

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ на тему:

ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 5* НА 320 МІСЦЬ У СОЛОМ'ЯНСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА

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

Баран Тетяна
Федорівна

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., доцент

Расулова Алла
Миколаївна

підпис керівника

Наукові консультанти:

Об'ємно-планувальне рішення.
Архітектура. Дизайн
канд. архітектури, доцент

Мазур Лілія
Миколаївна

підпис консультанта

Ресторани. Бари
к.т.н., доцент

Кочерга
Валентина
Іванівна

підпис консультанта

Гарант освітньої програми
д.е.н., професор

Босовська
Мирослава
Веліксівна

підпис гаранта

Київ 2018

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Спеціалізація «Готельна і ресторанна справа»

Затверджую
 Завідувач кафедри
 готельно-ресторанного бізнесу
 проф. _____ М.Г. Бойко
 «___» _____ 2017 р.

ЗАВДАННЯ

на випускний кваліфікаційний проект студентів

БАРАН ТЕТЯНИ ФЕДОРІВНИ

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект готелю 5* на 320 місць у Солом'янському районі м. Києва.

Затверджена наказом ректора від “26” грудня 2017 р. № 4388.

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

3. Цільова установка та вихідні дані до випускного кваліфікаційного проекту:

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування готелю 5* на 320 місць у Солом'янському районі м. Києва за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

Об'єкт дослідження – процес обґрунтування концепції, організації сервісу, архітектури, дизайну, управління та економічних показників діяльності проектного готелю.

Предмет дослідження – теоретичні, методичні, прикладні засади проектування готелю 5* на 320 місць у Солом'янському районі м. Києва.

4. Графічний матеріал:

1. Функціональне зонування I поверху готелю. План приймально-вестибюльної групи приміщень.
2. План житлового поверху.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.5. Ресторани. Бари	Кочерга В.І.	28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Мазур Л.М.	28.12.2017 р.	28.12.2017 р

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

1.4. Сервіс

1.5. Ресторани. Бари.

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

2.3. Характеристика будівлі

2.4. Інженерні системи

2.5. Дизайн

2.6. Кошторис

2.7. Охорона навколишнього середовища

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

2.9. Охорона праці

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал .

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

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

8. Дата видачі завдання: «28» грудня 2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту, к.е.н., доцент

Расулова А.М.

(прізвище, ініціали)

(підпис)

10. Гарант освітньої

програми, д.е.н., професор

Босовська М.В.

(прізвище, ініціали)

(підпис)

11. Завдання прийняв до виконання
студент-дипломник

Баран Т.Ф.

(прізвище, ініціали)

(підпис)

12. Висновок керівника випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект є кваліфікованою випусковою працею і рекомендується до захисту в ЕК.

13. Керівник випускного
кваліфікаційного проекту

(дата, підпис)

А.М. Расулова

(прізвище, ініціали)

Висновок кафедри про випускний кваліфікаційний проект

Випускний кваліфікаційний проект студента Баран Т.Ф.
може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

(підпис, прізвище, ініціали)

М.В. Босовська

Завідувач кафедри

(підпис, прізвище, ініціали)

М.Г. Бойко

«__» _____ 2018 р.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС	9
1.1. Концепція.....	9
1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс.....	20
1.3. Групи приміщень. Бек Офіс.....	29
1.4. Сервіс.....	33
1.5. Ресторани. Бари.....	46
Висновки до розділу 1.....	70
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН	71
2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю.....	73
2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території.....	79
2.3. Характеристика будівлі.....	81
2.4. Інженерні системи.....	84
2.5. Дизайн.....	97
2.6. Кошторис.....	101
2.7. Охорона навколишнього середовища.....	102
2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта.....	104
2.9. Охорона праці.....	105
2.10. Санітарно-гігієнічні заходи.....	109
2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист.....	116
Висновки до розділу 2.....	124
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ	125
3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура.....	125
3.2. Капітал.....	141
3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду.....	142
3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток.....	144
3.5. Ефективність інвестицій.....	156
Висновки до розділу 3.....	160
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	161
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	163
ДОДАТКИ	167

ВСТУП

Актуальність теми. Київ є столицею України, великим економічним, політичним, історичним і діловим центром, тому попит на готельні послуги матиме позитивні тенденції і потребуватиме матеріальної бази готельного господарства високого рівня якості.

Створення нових готелів, готельних комплексів та різноманітних баз відпочинку на сьогодні є необхідним і перспективним, адже місцевість столичного регіону України має всі умови для ведення вдалого готельного бізнесу.

Однією з головних передумов подальшого розвитку готельного господарства є приток інвестиційних ресурсів та пошук джерел фінансування для будівництва нових підприємств.

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування готелю 5* на 320 місць у Солом'янському районі м. Києва за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог. Відповідно до мети сформульовані **основні завдання:**

обґрунтувати доцільність проектування готелю 5* на 320 місць у Солом'янському районі м. Києва, 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 – процес обґрунтування концепції, організації сервісу, архітектури, дизайну, управління та економічних показників діяльності проєктованого готелю 5* на 320 місць у Солом'янському районі м. Києва.

Предмет дослідження – теоретичні, методичні, прикладні засади готелю 5* на 320 місць у Солом'янському районі м. Києва.

Для написання даного проєкту були використані такі **методи дослідження**: діалектичний метод пізнання, абстрактно-логічний (теоретичні узагальнення і формулювання висновків), ситуаційний аналіз, метод середніх, абсолютних і відносних величин, порівняння, графічний, економіко-статистичний та ін.

Інформаційну базу склали наукові публікації та монографічні видання вітчизняних і зарубіжних вчених, нормативно-правові акти України, матеріали наукових конференцій, Інтернет-ресурси, інформація Всесвітньої туристичної організації, статистичні збірники.

Публікації. За результатами проведеного наукового дослідження було опубліковано наукову статтю у збірнику наукових праць студентів КНТЕУ, 2018 р. (дод. А).

Структура проєкту та обсяг проєкту. Проєкт складається зі вступу, трьох розділів, висновків і додатків.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ, ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція готелю

1.1.1. Обґрунтування доцільності проектування готелю

Основною складовою туристичної індустрії є готельне господарство. Саме готельні підприємства виконують одну з найважливіших функцій у сфері обслуговування туристів: забезпечують їх сучасним житлом і побутовими послугами. Витрати на готельні послуги становлять приблизно від 30% до 50% усіх витрат у кошторисі туристів. Для туриста комфортабельний готель - візитна картка країни, він створює її імідж іноді в більшій мірі, ніж десятки інших факторів.

За економічними показниками Солом'янський район визначено першим за підсумками роботи в квітні 2018 року. Департамент економіки та інвестицій КМДА оцінював роботу десяти районних адміністрацій міста Києва за 15 показниками. Також район отримав високі бали за якість надання адміністративних послуг, збільшення надходжень до бюджету міста Києва від орендної плати, відновлення благоустрою в місцях аварійних розривів тощо.

Район має багатогалузевий потужний промисловий комплекс, який складається з 65 промислових підприємств, їхня частка в обсязі промислової продукції міста становить 7,2 %. На території району зосереджена велика частина наукового потенціалу міста — 54 науково-дослідні та проектні інститути, 6 вищих навчальних закладів. У районі зареєстровано 18035 суб'єктів підприємницької діяльності (СПД) – юридичних осіб та 14444 СПД-фізичних осіб. Торговельне обслуговування населення здійснюють 817 підприємств торгівлі та ресторанного господарства. Різноманітні види послуг населенню надає 351 підприємство побутового обслуговування.

Провідне місце в розвитку охорони здоров'я району та міста в цілому посідають всесвітньовідомі науково-дослідні медичні заклади: Інститут фтизіатрії і пульмонології ім. Ф. Г. Яновського, Український НДУ кардіології ім.

М. Д. Стражеска, Київський НДУ епідеміології та інфекційних хвороб ім. Л. В. Громашевського, Інститут серцево-судинної хірургії АМН України, Центр мікрохірургії ока, Інститут клінічної та експериментальної хірургії АМН України. У районі багато культурних закладів — 5 музичних шкіл, художня школа, 59 бібліотек різних систем і відомств, 3 кінотеатри, Палац творчості дітей та юнацтва, 8 відомчих палаців культури та 4 відомчі музеї, Центр молодіжного дозвілля «Колізей», український театр-студія та камерний театр-студія. Освітня галузь району нараховує 48 дитячих дошкільних закладів, 32 середні загальноосвітні школи, 12 шкіл-дитячих садків, 2 гімназії, 7 ліцеїв, 2 вечірні школи, 3 школи-інтернати, 2 дитячо-юнацькі спортивні школи. На території району функціонують 5 стадіонів, 9 басейнів, 136 спортмайданчиків, 89 спортивних залів, 13 стрілецьких тирів та інші споруди для занять спортом.

Чисельність населення району за даними 1 січня 2017 року – 360218 осіб.

Всього працездатного населення в районі - 243,5 тис. осіб, в т.ч. зайнято у:

промисловості - 118,8 тис. осіб

бюджетній сфері - 22,7 тис. осіб

сфері торгівлі та побутового обслуговування населення - 24,0 тис. осіб

приватному секторі економіки - 67,5 тис. осіб

інших сферах – 10,5 тис. осіб

Спираючись на економічні показники доцільне проектування готелю 5 зірок на 320 місць у Солом'янському районі. Назва готелю планується «Лукас».

В даний час для обслуговування туристів у Солом'янському районі функціонує 14 закладів розміщення, що наведені у табл. 1.1.

Таблиця 1.1

**Функціональні характеристики підприємств готельного господарства
Солом'янського району**

Назва готелю	Адреса, телефон	Інфраструктура
1	2	3
«Космополіт»	м. Київ, вул. Гетьмана 6 а.	160 номерів, із них 10 номерів класу люкс. Послуги; WI-FI, міні-бар, сейф. Бізнес-центр, бізнес-хол, французький ресторан, німецька броварня, фітнес-центр зі спортзалом

«Aircity hotel»	м. Київ, вул. Молодогвардійська, 32	41 номер сучасного дизайну. Клімат-контроль, електронні замки, Wi-Fi, душові кабінки з RGB підсвіткою
-----------------	-------------------------------------	---

Продовження таблиці 1.1

1	2	3
«Козацький»	м. Київ, вул. Антонова, 2/32, корп. 76	Кількість номерів - 68, місць - 90. Кафе, сауна, паркування авто, конференц-зала. Ресторан, бар
«Оберіг»	м. Київ, пр. Червонозоряний, 25/16	7 категорій номерів - 57 номерів. Ресторан, кафе-бар, сауна, більярд, конференц-зал 45 м.кв.
«Затишок»	м. Київ, вул. Богданівська, 10	2,3,4 місця та номери підвищеної комфортності типу «люкс», «напівлюкс», одномісні та двомісні комфортабельні номери: телевізор, холодильник, санвузол
«Богданів Яр»	м. Київ, вул. Богданівська, 3	13 номерів, які оснащені кондиціонерами, супутниковим телебаченням та телефонами з виходом на міську телефонну лінію, електронною системою безпеки і Wi-Fi доступом в Інтернет
Приватні апартаменти готельного типу «Сьоме небо»	м. Київ, вул. Клінічна, 23-25	9 номерів, які відповідають європейським стандартам і включають двомісні номери класу люкс, напівлюкс, родинні і стандартні номери з можливістю розміщення 1-го або 2-х осіб
ДП ДП «Діпроверф»	м. Київ, вул. І. Клименка, 25	2-х кімнатні люкси, полулюкси й одне-, двох-, тримісні номери зі зручностями на поверсі. Гаряча вода - цілодобово. Стоянка автомобілів з охороною. Комплексні сніданки, обіди та вечері
«Оселя»	м. Київ, вул. Каменярів, 11	2-х кімнатні полулюкси й одне-, двохмісні номери. Автостоянка. Копіювальний апарат, факс (в межах України). Доступ до мережі Інтернет в номерах
«Жуляни»	м. Київ, пр. Повітрофлотський, 92	Кількість номерів - 38. Місць - до 50 осіб. Телевізор, туалет, ванна
Філія «Комплекс міні готелів ДП «Екос»	м. Київ, вул. Освіти, 14	Конгресне розміщення. 36 номерів, 74 койко-місць. Кафе
ДП ВО «Київприлад»	м. Київ, вул. Західна, 1/6	Одно-, дво-, тримісні номери. В номерах: кухня, з обладнаними кухонними меблями, м'яким куточком, холодильником. Телевізор з цифровим телебаченням. Санвузол, душ
ДП «Завод 410 ЦА»	м. Київ, вул. Богданівська, 4	-
Відомчий готель ДП НДІБК	м. Київ, вул. І. Клименка, 8	-

Отже, конкурентне середовище у Солом'янському районі формують 14

основних засобів розміщення, з яких лише два готелі можуть конкурувати це «Оберіг», та «Козацький». Основні конкуренти проектованого готелю «Лукас» подано у табл. 1.2.

Таблиця 1.2

Результати оцінки основних конкурентів готелю, що проектується

Показники	Назва готелю				
	«Космополіт»	«Козацький»	«Оберіг»	«Aircity hotel»	«Жуляни»
Місце розташування	5	5	5	5	5
Транспортна доступність	5	5	5	5	5
Екстер'єр та інтер'єр	5	5	5	4	4
Якість обслуговування	4	5	4	4	4
Асортимент додаткових послуг	4	5	5	4	4
Рівень ресторанного обслуговування	5	5	5	5	5
Система бронювання	5	5	5	5	5
Вартість проживання, цінні знижки, програми лояльності	5	4	4	5	4
Рівень безпеки туристів	4	5	5	4	4
Середній бал	4,6	4,8	4,7	4,5	4,4

Для успішного просування послуг готелю необхідно визначити потенційних споживачів на основі сегментації ринку. Об'єктом сегментації є споживач. Мета сегментації – створення сприятливих умов для перебування споживача в готелі, підвищити обсяги продажу готельних послуг.

Для вирішення завдання маркетингового аналізу потенційних споживачів готелю використана первинна маркетингова інформація, а саме дані вибіркового обстеження споживачів готелю «Оберіг» та «Козацький», який є прямим конкурентом готелю «Лукас». 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 «Оберіг» та

Козацький здійснено сегментацію потенційних споживачів готелю «Лукас» за ознаками: стать; вік; мета подорожі; рівень доходу; зайнятість; тривалість перебування.

Результати дослідження потенційних споживачів наведено у табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Сегментація потенційних споживачів готелю «Лукас» за ознаками

Сегментація споживачів	Відсоток, %
за гендерною ознакою	
Чоловіки	56,1
Жінки	43,9
за віком	
До 17 років	5,1
Від 17 до 25 років	16,9
Від 26 до 45 років	43,8
Від 46 до 60 років	28,1
Від 61 років	6,1
за рівнем доходів	
від 3500 до 6500 грн / особу сім'ї за місяць	8,1
від 6501 до 9500 грн/ особу сім'ї за місяць	58,1
більше 9501 грн/ особу сім'ї за місяць	33,8
за видом зайнятості	
Студенти	0,5
Робітники	1,3
Службовці	24,1
Керівники середньої ланки управління	26,8
Підприємці	34,4
Пенсіонери	6,9
за метою перебування	
Бізнес	32,7
Відпочинок	23,5
Туризм	40,5
Інше	4,3
за тривалістю перебування	
1 ніч	29,3
2-3 ночі	51,2
4-7 ночей	11,3
більше 7 ночей	8,2

Для готелю, що проектується, потрібно визначити та дослідити його потенційних споживачів. Докладна характеристика населення, величина

туристичних потоків за рік, політика міської державної адміністрації, щодо розвитку туризму - все це повинно враховуватись при проектуванні закладу готельного господарства. Аналіз ринкових можливостей туристичного підприємства завершується етапом, у яких як виняткове значення з погляду успішної організації діяльність у відповідність до маркетингової концепції, а й які мають величезної суто практичної цінності.

Дослідження споживачів, виявлення основних мотивів придбання туристичних послуг і аналіз споживчої поведінки надає керівникам і спеціалістам готелю те, без чого неможлива успішна діяльність ринку, саме — знання про свого клієнта. «Знати свого споживача» — основний принцип маркетингу.

Розташування готелю в даному районі є дуже вдалим, завдяки великому потоку туристів та бізнес-туристів завдяки близькості до аеропорту «Жуляни», що дозволяє прогнозувати високу заповненість готелю. Таким чином, основний цільовий контингент готелю - це гості столиці. Надалі, при проектуванні готелю, враховуватимуться потреби і уподобання туристів.

1.1.2 Концептуальне рішення

Метою діяльності проектного готелю є виробництво конкурентоспроможних товарів, отримання прибутку та задоволення соціально-побутових потреб відвідувачів. Серед діючих готелей проєктований готель відрізнятиметься підвищеним сервісом обслуговування, цінова політика закладу буде нижче за конкурентів готелей такого рівня. Знижки на проживання та привілеї ресторану для постійних гостей готелю.

Готель пропонуватиме сучасно оформлені номери, які розташовуватимуться на 8 поверхах. У кімнатах класичний інтер'єр, в номерах будуть всі необхідні умови для проживання та відпочинку. Всі номери оснащуватимуться системою кондиціонування, супутниковим телебаченням, прямим виходом на міжнародну телефонну лінію, електронною системою безпеки і Wi-fi доступом до мережі Інтернет. У готелі будуть номери для людей з обмеженими можливостями, тих,

що палять або страждають на алергію. Всі кімнати можна розділити на чотири категорії: стандарт, напівлюкс, люкс, апартаменти, президентські апартаменти.

Готель «Лукас» пропонуватиме такі послуги:

Сніданок у форматі «шведського столу» у залі ресторану плануватиметься з 07:00 до 10:00 год.; • Прибирання у номері раз на день;

Велнес (Wellness) - система оздоровлення, що дозволяє досягти емоційної і фізичної рівноваги, помірне і комфортне фізичне навантаження, здорове харчування, комплексний догляд за шкірою, хороший відпочинок, оптимізм і позитивне мислення.

процедури велнесу буде спрямоване на запобігання та профілактика хвороб, а також ознак старіння, як зовнішніх, так і внутрішніх. Основні принципи філософії велнесу:

рух;

розумова активність;

розслаблення і гармонія;

краса і догляд за тілом;

збалансоване харчування.

СПА(SPA) - метод фізіотерапії, пов'язаний з водою. Іноді використовується для позначення таких понять, як водолікування, бальнеотерапія, таласотерапія і навіть псамотерапія. Салон СПА пропонуватиме клієнтам лікування мінеральними і морськими водами, водоростями і солями, лікувальними грязями і цілющими рослинами.

Фітнес (Fitness) - напрямок масової, спортивної й оздоровчої фізичної культури, який спрямований на покращення загального стану організму людини, його тренуваність та здатність опиратись негативним впливам зовнішнього середовища шляхом виконання простих та комплексних вправ в музичному супроводі чи у визначеному такті, допомагає в корекції форм та ваги тіла та дозволяє закріпити досягнуті результати. В готелі проектуватиметься зал для фітнесу де будуть проходити заняття по силовим навантаженням, витривалості, аеробні навантаження (серцевосудинна витривалість), гнучкість.

Готель надає широкий спектр додаткових послуг: цілодобове ресторанне обслуговування у номерах (Room service); паркування, замовлення таксі, зрокат автомобілів.

За результатами інтернет-дослідження закладів готельно-ресторанного господарства виявлено, що в досліджуваному районі не має закладів сезонної кухні (в наявності є безліч ресторанів і кафе з європейським та українським меню), тому у ресторані при готелі пропонується саме сезонна кухня. Винна карта ресторану буде налічувати багато найменувань вин з усіх виноробних регіонів світу.

Проектований готель додатково пропонуватиме для своїх гостей пакет послуг для молодят, ювілярів, який включає подавання вишуканого сніданку для двох а також фруктів та шампанського до номеру у будь-який час доби, декорування номеру (квіти та свічки), ранній заїзд (до 12:00 год.), пізній виїзд (після 18:00 год.), привітання від імені керівництва готелю, 15% знижка на послуги ресторану.

Цілі проектового готелю наведені на рис. 1.1.

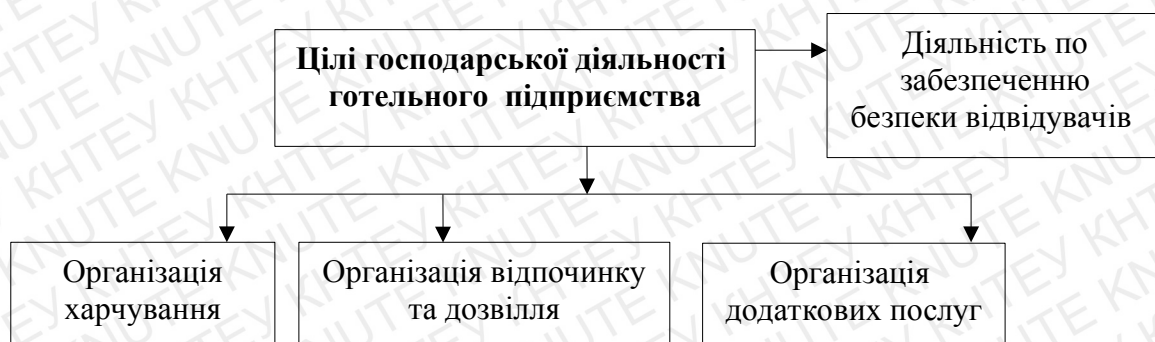


Рис. 1.1. Цілі господарської діяльності проектового готелю

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готелю «Лукас» 5* (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Концептуальне рішення готелю «Лукас» 5*

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2

Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Київ

Продовження таблиці 1.4

Адміністративний район населеного пункту (території)	Солом'янський район					
Адреса розташування готелю	Перехрестя вул. Пітерська і Чоколівський бульвар					
Система проживання і харчування	Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами					
Тип підприємства	Готель					
Категорія	5*					
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 5*					
Місткість	178 номерів (320 місць)					
Категорії номерів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Напівлюкс	Люкс	Апартамент	Президентський
Кількість номерів	36	78	44	8	8	4
Дизайнерський стиль	Класичний					
Харчування						
Тип закладів	Ресторан і Лобі -бар					
Організація харчування	Вільний вибір					
Кількість місць	Ресторан – 300, Лобі –бар - 20					
Режим роботи	Ресторан 7.00-23.00, Лобі –бар - 10.00-24.00 (без вихідних)					
Форма обслуговування	повне обслуговування (за участю офіціантів)					
Дизайнерський стиль	Європейський					
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-дозвілліві послуги		
Тип	Режим роботи	
	по днях	по годинах

Продовження таблиці 1.4

Дисотека (Зала універсального призначення)	п'ятниця – субота	20.00 – 24.00	
Фітнес (Fitness)	понеділок – п'ятниця	10.00 – 18.00	
Екскурсійне обслуговування	вівторок-субота	09.00 – 21.00	
Рекреаційні послуги			
Тип	Режим роботи		
	Солярій	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

Під час розроблення концептуального рішення готелю «Лукас» у Києві, було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень (корпусний), оскільки він є економічним при будівництві та технічній експлуатації.

