-
1.2. За вільним вибором	155136	271488	193920	620544

Продовження табл.3.16

2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1 Сніданок	-	-	-	-
2.2. За вільним вибором	206,8	235,1	212,3	-
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданок	0	0	0	0
3.2. За вільним вибором	32082,1	63826,8	41169,2	137078,2
3.3. Кейтеринг	1604,1	3191,3	2058,5	6853,9
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	33686,2	67018,2	43227,7	143932,1

Обсяг операційних доходів готелю «Борисфен» зводимо в таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Планування обсягу операційних доходів готелю «Борисфен» на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	39818,88	61864	48904,8	150587,68
2. Дохід від реалізації	33686,2	67018,2	43227,7	143932,1

послуг харчування ЗРГ, тис. грн				
Разом: основні операційні доходи, тис. грн	73505,1	128882,2	92132,5	294519,8
4. Інші операційні доходи, тис. грн	7350,5	12888,2	9213,2	29452,0
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	80855,6	141770,4	101345,7	323971,7

Витрати

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

Стаття 1: Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів закладу ресторанного господарства готелю. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при готелі на плановий рік проводиться у таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

Планування витрат на сировину, продукти, закупівельні товари ЗРГ готелю на плановий рік

№ зп	Найменування продуктів	Добова норма споживання на одну людину у г (нетто)	Річна норма споживання продуктів, кг.	Ціна за кг, грн	Вартість закупівлі, тис. грн
1	Хліб пшеничний	150	11520	11,6	133,6
2	Хліб житній	200	15360	18,6	285,7
3	Борошно пшеничне	90	6912	29,6	204,6
4	Крохмаль	10	768	23,6	18,1
5	Крупи	70	5376	41,1	221,0
6	Макаронні вироби	30	2304	36,1	83,2

7	Картопля	400	30720	10,6	325,6
8	Овочі	500	38400	28,6	1098,2
9	Фрукти свіжі	200	15360	51,6	792,6
10	Фрукти сухі	30	2304	68,1	156,9
11	Соки (л.)	100	7680	38,1	292,6
12	Цукор	80	6144	38,1	234,1
13	Повидло, мед	15	1152	68,1	78,5
14	Кондитерські вироби	20	1536	88,1	135,3
15	Чай	2	153,6	424,1	65,1
16	Кава, какао	5	384	634,1	243,5
17	Олія	40	3072	36,1	110,9
18	Молоко (2,5%)	250	19200	22,1	424,3
19	Кефір знежирений	250	19200	27,1	520,3

Продовження табл.3.18

20	Масло вершкове	70	5376	106,1	570,4
21	Сир м'який низької жирності	90	6912	116,1	802,5
22	Сметана (20%)	40	3072	61,1	187,7
23	Сир твердий голландський	30	2304	156,1	359,7
24	Яйця (1 шт.)	1	76,8	3,7	0,3
25	М'ясо яловичина	250	19200	107,1	2056,3
26	Птиця II категорії	50	3840	71,1	273,0
27	Ковбаса варена	50	3840	87,8	337,2
28	Ковбаса н/копчена	30	2304	118,5	273,0
29	Алкоголь	50	3840	194,1	745,3
30	Пиво	75	5760	33,2	191,2
32	Спеції	3	230,4	85,8	19,8
33	Соуси	15	1152	97,8	112,7
34	Риба свіжоморожена (сібас, тріска, сьомга, судак, скумбрія, сом)	125	9600	172	1651,2
30	Разом		0		13 004,4

Стаття 2. Витрати на оплату праці: основна та додаткова заробітна плата, інші заохочувальні та компенсаційні виплати – 41871,1тис. грн.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування.

Для готельних підприємств встановлено ставку єдиного соціального внеску (22,0 % від фонду оплати праці). Відрахування складають – 9211,6 тис. грн.

Стаття 4. Амортизаційні відрахування розраховуються відповідно до положень Податкового Кодексу України, 115414,5 тис.грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів. (на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію) плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Витрати на ресурсне забезпечення визначаємо в таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

Витрати на ресурсне забезпечення готелю

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1.Витрати електроенергії, кВт/год	247123,25	1,89	467,06
2.Витрати на опалення, Гкал	2120,43	1521,59	3226,43
3. Витрати води, м ³	38485,00		
Холодна	20358,90	34,70	706,45
Гаряча	18126,10	82,25	1490,87
Разом			5890,81
<u>Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% доходів</u>			2915,75

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

Норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу складають 1 стандартний комплект, для оперативно-виробничого персоналу – 2 комплекти у розрахунку на рік (табл. 3.21).