Площа озелененої території загального користування (з розрахунку на одне місце в готелі – 100 м²) – 32.000 м²;

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 (5*) на 50 номерів, із загальною місткістю – 320 місць.

Таблиця 1.5

Особливості дизайну номерів готелю «Лукас»

Назва	Особливості дизайну
Стандарт одномісний-студіо	Одномісний номер категорії «Стандарт», вікна якого виходитимуть у затишний внутрішній двір. Номер оформлений у класичному стилі з елементами сучасного дизайну.

Продовження таблиці 1.5

	Номер оснащений системою пожежогасіння та системою електронних ключів. Оснащення номеру: кондиціонер, ванна кімната, вбудована кухня, фен, телефон, кабельне телебачення, міні-бар. Сніданок – «шведський стіл» та автостоянка входять у вартість номеру.
Стандарт двомісний-студіо	Номер оформлений у класичному стилі, в теплих світлих тонах, з елементами сучасного дизайну. Вікна номеру виходять у затишний двір. Велике двоспальне ліжко («King size»), туалетний столик з дзеркалом, журнальний столик та комфортний диван, який при необхідності розкладається. Оснащення номеру: кондиціонер, вбудована кухня, простора ванна кімната, фен, телефон, кабельне телебачення та міні-бар. Номер оснащений системою пожежогасіння та системою електронних ключів. Сніданок – «шведський стіл» та автостоянка входять у вартість номеру.
Напівлюкс та Люкс	З вікон номерів цієї категорії, відкривається чудовий панорамний краєвид міста. Номер оформлений у класичному стилі, в теплих світлих тонах, з елементами сучасного дизайну. Обладнання номерів відповідає всім сучасним вимогам. Окремі ліжка, туалетний столик з дзеркалом та комфортні крісла біля вікна дозволять відпочити та насолодитися чудовим краєвидом. А також кондиціонер, ванна кімната, фен, телефон, кабельне телебачення. Номери оснащені системою пожежогасіння та системою електронних ключів. Сніданок – «шведський стіл» та автостоянка входять у вартість номеру.
Апартамент	Просторий номер «Апартамент» з балкону якого відкривається фантастичний вигляд на місто, розділений на дві частини: вітальня і спальня з великим двомісним ліжком («King size»). Номер оформлений у класичному стилі, в теплих світлих тонах, з елементами сучасного дизайну. Софа, крісла з журнальним столиком у вітальні – ідеальне місце для того, щоб відпочити та насолодитися чашечкою кави після дня, повного ділових переговорів та екскурсій. Кондиціонер, кабельне телебачення, телефон та міні-бар. Простора ванна кімната, обладнана раковиною, біде та феном. Гостям надаватимуться м'які рушники, халати та туалетні аксесуари. Номер оснащений системою пожежогасіння та системою електронних ключів. Сніданок – «шведський стіл» та автостоянка входять у вартість номеру.
Президентський	Президентський люкс - це найбільший за площею номер в готелі, який задовольнить побажання найбільш вимогливих гостей. Номер складається з трьох кімнат: спальної, повноцінного робочого кабінету і вітальні. Сучасний дизайн номера виконаний в світлих тонах з акцентами інтер'єру кавового кольору. Також в номері є два балкони з не менш мальовничими міськими видами. Розміщення в «Президентському» може бути одномісне, двомісне і тримісне. У номері передбачена велика ліжка King, також є 2 дивана. Робоча зона представлена окремим кабінетом з письмовим столом, диваном і шафою для робочих матеріалів. Завдяки безкоштовному Wi-Fi і можливості підключення швидкісного кабельного інтернету в номері, гість може швидко і зручно вирішувати робочі питання. В номері є кавоварка, набір для самостійного приготування чаю / кави і закуски). Комфортний температурний режим приміщення забезпечує індивідуальна система кондиціонування, за допомогою якої гість на свій розсуд може регулювати температуру в кожній кімнаті. Для зручного розміщення особистих речей в номері передбачена містка гардеробна, а цінні речі будуть

надійно збережені

Продовження таблиці 1.5

	в міні-сейфі. Вхідні двері «Президентського» оснащена електронним замком. У двох просторих ванних кімнатах є все необхідне приладдя для особистої гігієни: індивідуальні косметичні набори, тапочки, набори рушників, махровий халат, а також фен для волосся і спеціальне косметичне дзеркало. Сніданок – «шведський стіл» та автостоянка входять у вартість номеру.
--	---

Вестибюль буде оформлений в європейському стилі. Для оформлення стелі вибрані натяжні полотна, на підлогу покладено паркетну дошку, стіни пофарбовані. Також буде поєднання різних видів шпалер в одному приміщенні. Але вони будуть гармоніювати один з одним. Частина стін, де знаходитимуться дивани та крісла для відпочинку, оформлені панелями з бамбука, іншого природного матеріалу. Це цілком в сучасному європейському стилі. Одну стіну оформлено декоративною плиткою та штучним каменем. Особливо вдало буде виглядати в такому дизайні рецепція.

Будуть використовуватись тільки природні кольори. Хорошим вибором може стати пшеничний і блакитний. Підлога прикрашатиметься килимами. Оптимальним варіантом для вікон стануть практичні рулонні штори. Вони відмінно виглядають, і при цьому, мають високу практичність і функціональність. Меблі в європейському стилі з рівними формами, без надмірних прикрас.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

До приміщень вестибюльної групи належать вестибюль, бюро прийому та реєстрації гостей, приміщення охорони (непомітна для гостей, прохідна, із сейфом), приміщення посильних, гардероб, туалетні кімнати, відділення зв'язку, кімнати чергового персоналу та адміністратора, бюро бронювання, аптека, камера схову (приміщення без вікон, із броньованими дверима, сигналізацією, стелажми для багажу, сейфами), медпункт та ін.

У вестибюлі, на поверхах, у номерах є інформація про те, як і де отримати послуги, години роботи повинні бути зручними для гостей. Мармурові сходи, хрустальні люстри, які іскряться, вишуканий декор, цінні породи дерева, класичні скульптури, вишукана ліпнина, лазур стін і позолота аксесуарів в поєднанні з новітніми досягненнями техніки – рідкокристалічними телевізорами, клімат-контролем, сейфами, суперсучасними ванними поєднують в собі стиль та якість виконання і викликають незабутнє враження. Самі розкішні номери готель резервує для новобраних. Де можна зустріти не тільки спокійні королівські гами і сучасне обладнання, але й унікальні венеціанські стіни-фрески, на яких зображені символи вічного кохання і вірності.

У вестибюлі передбачено такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху (маршрут транзитного руху до ліфтів та сходів); екстенсивного пішохідного руху (пішохідні підходи до допоміжних приміщень гардероба, торговельних кіосків, телефонів-автоматів і групи приміщень приймання).

У приміщеннях приймально-вестибюльної групи розміщуються черговий адміністратор, що здійснює облік зайнятих номерів, попередніх замовлень; порт'є, що здійснює облік ключів (відповідно присутність гостей), видає мешканцям кореспонденцію та виконує їх особисті доручення; медпункт, де гості можуть отримати медичні послуги.

Для проектного готелю «Лукас» 5* необхідно визначити площу приміщень приймально-вестибюльної групи (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи

	Назва приміщень	Площа приміщень, м ²
1	Вестибюль	320
2	Бюро прийому і реєстрації	16
3	Бюро бронювання	12
4	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	10
5	Кімнати чергового персоналу	10
6	Службовий санітарно-технічний блок	10
7	Кімната чергового адміністратора	18
8	Сейфова	10

9	Швейцарська	12
---	-------------	----

Продовження таблиці 1.6

10	Камера схову	15
11	Приміщення охорони	25
12	Приміщення посильних	14
13	Відділення зв'язку	25
14	Бюро обслуговування	16
15	Багажний вестибюль	30
16	Комора прибирального інвентаря	10
17	Медпункт	28
	Санвузол:	
18	а) жіночий (три унітази, три умивальника)	12
19	б) чоловічий (три унітази, три пісуари, три умивальника)	14
	Площа всього	607

Готель «Лукас» передбачає у своїй структурі сервіс-бюро.

Сервіс-бюро (*Service Bureau*) підпорядковане керуючому або заступнику керівника готелю і пропонує гостям скористатися наступними послугами:

- замовлення залізничних квитків, резервування місць і підтвердження броні на авіарейси;
- резервування місць в ресторанах;
- організація екскурсійного обслуговування, замовлення квитків в театри, концертні зали, музеї, на виставки, стадіони;
- надання гостям інформації про визначні пам'ятки міста, маршрутах міського транспорту;
- подання до користування гостей інформаційно-довідковому матеріалу;
- організація зустрічі та проводів гостей;
- візова підтримка (в окремих готелях)

До вестибюльної групи приміщень проектного готелю належать: торгові пункти, а саме аптечний, газетний кіоски, а також кіоск сувенірів, передбачено пункт обміну валют, камери зберігання, пункти поштового та телефонно-телеграфного зв'язку.

Камера схову багажу розташована поблизу рецепції, біля входу, в окремому приміщенні. Вона обладнана вікном для прийому та видачі ручного багажу і стелажми у внутрішній частині для його зберігання.

Ліфти та сходові холи можуть розміщуються суміжно; один ліфт розрахований на 50 місць; інтервал чекання – не перевищує 40 секунд; вантажопідйомність – 8 осіб.

Кімната для охорони розміщена непомітною для гостей, із сейфом для зберігання зброї. Камера схову – приміщення без вікон, із броньованими дверима, сигналізацією, стелажми для багажу, сейфів.

1.2.2. Житлова

Надання основної послуги – проживання на підприємстві готельного господарства здійснюється в номерах готелю, що відносяться до житлової групи приміщень. До цієї групи приміщень належать житлові номери всіх типів і категорій, коридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі.

Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-яких типів до яких належить 54-70 % площі житлової частини будівлі готельного господарства, на коридори - від 13 до 22 %.

Готельний номер має багатофункціональне призначення, оскільки забезпечує тимчасове проживання, є місцем відпочинку, споживання їжі, особистої гігієни, роботи, спілкування. У номері зберігаються особисті речі гостя. У ньому є передпокій, шафа для одягу, санвузол.

Простір кімнати готельного номеру поділяється на функціональні зони. До 70 % загальної площі однокімнатного номера на одну особу може відноситися до житлової зони, до 14% - до передпокою, 20% - до санітарного вузла. Житлова площа при цьому може складати від 10 до 18 м². Сучасні стандарти вимагають дотримання мінімальної площі в одномісному номері не менше 14 м², у двомісному - не менше 16 м², площа комфортного однокімнатного номера на одну особу від 16 до 18 м², а на двох - від 20 до 21 м².

У плануванні житлових номерів виділяються наступні функціональні зони:

- житлова кімната,
- санвузол,
- передпокій,
- кухня.

Розташування функціональних зон у номері, їхня кількість, розміри визначаються його планувальною композицією.

В проектованому підприємстві готельного господарства всі номери поділяються на наступні категорії: президентський, апартамент, люкс, напівлюкс, стандарт.

Таблиця 1.7

Структура номерного фонду готелю «Лукас» на 320 місць

№	Категорія номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа номера, м ²	Загальна площа	Загальна кількість місць	Кількість кімнат	% номерів
1	Президентський апартамент	4	2	87	348	8	4	2,2
2	Апартамент двокімнатний	8	2	64	512	16	4	4,5
3	Люкс	8	2	44	352	16	3	4,5
4	Напівлюкс	44	2	34	1496	88	2	24,7
5	Стандарт двомісний	78	2	28	2184	156	1	43,8
6	Стандарт одномісний	36	1	20	720	36	1	20,2
Всього		178	-	-	5612	320	-	100,0

Усі приміщення обладнано високоякісними і комфортабельними гарнітурами в одному стилі.

Функціональний комфорт реалізується зручністю використання будь-якого приміщення у номері і здійснення усіх функціональних процесів життєдіяльності людини - забезпечення сну, харчування, відпочинку, особистої гігієни, ділової зустрічі та ін. Зручність використання номера забезпечується оптимальним набором меблів і устаткування.

Найбільш складними у меблюванні відзначаються однокімнатні номери. У таких номерах, з розмірами 18-23 м², необхідно забезпечити для гостей можливість сну, відпочинку, роботи, зберігання особистих речей, водночас повинен бути простір для вільного переміщення у номері гостей та обслуговуючого персоналу.

У меблюванні житлової площі однокімнатного номера враховується функціональний зв'язок меблів з місцем їхнього розташування у номері. Зокрема, робочий стіл розташовується біля вікна, ліжко з правого боку по периметру стіни, підставка для валізи біля дверей з лівого боку або біля робочого столу. У передпокої з лівого боку розташовується шафа з вішалками для верхнього одягу і головних уборів.

У двохкімнатному номері у меблюванні спальні використовується двоспальне ліжко, тумбочка біля ліжка, шафа. У вітальні розташовуються м'які меблі для відпочинку, які забезпечують зручність у користуванні побутовими приладами, меблі для роботи - стіл і крісло, розташовуються біля вікна, також передбачається кухонна зона.

Окрім меблювання, загальний комфорт внутрішнього простору житлового номера забезпечується його декоративним оформленням. Гармонійне поєднання наочно-просторового оформлення, досягнення цілісності і узгодженості всіх компонентів створює ефект естетичного комфорту перебування у номері. Естетично доцільне декоративне оформлення номера 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.

Номери відповідають основним вимогам: температура повітря у приміщеннях номера в межах від 18 °С до 22 °С, вологість - 65-70%.; в наявності

є природна і штучна вентиляція, денне природне освітлення і загальне штучне освітлення у вечірні години тощо.

Таблиця 1.8

Експлікація приміщень поверхового обслуговування

	Назва приміщень	Площа приміщень, м ²
1	Хол (по 30 метрів на 8 поверхів)	240
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	24
3	Комора для брудної білизни	10
4	Комора для прибирального інвентаря	10
5	Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	10
6	Кімната побутового обслуговування	13
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	20
8	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	10
	Площа всього	337

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

Коридори належать до житлової групи приміщень і становлять важливий комунікаційний вузол, що з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом готелю та іншими приміщеннями. Ширина коридору розраховується так, щоб у ньому легко могли розминутися двоє людей з валізами у руках (не менше як 1,3 м і не більше як 2,4 м). Підлога коридорів покривається матеріалами, що поглинають шум і не є слизькими, а стіни і стеля виготовляються із вогнестійких матеріалів.

Холи становлять важливий комунікаційний вузол, який з'єднує сходи і пасажирські ліфти. Холи - це приміщення для відпочинку гостей, мешканців готелю, відвідувачів; для зібрання прибулих гостей, мешканців готелю, відвідувачів; для службових та ділових зустрічей.

Приміщення для побутового обслуговування знаходяться окремо на поверсі. До приміщень побутового обслуговування відносяться: блок приміщень, що надають побутові послуги; приміщення для обслуговуючого персоналу; приміщення для чистої білизни; приміщення для брудної білизни;

приміщення для зберігання інвентарю, який використовують для прибирання; блок обслуговуючих приміщень.

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.

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

Приміщення побутового обслуговування та торгівлі забезпечують задоволення побутових потреб гостей та придбання необхідних товарів, сувенірної, ексклюзивної, місцевої продукції та сувенірів.

Приміщення побутового обслуговування проектується відокремлено і розміщуються безпосередньо при вестибюлі в готелі. До приміщень побутового обслуговування в проектованому готелі відносять перукарню, каси квитків на транспорт, театральні каси та на інші культурні і спортивні заходи, торговельні кіоски з сувенірною продукцією, пресою, магазини.

При торговельних приміщеннях передбачаються підсобні приміщення з розрахунку не більше 3,0 м², розташовані поза громадськими зонами готелю (табл. 1.9).

Таблиця 1.9

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

Пор. №	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Торговельні кіоски	16
2	Перукарня	74
3	Комплексний приймальний пункт	14
4	Каса квитків на транспорт	6
5	Каса театральна	6
6	Пункт обміну валют	6
Всього площа приміщень побутового призначення		122

Склад приміщень культурно-дозвілєвого призначення проектованого готелю ґрунтується на основній концепції діяльності закладу, контингенті споживачів, його потребам та вимогам.

Оскільки в готелі прогнозується проведення фестивалів та різних свят, зустрічей, конференцій, тому доречним є проектування залу універсального призначення, що може трансформуватись в конференц – зал, в бенкетний, урочистий зал, зал для зустрічей та урочистостей за потребою.

Однією із додаткових послуг дозвілля є організація різноманітних екскурсій відповідно до вимог та потреб гостей. Відповідно до цього доречним є проектування екскурсійного бюро основною діяльністю якого є розробка, організація та продаж екскурсійних маршрутів та турів, враховуючи всі тенденції на ринку екскурсійних послуг, матеріально-технічне оснащення, можливості та потреби гостей. Також спроектовано більярдну. Склад і площі приміщень культурно-дозвілєвого призначення подано в табл. 1.10.

Таблиця 1.10

Склад і площа приміщень культурно-дозвілєвого призначення

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
1	Екскурсійне бюро	10
2	Зала універсального призначення	86
3	Переговорна кімната	30
4	Комп'ютерний зал	30
5	Бізнес-центр	42
6	Дитяча кімната	38
7	Санвузол дитячої кімнати	5
8	Більярдна	29
	Всього площа	270

Фізкультурно-оздоровча

Готель «Лукас» передбачає центри фізкультурно-оздоровчого призначення, до складу яких входять різні приміщення з орієнтацією на оздоровлення людей та забезпечення активного відпочинку. Склад і площа приміщень оформлені в табл. 1.11.

Таблиця 1.11

Склад і площі приміщень спортивного та оздоровчого призначення

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення, м2
1	Зал тренажерів	76
	Приміщення при залі тренажерів:	
2	а) зберігання і ремонт тренажерів;	14
3	б) кімната інструктора;	9
4	в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	38
5	г) господарська комора	9
6	Басейн	140
7	Приміщення при басейні:	
8	а) технічні приміщення при басейні;	18
9	б) роздягальні з душовими і санвузлами;	42
10	в) кімната відпочинку;	10
11	г) комора водного інвентаря;	5
12	д) господарська комора	5
13	е) кімната медсестри	14
14	Сауна	16
15	Хамам	24
16	Санаріум	16
17	Кабінет масажу	26
18	Кабінет косметології обличчя	16
19	Кабінет косметології тіла	20
20	Службові приміщення SPA-центру	16
21	Служба прийому та розміщення SPA-центру	16
22	Кабінет адміністрації SPA-центру	9
23	Душові з санітарними вузлами	40
24	Приміщення для інструкторів	14
	Площа всього	593

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

1.3.1. Адміністративна

Адміністративні приміщення розміщені у надземних поверхах, більшість із забезпеченням природного освітлення, інтенсивність якого відповідає вимогам СанПиН 42-123-5777-91.

Адміністративні приміщення спроектовані виходячи з нормативу 6 м² на одного працівника для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця, не обладнаного комп'ютером.

Розміщення адміністративно-побутових приміщень і офісу спроектовано поблизу службового входу. Побутові приміщення спроектовані недалеко від вестибюля готелю, щоб максимально скоротити переміщення персоналу і відвідувачів у верхньому одязі.

Адміністративні приміщення розташовані уздовж зовнішніх стін будівлі для забезпечення природним освітленням.

Приміщення завідувачів виробництва допускається проектувати без природного освітлення.

До адміністративної групи належать приміщення дирекції з приймальною, відділи кадрів, маркетингу та реклами, бухгалтерія, каса, архів.

Таблиця 1.12

Склад і площа адміністративних приміщень готелю

№пп	Назва приміщення	Площа приміщення
1	Кабінет директора	20
2	Приймальня	10
3	Кабінет заступників директора	16
4	Кімната завгоспа	13
5	Відділ кадрів	16
6	Планово-виробничий відділ	18
7	Зала зборів	68
8	Архів	18
	Бухгалтерія, у тому числі:	
9	а) робочі приміщення;	18
10	б) кабінет головного бухгалтера;	12
11	в) каса	8
12	Відділ матеріально-технічного постачання	12
13	Відділ праці та зарплати	12
	Санвузли та душові:	
14	а) душові	8
15	а) чоловічий (два унітази, один пісуар)	9
16	б) жіночий (два унітази)	6
Площа всього		264

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

Господарські та виробничі приміщення готелю призначені для збереження засобів матеріального забезпечення служб та інших структурних підрозділів

готелю. До групи приміщень цієї категорії належать складські приміщення зі збереження білизни, інвентарю, меблів, продовольчих товарів, специфічного обладнання з необхідними характеристиками температури та вологості повітря, приміщення завідувача складських приміщень, пральня.

У планувальній організації готельного засобу господарські й підсобні приміщення розташовані на першому поверсі, на житлових поверхах найчастіше є приміщенням для зберігання білизни й інвентарю.

Зона складських приміщень

Основу технології складського процесу становить раціональна побудова, чітке і послідовне виконання складських операцій, постійне вдосконалення організації праці та технологічних рішень, ефективне використання підйомно-транспортного і технологічного устаткування.

Зона виробництва

Виробничі цехи, що обслуговують залу, розташовуватимуться на різних рівнях з торговельною залою. Торговельна зала спроектована на першому поверсі готелю разом з виробничими цехами.

Для забезпечення поточності та послідовності технологічного процесу, а також максимальному скороченні шляхів руху вантажопотоків, в об'ємно – планувальному рішенні закладів ресторанного господарства, зона виробництва розташовуватиметься максимально наближено до зони складських приміщень та зони обслуговування.

Зона обслуговування

Проектування приміщень для відвідувачів передбачає розміщення торговельної зали ресторану на першому поверсі проектового готелю. Торговельна зала мають природне освітлення (бічне). Мийна столового посуду розташовується на одному рівні із залом.

Зона технічних приміщень

Вентиляційні камери, насосні, машинні відділення холодильних установок, тепlopункти й інші приміщення з устаткуванням, що є джерелом шуму й вібрацій, розташовуватимуться несуміжно, над і під робочими приміщеннями,

приміщеннями з постійним перебуванням людей, розміщеними у громадських будинках.

Склад і площі господарських і виробничих приміщень наведені в табл. 1.13.

Таблиця 1.13

Склад і площі господарських і виробничих приміщень готелю

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
	Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
1	а) операційний зал;	14
2	б) пожежний пост;	23
3	в) приміщення ремонтної зміни	12
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
4	д) кімната персоналу;	9
5	е) служба відеопроєкції	9
	Центральна білизняна, у тому числі:	
6	а) відділення чистої білизни;	23
7	б) відділення брудної білизни;	21
8	в) майстерня лагодження білизни з розвантажувальним майданчиком;	14
9	Служба дезинсекції	8
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
10	а) побутові приміщення;	9
11	б) склад прибирального інвентаря;	7
12	в) склад видаткових засобів;	8
13	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	12
	Майстерні, у тому числі:	
14	а) електротехнічна;	12
15	б) сантехнічна;	12
16	в) слюсарна;	15
17	г) торгівельного обладнання;	16
18	д) столярна;	34
19	е) малярна	17
	Складські приміщення, у тому числі:	
20	а) резервний склад білизни;	14
21	в) матеріально-технічні склади;	46
22	г) склад видаткових матеріалів;	22
23	д) склад меблів;	58
24	е) склад пиломатеріалів	23
25	Побутові приміщення для персоналу:	
26	а) гардероб	9

Продовження таблиці 1.13

27	б) душові	12
28	в) санвузол	6
29	Пральня	35
30	Господарські	25
	Всього площа господарських та виробничих приміщень	525

На основі ДБН В.2.2.2009. «Готелі», СНиП II-Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования» та проведених розрахунків визначаємо склад та площі приміщень проектного підприємства готельного господарства (табл. 1.14).

1.4. Сервіс (Service)

1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

Бронюванням номерів займаються менеджери відділу бронювання або служби прийому і розміщення. Саме до цих підрозділів надходять заявки на бронювання від клієнтів. Завантаження готелю залежить від сезону, ділової активності в даному регіоні, економічної і політичної ситуації. В часи політичної нестабільності інтерес туристів до даної місцевості знижується через неможливість забезпечити безпеку перебування. У пік сезону готель може йти на подвійне бронювання.

Буде 2 види бронювання: письмовий, усний і за допомогою мережі Інтернет. Поштою або за допомогою факсу клієнт надсилає до готелю лист-заявку. Таку саму заявку можна оформити й у готелі у відділі бронювання. Робота із заявками вимагає великої уваги. Кожна заявка на бронювання й ануляція замовлення повинні бути зареєстровані.

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

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

Виселення (Check-Out)

Привітання персоналом гостей під час прибуття у готель – важливий момент виявлення гостинності та початку процесу реєстрації гостей.

Служба прийому та розміщення готелю «Лукас» займається забезпеченням поселення, оплатою та послугами під час перебування у готелі.

Черговий адміністратор повинен з'ясувати реєстраційний статус гостя, наголосити на особливостях додаткових послуг готелю «Лукас».

Окрім заповнення форм первинної технологічної документації (анкети проживаючого та реєстраційної картки для категорії гостей із заброньованими номерами), персонал рецепції готелю «Лукас» попередньо визначає номер для поселення, тарифи, оформляє бухгалтерські бланки гостя, а також відповідно до замовлення узгоджує умови надання додаткових послуг іншими службами готелю.

Якщо готель не може забезпечити поселення гостя через відсутність номерів або форс-мажорні обставини, черговий адміністратор повідомляє про це гостя, вибачається і пропонує інший, найближчий із подібними умовами готель. Після згоди черговий адміністратор повинен зв'язуватись із готелем і визначити можливість задовольнити умови гостя.

Після визначення тарифу гість передплачує послуги, що узгоджує з черговим адміністратором або портьє. Передоплату зараховують в оплату готельних послуг під час остаточного розрахунку, коли гість вибуває з готелю.

Серед методів розрахунку в готелі «Лукас» використовують: готівку; пластикові картки; дорожні чеки; автоматизовану систему інтернет. Рішення про метод розрахунку приймає адміністрація готелю.

Рахунок на оплату готельних послуг складають у двох примірниках: перший для гостей, другий для бухгалтерії готелю.

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

Основні функції Guest Relations полягає в наданні повної інформації про можливості готелю з переліком поточних і планованих заходів, інформацію про VIP-обслуговування, організації медичної допомоги, надання послуг няньки і багато іншого.

Служба обслуговування харчуванням в номерах (*Room Service*) входить до складу служби організації ресторанного господарства (*Food&Beverage - F&B*) і підпорядковується безпосередньо менеджеру служби харчування. До складу служби *Room Service* входить менеджер, супервайзери, офіціанти, а також співробітники міні-бару, які займаються його перевіркою і поповненням в номерах гостей.

Менеджер служби *Room Service*:

- контролює роботу офіціантів;
- складає графік роботи офіціантів;
- розподіляє обсяг робіт;
- стежить за правильною сервіровкою столів, підносів;
- перевіряє правильність формування замовлень по меню *Room Service*;
- робить звіти з продажу;
- вирішує проблемні ситуації.

Супервайзер служби *Room Service*:

- розподіляє обсяг робіт;
- стежить за правильною сервіровкою столів, підносів;
- перевіряє правильність формування замовлень по меню *Room Service*;
- вирішує проблемні ситуації.

Офіціант відділу *Room Service*:

- обслуговує гостей;
- підтримує чистоту і порядок в приміщенні *Room Service*;
- відповідає за своєчасний збір брудного посуду з поверхів;
- контролює отримання замовлень зі складу;

забезпечує відділ достатньою кількістю посуду, соусників, молочників, приладів, скатертин, серветок.

Супервайзер міні-бару:

замовляє продукцію зі складу;

розподіляє обсяг робіт;

складає графіки виходу на роботу підлеглих (працівників міні-бару);

робить звіти.

Співробітник міні-бару:

перевіряє міні-бари і поповнює їх в номерах гостей;

зараховує вартість спожитих продуктів та напоїв на рахунку гостей;

блокує міні-бар в разі заборгованості гостя;

перевіряє технічний стан і режим роботи міні-бару.

У готелях з високим рівнем обслуговування співробітники відділу обслуговування на поверхах цілодобово здійснюють подачу їжі і напоїв в номери на прохання клієнтів. Як правило, співробітники відділу працюють у чотири зміни:

1-а зміна - з 06.30 до 14.30;

2-а зміна - з 14.30 до 23.30;

3-я зміна - з 16.30 до 01.30;

4-я зміна - з 20.30 до 08.30.

Дуже важливо організувати робочі зміни в службі Room Service таким чином, щоб не було затримок в обслуговуванні гостей ні в денний, ні в нічний час.

1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

Housekeeping є англійським назвою адміністративно-господарської служби готелю, що в дослівному перекладі означає домашнє господарство, домоведення, адміністративно-господарська робота. У готельному бізнесі зустрічаються й інші назви служби Housekeeping, такі, наприклад, як служба

господарського забезпечення та обслуговування готелю, поповерхова служба, служба покоївок, служба готельного господарства, служба експлуатації номерного фонду та ін.

Роль цієї служби велика, адже чистота або її відсутність в готелі, гостю кидаються в очі в першу чергу. Багато в чому завдяки зусиллям співробітників служби Housekeeping, гість відчуває себе в домашній обстановці, оточеним турботою і увагою. Прогресивна технологія обслуговування даного підрозділу має на увазі чіткий порядок і досконалі способи збирання житлових номерів і громадських приміщень. Поняття «стандарт» трактується як типовий вид, приклад, який має задовольняти, що-небудь за своїми ознаками, властивостями, якостями.

Стандарти, встановлені готелем - вимоги, що пред'являються до продукту і послуг. Лідери готельної індустрії постійно працюють над впровадженням і вдосконаленням новітніх технологій в організації обслуговування номерного фонду. Потрібно постійно бути попереду інших, висувати нові ідеї, творчо підходити до роботи, шукати нові форми і методи поліпшення сервісу, для залучення більшої кількості гостей.

Для здійснення швидкого і високоякісного прибирання з дотриманням усіх санітарно-епідеміологічних норм готель повинний мати:

- висококваліфікований професійно підготовлений персонал;
- повноцінний інвентар, сучасні прибиральні матеріали;
- сучасні види прибиральних машин і механізмів. Важливим є правильний розподіл часу, що витрачається на прибиральні роботи. Необхідно, щоб прибирання здійснювалось швидко і без зайвих витрат часу і зусиль з боку обслуговуючого персоналу.

При виконанні прибиральних робіт існує кілька важливих принципів:

- поверховий персонал повинний якнайменше потрапляти на очі гостеві;
- прибиральний інвентар і прибиральні інструменти не повинні залишатися в місцях загального користування;

- покоївки, прибиральниці не повинні відволікатися на особисті справи під час виконання прибиральних робіт.

Виконання цих принципів є критерієм рівня культури обслуговування в даному готелі.

Усі види прибиральних робіт здійснюються працівниками служби обслуговування номерного фонду. Заміна працівників різних категорій один одним може здійснюватися лише за розпорядженням керівництва при необхідності. Заступник директора служби обслуговування номерного фонду організує роботу всього обслуговуючого персоналу готелю.

Крім того, виділяються такі види прибирання житлових номерів: прибирання після виїзду гостя; щоденне поточне прибирання; генеральне прибирання; прибирання заброньованих номерів; проміжне або експрес-прибирання.

Для правильного забезпечення прибирання і максимальної чистоти приміщень, а також предметів та обладнання, що знаходяться в них, при мінімальних витратах сил і часу необхідно дотримуватися певної послідовності у роботі.

Підготовка номерів до заселення

Підготовка номерного фонду до заселення є складним і відповідальним етапом, що вимагає доброї організації роботи різних служб і департаментів. Для чіткого і своєчасного розміщення й обслуговування гостей персонал повинний бути професійно підготовленим і мати відповідні навички обслуговування гостей.

Прибирання заброньованих номерів

Метою проведення прибиральних робіт є забезпечення повної готовності номера до приїзду гостя, що його забронював. У ланцюзі послідовності проведення усіх видів прибиральних робіт на день прибирання заброньованих номерів здійснюється в першу чергу.

Цей вид прибирання здійснюється напередодні дня приїзду ввечері або вночі, удень приїзду гостя рано-вранці, щодня 1 раз у добу, за певне число днів перед приїздом гостя.

До обсягу прибиральних робіт заброньованих номерів входить сухе протирання; вологе протирання; вологе прибирання підлоги.

Експрес-прибирання. Цей вид прибирання здійснюється на прохання проживаючих за окрему плату. До обсягу робіт входить видалення сміття з номера; прибирання і миття посуду; протирання обіднього столу; перестилання постільної білизни; зміна постільної білизни; прибирання в санвузлі індивідуального користування; готування ванни; зміна рушників; миття підлоги або механізоване прибирання підлоги.

Усі види прибиральних робіт, що проводяться у номерах готелю, здійснюються з обов'язковим застосуванням прибирального інвентарю і прибиральних матеріалів. Правильне використання прибирального інвентарю і матеріалів, а також збереження і догляд за ними є важливим заходом у дотриманні норм санітарно-епідеміологічного режиму.

Якщо гість залишив білизну для прання, покоївка передає білизну в спеціальному пакеті бригаирові, бригадир відносить його в пральню; оформляє квитанцію з переліком білизни і зазначенням вартості прання; кладе на стіл (тумбочку) чистий бланк-замовлення на прання; вішає новий пакет для білизни в санітарному вузлі.

Проміжне прибирання виконують, як правило, у другій половині дня, якщо цей вид прибирання зазначений в рознарядці, або на прохання гостя. Проміжне прибирання номерів передбачає виконання таких робіт: видалення сміття з кошика та з підлоги, упорядкування столу; прибирання постелі; миття ванни; миття склянок.

При прибиранні номерів після виїзду гостя покоївка має: перевірити, чи немає забутих гостями речей; перевірити цілість майна готелю; зняти з ліжка ковдру, простирadlo, перевернути перину. Технологія прибирання приміщень загального користування

До місць загального користування відносяться: вестибюлі, холи, коридори, гардероб, адміністративні, службові і допоміжні приміщення, сходи і місця для відпочинку та проведення масових заходів.

Основна особливість цієї групи приміщень полягає у численному потоці відвідувачів. Основне прибирання місць загального користування здійснюється рано-вранці, пізно ввечері або вночі. Протягом дня місця загального користування прибираються в міру забруднення.

Таблиця 1.14

Обладнання, інвентар та миючі засоби для клінінгу

№	Марка або назва виробника	Призначення	Кількість
клінінгове обладнання			
1.	Пилосос rainbow pro-aqua	для сухого прибирання твердих поверхонь	25
2.	Машина premium-zp-öko	для волого прибирання підлоги	10
3.	Premium-zp-öko	возик для покоївки	30
інвентар			
1.	h2o mop x5	швабра	50
2.	Lysoform	комплект для підмітання (віник і совок)	50
3.	Vikan	набір для миття вікон	50
миючі засоби			
1.	Насомарble	засіб для мармуру та інших вапнякових підлог	35 (4 кг)
2.	Brosser 1tr-kl	засіб для прибирання скла та дзеркал	35 (750ml)
3.	Суперактив ph 0,5-2,5	засіб для чистки всіх видів сантехнічних поверхонь	35 (5л)

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

Особливостями проектованого готелю буде слугувати оздоровчий центр, чудова архітектура в стильному оазисі спокою і відпочинку. Оздоровчий центр включатиме:

- сауну (фінська лазня);
- хамам (турецька лазня);
- санаріум (м'яка сауна, яка поєднує в собі жар фінської сауни і очищаючі дії лазні);

У проектованому готелі «Лукас» будуть надаватися послуги масажу. Проектуватимуться SPA-процедурні кабінети, процедури по догляду за тілом та обличчям, а саме;

- кабінет масажу;
- кабінет косметології обличчя;
- кабінет косметології тіла.

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

Готель «Лукас» також матиме зал для проведення івентів місткістю до 350 гостей. Буде розміщений мультифункціональний майданчик для проведення масштабних заходів, оснащений системами концертного звуку і світла, двома медіа-стінами для відображення контенту.

Розміри і місткість залу будуть дозволяти проводити масштабні заходи. Івент-майданчик (зала універсального призначення) обладнаний за останнім словом техніки і може бути трансформований під будь-який захід: конференцію, презентацію, бізнес-форум або корпоративну вечірку.

Готель «Лукас» робитиме все можливе і неможливе, щоб витратити мінімум часу на підготовку заходу та отримали максимальну кількість приємних вражень проводячи час.

Пропонуються наступні додаткові форми івентів:

- сценарій (від концепції до реалізації)
- декоративне оформлення
- зйомка фото/відео
- святковий торт
- дизайн поліграфії
- артисти
- особистий координатор свята

team building.

Таблиця 1.14

Склад і площі приміщень проектного готелю

№пп	Назва приміщення	Площа, м²
ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ		
<i>Житлова група приміщень</i>		
1	Хол (по 30 метрів на 8 поверхів)	240
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	24
3	Комора для брудної білизни	10
4	Комора для прибирального інвентаря	10
5	Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	10
6	Кімната побутового обслуговування	13
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	20
8	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	10
Площа всього		337
<i>Номерний фонд</i>		
1	Стандарт одномісний	720
2	Стандарт двомісний (економ)	2184
3	Напівлюкс	1496
4	Люкс	352
5	Апартамент	512
6	Президентський апартамент	348
Площа всього		5612
<i>Приміщення приймально-вестибюльної групи</i>		
1	Вестибюль	320
2	Бюро прийому і реєстрації	16
3	Бюро бронювання	12
4	Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	10
5	Кімнати чергового персоналу	10
6	Службовий санітарно-технічний блок	10
7	Кімната чергового адміністратора	18
8	Сейфова	10
9	Швейцарська	12
10	Камера схову	15
11	Приміщення охорони	25
12	Приміщення посильних	14
13	Відділення зв'язку	25
14	Бюро обслуговування	16
15	Багажний вестибюль	30

Продовження таблиці 1.14

16	Комора прибирального інвентаря	10
17	Медпункт	28
	Санвузол:	
18	а) жіночий (три унітази, три умивальника)	12
19	б) чоловічий (три унітази, три пісуари, три умивальника)	14
Площа всього		607
	<i>Приміщення побутового обслуговування</i>	
1	Торговельні кіоски	16
2	Перукарня	74
3	Комплексний приймальний пункт	14
4	Каса квитків на транспорт	6
5	Каса театральна	6
6	Пункт обміну валют	6
Площа всього		122
	<i>Приміщення культурно-дозвілєвого призначення</i>	
1	Екскурсійне бюро	10
2	Зала універсального призначення	86
3	Переговорна кімната	30
4	Комп'ютерний зал	30
5	Бізнес-центр	42
6	Дитяча кімната	38
7	Санвузол дитячої кімнати	5
8	Більярдна	29
Площа всього		270
	<i>Приміщення спортивного та оздоровчого призначення</i>	
1	Зал тренажерів	76
	Приміщення при залі тренажерів:	
2	а) зберігання і ремонт тренажерів;	14
3	б) кімната інструктора;	9
4	в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	38
5	г) господарська комора	9
6	Басейн	140
	Приміщення при басейні:	
8	а) технічні приміщення при басейні;	18
9	б) роздягальні з душовими і санвузлами;	42
10	в) кімната відпочинку;	10
11	г) комора водного інвентаря;	5
12	д) господарська комора	5
13	е) кімната медсестри	14

Продовження таблиці 1.14

14	Сауна	16
15	Хамам	24
17	Кабінет масажу	26
18	Кабінет косметології обличчя	16
19	Кабінет косметології тіла	20
20	Службові приміщення SPA-центру	16
21	Служба прийому та розміщення SPA-центру	16
22	Кабінет адміністрації SPA-центру	9
23	Душові з санітарними вузлами	40
24	Приміщення для інструкторів	14
Площа всього		593
<i>Адміністративні приміщення</i>		
1	Кабінет директора	20
2	Приймальня	10
3	Кабінет заступників директора	16
4	Кімната завгоспа	13
5	Відділ кадрів	16
6	Планово-виробничий відділ	18
7	Зала зборів	68
8	Архів	18
	Бухгалтерія, у тому числі:	
9	а) робочі приміщення;	18
10	б) кабінет головного бухгалтера;	12
11	в) каса	8
12	Відділ матеріально-технічного постачання	12
13	Відділ праці та зарплати	12
	Санвузли та душові:	
14	а) душові	8
15	а) чоловічий (два унітази, один пісуар)	9
16	б) жіночий (два унітази)	6
Площа всього		264
<i>Господарсько-виробничі приміщення</i>		
	Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
1	а) операційний зал;	14
2	б) пожежний пост;	23
3	в) приміщення ремонтної зміни	12
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
4	д) кімната персоналу;	9

Продовження таблиці 1.14

5	е) служба відеопроєкції	9
	Центральна білизняна, у тому числі:	
6	а) відділення чистої білизни;	23
7	б) відділення брудної білизни;	21
8	в) майстерня лагодження білизни з розвантажувальним майданчиком;	14
9	Служба дезинсекції	8
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
10	а) побутові приміщення;	9
11	б) склад прибирального інвентаря;	7
12	в) склад видаткових засобів;	8
13	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	12
	Майстерні, у тому числі:	
14	а) електротехнічна;	12
15	б) сантехнічна;	12
16	в) слюсарна;	15
17	г) торгівельного обладнання;	16
18	д) столярна;	34
19	е) малярна	17
	Складські приміщення, у тому числі:	
20	а) резервний склад білизни;	14
21	в) матеріально-технічні склади;	46
22	г) склад видаткових матеріалів;	22
23	д) склад меблів;	58
24	е) склад пиломатеріалів	23
25	Побутові приміщення для персоналу:	
26	а) гардероб	9
27	б) душові	12
28	в) санвузол	6
29	Пральня	35
30	Господарські	25
Площа всього		525
<i>Технічні приміщення готелю</i>		
1	Котельня (резервний генератор)	15
2	Електрощитова	8
Площа всього		23
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ		8353
Площа корисна		8330
Площа робоча		10413
Площа загальна		11454

Таким чином, загальна площа готелю складатиме 11 454 м². Площа приміщень готелю 8 353 м², площа корисна 8 330 м². Площа робоча 10 413 м².

1.5. Ресторани. Бари

Організація послуг харчування гостей відбуватиметься в закладі ресторанного господарства «Лукас» розрахованого на 320 гостей. Ресторан є закладом відкритого типу, що дозволить надавати послуги харчування гостям, що не мешкають в готелі.

Технологічне проектування закладу ресторанного господарства здійснюється на основі моделі сервісно-виробничого процесу. Тому, з метою його структуризації розглянемо процеси, які відбуватимуться на підприємстві.

Модель сервісно-виробничого процесу проектованого закладу представимо у вигляді структурної схеми в основі якої покладено стадії процесу (рис. 1.2).

Організація сервісно-виробничого процесу у просторі здійснюється за допомогою окремих приміщень. Як бачимо з рис. 1.2, в ресторані «Лукас» , в процесі структуризації виробничого процесу, виділено наступні групи приміщень: складські, виробничі, торгівельні та адміністративні, побутові, допоміжні та технічні.

Сировина та напівфабрикати на підприємство надходитимуть децентралізованим шляхом і прийматиметься у приміщення завантажувальної. Так як, вимоги до зберігання окремих видів сировини відрізняються, передбачено окремі складські приміщення для різних груп товарів: охолоджувальні камери – камери для зберігання н/ф з м'яса, риби, птиці; молочно-жирова камера; камера для зберігання н/ф з фруктів, зелені, грибів та овочів; неохолоджувальні комори - комора сухих продуктів, винно-горілчаних виробів.

Схема виробничо-торговельної структури закладу зображена на рис. 1.2.