Таблиця 3.21

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у готелі
на плановий рік**

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол..	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно- управлінський персонал	26	1	5000	130
Оперативно виробничий персонал	191	2	2000	764
Разом	217	*		894

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на плановий рік проводиться у табл.3.22.

Таблиця 3.22

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення в розрахунок у на одне місце	Об'ємний показник , од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
1 . Порцеляновий та фарфоровий посуд					
Тарілки пиріжкові	430	1,8	780	38,8	30,26
Чашки	430	1,0	450	44,4	19,98
Столові	430	1,4	600	53	31,80
Десертні	430	2,3	975	38,7	37,73

Закусочні	430	2,4	1035	39,9	41,30
2. Столові набори					
Виделки	430	2,0	855	33,7	28,81
Ложки	430	2,2	960	33,1	31,78
Ножі	430	2,2	945	41	38,75
3. Скляний (кришталевий) посуд					
Чарки	430	2,2	930	37,4	34,78
Стакани	430	1,4	600	41,9	25,14

Продовження табл.3.22

Фужери	430	1,2	525	52,8	27,72
Бокали	430	1,3	570	56,4	32,15
4. Спортивний інвентар	90	1,2	62	472,2	29,28
5. Столова білизна	430	1,2	293	148,9	43,63
6. Постільна білизна	430	1,8	580	289,1	167,68
Разом	*	*	*	*	620,78

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

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі складають 67,9 тис. грн.

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

В середньому за день одна машина проходить 150 км. Вартість бензину – 31,8 грн. Витрати на паливо становлять:

$$(150 \cdot 280 \cdot 0,12 \cdot 31,8) / 1000 = 106,8 \text{ тис. грн.};$$

Стаття 10. Витрати на охорону визначаємо в обсязі 0,06% доходу готелю: 194,4 тис. грн.

Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення, приймають 250 грн. на кожного гостя, тобто $420 \cdot 110 / 1000 = 105,0$ тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; тару; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні; на тару – слід прийняти 10 % від поточних витрат це становить 11629,8 тис. грн.

Стаття 13. Фінансові витрати розраховувати не будемо, оскільки витрати цієї статті не плануються.

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності готелю та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати (табл. 3.23).

Таблиця 3.23

Зведений кошторис операційних витрат готелю «Борисфен» на плановий рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	13004,4
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ЗВ)	41871,1
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	9211,6
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	115414,5
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ЗВ)	8806,6
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	620,8
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	67,9
Стаття 9. Витрати на транспортування. (ЗВ)	106,8
Стаття 10. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	194,4
Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення (ЗВ)	105,0
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	11629,8
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	201032,8

Умовно-постійні	127927,3
Умовно-змінні	73105,6

Прибуток

Маржинальний прибуток готелю – це різниця між доходами закладу та сумою змінних витрат. Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку.

Якщо маржинальний прибуток дорівнює сумі постійних витрат, то це свідчить про досягнення закладом точки беззбитковості діяльності, якщо менше, – про наявність збитків діяльності. Розрахунки планового маржинального прибутку готелю проводимо у табл. 3.24.

Таблиця 3.24

Планування маржинального прибутку готелю «Борисфен» на плановий рік

Показники	Результат
1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	323971,7
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	150587,7
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	143932,1
1.3. Інші операційні доходи (екскурсійні, торговельні, від експлуатації спортивних споруд тощо)	29452,0
2. Податок на додану вартість	53995,3
3. Чистий дохід	269976,4
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	73105,6
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	13004,4
4.2. Інші змінні витрати	60101,1
5. Маржинальний прибуток	196870,9
6. Постійні витрати	127927,3
7. Прибуток (збиток)	68943,6

Для готелю «Борисфен» єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку.

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства – Податкового кодексу України, Положень про організацію бухгалтерського обліку.

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. При розробленні дипломного проекту потрібно закласти певні цільові параметри прибутку.

Планові показники доходу готелю від реалізації основних і додаткових послуг зменшуються на суму податку на додану вартість, що розраховується як 18% у складі доходу від реалізації послуг.

Планування основних результатів діяльності готелю «Борисфен» на плановий рік проводимо у табл. 3.25.

Таблиця 3.25

Планування основних результатів діяльності готелю «Борисфен», тис. грн.