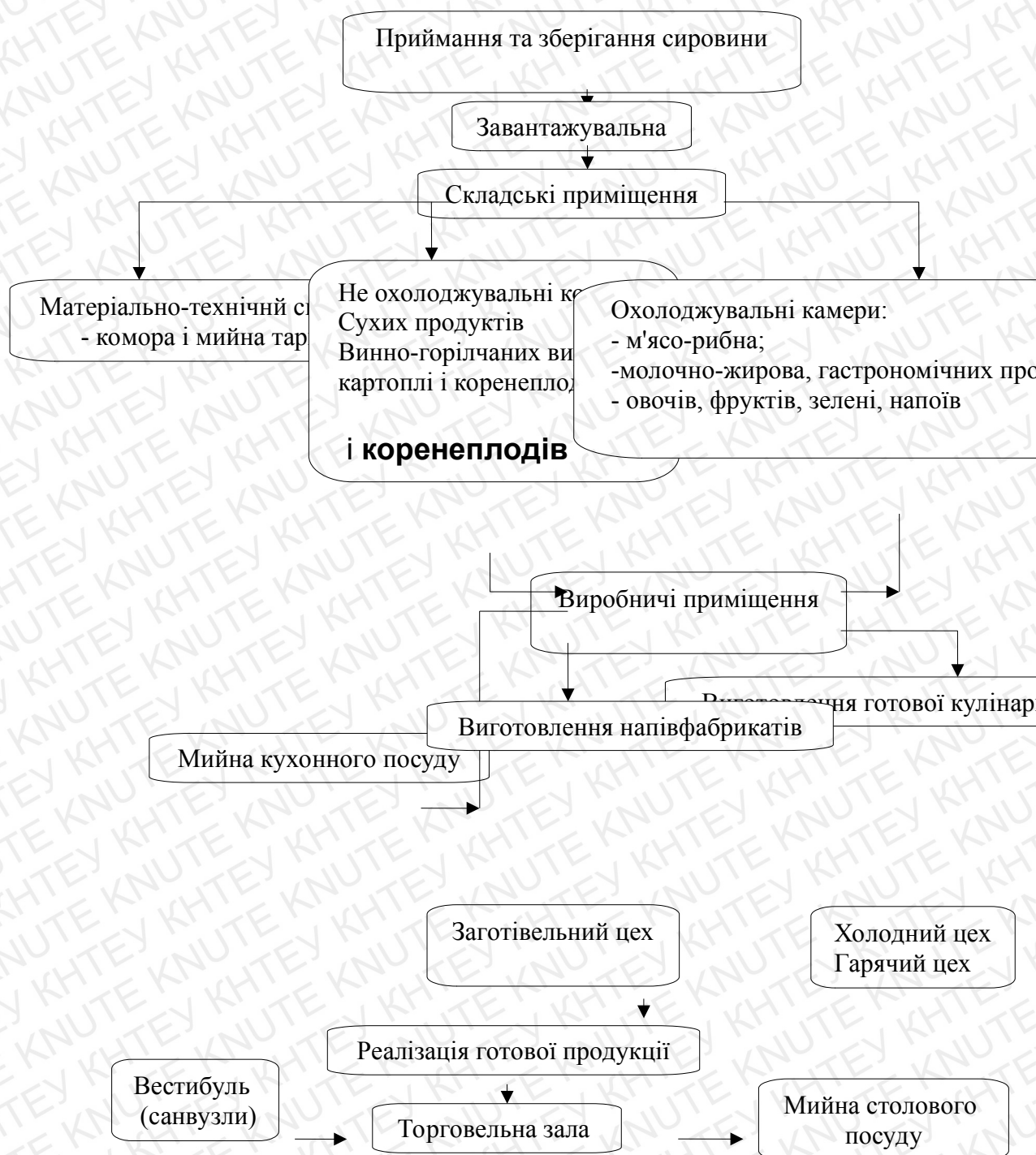


Рис. 1.2. Схема виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства

Виробничий підрозділ визначено у складі заготівельного, гарячого, холодного цехів. У заготівельному цеху проходить підготовка напівфабрикатів. В гарячому та холодному цехах проходить процес доготування напівфабрикатів, виготовлення солодких страв і напоїв та випуск

готової продукції.

Реалізація продукції та послуг ресторану «Лукас» передбачається через торговельну залу ресторану та лоббі-бар.

Для забезпечення виробничого процесу, необхідні допоміжні та обслуговуючі процеси, які здійснюються у допоміжних, адміністративних, побутових та технічних приміщеннях. Заклад працюватиме з повним циклом, тому передбачається організація всіх цехів.

Для забезпечення виробничого процесу чистим посудом, виділено мийні столового та кухонного посуду. Лотки для транспортування виробів оброблятимуться та зберігатимуться в мийній тарі. Чистий посуд – у сервізній, білизну – в білизняній та інвентар періодичного використання зберігатиметься в спеціальній коморі тари та інвентарю. Для відходів встановлені спеціальні баки для відходів у цехах, а також утилізатор відходів у мийних столового та кухонного посуду.

Виробничий процес не може проходити сам по собі, обов'язковим складовим елементом, його рушійною силою, є штат працівників підприємства. Однією з важливих задач, яка вирішується ще на стадії проектування та багато в чому визначає успіх функціонування підприємства в подальшій діяльності є забезпечення сприятливого середовища та трудового комфорту колективу підприємства. З цією метою виділяються гардероби для персоналу (робітників виробництва і офіціантів окремо), кімнату відпочинку, душеві та санвузли.

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: кабінета директора, контора, кабінети завідуючого виробництвом та комірника.

Просторове забезпечення сервісного процесу показано на рис.1.3.



Рис. 1.3. Просторове забезпечення сервісного процесу в закладі ресторанного господарства

Вестибюль слугує входною частиною закладу. Тут передбачається розміщення гардеробу, санвузлів для відвідувачів.

Інтер'єр торговельної зали оформлений відповідно до обраної концепції. Підбір меблів відповідає загальній ідеї закладу та запитам потенційних відвідувачів. Поелементна схема процесу обслуговування наведена у таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Вестибюль; гардероб верхнього одягу; санвузол; аванзал	Гардеробна стійка; прилад для чищення взуття; обладнання для дрібного ремонту; полиця для зберігання засобів гігієни.	Гардеробник; адміністратор; відвідувач

Продовження таблиці 1.15

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;
---------------------------------	---	------------------	--	--------------------------------------

Площі приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства наведено у таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства

Найменування приміщень	Площа, м ² .
Вестибюль	90
у т.ч.	
-санвузли для відвідувачів	22
-гардероб для відвідувачів	15
Аванзала	22
Естрада	12
Зала ресторану	600
Дитяча кімната	15
Всього	739

Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

Важливим документом, який складається у закладі ресторанного господарства, є виробнича програма, в основу якої покладено меню розроблене з урахуванням сезонності (літньо-осінній) сезон на підставі діючого збірника рецептур розроблених та затверджених технологічних карт. Виробнича програма ЗРГ наведена в таблиці 1.19.

На першій стадії розроблення визначаємо прогнозовану кількість споживачів. На тривалість приймання їжі впливає тип закладу ресторанного господарства і спосіб обслуговування. Погодинна кількість споживачів визначається за формулою:

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

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:

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

Графік завантаження торгового залу ресторану на 300 місць (табл. 1.17).

Таблиця 1.17

Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 300 місць при проектуваному готелі

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, осіб
07:00-10:00	Шведський стіл			85
11:00-12:00	60	1,0	0,1	30
12:00-13:00	90	0,7	0,3	60
13:00-14:00	90	0,7	0,2	40
14:00-15:00	60	1,0	0,3	90
15:00-16:00	90	0,7	0,4	80
16:00-17:00	90	0,7	0,5	100
17:00-18:00	90	0,7	0,7	140
18:00-19:00	90	0,7	0,9	180
19:00-20:00	90	0,7	0,7	140
20:00-21:00	90	0,7	0,4	80
21:00-22:00	90	0,7	0,3	60
22:00-23:00	60	1,0	0,1	30
Всього відвідувачів за день				1030
Оборотність				3,4

З метою виділитися на ринку послуг плануємо впровадити асортимент страв австрійської кухні, обов'язковим є розробка концептуального меню австрійської кухні. Австрійська національна кухня відрізняється одночасно простотою і вишуканістю. За складом сировини і продуктів, необхідних для приготування страв є можливість використовувати місцеву сировину.

Концептуальне меню приймається як меню розрахункового дня.

Концептуальне меню. До асортименту страв меню включають фірмові, а також національні австрійські страви, що відповідають і найбільш відображають концепцію закладу.

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

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

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.

Визначається загальна кількість страв кожної групи для ресторану австрійської кухні (табл. 1.18).

Таблиця 1.18

Погруповий розподіл страв ресторану австрійської кухні на 300 місць

Страви	Коефіцієнт споживання	Кількість порцій, шт.
Холодні страви та закуски	1,97	2029
Супи	0,24	247
Другі страви	1,30	1339
Десерти	0,43	443
Гарячі напої	0,30	309
Холодні напої	0,65	670
Гарніри	0,35	361
Борошняні кондитерські вироби	0,31	319
Вина, л	0,09	93
Горілка, л	0,02	21
Коньяк та бренді, л	0,02	21
Лікери, л	0,01	10
Пиво, л	0,04	41
Шампанське	0,07	72
Інші алкогольні, л	0,03	31

Виробнича програма ЗРГ наведена в таблиці 1.19.

Сировинне забезпечення виробничої програми

Згідно розрахункового меню закладів проводимо розрахунок денної кількості сировини, напівфабрикатів, напоїв. Розрахунок кількості сировини за меню зводиться до розрахунку кількості сировини, що необхідна для приготування всіх страв, які включені у виробничу програму:

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

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 (таблиця 1.20)

Складське господарство є головною ланкою допоміжних служб, воно повинно безперебійно забезпечувати основне виробництво сировиною, інвентарем, матеріалами, обладнанням.

Сировину у виробничі приміщення та товари у реалізацію видаватиме матеріально-відповідальна особа – комірник. У штатному розкладі передбачено 1 комірник та водій-вантажник. Складське господарство закладу починатиме роботу о 7.00, разом з виробництвом, це пов'язане з тим, що ресторан з 7.00 до 10.00 працює на обслуговування сніданків у форматі шведської лінії для відвідувачів готелю.

Комірник прийматиме на збереження сировину від постачальників, вестиме відповідну документацію та складатиме заявки недостатньої кількості продуктів. Приймання товарів та їх відпуск повинні проводитись по кількості, масі, мірі, причому перевіряються не тільки кількість, але і якість товарів, а також тари та її відповідність виписаним документам. Приймання та відпуск товарів оформлюються накладними, які повинні бути підписані керівником підприємства або головним бухгалтером.

Складські приміщення ресторану при готелі поділені на дві групи: охолоджувальні та неохолоджувальні.

Охолоджувальні камери проектуються одним блоком. Складські приміщення проектують неподалік від завантажувальної.

Для забезпечення максимального збереження продуктів у встановлені строки необхідно створити оптимальні умови, при яких якість продуктів (запах, зовнішній вигляд, колір, смак та консистенція) не погіршується. Оптимальний режим зберігання продуктів в складських приміщеннях заключається в підтриманні певної температури, вологості повітря, а також кратності обміну повітря за добу.

Рациональна організація складського господарства передбачає механізацію завантажувально-розвантажувальних робіт. Обладнання складських приміщень поділяється на дві групи: обладнання для зберігання товарів (стелажі, шафи, лари, підтоварники) та обладнання для механізації завантажувально-розвантажувальних робіт (візки).

Площа завантажувальної приймається 21 м².

Площа охолоджувальних камер – 18 м².

Розрахунки наведено у таблиці 1.21.

Таблиця 1.21

Структура і площі складських приміщень закладів ресторанного господарства при проектуваному готелі

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу					Професійно-кваліфікаційний склад
		Матеріально-технічні			Просторові		
		Тип, марка, модель устаткування	Кількість одиниць	Площа устаткування, м ²	Приміщення	Площа, м ²	
Завантажувальна	Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів Приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Ваги товарні "DAYMON" EB-821-SL;					вантажник
		Візки вантажні Abat ТГ-6-1	1	0,25	Завантажувальна	21,00	
		Стелаж KAYMAN СК-451/1204	2	0,63			
		Підтоварник KAYMAN ПТ-22/1206	1	1,23			
			2	0,8			

Продовження таблиці 1.21

Склад	Зберігання сировини, товарів предметів матеріально-технічного забезпечення Відпускання сировини, товарів предметів матеріально-технічного забезпечення	Охолоджувальні камери Стелаж КАУМАН СК-451/1204 Підтоварник КАУМАН ПТ-22/1206	6	6,0x3	Охолоджу- вальна камера для молочних продуктів , жирів, гастроном ії, фруктів, ягід, напоїв, овочів	18,00	комірник , вантажн ик
		Стелаж КАУМАН СК-451/1204 Підтоварни к КАУМАН ПТ-22/1206	4 3	4,82 2,40	Комора сухих продуктів	10,00	комірник , вантажн ик
		Стелаж КАУМАН СК-451/1204 Підтоварни к КАУМАН ПТ-22/1206	2 2	2,40 0,72	Комора для зберігання напоїв (не- охолод- жувальна)	8,00	комірник , вантажн ик
		Шафа Стіл Стілець	1 1 4	0,9 0,75 1,44	Приміщен ня комірника	6,00	комірник
		Мийна ванна АТЕСИ ВМ-1/600 К Стелаж КАУМАН СК-451/1204	1 1	0,6 1,2	Комора та мийна тари	6,0	комірник

Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення
сировини та виготовлення напівфабрикатів

Проектований заклад ресторанного господарства працюватиме переважно на сировині та напівфабрикатах, тому в ресторані організовується виробництво у складі заготівельного, гарячого та холодного цеху.

Борошняні і кондитерські вироби являються закупними товарами.

У заготівельному цеху проводитиметься механічна кулінарна обробка овочів, фруктів, зелені, м'яса та риби. В цеху організовуються робочі лінії з оброблення сировини (м'ясо та риба, овочі, зелень, фрукти), миття, очищення та нарізання. Для подальших розрахунків складається схема заготівельного цеху.

Рис. 1.4. Структурно-технологічна схема виробничого процесу заготівельного цеху

Чисельність робітників виробництва розраховують за формулою.

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

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 заготівельного цеху наведено в таблиці 1.22.

Таблиця 1.22

Розрахунок необхідної чисельності працівників заготівельного цеху

Технологічні лінії (робочі місця)	Назва сировини	Добова кількість, пд кг	Норма виробітку, H_v , шт(кг)	Кількість робітників, чол.	Кваліфікація працівника
1	2	3	4	5	6
Обробка риби та морепродуктів	лосось	29,37	450,0	13216,50	4 розряд
	сьомга	2,25	400,0	900,00	
	сібас	23,1	500,0	11550,00	
	креветки	10,84	120,0	1300,80	
	хвости креветок	1,64	100,0	164,00	

	філе форелі	19,25	100,0	1925,00	
	дорадо	27,6	400,0	11040,00	
Обробка м'яса та птиці	язик	20,4	100,0	2043,00	4 розряд
	яловичина	75,7	550,0	41651,50	

Продовження таблиці 1.22

	свинина	11,9	500,0	5950,00	
	куряча печінка	2,3	100,0	231,00	
	курячі крильця	3,1	150,0	468,00	
	курка	53,9	600,0	32328,00	
	баранина	2,0	450,0	900,00	
	телятина	3,4	500,0	1700,00	
	кролик	5,2	550,0	2860,00	
	серце теляче	2,1	100,0	210,00	
	легені телячі	2,1	100,0	210,00	
Обробка картоплі, коренеплодів, зелені, цибулі	помідори	18,48	200,0	3696,00	4 розряд
	огірки	12,765	200,0	2553,00	
	перець	13,3	350,0	4655,00	
Обробка картоплі, коренеплодів, зелені, цибулі	помідори	18,48	200,0	3696,00	4 розряд
	огірки	12,765	200,0	2553,00	
	перець	13,3	350,0	4655,00	
	картопля	53,445	400,0	21378,00	
	цибуля	6,5	100,0	650,00	
	зелена цибуля	0,96	50,0	48,00	
	петрушка	1,455	50,0	72,75	
	кріп	0,225	50,0	11,25	
	салат	10,11	50,0	505,50	
	помідор Чері	9,32	150,0	1398,00	
	рукола	1,04	50,0	52,00	
	печериці	18,36	250,0	4590,00	
	морква	8,655	200,0	1731,00	
	шпинат	7,96	50,0	398,00	
	редис	6,2	200,0	1240,00	
	часник	2,27	50,0	113,50	
	білі гриби	4,79	250,0	1197,50	
	кольорова капуста	2,31	100,0	231,00	
	горох	2,31	50,0	115,50	
	спаржа	6,75	100,0	675,00	
	селера	0,51	100,0	51,00	
	баклажан	9	350,0	3150,00	
Обробка фруктів	лимон	1,9	100,0	188,00	
	вишня	2,4	150,0	360,00	

Продовження таблиці 1.22

	яблуко	8,2	50,0	408,00
	груша	4,8	50,0	240,00
	ананас	4,8	150,0	720,00
	мандарин	4,8	100,0	480,00
	ківі	4,8	150,0	720,00
	персик	4,8	75,0	360,00
Всього				180635,80
Кількість кухарів N2				6,32

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

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

де ρ – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу.

Отже, загальна кількість робітників заготівельного цеху:

$$N_1 = 180635,8 / (10 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 4,0 \text{ чол.}$$

$$N_2 = 4,0 \cdot 1,58 = 6,3 \text{ чол.}$$

Отже, для організації роботи цехів необхідно 6 кухарів 4 розряду. Заклад працює без вихідних.

Підбір устаткування здійснюють на основі наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року №2 "Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування". Розрахунок площі заготівельного цеху виконують за формулою (табл. 1.23):

$$S_{ц} = \frac{S_{уст}}{K} \quad (1.7)$$

де, $S_{ц}$ – площа цеху, m^2 ;

$S_{уст}$ – площа устаткування, m^2 ;

K – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,35 – 0,5).

Таблиця 1.23

Визначення площі заготівельного цеху

Устаткування	Модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			l	b	
Лінія обробки н/ф із м'яса та птиці					
Стіл виробничий	СВА-1200	4	1200	700	3,36
Полиці настінні	ПН-2	3	2000	350	—
М'ясорубка	MEM 12 CE Celme	1	350	145	—
Ваги настільні порційні	20 NWTH (с) JADEVER	1	204	270	—
Холодильна шафа	22DF1D-GN DAMPAK	1	720	845	0,61
Ванна мийна	BMP-1	1	600	600	0,36
Бачок для відходів	БО	1	400	400	-
Лінія обробки н/ф із риби					
Ванна мийна	BMP-1	1	600	600	0,36
М'ясорозрихлювач	КТ РК	1	430	400	—
Стіл виробничий	СВА-1200	3	1200	700	2,52
Ваги електронні порційні	20 NWTH (с) JADEVER	1	204	270	—
Бачок для відходів	БО	1	400	400	—
Рукомийник	AP-15	1	500	400	0,20
Лінія обробки сировини (н/ф) із овочів, фруктів та ягід					
Стіл виробничий	СВ-45	2	1200	700	1,68
Овочерізка універсальна	МПП 350М-02	1	600	300	-
Рукомийник	AP-15	1	500	400	0,20
Бачок для відходів		1	400	400	-
Ванна мийна	BMP-1	1	600	600	0,36
Стелаж	СЖ-1	1	1500	600	0,90
Разом площа устаткування					10,55
Коефіцієнт використання					0,45
Площа цеху					23,4

Отже, площа заготівельного цеху складає 23,4 м².

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Технологічний процес виготовлення готової кулінарної продукції завершується у холодному та гарячому цехах. Проектування передбачає реалізацію наступних етапів:

визначити виробничу програму, спрогнозувати погодинну реалізацію страв;

організувати технологічні процеси готової кулінарної продукції, визначити чисельність виробничого персоналу;

розробити технологічні лінії та окремі дільниці;

спроектувати режим роботи структурних підрозділів;

обґрунтувати вибір технологічного та допоміжного устаткування;

визначити площі виробничих приміщень.

Виробнича програма гарячого та холодного цеху складається на основі денної виробничої програми закладу, включає кількість страв в цілому та за години максимального завантаження.

Структурно-технологічні схеми організації роботи холодного та гарячого цехів наведені на рисунках 1.5 та 1.6.



Рис. 1.5. Структурно-технологічна схема виробничого процесу холодного цеху



Рис 1.6. Схема виробничого процесу гарячого цеху

Далі складаємо виробничу програму холодного та гарячого цехів і розраховуємо кількість робітників (табл. 1.28 та 1.29).

Кількість робітників розраховують за формулою.

$$N_1 = \frac{\sum n \cdot k \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda}$$

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:

$$N_{сп} = N_{яв} \cdot \rho,$$

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

Дані для розрахунку кількості кухарів холодного цеху наведені в таблиці

1.24.

Таблиця 1.24

Розрахунок норм часу на виробництво продукції в холодному цеху

Назва страв	Вихід, г	Кількість, порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу, люд.-год.
1	2	3	4	5
Холодні закуски				
Рибні делікатеси	50/50/50	168	0,4	8064,0
Копчена річкова форель	150	96	0,4	4608,0
Карпачо з лосося	90/10/30/10/10	104	0,7	8736,0
Свіжі овочі	50/50/50	116	0,5	6960,0
Салат Цезар	30/30/20/30/10/30	188	1,3	29328,0
Салат Астерейх	50/40/20/30/10	124	1,5	22320,0
Салат Штрігель	60/30/60	93	1,5	16740,0
Салат Норик	40/40/40/30	148	1,1	19536,0
Салат Геймвер	50/50/50	104	1,6	19968,0
Салат з свіжих огірків, помідорів Чері і редису	50/50/50	124	1,2	17856,0
М'ясне плато з пікніка Франца Йозефа	50/50/50	160	0,4	7680,0
Сало з грінками з бородинського хліба та часником	80/65/5	76	0,5	4560,0
Язик бургомістра з хріном і гірчицею	100/25/25	72	0,8	6912,0
Асорті солінь	30/30/30/30/30	88	0,3	3168,0
Ліптовський сир	100	160	0,5	9600,0
Сирне плато	35/35/35/35/10	208	0,4	9984,0
Десерти	0			
Захер	150/50	43	0,8	4128,0
Естерхазі	150/50	36	0,7	3024,0

Продовження таблиці 1.24

Шварцвальд	150/50	48	1,2	6912,0
Штрудель з яблуком, корицею і медом	150/50	56	0,8	5376,0
Штрудель з вишнею і шнапсом	150/50	52	0,8	4992,0
Морозиво	100	112	0,3	4032,0
Фрукти	50/50/50/50/50/50	96	0,9	10368,0
Разом				234852

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

$$N_{яв} = 234852 / 3600 \times 11 \times 1,14 = 5,2 \text{ осіб}$$

Виходячи із режиму роботи закладу ресторанного господарства та коефіцієнту, що враховує невиходи на роботу, кількість працівників холодного цеху складатиме 1 особа, з урахуванням складності роботи.

$$N_{сп} = 5,2 * 1,58 = 8,22 = 8 \text{ осіб}$$

Таким чином, передбачається, що в холодному цеху в одну зміну працюватимуть 8 кухарів, при роботі кухарів день-через-день у штаті потрібно 16 кухарів.

Згідно результатів таблиці 1.25, розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми гарячого цеху ($N_{яв}$), здійснюється за формулою.

$$N_{яв} = 257772 / 3600 \times 11 \times 1,14 = 5,7 \text{ осіб.}$$

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

$$N_{сп} = 5,7 * 1,58 = 9 \text{ осіб}$$

Таким чином, передбачається, що в одній зміні в гарячому цеху

працюватимуть 9 кухарів. При роботі кухарів день-через-день, у штаті потрібно 18 кухарів.

Далі здійснюємо підбір устаткування в гарячому та холодному цехах ресторану, відповідно до параметрів устаткування розраховано площу цехів (табл. 1.27, 1.28).

Таблиця 1.27

Розрахунок площі холодного цеху, зайнятої під устаткування

Устаткування	Модель	Кількість шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Д	Ш	
Стіл з охолоджувальною поверхнею	CX 15/7H	1	1500	700	1,05
Стіл виробничий	RGS 120/7 – L	5	1200	600	3,60
Стіл виробничий з мийною ванною	CBM-1	1	1200	700	0,84
Ванна одnoseкційна	BM-1/600	1	600	600	0,36
Стелаж пересувний	CK-8/6	1	800	600	0,48
Блендер	REDMON D RHB- 2900	1	210	210	-
Рукомийник	P4*4	1	400	400	0,16
Холодильна шафа	22DF1D- GN DAMPAK	2	720	845	1,22
Полиця навісна для дошок	ПКД-600	1	600	350	-
Кухонний комбайн	Kenwood KM 266	1	690	685	-
Слайсер	Lusso 22 GS	1	450	360	0,16
Ваги електронні порційні	20 NWTH (с) JADEVER	1	204	270	-
Бачок для відходів	-	1	400	400	-
Морозильна камера	MM164-50	1	1400	500	0,70
Площа, яку займає устаткування м²			8,57		

Площа холодного цеху, м²	21,4
--	-------------

Загальна площа = 21 м².

Отже, загальна площа холодного цеху становить 21 м².

Таблиця 1.28

Розрахунок площі гарячого цеху, зайнятої під устаткування

Устаткування	Модель	Кількість шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Д	Ш	
Стіл виробничий	RGS 120/7 – L	5	1200	700	4,20
Полиці настінні	ПН-2	3	2000	350	-
Стіл виробничий з мийною ванною	RGS 160/7 P– 44	1	1400	700	0,98
Ванна одnoseкційна	BM-1/600	1	600	600	0,36
Стелаж пересувний	СК-8/6	1	800	600	0,48
Рукомийник	P4*4	1	400	400	0,16
Ваги електронні	20 NWITH (c) JADEVER	1	204	270	-
Бак для відходів	-	1	400	400	-
Холодильна шафа	22DF1D-GN DAMPAK	1	720	845	0,61
Пароконвектомат	Fagor HEM-10/11	1	900	775	0,70
Кип'ятильник	STARFOOD ND130-20L	1	400	400	-
Мікрохвильова піч	LG-MB4242W	1	700	700	-
Фритюрниця	DMD F4/x	1	400	800	-
Блендер	ROBOT DOUP-MINI MP170 34400	1	350	250	0,09
Плита електрична на 6 квадратних конфорок	PCS105E7	2	900	700	1,26
Площа, яку займає устаткування м²					8,83
Площа гарячого цеху, м²					22,1

Відповідно до отриманих даних площа гарячого цеху складає 22 м².

Ресторанний сервіс та напої (F&B-сервіс)

Організація обслуговування сніданків

Особлива увага в проектованому готелі приділяється організації сніданку, зі сніданку розпочинається день споживачів готельних послуг і від його організації залежить якість обслуговування та загальне враження про готель. На відміну від обіду та вечері, на сніданок приходять майже всі мешканці готелю, тому що у вартість проживання закладена вартість сніданку.

Форма обслуговування в торговельній залі – обслуговування офіціантами,

Організація процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства

В ресторані «Лукас » буде приділятися велика увага обслуговуванню гостей.

Зустріч і розміщення гостей. Гостей, що входять до зали ресторану, зустрічає офіціант, приймає та виконує замовлення.

Розрахунок із гостями. Розрахунок – це заключний етап обслуговування. Перед подачею рахунку офіціант повинен уточнити у гостя, чи не буде зроблено додаткове замовлення. Рахунок обов'язково оформлюється в двох екземплярах.

Як відомо, існують два способи розрахунку із споживачами: готівкою і у безготівковій формі.

Розрахунок кількості меблів для споживачів у ресторані наведено у таблиці 1.29.

Таблиця 1.29

Характеристика меблів закладу ресторанного господарства при готелі

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів
Стіл чотирьохмісний (квадратний)	900*900	69
Стіл двомісний (квадратний)	800*800	12
Крісло ресторанне	600×600	300
Стілець дитячий	500x560	10
Барні табурети	Ø 400	5
Барна стійка	5м. погонних	1

Розрахунок кількості меблів для офіціантів наведено в таблиці 1.30.

Таблиця 1.30

Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт.
Візок офіціантський	420 x 640 x 1100	Для обслуговування споживачів	5
Сервант для офіціантів	1100x700	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	12
Візки для посуду	500 x 600 x 1100	Для збирання використаного посуду	10
Стіл підсобний	500×800	Для обслуговування споживачів	12

Для сервірування столів при повсякденному (індивідуальному, груповому) обслуговуванні та обслуговуванні спеціальних заходів використовують різноманітний посуд, набори, столову білизну. Кількісний та якісний вибір предметів сервірування проводимо відповідно до типу, місткості, концепції закладу.

У закладі використовуватиметься порцеляновий та керамічний посуд, набори та столова білизна. В ресторані «Лукас» обслуговування здійснюється офіціантами. Споживачі вибирають з меню ті страви і напої, які бажають. Замовлення передається на кухню і відразу ж починається приготування та сервіровка замовлених страв і напоїв. Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу відповідно місткості залу і форми обслуговування в закладі, розрахунки зводимо в таблицю 1.31.

Таблиця 1.31

Якісний та кількісний склад персоналу закладу ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор		3
Офіціант	4	40
Бармен	4	4
Аніматор		2
Охоронець		2

Прибиральник залу		3
Мийник посуду		6
Експедитор-вантажник		2
Всього		62

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства при готелі «Лукас» наведено у таблиці 1.32.

Таблиця 1.32

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства при готелі «Лукас»

№пп	Назва приміщення	Площа, м ²
ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ		
	<i>Для відвідувачів ресторану</i>	
1	вестибюль, в тому числі:	90
1.1	- гардероб	15
1.3	- вбиральні	22
2	Аванзал	22
3	Естрада	12
4	Приміщення для офіціантів	12
5	Торговельна зала ресторану	600
6	Дитяча кімната	15
7	Приміщення для зберігання музичних інструментів	8
Площа всього		759
	<i>Для персоналу</i>	
1	Столова для персоналу	63
Площа всього		63
	<i>Виробничі</i>	
1	Заготівельний цех	23
2	Гарячий цех	22
3	Холодний цех	21
4	Приміщення завідуючого виробництвом	8
5	Мийна столового посуду	16
6	Мийна кухонного посуду	10
7	Мийна столового посуду персоналу	11
8	Сервізна	12
9	Роздаткова	10
Площа всього		133
	<i>Складські</i>	
	Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів:	
1	а) м'ясних та рибних напівфабрикатів	6
2	б) овочевих напівфабрикатів, фруктів та зелені	6
3	в) молочних продуктів жирів та гастрономії	6

4	Комора зберігання сухих продуктів	10
5	Комора винно-горілчаних виробів	8

6	Комора і мийна тари	6
7	Комора інвентарю	6
8	Приміщення комірника	6
9	Завантажувальна	21
	Площа всього	75
	Адміністративні та побутові приміщення:	
1	Кабінет директора	14
2	Контора	15
3	Приміщення для персоналу	15
4	Гардероб для офіціантів	13
5	Душові	6
6	Санвузол	6
7	Білизняна	6
	Площа всього	75
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ		1105
Площа корисна		1105
Площа робоча		1216
Площа загальна		1337

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:

$$S_p = S_k * K_1$$

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 $K_1 \rightarrow \min$).

$$S_p = 1105 * 1,1 = 1216 \text{ (м}^2\text{)}$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі визначають загальну площу закладу за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_p \times k_2 ,$$

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

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

$$S_{\text{заг}} = 1216 * 1,1 = 1337 \text{ м}^2.$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 1337 м².

Висновки до розділу 1

Досліджено перспективи проектування готелю 5 зірок на 320 місць у Солом'янському районі ім. Києва: вивчено папит споживачів, виявлено основні мотиви придбання туристичних послуг і аналіз споживчої поведінки надає керівникам і спеціалістам готелю те, без чого неможлива успішна діяльність ринку.

Встановлено, що у Солом'янському районі для обслуговування туристів у функціонує 14 закладів розміщення, з яких лише два готелі можуть конкурувати це «Оберіг», та «Козацький».

Обґрунтовано доцільність проектування готелю в даному районі. Завдяки великому потоку туристів та бізнес-туристів завдяки близькості до аеропорту «Жуляни», що дозволяє прогнозувати високу заповнюваність готелю. Таким чином, основний цільовий контингент готелю - це гості столиці. Надалі, при проектуванні готелю, враховуватимуться потреби і уподобання туристів.

Визначено концептуальне рішення готелю, структури приміщень, та структуру номерного фонду яка становить 178 номерів. Загальна площа готелю складатиме 11 454 м². Площа приміщень готелю 8 353 м², площа корисна 8 330 м². Площа робоча 10 413 м².

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 закладу готельного господарства залежать від специфіки технологічного процесу, розміщення обладнання, організації технологічних ліній та робочих місць, об'ємно-просторової та колірної композиції інтер'єрів, номенклатури будівельних виробів, рельєфу місцевості, а також від містобудівних вимог до конкретної забудови.

Порядок побудови об'ємно-планувального рішення готелю включає наступні етапи: складання схеми технологічного процесу; визначення складу та площі приміщень; визначення корисної, робочої та загальної площі; вибір поверховості та конфігурації будівлі; зонування будівлі за групами приміщень; планування приміщень зони обслуговування; попереднє вирішення вертикальних зв'язків; вирішення основних горизонтальних зв'язків (коридорів) у будівлі; розміщення приміщень за зонами; перевірка прийнятих рішень на відповідність протипожежним, санітарним, будівельним та технологічним нормам та правилам; прийняття рішень по будівельним матеріалам, конструкціям, елементам будівлі та їх параметрам (будівельне оформлення будівлі).

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.

Розроблення компонувального рішення проектового готелю "Лукас" 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 "Лукас" 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 "Лукас" 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 «Лукас» наведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень проектного підприємства готельного господарства

№пп	Назва приміщення	Площа, м²
ПРИМІЩЕННЯ ГОТЕЛЮ		
<i>Житлова група приміщень</i>		
1	Хол (по 30 метрів на 8 поверхів)	240
2	Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	24
3	Комора для брудної білизни	10
4	Комора для прибирального інвентаря	10
5	Площадка для розбирання брудної білизни при білизнопроводі	10
6	Кімната побутового обслуговування	13
7	Приміщення для зберігання візків покоївок	20
8	Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	10
Площа всього		337
<i>Номерний фонд</i>		
1	Стандарт одномісний	720

2	Стандарт двомісний (економ)	2184
3	Напівлюкс	1496
4	Люкс	352
5	Апартамент	512
6	Президентський апартамент	348

Продовження таблиці 2.1

**Площа всього
5612**

Приміщення приймально-вестибюльної групи

Вестибюль

1

320

Бюро прийому і реєстрації

2

16

Бюро бронювання

3

12

Пункт оперативного та факсимільного зв'язку

4

10

Кімнати чергового персоналу

5

10

Службовий санітарно-технічний блок

6

10

Кімната чергового адміністратора

7

18

Сейфова

8

10

Швейцарська	9
	12
Камера схову	10
	15
Приміщення охорони	11
	25
Приміщення посильних	12
	14
Відділення зв'язку	13
	25
Бюро обслуговування	14
	16
Багажний вестибюль	15
	30
Комора прибирального інвентаря	16
	10
Медпункт	17
	28
Санвузол:	
	18
а) жіночий (три унітази, три умивальника)	12
	19
б) чоловічий (три унітази, три пісуари, три умивальника)	14
Площа всього	607

Приміщення побутового обслуговування

Торговельні кіоски	1
	16

	2
Лобі-бар	74
	3
Комплексний приймальний пункт	14
	4
Каса квитків на транспорт	3
	5
Каса театральна	3
	6
Пункт обміну валют	3
Площа всього	113

Приміщення культурно-дозвілєвого призначення

	1
Екскурсійне бюро	10
	2
Зала універсального призначення	86
	3
Переговорна кімната	30
	4
Комп'ютерний зал	30
	5
Бізнес-центр	42
	6
Дитяча кімната	38
	7
Санвузол дитячої кімнати	5
	8
Більярдна	29
Площа всього	270

Продовження таблиці 2.1

Приміщення спортивного та оздоровчого призначення

Зал тренажерів 1
76

Приміщення при залі тренажерів:

а) зберігання і ремонт тренажерів; 2
14

б) кімната інструктора; 3
9

в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами; 4
38

г) господарська комора 5
9

Басейн 6
140

Приміщення при басейні:

а) технічні приміщення при басейні; 8
18

б) роздягальні з душовими і санвузлами; 9
42

в) кімната відпочинку; 10
10

г) комора водного інвентаря; 11
5

12

д) господарська комора

5

13

е) кімната медсестри

14

Сауна

14

16

Хамам

15

24

Санаріум

16

16

Кабінет масажу

17

26

Кабінет косметології обличчя

18

16

Кабінет косметології тіла

19

20

Службові приміщення SPA-центру

20

16

Служба прийому та розміщення SPA-центру

21

16

Кабінет адміністрації SPA-центру

22

9

Душові з санітарними вузлами

23

40

Приміщення для інструкторів

24

14

Площа всього**593*****Адміністративні приміщення***

Кабінет директора	1
-------------------	---

20

Приймальня	2
------------	---

10

Кабінет заступників директора	3
-------------------------------	---

16

Кімната завгоспа	4
------------------	---

13

Відділ кадрів	5
---------------	---

16

Планово-виробничий відділ	6
---------------------------	---

18

Зала зборів	7
-------------	---

68

Архів	8
-------	---

18

Бухгалтерія, у тому числі:

а) робочі приміщення;	9
-----------------------	---

18

б) кабінет головного бухгалтера;	10
----------------------------------	----

12

в) каса	11
	8
	12
Відділ матеріально-технічного постачання	12

Продовження таблиці 2.1

13	Відділ праці та зарплати	12
	Санвузли та душові:	
14	а) душові	8
15	а) чоловічий (два унітази, один пісуар)	9
16	б) жіночий (два унітази)	6
Площа всього		264
Господарсько-виробничі приміщення		
	Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
1	а) операційний зал;	14
2	б) пожежний пост;	23
3	в) приміщення ремонтної зміни	12
	Вузол зв'язку, у тому числі:	
4	д) кімната персоналу;	9
5	е) служба відеопроєкції	9
	Центральна білизняна, у тому числі:	
6	а) відділення чистої білизни;	23
7	б) відділення брудної білизни;	21
8	в) майстерня лагодження білизни з розвантажувальним майданчиком;	14
9	Служба дезинсекції	8
	Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:	
10	а) побутові приміщення;	9
11	б) склад прибирального інвентаря;	7
12	в) склад видаткових засобів;	8
13	г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	12
	Майстерні, у тому числі:	
14	а) електротехнічна;	12
15	б) сантехнічна;	12
16	в) слюсарна;	15
17	г) торговельного обладнання;	16
18	д) столярна;	34
19	е) малярна	17
	Складські приміщення, у тому числі:	
20	а) резервний склад білизни;	14

21	в) матеріально-технічні склади;	46
22	г) склад видаткових матеріалів;	22
23	д) склад меблів;	58
24	е) склад пиломатеріалів	23
25	Побутові приміщення для персоналу:	
26	а) гардероб	9
27	б) душові	12

Продовження таблиці 2.1

28	в) санвузол	6
29	Пральня	35
30	Господарські	25
Площа всього		525
<i>Технічні приміщення готелю</i>		
1	Котельня (резервний генератор)	15
2	Електрощитова	8
Площа всього		23
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ		8353
Площа корисна		8330
ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ		
<i>Для відвідувачів ресторану</i>		
1	вестибюль, в тому числі:	90
1.1	- гардероб	15
1.3	- вбиральні	22
2	Аванзал	22
3	Естрада	12
4	Приміщення для офіціантів	12
5	Торговельна зала ресторану	600
6	Дитяча кімната	15
7	Приміщення для зберігання музичних інструментів	8
Площа всього		759
<i>Для персоналу</i>		
1	Столова для персоналу	63
Площа всього		63
<i>Виробничі</i>		
1	Доготівельний цех	23
2	Гарячий цех	22
3	Холодний цех	21
4	Приміщення завідуючого виробництвом	8
5	Мийна столового посуду	16
6	Мийна кухонного посуду	10
7	Мийна столового посуду персоналу	11
8	Сервізна	12
9	Роздаткова	10

Площа всього		133
	<i>Складські</i>	
	Охолоджувальні камери для зберігання напівфабрикатів:	
1	а) м'ясних та рибних напівфабрикатів	6
2	б) овочевих напівфабрикатів, фруктів та зелені	6

Продовження таблиці 2.1

3	в) молочних продуктів жирів та гастрономії	6
4	Комора зберігання сухих продуктів	10
5	Комора винно-горілчаних виробів	8
6	Комора і мийна тари	6
7	Комора інвентарю	6
8	Приміщення комірника	6
9	Завантажувальна	21
	Площа всього	75
	<i>Адміністративні та побутові приміщення:</i>	
1	Кабінет директора	14
2	Контора	15
3	Приміщення для персоналу	15
4	Гардероб для офіціантів	13
5	Душові	6
6	Санвузол	6
7	Білизняна	6
	Площа всього	75
ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ		1105
Площа корисна		1105

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:

$$S_p = S_k * K_1$$

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 $K_1 \rightarrow \min$).

$$S_p = 9435 * 1,2 = 11322 \text{ (м}^2\text{)}$$

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

формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_p \times k_2,$$

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 $K_2 \rightarrow \max$).

$$S_{\text{заг}} = 11322 \times 1,15 = 13020 \text{ м}^2.$$

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Проектований готель представляє собою 8-ми поверхову будівлю, всі приміщення закладу розміщені в одній будівлі, конфігурація – має складну форму.

Місце проектування добре забезпечене транспортними шляхами: на відстані 30 м знаходиться автобусна зупинка, проходять маршрутні транспортні засоби, наявний великий потік автомобілів в усі частини м. Києва. Неподалік розміщені та працюють відділення банку, декілька комерційних магазинів, салони мобільного зв'язку, салон краси. Район забудовано переважно 16-поверховими будівлями.

Будівля та внутрішній простір запроектовані у європейському стилі. Інтер'єр у цьому стилі це гармонія, симетричність, простота і стримана прямолінійність форм. Характерна риса для класичного європейського стилю в інтер'єрі - органічність поєднання предметів та форм.

Покрівля верхнього поверху має пласку форму. Вхід будівлі оформлено вивіскою назви готелю. Внутрішній простір будівлі спроектовано відповідно до функціонального призначення.

Згідно з прийнятим рішенням площа поверхів становить: цокольний - 1271 м², перший з рестораном - 2142 м², з другого по сьомий - по 675 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 ЗРГ. На другому поверсі знаходяться приміщення культурно-дозвільного призначення та адміністративні приміщення. Житлові поверхи - з третього по сьомий(восьмий фактично), а загальна площа цих поверхів буде складати $675 \times 6 = 4050 \text{ м}^2$. Загальна площа готелю складає $S_{\text{заг}} = 1271 + 2142 + 4050 = 8453 \text{ м}^2$.

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва – готель ***** «Лукас» на 178 номерів, що знаходиться у м. Києві.

Архітектурний стиль забудови змішаний.

Площу ділянки під будівництво визначаємо за формулою (2.1):

$$S_{\text{д}} = n_3 \times N, \quad (2.1)$$

Де, $S_{\text{д}}$ – площа ділянки під будівництво, м^2 ;

n_3 – норматив площі земельної ділянки, $30 \text{ м}^2/\text{місце}$;

N – кількість місць у готелі, 320.

Таким чином проводимо розрахунки для готельного комплексу на 320 місць.

$$S_{\text{д}} = 30 \times 320 = 9600 \text{ м}^2$$

Рельєф ділянки забудови – спокійний, рівний ухил 5% в бік Чоколівського бульвару.

Типи ґрунтів – солонцюваті;

Глибина промерзання ґрунту 0,9 м;

На ділянці будівництва виділяємо такі зони:

зона під забудову, площею $S_{\text{нов}} = 2142 \text{ м}^2$ (площа першого поверху будівлі закладу);

упоряджений майданчик перед входом, площею $S_{\text{ум}} = 0,2 \times 320 = 64 \text{ м}^2$

зони озеленення загальною площею $S_{\text{оз}} = 9600 \cdot 0,45 = 4320 \text{ м}^2$ (розрахунок за формулою 2.2.). Площа озеленення визначається за формулою:

$$S_{\text{оз}} = S_{\text{д}} \times 0,45, \text{ м}^2. \quad (2.2)$$

зелена захисна смуга ширини 8 м;

автостоянка для машин відвідувачів на 45 місць, площею 1000 м^2 ; 25 % від кількості номерів при готелях категорій 5*.

відстань від автостоянки до будівлі – 10 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 $S_{\text{м.т.п.}} = 3,5 \cdot 29 \text{ м}^2 = 102 \text{ м}^2$;

внутрішні наскрізні проїзди, під'їзди до головного та інших входів до готелю площею $S_{\text{н.п.}} = 150 \cdot 3,6 \text{ м}^2 = 540 \text{ м}^2$;

господарські та технічні споруди – окремо розташований майданчик для сміттєзбірників, загальною площею $S_{\text{гтс}} = 10 \text{ м}^2$;

транспортні комунікації з шириною проїжджої частини 3,6 м;

основний підхід до закладу шириною 6 м;

пішохідні доріжки шириною 2 м; загальною площею $S_{\text{тк}} = 30 \text{ м}^2$.