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності	323971,7
2	Умовно змінні витрати	73105,6
3	Умовно постійні витрати	127927,3
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	68943,6
5	Податок на прибуток, 18%	12409,8
6	Чистий прибуток – можливий	56533,8
7	Рентабельність реалізації, %.	17,5
8	Чистий прибуток – цільовий (10-15%)	32397,2
9	Чистий прибуток – плановий	56533,8

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення готелю

Можливий прибуток більший за необхідний, що свідчить про те, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту

дозволяють отримати та перевищити цільові установки. Можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

Для визначення ефективності операційної діяльності необхідно розрахувати відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу від операційної діяльності, рентабельності задіяних ресурсів готелю та рентабельності капітальних вкладень в цілому на рік, оцінити достатність обсягів отриманих доходів та прибутків. Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю робимо у табл. 3.26.

Таблиця 3.26

Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування готелю «Борисфен»

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність операційної діяльності (РРП, %) ($R_{оп} = \frac{\Pi}{Д} \cdot 100$ Π — чистий прибуток, грн; $Д$ — дохід від реалізації продукції, грн.)	17,45
2.	Рентабельність поточних витрат ($R_{пв}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} \cdot 100$)	44,19
3.	Рентабельність операційних витрат ($R_{ов}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Операційні витрати}} \cdot 100$)	28,12

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Для проектного готелю «Борисфен» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років пропонується в обсязі 7% річних.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для проектного готелю приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 19%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення закладу.

Планування чистого прибутку закладу здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток. Планові показники діяльності готелю «Борисфен» на перші десять років подано у таблиці 3.27.

Таблиця 3.27

Основні результати діяльності готелю «Борисфен» на перші 14 років

Рік	Чистий дохід від реалізації		Змінні витрати		Постійні витрати, тис.грн	Фінансовий результат до оподаткування, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн
	тис.грн	середньорічні темпи зростання	тис.грн	рівень змінних витрат, %			
1	2	3	4	5	4	5	6
1-й рік	269976,44	6	73105,6	36,36	127927,29	68943,60	56533,75
2-й рік	286 175,03	6	104067,5	36,36	127927,29	54180,25	44427,80
3-й рік	303 345,53	6	110311,5	36,36	127927,29	65106,70	53387,49
4-й рік	321 546,27	6	116930,2	36,36	127927,29	76688,74	62884,77
5-й рік	340 839,04	6	123946,0	36,36	127927,29	88965,70	72951,87
6-й рік	361 289,38	6	131382,8	36,36	127927,29	101979,28	83623,01
7-й рік	382 966,75	6	139265,8	36,36	127927,29	115773,67	94934,41
8-й рік	405 944,75	6	147621,7	36,36	127927,29	130395,73	106924,50
9-й рік	430 301,44	6	156479,0	36,36	127927,29	145895,11	119633,99
10-й рік	456 119,52	6	165867,8	36,36	127927,29	162324,46	133106,06
11-й рік	456 119,52	6	165867,8	36,36	127927,29	162324,46	133106,06
12-й рік	483 486,69	6	175819,8	36,36	127927,29	179739,56	147386,44
11-й рік	483 486,69	6	175819,8	36,36	127927,29	179739,56	147386,44
12-й рік	512 495,90	6	186369,0	36,36	127927,29	198199,58	162523,65
Разом за п'ять років	5494092,97		1972854,46		1790982,10	1730256,41	1418810,26

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів наступні:

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

Чистий приведений дохід розраховують за формулою 3.6:

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

де **ЧПД** - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

t - тривалість розрахункового періоду;

n - кількість років загального розрахункового періоду t.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розробленому інвестиційному проекту наведено в табл. 3.28.

Таблиця 3.28

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом готелю «Борисфен», тис. грн.

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, IB	Чистий прибуток по роках та амортизаційн і відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, тис.грн., ЧПД
1	1764046,3	171948,27	171948,27	163760,25	-1600286,02
2		154071,59	326019,86	139747,48	-1460538,54
3		157549,09	483568,96	136096,83	-1324441,71
4		161838,29	645407,24	133144,76	-1191296,95
5		166957,72	812364,96	130815,74	-1060481,21
6		172928,56	985293,52	129041,96	-931439,25
7		179774,69	1165068,21	127762,51	-803676,74
8		187522,76	1352590,98	126922,79	-676753,95
9		196202,34	1548793,32	126473,78	-550280,17
10		205845,99	1754639,30	126371,58	-423908,59
11		205845,99	1960485,29	120353,89	-303554,70
12		216489,38	2176974,67	120549,39	-183005,32
13		216489,38	2393464,05	114808,94	-68196,38

14		228171,44	2621635,49	115242,08	47045,70
Разом	1764046,3	2621635,49		1811091,97	47045,70

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

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

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

$КГП$ – кумулятивний грошовий потік.