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: готель «Козацький», готель «Оберіг», готель „ДП ДПІ «Діпроверф», готель «Оселя».

будівлі: житлові будинки, будівлі державного значення інш.;

організації: лікарні, спортивні установи, школи, дитячі садочки, музеї, торговельні центри, собори, конгреси, будинки культури, театри, кінотеатри, філармонії, галереї, музичні школи.

Існуюче озеленення району представлене парковою зоною.

2.3.Характеристика будівлі

Будівля проектованого 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 проектованого готелю;
- Установка обладнання в закладах ресторанного господарства, житлових номерах, приміщеннях вестибюльної групи, SPA-центрі 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.

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 «Лукас» 5*

№ пор.	Конструктивний елемент	Характеристика
1. Підземна частина будівлі		
1	Фундамент	Стіни зовнішні – пальовий фундамент з балками;
		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 6х6 м, 6*3
		Розміри перерізу 400×400 мм
4	Ригелі	Матеріал – залізобетон
		Форма перерізу - тавровий
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;
		Тип – двомаршеві
		Призначення – для відвідувачів, допоміжні
		Ширина сходового маршу 2000 мм;

Продовження таблиці 2.2

7		Довжина сходового маршу 6000 мм; 7 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 140 шт;
		Розміри 2500 мм х 1500 мм, кількість 38 шт;
9	Двері	Відстань від підлоги до підвіконня 900 мм;
		Призначення – внутрішні;
		Тип дверного блоку – одностулкові;
		Розміри 2100мм×800мм;
		Матеріал дверного блоку – дерево;
		Кількість – 212 одиниць;
		Тип дверного блоку – двостулкові;
		Тип дверних полотен – глухі;
		Матеріал дверного блоку – металеві;
		Кількість – 3 одиниць;
		Розміри 2100 мм×900 мм;
		Призначення – зовнішні;
		Тип дверного блоку – двостулкові;
		Розміри 2100 мм×1400 мм;
		Кількість – 3 одиниць;

2.4. Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі (для нового будівництва)

Мережа енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП № №3687 на Чоколівському бульварі;

Мережа водопостачання – міський водогін ф 400 мм проходить по вул. Пітерській на відстані 600 м від межі території забудови;

Мережа каналізації – районний колектор ф 600 мм проходить по вул. Пітерській на відстані 350 м від межі території забудови. Дощова каналізація – по вул. Пітерській на відстані 300 м;

Мережа теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ №2 ф 300 мм проходить по Пітерській на відстані 300 м від межі території забудови;

Мережа газопостачання – ГРП-№ 04587 по Чоколівському бульвару.

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 178 номерів 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:

$$P = (P_{ж} \times N + P_{зрг} \times N_1 + P_{пт} \times S_{пт} + P_{фо} \times S_{фо}) \times T \quad (2.3)$$

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

N - кількість місць у готелі – 320 місць;

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

N_1 - кількість місць у закладах ресторанного господарства – 300+20 місць;

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

$S_{пт}$ - площа підприємств роздрібної торгівлі, 6 м²;

$P_{фо}$ - питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, 0,15 кВт/м²;

$S_{фо}$ - площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, 270 м²;

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

Отже:

$$P = (0,50 \times 320 + 1,03 \times 320 + 0,15 \times 6 + 0,15 \times 270) \times 365 = \\ = 193815 \text{ кВт на рік}$$

За даними розрахунками виявлено, що річне споживання електроенергії готелем Лукас ***** планується на рівні 193815 кВт на рік.

2. Витрати тепла на опалення

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

$$Q_0 = q_6 \times V_6 \times T_0 \times \Delta t \times R_1, \quad (2.4)$$

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

V_6 – будівельний об'єм будівлі, м^3 , 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, м^2 ;

n – кількість поверхів будівлі, б;

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, $(17,2)^\circ\text{C}$.

$$\text{Отже, } V_{6_{\text{п}}} = 2142 \times (1 \times 3,3 + 1 \times 0,3 + 0,6) = 8996 \text{ м}^3$$

$$V_{6_{\text{цок}}} = 1271 \times (1 \times 3,3 + 1 \times 0,3 + 0,6) = 5338 \text{ м}^3$$

$$V_{6_{\text{жит}}} = 675 \times (6 \times 3,3 + 6 \times 0,3) = 14580 \text{ м}^3$$

$$V_{6_{\text{тех}}} = 675 \times (2,7/2 + 0,3) = 1114 \text{ м}^3$$

$$V_6 = 8996 + 5338 + 14580 + 1114 = 30028 \text{ м}^3$$

$$Q_0 = 3,3 \times 10^{-7} \times 30028 \times 4490 \times 17,2 \times 1,17 = 895 \text{ Гкал.}$$

Витрати тепла на вентиляцію, Гкал, розраховали за формулою:

$$Q_{\text{в}} = q_{\text{в}} \times V \times T_o \times \Delta t \quad (2.6)$$

$q_{\text{в}}$ – питомі витрати теплоти на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1°C,

Гкал/(м³×°C)

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

V – об'єм повітря для забезпечення припливної вентиляції, м³;

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

Δt – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища, (17,2)°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 _{пр} , м ²	Висот а h _{пр} , м	Об'єм V, м ³ V=S _{пр} h _{пр}	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
				припливн у	витяжну
Приміщення готелю					
Житлова група приміщень					
Кімната побутового обслуговування	13	3,3	42,9		343,2
Санвузол персоналу	10	3,3	33		264
Приміщення приймально- вестибюльної групи					
Вестибюль	320	3,3	1056	4224	8448
Бюро прийому і реєстрації	16	3,3	52,8	211,2	422,4
Медпункт	28	3,3	92,4		739,2
Санвузол	26	3,3	85,8		686,4
Приміщення побутового обслуговування					
Торговельні кіоски	16	3,3	52,8	211,2	422,4
Перукарня	74	3,3	244,2	976,8	1953,6
Приміщення культурно-дозвілєвого призначення					
Бізнес-центр	42	3,3	138,6		1108,8
Зала універсального призначення	86	3,3	283,8	1135,2	2270,4
Санвузол дитячої кімнати	5	3,3	16,5		132
Приміщення фізкультурно-					

оздоровчого призначення					
Зал тренажерів	76	3,3	250,8	1003,2	2006,4
Сауна	16	3,3	52,8	211,2	422,4

Продовження таблиці 2.3

Турецький хамам	24	3,3	79,2	316,8	633,6
Санаріум	16	3,3	52,8	211,2	422,4
Кабінет масажу	26	3,3	85,8	343,2	686,4
Душові	25	3,3	82,5		660
Санітарні вузли	15	3,3	49,5		396
Адміністративні приміщення			0		0
Санвузли	15	3,3	49,5		396
Господарсько-виробничі приміщення					
Вузол зв'язку	18	3,3	59,4		475,2
Центральна білизняна	44	3,3	145,2		1161,6
Побутові приміщення для персоналу	9	3,3	29,7		237,6
Пральня	35	3,3	115,5	462	924
Адміністративно-побутові приміщення			0		0
Гардероб для персоналу	18	3,3	59,4		475,2
Душові:	8	3,3	26,4		211,2
Санвузол	3	3,3	9,9		79,2
Всього по приміщеннях готелю				9306	25977,6
Приміщення ресторану					
Для відвідувачів ресторану					
Вестибюль	90	3,3	297	1188	2376
Аванзал	22	3,3	72,6	290,4	580,8
Торговельна зала	600	3,3	1980	7920	15840
Для відвідувачів кафе					
Торговельна зала з барною стійкою					
Їдальня для персоналу	63	3,3	207,9	831,6	1663,2
Виробничі					
Доготівельний цех	23	3,3	75,9		607,2
Гарячий цех	22	3,3	72,6	290,4	580,8
Холодний цех	21	3,3	69,3		554,4
Мийна столового посуду	16	3,3	52,8	211,2	422,4
Мийна кухонного посуду	10	3,3	33	132	264
Адміністративні та побутові					

приміщення					
------------	--	--	--	--	--

Продовження таблиці 2.3

Душові	6	3,3	19,8		158,4
Санвузол	6	3,3	19,8		158,4
Всього по приміщеннях ресторану				10863,6	23205,6
Разом				20169,6	49183,2

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

$$Q_v = 6,4832 \times 10^{-7} \times 20169,6 \times 4490 \times 17,2 = 1009 \text{ (Гкал)}$$

$$Q_{\text{заг}} = 895 + 1009 = 1904 \text{ (Гкал)}$$

4. Розрахунок витрат води визначаємо за формулою:

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

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

U – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

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

$$B_{\text{заг}} = \frac{230 \cdot 320}{1000} 365 + 2457 = 29321$$

Витрати гарячої води розраховують за формулою

$$B_{\text{гар}} = \frac{q_{u_h} U}{1000} T \quad (2.8)$$

q_{u_h} – середньодобова норма витрати гарячої води на одне місце, $\frac{\text{л}}{\text{доба} \cdot \text{місце}}$;

$$B_{\text{гар}} = \frac{140 \cdot 320}{1000} 365 = 16352$$

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

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

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

S_o – 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 .

$$B_n = \frac{1,08 \times 4320 \times 2 \times 187}{710} = 2457 m^3$$

Об'єм стічних вод

$$B_{стичн} = p \times B_{заг}, \quad (2.10)$$

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

$$B_{стичн} = 0,85 \times 29321 = 24922 m^3$$

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	193815	кВт
Опалення	1904	Гкал
Вода	29321	m^3
Відведення стічних вод	24922	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.

В ІТП готелю встановлено два електродисти марки «ERMACH-MN», класу «Професіонал», один з яких виконує функцію резервного. За технічними характеристиками площа обігріву приміщень одним котлом становить 5000 м², потужність 480 кВт, габаритні розміри: 1360x905x1060 мм. Діапазон регулювання температури теплоносія термостатом складає 30-85°C. Технічні характеристики електродисти 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 термодистів з термостатичними головками марки «Telva», встановлених на вході в окремі опалювальні пристрої.

Один раз на рік проводитиметься 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 SPA-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 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 проектуються 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 проєктованого 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:

$$V_{\text{м.в.в.}} = \sum Pa, \quad (2.11)$$

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

a – коефіцієнт, що враховує теплотворну здатність устаткування.

$$V_{\text{м.в.в.}} = (800+1600+2 \times 500+400+400) \times 30 = 126000 \text{ м}^3/\text{год};$$

- *Система водопостачання.* Водозабезпечення систем проектного готелю здійснюється від міського водогону. На вводі системи у проектований готель влаштовано водовимірний вузол із встановленням лічильника АРАТОР 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 $\varnothing$ 40мм 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 тепловій пункті із циркуляцією у стояках, що передбачає температуру у трубопроводі на рівні 40 °С з оцинкованих труб діаметром $\varnothing$ 40 мм.

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

- *Система каналізації.* У проєктованому 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 11513 м³ (накопичувальний септик), а також їх вивезення. Стічні води зі споруди для збирання та зберігання вивозитимуть автотранспортом підприємства комунальним підприємством «Сяйво» 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 проєктованого підприємства готельного господарства здійснюватиметься від об'єктної трансформаторної підстанції потужністю 600 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 «Gemix GX-500D» $\pm 3,5$ 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,

силою 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 поповерхових 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 мікročіпом.

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 проєктованому 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 проєктованому 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 проектованому 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

Готель «Лукас» ***** планується побудувати окремо стоячій будівлі на земельній ділянці за адресою: м. Київ, Перехрестя вул. Пітерська і Чоколівський бульвар.

Зовнішня архітектурна композиція

Висота комплексу – 8 поверхів. Багатоповерхова частина буде представлена готелем на 320 місць. Одноповерхова – приміщення торгівлі та службово-побутові приміщення. шестиповерхова частина височітиме над цокольною.

Фасад будівлі планується виконати за сучасними технологіями будівництва. Естетика фасаду полягатиме у поєднанні каменю м'яких відтінків з металом та склом. Суцільне скління будівлі виконуватиметься із металевих рам із заповненням подвійних склопакетів. Скліні поверхні представлятимуться у всьому різноманітті: від прозорих до матових.

Зовнішня легкість та функціональність конструкції дозволить будівлі природно вписатися в навколишню архітектуру та природне середовище.

Над виступаючою частиною фасаду планується влаштувати сталний профільований настил зеленуватого кольору. Облицювання цоколя планується виконати з природного каменю мрамору та граніту.

Головний вхід у готельний комплекс буде стриманим, без зайвої реклами. Вхідна стіна буде суцільно заклошеною і відсунутою відносно фасаду споруди. Вхід буде не дуже високий та передбачатиме вхідний вестибюль, який з'єднуватиметься зі спорудою безпосередньо автоматичними дверми; перед

входом буде розміщена ніша, яка доповнена козирком, що захищатиме відвідувачів від негоди.

Зовнішній фасад у темні часи доби буде підсвічуватися неоновим лампами.

Заходи з благоустрою реалізовані у наступних елементах: огороження території: декоративного типу, комбінацію матеріалів (метал, природний камінь, залізобетонні конструкції, вид зелених насаджень), замощення підходів природним камінням, під'їздів асфальтом, доріжок та тротуарів – тротуарною плиткою темно-бордового кольору круглої форми, площею 800 кв. м; озеленення вирішили здійснити шляхом влаштування газонів з декоративних насаджень, посадки дерев (дуби, берези), кущів папороті та чагарників, квітів – троянд з влаштуванням клумб різноманітних геометричних форм з рядовою та бордюрною посадками.

Крім того, передбачається влаштування малих архітектурних форм. Зона відпочинку, площею 12 кв. м ($0,2 \text{ м}^2$ на 1 місце) максимально наближена до вхідної зони будівлі. Її оснащують лавами, організовують прогулянкові зони тощо (форма виконання, матеріал, наявність технічних засобів (підсвічування), колористичне рішення).

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Вхідна зона представлена вестибюлем, виконаним у стриманих біло-сірих тонах з використанням фризу та вбудованих у стіни іонічних колон. Освітлення штучне – точкове верхнє у поєднанні з центральним. Гардероб відокремлений від об'єму вестибюлю гардеробною стійкою з бенкетками, виконаною у тому ж стилі на півтоні темнішим. Увагу на гардеробі акцентовано використанням направленої світла.

Зона приймання та реєстрації виконана у єдиному об'ємі із вестибюлем, оздоблена у тому самому стилі. Увага на рецепції акцентована використанням спрямованого світла. Ліфтові холи вирішено у стилі хай-тек із влаштуванням багаторівневої підвісної стелі; освітлення загальне розсіяне. Інтер'єр житлових кімнат готелю буде оформлено у світлих тонах. Для санвузлів обрано

оздоблення керамічною плиткою білого кольору та сантехнічні керамічні вироби білого кольору, що символізує чистоту.

В оздобленні громадських приміщень буде застосовано штучні стилізовані під природні оздоблювальні матеріали пастельних відтінків від холодних (бордових) для коридорів до теплих (молочних) – для приміщень громадського користування.

У готелі «Лукас» запроектовано номери: Президентський, Апартамент, Люкс, Напівлюкс, Двомісний стандарт, Одномісний стандарт. Інтер'єри номерів оформлено у стилі класичному.

Меблі відзначаються простотою форм і високою функціональністю.

Передбачається встановлення рекламних засобів:

- Дальній рекламний засіб – розташований на відстані 3000 метрів від проектного закладу, в районі початку вулиці, та на центральній дорозі на відстані 6000 метрів. Розміри бігборда складають 3×6 м, на якому зображено проєктований готель, а саме фасад з частиною благоустрою, торговельну залу ресторану, сауну, перелік основних та додаткових послуг, адресу готелю та схему проїзду.
- Близький рекламний засіб – 400 метрів до готельного комплексу, неподалік від міського парку, являє собою банер, розмірами 315×147 мм, з зображенням готелю "Лукас", а саме номерів «президентський» та «люкс», 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 «Лукас» (фасад готелю з частиною благоустрою, номер «люкс» та «стандарт»), 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 категорійність проєктованого готелю. Проєкт 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 м;
- 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.

Паспорт проєкту

Будівельно-технічні показники проєкту зведені у табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Будівельно-технічні показники проєкту

№ п/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки будівництва, S_d	м ²	9600
2	Площа будівлі закладу, $S_{пов}$	м ²	2142
3	Коефіцієнт забудови, k_3		0,22
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	4320
5	Коефіцієнт озеленення, $k_{оз}$		0,45
6	Загальна площа закладу, $S_{заг}$	м ²	13020
7	Корисна площа закладу, S_k	м ²	9435
8	Будівельний об'єм закладу, $V_б$	м ³	30028
9	Вартість будівництва (капітальні вкладення), $V_{А+Б}$	тис.грн	795197

Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість 1 місяця	тис.грн	5680
11	Вартість 1 м ² загальної площі	тис.грн	123,6
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис.грн	30,8

2.6. Кошторис

Попередньо вартість будівництва проектного підприємства готельного господарства розраховується за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт за формулою (2.12):

$$B_{ЗБР} = S_{заг} \cdot Y \cdot K_T \cdot I_K \cdot I_P, \quad (2.12)$$

$B_{ЗБР}$ – 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 11.10.2018.

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

$$B_{ЗБР} = 13020 \times 4000 \times 1 \times 28 \times 0,77 = 112284 \text{ тис.грн}$$

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

Таблиця 2.6

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	2% від вартості будівництва за підрозділом 2
2,1	Основні об'єкти будівництва, у т.ч. дані розрахунки з них:
	Загальнобудівельні роботи

	56%
	112284,48
	2,2
Електротехнічні роботи	
	6%
	12030,48
	2,3
Сантехнічні роботи	
	5%
	10025,40
	2,4
Зв'язок та сигналізація	
	3%
	6015,24
	2,5
Устаткування, меблі та інвентар	
	28%
	56142,24
Разом за підрозділом 2	
	100%
	200508,00
	3
Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	
	4% за підрозділом 2
	8020,32
	4
Об'єкти енергетичного господарства	
	1% за підрозділом 2
	2005,08

Продовження таблиці 2.6

Об'єкти транспортного господарства та зв'язку 0,2% за підрозділом 2	5 401,02
Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання 5% за підрозділом 2	6 10025,40
Благоустрій і озеленення території 3% за підрозділом 2	7 6015,24
Разом за підрозділами 1-7	226975,06
Тимчасові будівлі та споруди 0,7% за підрозділом 1-7	8 1588,83
Інші роботи та витрати 6% за підрозділом 1-7	9 13618,50
Разом за підрозділами 1-9	242182,38
Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд 2% за підрозділом 1-7	10 4539,50
Підготовка експлуатаційних кадрів 0,4% за підрозділом 1-9	11 968,73
Проектні та вишукувальні роботи 5% за підрозділом 1-7	12 11348,75
Всього. Базисна вартість будівництва	
259039,37	
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва	
Обов'язкові платежі (податки та збори) 38% за підрозділом 1-9	1 92029,31
Резервний компенсаційний фонд замовника 5% від суми базисної вартості.	2 12951,97
Усього по розділу Б:	104981,27

Загалом сума витрат на будівництво, V_{A+B}
364020,64

Отже, за даними таблиці 2.6, капітальні витрати за проектом становлять 364 мільйони 20 тисяч 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». 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).

Зміст розділу оцінки впливу на навколишнє середовище:

- підстави для проведення оцінки впливу на навколишнє середовище;
- фізико-географічні особливості району і місця будівництва об'єкта проектування;
- загальна характеристика об'єкта проектування;
- оцінка впливів планованої діяльності на навколишнє природне середовище;
- оцінка впливів планованої діяльності на навколишнє соціальне середовище;
- оцінка впливів планованої діяльності на навколишнє техногенне середовище;

комплексні заходи щодо забезпечення нормативного стану навколишнього середовища і його безпеки;

оцінка впливів на навколишнє середовище під час будівництва;

заява про екологічні наслідки діяльності.

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 «Лукас»***** 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.

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 (дод. Г).

Свідоцтво засвідчує відповідність завершеного будівництвом об'єкта проектній документації, державним будівельним нормам, стандартам і правилам.

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 Мінпраці 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.

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.

СУОП, як підсистема загальної системи управління виробництвом, повинна передбачати такі функції:

- організацію і координацію робіт (обов'язки, відповідальність, повноваження керівників різного рівня, осіб, які виконують та перевіряють виконання роботи);
- облік, аналіз та оцінка ризиків;
- планування показників стану умов та безпеки праці;
- контроль планових показників та аудит всієї системи;
- коригування, запобігання та можливість адаптації до обставин, які змінюються;
- заохочення працівників за активну участь та ініціативу щодо здійснення заходів з підвищення рівня безпеки та поліпшення умов праці.

Завдяки цій системі 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 проектованому готелі «Лукас» *****, за встановленим критерієм, чисельність працівників складає 95 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 проектового підприємства готельного господарства подано в таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Перелік документації при організації системи управління охороною праці

Служба охорони праці	1. Наказ керівника про створення служби охорони праці № 11 від 10.10.2018 р.
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом керівника № 12 від 10.10.2018 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 13.10.2018 р. (положення НПАОП 0.00-4.12-05).
Комісія з питань охорони	1.Рішення зборів трудового колективу про створення комісії

праці	з питань охорони праці, протокол № 1 від 14.10.2018 р. 2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом керівника № 15 від 19.09.2018 р. (НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	Розпорядниця: 1. Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 16 від 20.09.2018 р; 2. Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом керівника № 16 від 20.09.2018 р. (НПАОП 0.00-4.11-07)
	3. Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № 17, від 21.09.2018 р. 4. Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом керівника № 18, від 23.09.2018 р. 5. Інструктажі з питань охорони праці, затверджені наказом керівника № 19 від 25.09.2018 р.
	6. Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від 20.09.2018
	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.

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).

Систему управління охороною праці в закладі ресторанного господарства наведено на рис. 2.1.

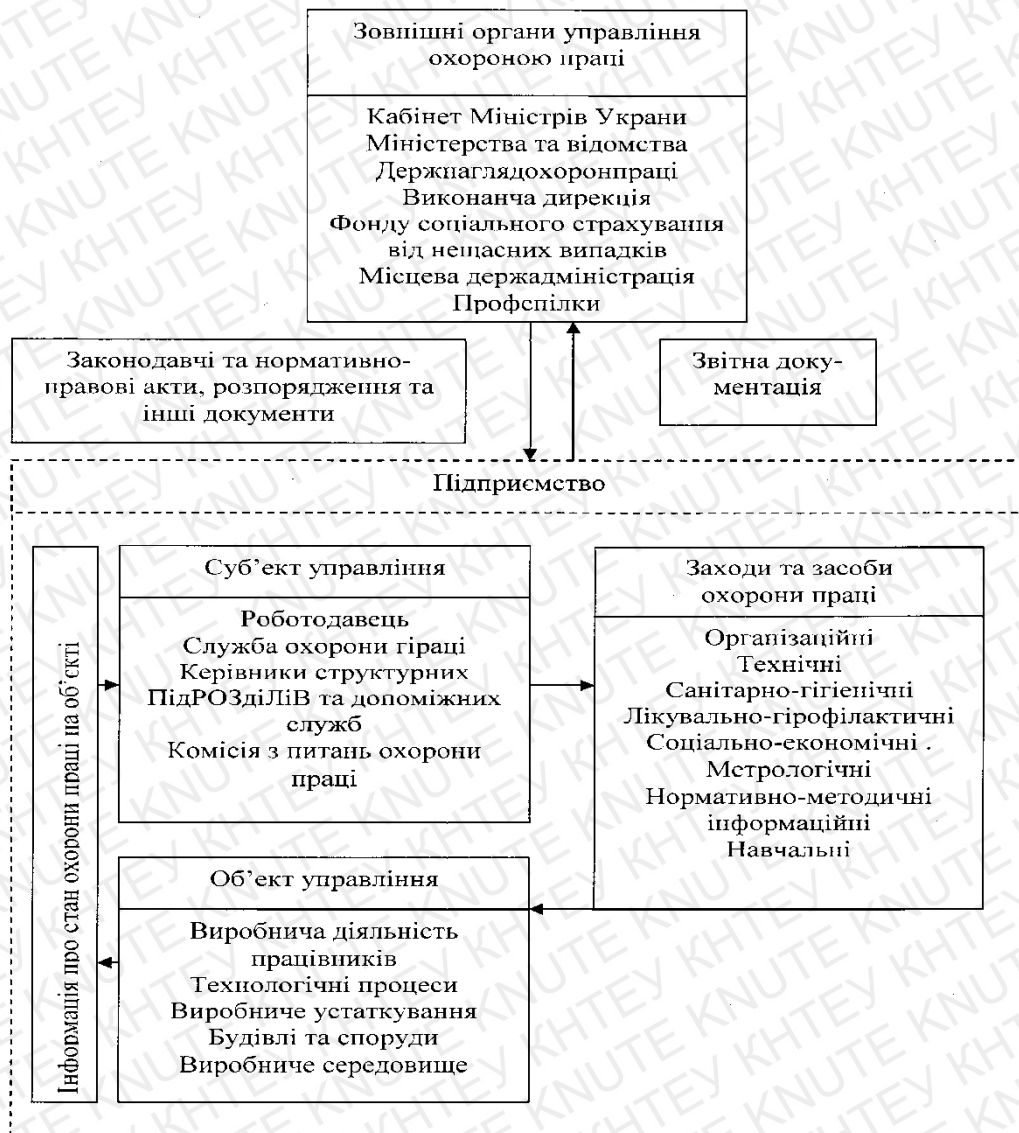


Рис. 2.1. Схема управління охороною праці

Вимоги до ділянки та території готелю

Територія проектного готелю «Лукас» ***** прибиратиметься 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 SPA-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, білизнопровід), що забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу та гостей.

Таблиця 2.8

Площа та об'єм виробничих приміщень, передбачених на 1 робоче місце

Приміщення	Чисельність працівників зміни	На одного працівника	
		площа, м ²	об'єм, м ³
Доготівельний цех	3	8	24
Холодний цех	2	10	30
Гарячий цех	3	7	21
Мийна столового посуду	1	16	48
Мийна кухонного посуду	1	10	30
Приміщення завідуючого виробництвом	1	8	26
Кімната побутового обслуговування	1	8	26
Кабінет директора	1	14	46
Бухгалтерія	2	18	54
Відділ матеріально-технічного постачання	1	12	36
Планово-економічний відділ	2	18	27
Кімната завгоспа	1	12	40
Ремонтна майстерня	1	14	46

Центральна білизняна, у тому числі:	1	-	-
відділення чистої білизни	-	23	69
відділення брудної білизни	-	21	63
майстерня лагодження білизни	1	12	36

Таблиця 2.9

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 шляхів та очей	Провітрювання приміщення, витяжка, вентиляція, використання індивідуальних предметів захисту
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Оксид 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	Позначають шкіру та слизову оболонку очей, виявляють помірковані кумулятивні властивості	Використання індивідуальних засобів захисту (рукавиці і маски), провітрювання приміщення

Продовження таблиці 2.9

Житлові приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Позначають шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помірковані кумулятивні властивості	Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту
Жилі, підсобні приміщення, приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, заклади ресторанного господарства	Пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Позначають шкіру, слизову оболонку очей	Провітрювання приміщення, індивідуальні засоби захисту
Жилі	Пил	4	Верхні	2	Може викликати	Провітрювання

приміщення	бавовняний й лляний, вовняний, пуховий		дихальні шляхи, слизова оболонка		алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	приміщення, індивідуальні засоби захисту
------------	---	--	---	--	---	--

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, SPA-центру, будуть забезпечені спеціальним одягом (білі халати, спортивна форма, уніформа для працівників SPA-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 2.10.

Таблиця 2.10

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Промислові приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Температура повітря, °C	Відносна вологість повітря, %	Швидкість руху повітря, м/с	Температура повітря, °C	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
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

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 °C.

В проектованому 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-втяжної 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 2.11.

Таблиця 2.11

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
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 збурюють.

Для вібропоглинання на вібруючі елементи машини наносять в'язкі або пружні матеріали, яким притаманні значні внутрішні втрати. До таких матеріалів відносяться антивібрит, агат, сендвічні конструкції, СКЛ-25 та 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 (показчики напруги, гумові килимки, доріжки, підставки, ізолювальні ковпаки та накладки, заземлення.

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 0,2 м не – 0,3 мкТл);
- ❖ 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:

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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 захищуваної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, а також з урахуванням класу пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні.

Місця розміщення вогнегасників їх позначають знаком «Вогнегасник», який розміщують на видному місці. Перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників, наведено в таблиці 2.12.

Таблиця 2.12

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	Хлодинові вогнегасники місткістю 2 л	5
Адміністративного призначення, приймально-вестибюльна група	D	Порошкові вогнегасники місткістю 5 л	3
Номерний фонд готелю	E	Хлодинові вогнегасники місткістю 2 л	4

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

Евакуація людей із приміщень та будівель

У проекті розроблено план евакуації людей на випадок виникнення пожежі, що передбачає встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників.

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 вхідних 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 проектового готельного комплексу обладнуються системами оповіщення про пожежу та керування евакуацією людей. Крім цього

передбачається розміщення люмінесцентної реклами та системи світлових показчиків (напрямок руху, місця паркування, назва залів, пожежні гідранти, тощо).

Цивільний захист

На виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у проектованому 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 цивільними 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.

Висновок до розділу 2

В розділі 2 «АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН» описано дизайнерське рішення засобу розміщення і прораховано кошторис будівництва, який взятий за основу

при розрахунку окупності проекту. Капітальні витрати за проектом становитимуть 1729097 грн. Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – класика. В розділі наведена характеристика будівлі. Описана характеристика конструктивних елементів будівлі за призначенням, за містобудівними вимогами, за довговічністю, за вогнестійкістю, за поверховістю, за конструктивною схемою. Розраховано витрати води, електроенергії та опалення на 2019 рік. В розділі описано порядок здачі в експлуатацію об'єкта.

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 «Лукас» - підприємство з колективною власністю, яке прирівнюватиме категорію комфорту до готелів 5 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.

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

Таблиця 3.1

Характеристики форми власності готелю «Лукас»

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 «Лукас», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Лукас»

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

Продовження таблиці 3.3

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 «Лукас» 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

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Адміністратор готелю	Здійснює керівництво діяльністю служби приймання та обслуговування громадян, що прибули до готелю. Забезпечує правильне використання номерів і місць згідно з чинними нормативними документами. Періодично перевіряє правильність і своєчасність розрахунків з особами, що проживають у готелі, згідно з встановленими цінами і тарифами за проживання, бронювання номерів і додаткові платні послуги. Організовує облік осіб, що проживають у готелі, за встановленими формами документів первинного обліку. Щодня складає відомості про завантаженість готелю за поточну добу та наявність вільних місць. Контролює надання встановлених безплатних і платних послуг, піклується про підвищення якості та культури обслуговування.	<i>Повинен знати:</i> постанови, накази, розпорядження і нормативні документи щодо надання готельних послуг; технологію приймання, розміщення та обслуговування осіб, що проживають в готелі, кількість номерів і місць, види додаткових платних послуг та встановлені у готелі ціни і тарифи за проживання, бронювання номерів (місць) та платні послуги; основи економіки та трудового законодавства, правила охорони праці, виробничої санітарії та протипожежного захисту.
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

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Завідувач виробництвом	Керує діяльністю виробничого підрозділу ресторану та лобі-бару. Спрямовує діяльність колективу на ритмічний випуск продукції в необхідному асортименті та високої якості. Проводить роботу з удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивної технології, підвищення якості продукції, ефективного використання техніки, підвищення професійної майстерності працівників. Організує своєчасне постачання виробничого підрозділу продовольчими товарами та матеріальними ресурсами. Складає заявки на необхідні продовольчі товари, н/ф та сировину, забезпечує їх своєчасне одержання із складів, контролює їх асортимент, кількість та якість, терміни надходження та реалізації. На основі вивчення попиту споживачів забезпечує різноманітність асортименту страв та кулінарних виробів. Здійснює постійний контроль за дотриманням технології приготування страв, нормами використання сировини та н/ф. Організує облік, складання і своєчасне надання звітності виробничої діяльності. Контролює правильну та безпечну експлуатацію технологічного устаткування. Забезпечує належну організацію праці робітників на робочих місцях. Складає графіки виходу на роботу працівників виробничого підрозділу. Контролює виконання правил і норм охорони праці, проходження ними в установленому порядку медичного огляду	<i>Повинен знати:</i> чинне законодавство України, що регламентує підприємницьку діяльність; нормативно-правові акти та документи з державного регулювання функціонування ЗРГ; нормативні, методичні матеріали з питань забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя споживачів; технологію приготування їжі; асортимент та вимоги до якості страв та кулінарних виробів; правила користування збірниками рецептур, технологічними картами; порядок складання меню, обліку та видавання споживачам продуктів, страв та кулінарних виробів; норми витрат сировини на виготовлення продукції та порядок їх розрахунку; порядок розрахунку відпускних цін на продукцію та товари; категорії і види стандартів, іншу нормативно-технічну документацію щодо сертифікації продовольчої сировини, н/ф та готової продукції; принципи роботи технологічного устаткування, вимоги до інвентарю та посуду; 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 (3 розряд)	Готує страви та кулінарні вироби, які 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 (комплектуює), роздає страви масового попиту.	<i>Повинен знати:</i> рецептури, 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. Виготовляє та порціонує напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини. Видає виготовлені страви.	<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 напівфабрикатів 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; правила організації раціонального та безпечного харчування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

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 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.	<i>Повинен знати:</i> чинне законодавство України, що регламентує підприємницьку 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.
Офіціант	Готує зал до обслуговування споживачів. Отримує посуд, прибори, столову білизну. Полірує посуд, прибори. Складає серветки різними способами. Здійснює попередню сервіровку столів. Приймає замовлення 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.	<i>Повинен знати:</i> правила внутрішнього трудового розпорядку; «Меню» підприємства і ціни; інструкції з техніки безпеки, виробничої санітарії та 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, виногорілчаних виробів.

Продовження табл. 3.5

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
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, підвищенню 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	<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.

	персоналом.	
--	-------------	--

Продовження таблиці 3.6

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, підвищенню 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; сприяє розвитку комерційної діяльності.	Повинен знати: 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 і організацію документообігу за розділами обліку, форми та порядок розрахунків, порядок приймання, зарахування на баланс, зберігання і витрат коштів, товарно-матеріальних та інших цінностей; правила проведення інвентаризацій активів та зобов'язань; економіку, організацію виробництва, праці та управління; податкову справу; основи цивільного права; трудове, фінансове, господарське законодавство
-----------	--	---

В проектованому готелі «Лукас» визначено десять структурних підрозділів. В процесі діяльності необхідно досягнути максимальної взаємодії та зв'язку між ними з метою досягнення високих показників.

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

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.

Збори засновників

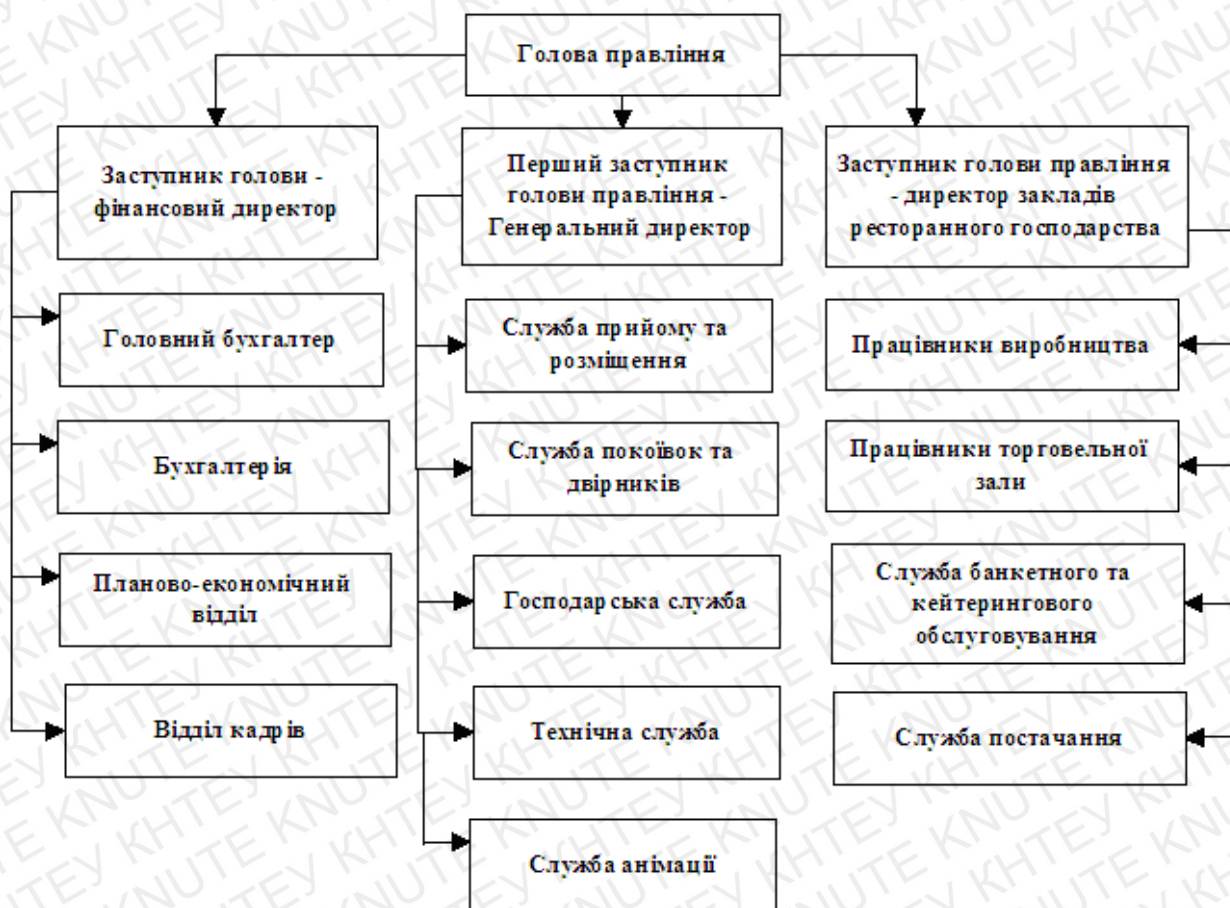


Рис. 3.1. Структура управління ТОВ «Готель «Лукас»

Планування чисельності персоналу проектного 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 «Лукас» (табл. 3.7).

Таблиця 3.7

Розрахунок чисельності покоївок готелю «Лукас»

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів у готелі	Норма обслуговування, номерів	Чисельність явочна, осіб	Середньо-спискова чисельність, осіб
А	1	2	3=1:2	4=3xKзам
Вища категорія, у. т.ч.:				
Президентський апартамент	4	4,5	0,89	0,98
апартамент	8	4,5	1,78	1,96
Люкс	8	4,5	1,78	1,96
Напівлюкс	44	4,5	9,78	10,76
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:				
одномісні	78	7	11,14	12,26
двомісні	36	6,5	5,54	6,09
Всього	178		30,90	33,99

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

Таблиця 3.8

Планування фонду заробітної плати працівників готелю «Лукас» 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	25128	25128	0	1610	1610	320856
2	Заступник директора з розміщення	1	21326	21326,4	0	1410	1410	272836,8

Продовження таблиці 3.8

3	Заступник директора - директор ресторану	1	20808	20808	0	1360	1360	266016
4	Головний інженер	1	19080	19080	0	1160	1160	242880
5	Секретар керівника	2	15624	31248	0	810	1620	394416
	БУХГАЛТЕРІЯ							
1	Головний бухгалтер	1	19598	19598,4	0	1260	1260	250300,8
2	Бухгалтер	2	16315	32630,4	0	860	1720	412204,8
3	Касир	1	13032	13032	0	760	760	165504
	ВІДДІЛ ПРАЦІ ТА ЗАРПЛАТИ							
1	Начальник відділу	1	17280	17280	0	1235	1235	222180

2	Працівник відділу (економіст)	1	14069	14068,8	0	735	735	177645,6
	ВІДДІЛ КАДРІВ							
1	Начальник відділу	1	17266	17265,6	0	1235	1235	222007,2
2	Працівник відділу	1	14069	14068,8	0	735	735	177645,6
	ВІДДІЛ МАТЕРІАЛЬНО- ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАННЯ							
1	Начальник відділу	1	17006	17006,4	0	1195	1195	218416,8
2	Працівник відділу	1	13896	13896	0	735	735	175572
	ПЛАНОВО- ВИРОБНИЧИЙ ВІДДІЛ							
1	Начальник відділу	1	17006	17006,4	0	1235	1235	218896,8
2	Працівник відділу (економіст)	2	13896	27792	0	735	1470	351144
	Разом персонал адміністрації	19	275400	321235	0	17070	19475	4088522
	ВІДДІЛ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИЙОМУ ТА РОЗМІЩЕННЯ							
1	Начальник служби організації прийому та розміщення	1	15624	15624	0	960	960	199008
2	Черговий адміністратор	2	13550	27100,8	0	710	1420	342249,6
3	Працівники бізнес- центру	3	13320	39960	0	695	2085	504540
4	Покоївка	14	10440	146160	0	710	9940	1873200
5	Агент з бронювання	2	11995	23990,4	0	660	1320	303724,8

Продовження таблиці 3.8

6	Швейцар	2	10440	20880	0	960	1920	273600
7	Прибиральник службових приміщень	2	10094	20188,8	0	635	1270	257505,6
8	Працівник камери схову	1	9921,6	9921,6	0	760	760	128179,2
9	Працівники служби охорони	2	12168	24336	0	690	1380	308592
10	Продавець-касир	2	9576	19152	0	640	1280	245184
11	Працівник медпункту- фармацепт	2	10526	21052,8	0	710	1420	269673,6
12	Посильний	1	8712	8712	0	535	535	110964
13	Працівник екскурсійного бюро	2	10440	20880	0	710	1420	267600
	Разом	36	146808	397958	0	9375	25710	5084021
	СЛУЖБА РЕМОНТНО- ЕНЕРГЕТИЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ							
1	Начальник відділу	1	13896	13896	0	1010	1010	178872
2	Технік-механік з ремонт устаткування	1	11822	11822,4	0	835	835	151888,8
3	Інженер з ремонту	1	11477	11476,8	0	785	785	147141,6
4	Майстер	1	11304	11304	0	685	685	143868
	Разом	4	48499	48499,2	0	3315	3315	621770,4
	ВІДДІЛ МАТЕРІАЛЬНО- ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАННЯ							
1	Начальник відділу	1	13896	13896	0	860	860	177072
2	Товарознавець	1	12514	12513,6	0	785	785	159583,2
3	Завідувач господарства	1	12341	12340,8	0	735	735	156909,6
4	Завідувач складом	1	12168	12168	0	685	685	154236
5	Комірник	1	11650	11649,6	0	635	635	147415,2
	Разом	5	62568	62568	0	3700	3700	795216
	РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО							
	СЛУЖБА ПОСТАЧАННЯ ПРОДУКЦІЇ							
1	Товарознавець	1	13205	13204,8	0	785	785	167877,6
2	Завідувач складом	1	12168	12168	0	735	735	154836
3	Вантажник	1	10440	10440	0	635	635	132900
4	Ліфтер	1	10267	10267,2	0	635	635	130826,4