Якщо значення індексу доходності менше чи дорівнює одиниці, незалежний інвестиційний проект не повинен реалізовуватися, у зв'язку з тим, що не може принести додаткових інвестиційних доходів. Тобто для реалізації може бути прийнятим лише той інвестиційний проект, який має індекс дохідності якомога більший за одиницю. Індекс дохідності (ID) дорівнює:

$$ID = 1,03$$

Інвестиційний проект може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

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

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

де **IP**-індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП -середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

IB - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом

Середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховується таким чином: **ЧП**=101343,6 тис. грн.

Індекс рентабельності інвестиційного проекту: **IP** =5,7 %.

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту дорівнює 5,7%.

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

$$ПО = \frac{IB}{\frac{ЧП}{p}} \quad (3.9)$$

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

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

Дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою 3.10:

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

Показник періоду окупності проекту складає: **ПО** = 9,4 років

Період окупності інвестиційного проекту становить 9,4 років. У розробленому проекті готелю «Борисфен» закладено зважені обсяги доходів

та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

Висновки до розділу 3

У розділі «Ревенью. менеджмент» проекту розроблено організаційно-юридичний план проектового підприємства готельного господарства. Побудовано організаційну структуру управління. Спланована виробничо-торговельна діяльність закладу, встановлено ціни на номери та продукцію. Розраховані основні економічні показники, що свідчать про ефективність.

Проведені розрахунки дозволяють стверджувати, що будівництво підприємства готельного господарства є доцільним та рентабельним.

ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

Результатом випускного кваліфікаційного проекту є обґрунтування теоретичних положень та розроблення практичних рекомендацій щодо проектування готелю. За результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Для проектування готелю обрано Гідропарк у м. Київ. За результатами сегментації потенційних споживачів готелю можна констатувати, що цільовий ринок – це туристи, для яких характерні ознаки: відпочинок, екскурсії; середній рівень доходу; нетривалий період перебування. Місія готелю – надання якісних послуг, сервіс. Реалізація місії готелю базується на створенні системи надання доступних та якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу. Ціллю господарської діяльності готелю є надання комплексу послуг іноземним та українським туристам на найвищому професійному рівні з дотриманням високих стандартів, дбайливого використання ресурсів, створення дієвої системи надання якісних готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу.

2. Гідропарк - парк, розташований на Венеціанському і Долобецькому островах між Дніпром і Русанівською протокою в Києві. Гідропарк знаходиться на місці колишньої Передмостової слобідки, знищеної в 1943 році під час окупації Києва. Створено в 1965-1968 рр. як водно-розважальний комплекс з безліччю пляжів, водних атракціонів, човнових станцій. Площа парку - 365 га. Архітектори проекту - В. Л. Суворов і І. П. Шпара.

Влітку в гідропарку одноразово можуть перебувати до 75 тис. чоловік, а протягом доби через турнікети станції метро «Гідропарк» проходять до 250 тис. чоловік.

Острови між собою пов'язані Венеціанським мостом завдовжки 144 м (зведений у 1966), з правим берегом Дніпра - мостом Метро, з лівим берегом

- Русанівських мостом. У парку знаходиться станція метро «Гідропарк» Святошинсько-Броварської лінії Київського метрополітену.

3. В розділі «Концепція. Організація. Сервіс» сформовано концептуальне рішення готелю 3* проектуемого у Дніпровському районі м. Київ і обрано назву підприємства – «Борисфен». Готель на 420 місць матиме 234 номери: апартамент, люкс, стандарт одномісний та двомісний. При готелі спроектовано ресторан на 350 місць та винний бар на 80 місць.

4. Під час розроблення концептуального рішення готелю «Борисфен» у Дніпровському районі м. Києва було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки він економічний у будівництві та технічній експлуатації. Готель буде розташований біля берегу на річці Дніпро.

5. З метою приваблювання туристів міста, в тому числі і іноземних, у готелі «Борисфен» розроблені програми лояльності, які будуть надавати гостям готелю спеціальні знижки та подарунки при придбанні послуг. В готелі передбачені культурно-дозвілеві послуги: розважальна програма «Варьете», кінотеатр, музичні програми.

6. В розділі «Архітектура. Дизайн» описано дизайнерське рішення засобу розміщення і прораховано кошторис будівництва, який взятий за основи при розрахунку окупності проекту. Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – модерн. У кімнатах витончена обстановка в стилі модерн, в номерах є всі необхідні умови для проживання та відпочинку. Всі номери оснащені системою кондиціонування, супутниковим телебаченням, прямим виходом на міжнародну телефонну лінію, електронною системою безпеки і Wi-fi доступом до мережі Інтернет. У готелі є номери для людей з обмеженими можливостями, тих, що палять або страждають на алергію. Всі кімнати можна розділити на сім категорій: Стандарт I, Стандарт II, Люкс і Апартаменти.

7. У розділі «Ревеню. менеджмент» проекту розроблено організаційно-юридичний план проектного підприємства готельного

господарства. Побудовано організаційну структуру управління. Спланована виробничо-торговельна діяльність закладу, встановлено ціни на номери та продукцію. Розраховані основні економічні показники, що свідчать про ефективність.

Проведені розрахунки дозволяють стверджувати, що будівництво підприємства готельного господарства є доцільним та рентабельним.

8. Період окупності інвестиційного проекту становить 9,4 років. У розробленому проекті готелю «Борисфен» закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку готельних послуг.

9. Маржинальний прибуток готелю – це різниця між доходами закладу та сумою змінних витрат. Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку.

Якщо маржинальний прибуток дорівнює сумі постійних витрат, то це свідчить про досягнення закладом точки беззбитковості діяльності, якщо менше, – про наявність збитків діяльності.

10. Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями. В план операційних витрат готельного підприємства включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для тимчасового проживання гостей та надання їм усіх складових основних і додаткових послуг.

11. Ціни на послуги з тимчасового розміщення визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії по сезонах року. Ціни було визначено на основі цін прямого конкурента.

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі «Борисфен» розраховуємо всього складає **150588**.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид.,

виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.

2. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с

HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.

3. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні : затв. наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. – № 77/44. – 10.09.96.

4. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні : затв.наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. – № 77/44. – 10.09.96.

5. Правила роботи закладів громадського харчування: наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219.

6. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87.

7. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 7 «Основні засоби»: наказ Міністерства фінансів України від 27.04.2000 № 92.

8. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 15 «Доходи»: наказ Міністерства фінансів України від 29.11.99 № 180/4153.

9. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 16 «Витрати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.12.99 № 318.

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

11. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.

12. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.

13. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.

14. ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.

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

16. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та

затвердження проектної документації для будівництва.

17. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.: Держбуд України, 1999. – 46 с.

18. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.

19. ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.

20. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту. – К.: Держбуд України, 1995.

21. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.

22. ДСТУ Б А.2-4-4-95 (ГОСТ 21.101-93). Основні вимоги до робочої документації.

23. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості. Ч. 2. Настанови щодо послуг. – Чинний від 01.07.97.

24. НАПБ Б.03.002-2007. Нормы определения категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности.

25. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств ресторанного господарства.

26. СанПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, производящие мягкое мороженное.

27. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності : затв. наказом Міністерства економіки та з питань економічної інтеграції України від 22.05.2002 № 145.

28. Методичні рекомендації до виконання інженерної частини дипломного проекту. – ред.. Шаповал С.Л. – КНЕУ, 2005 р.

29. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку і планування в торговельній діяльності: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 22.05.2002 р. № 145.

30. Методичні рекомендації до виконання дипломного проекту «Управління підприємством». – ред.. Бай С.І. – КНЕУ, 2005 р.

31. Методичні рекомендації до виконання економічної частини дипломного проекту. – ред. Чаюн – КНТЕУ, 2005 р.

32. Фурс И.Н. технология производства продукции общественного

питания: Учеб. Пособие / Мн.: Новое знание, 2002. – 799 с.

33. Алькаев Е. Энциклопедия кулинарного искусства. – М.: «Центрполиграф», 2002 р.

34. Зигель Э.С. Пособие по составлению бизнес-плана: Пер. с англ. – М.: Сирин, 2002.

35. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: учеб. пособие / С.И. Байлик. – 2-е изд., перераб. и доп. – К. : Дакор, 2006. – 288 с.

36. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 448 с.

37. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Ю.Ф. Волков. – 2-е изд. – Ростов-н/Д. : Феникс, 2004. – 287 с. (Сер. «Высшее профессиональное образование»).

38. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания / Ю.Ф. Волков. – Ростов-н/Д.: Феникс, 2003. – 384 с.

39. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посіб. / Л.П. Дядечко. – К. : Центр навч. л-ри, 2007. – 224 с.

40. Мальська М.П. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник / М.П. Мальська, Н.В. Антонюк, Н.М. Ганич. – К. : Знання, 2008. – 268 с.

41. Організація і технологія надання послуг : навч. посіб. / В.В. Апонін, І.І. Олексин, Н.О. Шутовська, Т.В. Футало ; за ред. Проф. В.В. Апонія. – К. : Академія, 2006. – 311 с.

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