Продовження таблиці 3.8

5	Прибиральник	1	9748,8	9748,8	0	635	635	124605,6
6	Оператор обчислювальних машин	1	9921,6	9921,6	0	685	685	127279,2
	ВИРОБНИЧО- ЦЕХОВИЙ ПЕРСОНАЛ							
1	Завідувач виробництвом	1	14242	14241,6	0	935	935	182119,2
2	Шеф-кухар	1	16488	16488	1285	0	1285	213276
3	Кухар 5-го розряду	5	13896	69480	1035	0	5175	895860
4	Кухар 4-го розряду	5	12686	63432	835	0	4175	811284
5	Кухар 3-го розряду	5	11131	55656	635	0	3175	705972
6	Мийник посуду	2	10440	20880	0	585	1170	264600
7	Вантажник	2	9921,6	19843,2	0	585	1170	252158,4
8	Комірник	1	12168	12168	0	715	715	154596
10	Прибиральник	1	9921,6	9921,6	0	585	585	126079,2
	ТОРГОВЕЛЬНІ ЗАЛИ РЕСТОРАНУ, БАРУ							
1	Адміністратор торгівельної зали	2	13723	27446,4	0	835	1670	349396,8
2	Офіціант	10	8884,8	88848	0	635	6350	1142376
3	Мийник посуду	2	9230,4	18460,8	0	585	1170	235569,6
4	Гардеробник	2	8712	17424	0	585	1170	223128
6	Прибиральник	2	11131	22262,4	735	0	1470	284788,8
7	Хостес	1	10613	10612,8	0	585	585	134373,6
8	Бармен ресторану	2	9403,2	18806,4	585	0	1170	239716,8
9	Бармен бару	2	10267	20534,4	585	0	1170	260452,8
	ЇДАЛЬНЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛУ							
1	Буфетник 5-го розряду	2	9403,2	18806,4	0	585	1170	239716,8
	Разом персоналу:	54	268013	591062	5695	11325	38420	7553789
	СПОРТ							
1	Інструктор тренажерної зали	2	10958	21916,8	0	635	1270	278241,6
2	Адміністратор	1	12686	12686,4	0	735	735	161056,8
3	Працівник з обслуговування саун та санаріуму	2	10440	20880	0	585	1170	264600
4	Масажист	2	11131	22262,4	635	0	1270	282388,8
5	Працівники при басейні	2	10613	21225,6	0	635	1270	269947,2
6	Працівники СПА- центру	7	10368	72576	0	600	4200	921312

Продовження таблиці 3.8

	Разом персоналу	16	66197	171547	635	1235	9915	2177546
	ПРАЦІВНИКИ АНІМАЦІЇ							
1	Адміністратор служби анімації	1	10296	10296	0	650	650	131352
2	Працівники служби анімації	2	9576	19152	0	635	1270	245064
	Разом персоналу	3	19872	29448	0	1285	1920	376416
	ПРОТИПОЖЕЖНО-ДИСПЕТЧЕРСЬКА СЛУЖБА							
1	Начальник	1	12355	12355,2	0	735	735	157082,4
2	Оператор	1	10368	10368	0	635	635	132036
3	Інженер	1	10368	10368	0	635	635	132036
	Разом персоналу	3	33091	33091,2	0	2005	2005	421154,4
	ГОСПОДАРЧА СЛУЖБА							
1	Начальник	1	12096	12096	0	735	735	153972
2	Прибиральник	1	9504	9504	0	635	635	121668
3	Двірник	1	9331,2	9331,2	0	635	635	119594,4
4	Водій	1	9936	9936	0	685	685	127452
	Разом персоналу	4	40867	40867,2	0	2690	2690	522686,4
	СКЛАД БІЛИЗНИ							
1	Кастелянша	1	11578	11577,6	0	685	685	147151,2
2	Швачка	1	10368	10368	0	635	635	132036
3	Вантажник	1	9936	9936	0	635	635	126852
	Разом персоналу	3	31882	31881,6	0	1955	1955	406039,2
	ПРАЛЬНЯ							
1	Оператор пральних машин та прасувально-сушильного агрегату	2	10282	20563,2	0	655	1310	262478,4
	Разом персоналу	2	10281,6	20563,2	0	655	1310	262478,4
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ	149	1047542,4	174872,2	6330	57300	11041,5	22309639
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ АДМІНІСТРАЦІЇ	27						5353620
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ ВИРОБНИЧОГО ПЕРСОНАЛУ	70						10111709
	РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ ДОПОМІЖНОГО ПЕРСОНАЛУ	52						6844310

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Преміальну частину фонду оплати праці готелю «Лукас» 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.
Адміністративно-управлінський персонал	5353620	20	1070724
Виробничий (операційний) персонал	10111708,8	30	3033512,64
Допоміжний персонал	6844310,4	10	684431,04
Разом	22309639,2		4788667,68

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

Таблиця 3.10

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

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн
Місячний фонд основної заробітної плати	1859,1
Місячний фонд додаткової заробітної плати	399,1
Разом місячний фонд оплати праці	2258,2
Річний фонд основної заробітної плати	22309,6
Річний фонд додаткової заробітної плати	4788,7
Разом річний фонд оплати праці	27098,3

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 «Лукас» на плановий рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на рік
1	2	3
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	149
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	27
Виробничий (операційний) персонал	осіб	70
Допоміжний персонал	осіб	52

Фонд основної заробітної плати	тис. грн.	22309,6392
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	5353,62
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	10111,71
Допоміжний персонал	тис. грн.	6844,31
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	4788,67
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	1070,72
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	3033,51
Допоміжний персонал	тис. грн.	684,43
Фонд оплати праці, усього.	тис. грн.	27098,31
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис. грн.	6424,34
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	13145,22
Допоміжний персонал	тис. грн.	7528,74
Структура фонду оплати праці		
основна заробітна плата	%	82,33
додаткова заробітна плата	%	17,67

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 «Лукас» на плановий рік

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
----------------------	------------------------------	-------------------------------------	---

1. Будівлі, споруди	289431,7	30	9647,7
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	49052,3	5	9810,5
2.1. Холодильне обладнання	16233,1	5	3246,6
2.2. Механічне обладнання	14821,6	5	2964,3
2.3. Теплове обладнання	7763,7	5	1552,7
2.4. Торговельне обладнання	9881,0	5	1976,2
2.5. Вимірювальні прилади	352,9	5	70,6
3. Меблі, інше офісне обладнання	14821,6	5	2964,3
4. Автотранспорт	5646,3	5	1129,3
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	705,8	4	176,4
6. Телефони	352,9	4	88,2
Усього	360010,5		23816,4

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:

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

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

H_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.

$$Q_{пл} = PC \cdot K_{з.і} \quad (3.3)$$

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

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

Таблиця 3.13

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

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

	номерів	мість		між-сезоння	високий сезон	сезон	між сезоння	високий сезон	сезон	між сезоння	високий сезон	сезон	разом
Вища категорія, у. т.ч.:													
Президентський апартамент	4	2	8	120	125	120	0,6	0,8	0,7	576	800	672	2048
апартамент	8	2	16	120	125	120	0,6	0,8	0,7	1152	1600	1344	4096
Люкс	8	2	16	120	125	120	0,6	0,8	0,7	1152	1600	1344	4096

Продовження таблиці 3.13

Напівлюкс	44	2	88	120	125	120	0,6	0,8	0,7	6336	8800	7392	22528
I категорія (стандарт), у т.ч.:													
одномісні	78	2	156	120	125	120	0,6	0,8	0,7	11232	15600	13104	39936
двомісні	36	1	36	120	125	120	0,6	0,8	0,7	2592	3600	3024	9216
Усього	178		320	120	125	120	0,6	0,8	0,7	23040	32000	26880	81920

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, людино-днів	23040	32000	26880	81920
2. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ, у тому числі	60480	105840	75600	241920
2.1. Сніданки	2880	5040	3600	11520
2.2. За вільним вибором («A la cart»)	57600	100800	72000	230400

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

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 «Лукас» забезпечують доходи від основної діяльності засобу розміщення. Доходи від операційної діяльності ($D_{од}$) готелю поділяють на чотири основні групи за джерелами походження:

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

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 дозвілля, 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.

Плановий дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей у готелі «Лукас» 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-дів				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
Вища категорія, у т.ч.:											
Президентський апартамент	576	800	672	2048				2217,6	3440,0	2788,8	8446,4
апартамент	1152	1600	1344	4096	3850	4300	4150				
Люкс	1152	1600	1344	4096	2440	2690	2590	2810,9	4304,0	3481,0	10595,8
Напівлюкс	1152	1600	1344	4096	1390	1540	1490	1601,3	2464,0	2002,6	6067,84
	6336	8800	7392	22528	1040	1290	1140	6589,4	11352,0	8426,9	26368,3
Перша категорія (стандарт), у т.ч.:											
одномісні	11232	15600	13104	39936	400	540	450	4492,8	8424,0	5896,8	18813,6
двомісні	2592	3600	3024	9216	440	640	540	1140,5	2304,0	1633,0	5077,44
Усього	23040	32000	26880	81920				18852,5	32288	24229	75369,4

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.:	60480	105840	75600	241920
1.1. Сніданок (входить у вартість проживання)	-	-	-	-
1.2. За вільним вибором	57600	100800	72000	230400
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1 Сніданок	-	-	-	-
2.2. За вільним вибором	80	120	100	-
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданок	0	0	0	0
3.2. За вільним вибором	4608,0	12096,0	7200,0	23904,0
3.3. Кейтеринг	230,4	604,8	360,0	1195,2
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	4838,4	12700,8	7560,0	25099,2

Планування операційних доходів від надання додаткових послуг здійснюється за плановою чисельністю проживаючих, кількості послуг та їх планової ціни (табл. 3.17).

Таблиця 3.17

Планування обсягу доходів від реалізації додаткових послуг готелю

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
Планова кількість додаткових послуг	7187	8669	7853	23709
1. Структура додаткових платних послуг, %				
Оренда залу універсального призначення	0,9	0,9	0,9	-
Послуги дитячої кімнати	9,7	12,1	10,2	-
Гра в більярд	16,8	17,1	17,1	-
Відвідування сауни та СПА	17,8	17,9	17,4	-
Послуги перукарні	10,8	10,3	10,7	-
Послуги масажиста	10,2	10,1	10,3	-
Відвідування тренажерної зали	33,7	31,6	33,4	-
2. Кількість додаткових платних послуг, од.				
Оренда залу універсального призначення	64	80	71	215
Послуги дитячої кімнати	700	1050	800	2550
Гра в більярд	1210	1480	1340	4030
Відвідування сауни та СПА	1280	1550	1370	4200
Послуги перукарні	778	895	840	2513
Послуги масажиста	735	874	812	2421

Відвідування тренажерної зали	2420	2740	2620	7780
3. Середньозважена ціна додаткових послуг, грн.				
Оренда залу універсального призначення	7500	13500	12000	-
Послуги дитячої кімнати	75	90	75	-
Гра в більярд	105	150	120	-
Відвідування сауни та СПА	450	600	525	-
Послуги перукарні	150	195	165	-
Послуги масажиста	300	450	375	-
Відвідування тренажерної зали	105	165	135	-
4. Доходи від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн.				
Оренда залу універсального призначення	480,0	1080,0	852,0	2412,0
Послуги дитячої кімнати	52,5	94,5	60,0	207
Гра в більярд	127,1	222,0	160,8	509,85
Відвідування сауни та СПА	576,0	930,0	719,3	2225,25
Послуги перукарні	116,7	174,5	138,6	429,825
Послуги масажиста	220,5	393,3	304,5	918,3
Відвідування тренажерної зали	254,1	452,1	353,7	1059,9
6. Разом: доходи від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн.	1826,85	3346,425	2588,85	7762,125

Обсяг операційних доходів готелю «Лукас» зводимо в таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

Планування обсягу операційних доходів готелю «Лукас» на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	18852,48	32288	24228,96	75369,4
2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	4838,4	12700,8	7560,0	25099,2
3. Дохід від реалізації платних додаткових послуг, тис. грн.	1666,9	2746,4	2127,4	6540,6
Разом: основні операційні доходи, тис. грн	25357,7	47735,2	33916,3	107009,3
4. Інші операційні доходи, тис. грн	2535,8	4773,5	3391,6	10700,9
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн	27893,5	52508,7	37307,9	117710,2

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 надання 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 3.19.

Стаття 2. Витрати на оплату праці: основна та додаткова заробітна плата, інші заохочувальні та компенсаційні виплати – 27098,3 тис. 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 – 5961,6 тис. грн.

Таблиця 3.19

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	13	149,8
2	Хліб житній	200	15360	18	276,5
3	Борошно пшеничне	90	6912	33	228,1
4	Крохмаль	10	768	28	21,5
5	Крупи	70	5376	34	182,8
6	Макаронні вироби	30	2304	35	80,6
7	Картопля	400	30720	9,1	279,6
8	Овочі	500	38400	20,2	775,7
9	Фрукти свіжі	200	15360	39,5	606,7
10	Фрукти сухі	30	2304	63	145,2
11	Соки (л.)	100	7680	33,6	258,0
12	Цукор	80	6144	35	215,0
13	Повидло, мед	15	1152	64,3	74,1
14	Кондитерські вироби	20	1536	86	132,1
15	Чай	2	153,6	405	62,2
16	Кава, какао	5	384	612	235,0
17	Олія	40	3072	32	98,3
18	Молоко (2,5%)	250	19200	14	268,8
19	Кефір знежирений	250	19200	19,2	368,6
20	Масло вершкове	70	5376	98,2	527,9
21	Сир м'який низької жирності	90	6912	114	788,0

22	Сметана (20%)	40	3072	51	156,7
23	Сир твердий голландський	30	2304	149	343,3
24	Яйця (1 шт.)	1	76,8	4	0,3

Продовження таблиці 3.19

25	М'ясо яловичина	250	19200	114	2188,8
26	Птиця II категорії	50	3840	69	265,0
27	Ковбаса варена	50	3840	94,3	362,1
28	Ковбаса н/копчена	30	2304	113,7	262,0
29	Алкоголь	50	3840	164	629,8
30	Пиво	75	5760	37	213,1
32	Спеції	3	230,4	87	20,0
33	Соуси	15	1152	94	108,3
34	Риба свіжоморожена	125	9600	154	1478,4
30	Разом		0		11 802,2

Стаття 4. Амортизаційні відрахування розраховуються відповідно до положень Податкового Кодексу України, 23814,4 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	193815,00	1,9	362,67
2. Витрати на опалення, Гкал	1904,00	1521,2	2896,38
3. Витрати води, м ³	29321,00		
Холодна	19257,40	11,8	228,01
Гаряча	10063,60	81,3	817,97
Разом			4305,03
Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% доходів			941,68

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	27	1	1500	40,5
Оперативно виробничий персонал	70	2	1000	140
<i>Разом</i>	97	*		180,5

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 розрахунку на одне місце	Об'ємний показник , од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
1 . Порцеляновий та фарфоровий посуд					
Тарілки піріжкові	300	3,7	1100	38,1	41,91
Чашки	300	2,7	820	43,7	35,83
Столові	300	3,1	920	52,3	48,12
Десертні	300	4,8	1430	38	54,34
Закусочні	300	5,1	1520	39,2	59,58

Продовження таблиці 3.22

2. Столові набори					
Виделки	300	4,1	1220	33	40,26
Ложки	300	5,4	1620	32,4	52,49
Ножі	300	4,7	1420	40,3	57,23
3. Скляний (кришталевий) посуд					
Чарки	300	4,7	1420	36,7	52,11
Стакани	300	3,0	900	41,2	37,08
Фужери	300	3,6	1080	52,1	56,27
Бокали	300	2,8	840	55,7	46,79
4. Спортивний інвентар	80	3,3	220	579,1	127,40
5. Столова білизна	320	1,7	390	175,6	68,48
6. Постільна білизна	320	3,1	822	289,5	237,97
Разом	*	*	*	*	1015,86

Загальні витрати за статтею складають: 1016 тис. грн.

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

Стаття 8 Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі складають 42,9 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 – 33,5 грн. Витрати на паливо становлять:

$$(150 \cdot 280 \cdot 0,12 \cdot 33,5) / 1000 = 112,6 \text{ тис. грн.};$$

Стаття 10. Витрати на охорону визначаємо в обсязі 0,06% доходу готелю: 70,6 тис. грн.

Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення, приймають 250 грн. на кожного гостя, тобто $250 \cdot 320 / 1000 = 80,0$ 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-telefonні; на тару – слід прийняти 10 % від поточних витрат це становить 2494,6 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 «Лукас» на плановий рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	11802,2
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ЗВ)	27098,3
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ЗВ)	5961,6
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	23816,4
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ЗВ)	5246,7
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	1015,9
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)	42,9
Стаття 9. Витрати на транспортування. (ЗВ)	112,6
Стаття 10. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	70,6
Стаття 11. Витрати матеріалів об'єктів оздоровчо-рекреаційного призначення (ЗВ)	80,0
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	2494,6
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	77741,8
Умовно-постійні	27440,3
Умовно-змінні	50301,4

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 «Лукас» на плановий рік

Показники	Результат
1. Доходи від операційної діяльності, у тому числі:	117710,2
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	75369,4
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	25099,2
1.3. Інші операційні доходи (екскурсійні, торговельні, від експлуатації спортивних споруд тощо)	10700,9
2. Податок на додану вартість	19618,4
3. Чистий дохід	98091,8
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі	50301,4
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	11802,2
4.2. Інші змінні витрати	38499,2
5. Маржинальний прибуток	47790,4
6. Постійні витрати	27440,3
7. Прибуток (збиток)	20350,1

Для готелю «Лукас» 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 «Лукас» на плановий рік проводимо у табл. 3.25.

Таблиця 3.25

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

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності	117710,2
2	Умовно змінні витрати	50301,4
3	Умовно постійні витрати	27440,3
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	20350,1

5	Податок на прибуток, 18%	3663,0
6	Чистий прибуток – можливий	16687,1
7	Рентабельність реалізації, %.	14,2
8	Чистий прибуток – цільовий (10-15%)	12948,1
9	Чистий прибуток – плановий	16687,1

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 «Лукас»

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність операційної діяльності (РРП, %) ($R_{op} = \Pi / Д \times 100$ Π — чистий прибуток, грн; $Д$ — дохід від реалізації продукції, грн.)	14,2
2.	Рентабельність поточних витрат ($R_{пв}, \% = \text{Чистий прибуток} / \text{Обсяг поточних витрат} \times 100$)	60,81
3.	Рентабельність операційних витрат ($R_{ов}, \% = \text{Чистий прибуток} / \text{Операційні витрати} \times 100$)	21,46

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Для проектового готелю «Лукас» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж десяти років пропонується в обсязі 3% 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 проектового 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 «Лукас» на перші десять років подано у таблиці 3.27.

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів:

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

Таблиця 3.27

Основні результати діяльності готелю «Лукас» на перші десять 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-й рік	98091,83	3	50301,4	64,70	27440,35	20350,07	16687,06
2-й рік	101 034,58	3	65372,6	64,70	27440,35	8221,62	6741,73
3-й рік	104 065,62	3	67333,8	64,70	27440,35	9291,48	7619,01
4-й рік	107 187,59	3	69353,8	64,70	27440,35	10393,44	8522,62
5-й рік	110 403,21	3	71434,4	64,70	27440,35	11528,45	9453,33
6-й рік	113 715,31	3	73577,5	64,70	27440,35	12697,51	10411,96
7-й рік	117 126,77	3	75784,8	64,70	27440,35	13901,65	11399,35
8-й рік	120 640,57	3	78058,3	64,70	27440,35	15141,91	12416,36
9-й рік	124 259,79	3	80400,1	64,70	27440,35	16419,38	13463,89
10-й рік	127 987,58	3	82812,1	64,70	27440,35	17735,17	14542,84
11-й рік	131 827,21	3	85296,4	64,70	27440,35	19090,43	15654,15
12-й рік	135 782,03	3	87855,3	64,70	27440,35	20486,36	16798,81
13-й рік	139 855,49	3	90491,0	64,70	27440,35	21924,16	17977,81
Разом	1531977,59		978071,47		356724,50	197181,62	161688,93

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 десятиковий 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
«Лукас», тис. грн.**

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційн і відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтовани й грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, тис.грн., ЧПД
1	164020,6	40503,48	40503,48	38574,74	-125445,90
2		29367,33	69870,81	26637,03	-98808,86
3		29113,33	98984,14	25149,19	-73659,67
4		28942,22	127926,36	23810,84	-49848,84
5	25000,0	28851,95	156778,31	22606,26	-52242,58
6		28840,65	185618,97	21521,34	-30721,24
7		28906,61	214525,58	20543,39	-10177,85
8		29048,26	243573,83	19661,01	9483,15
9		29264,19	272838,02	18863,96	28347,11
10	25000,0	29553,12	302391,14	18143,05	21490,16
11		29913,93	332305,07	17490,05	38980,22
12		30345,59	362650,66	16897,56	55877,78
13	10000,0	30847,25	393497,92	16358,96	62236,74
Разом	224020,6	393497,92		286257,38	62236,74

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

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

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

KGP – кумулятивний грошовий потік.

Якщо значення індексу дохідності 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:

$$ID = 1,27$$

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**=12437,61 тис. грн.

Індекс рентабельності інвестиційного проекту: **IP**=5,6 %.

Рівень рентабельності розробленого інвестиційного проекту дорівнює 5,6%.

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

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

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** = 10,2 років

Період окупності інвестиційного проекту становить 10 років. У розробленому проекті готелю «Лукас» 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 проєктованого 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

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 Перехрестя вул. Пітерська і Чоколівський бульвар. 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. В розділі «Концепція. Організація. Сервіс» сформовано концептуальне рішення готелю 5* проектуемого у Солом'янському районі м. Києва. і обрано назву підприємства – «Лукас». Готель на 320 місць матиме 178 номерів.
3. Під час розроблення концептуального рішення готелю «Лукас» у Солом'янському районі м. Києва було обрано блочний спосіб організації та

взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки він економічний у будівництві та технічній експлуатації.

4. З метою приваблювання туристів міста, в тому числі і іноземних, у готелі «Лукас» розроблені програми лояльності, які будуть надавати гостям готелю спеціальні знижки та подарунки при придбанні послуг. В готелі передбачені культурно-дозвілеві послуги.
5. 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 – класика. Інтер'єр житлових кімнат готелю буде оформлено у світлих тонах. Для санвузлів обрано оздоблення керамічною плиткою білого кольору та сантехнічні керамічні вироби білого кольору, що символізує чистоту. В оздобленні громадських приміщень буде застосовано штучні стилізовані під природні оздоблювальні матеріали пастельних відтінків від холодних (бордових) для коридорів до теплих (молочних) – для приміщень громадського користування.
6. В розділі «Ревеню менеджмент» визначено та обгрунтовано організаційно-правовий статус готелю 5* «Лукас» на 320 місць у Солом'янському районі м. Києва. Проектований готель «Лукас» - підприємство. Організаційно правова форма - товариства з обмеженою відповідальністю.
7. Внутрішньоорганізаційні документи, що регламентують працю персоналу готелю «Лукас» та закладу ресторанного господарства, складено відповідно до чинної нормативно-правової бази. Для визначення обсягів діяльності готелю обгрунтовано планові обсяги послуг з тимчасового розміщення (проживання).
8. 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.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Господарський кодекс України від 16.01.2003 р. № 436-IV.

2. Податковий кодекс України від 02.12.2010 р. № 2755. – VI.
3. Цивільний кодекс України від 16.01.2003 р. № 435-IV.
4. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-XII.
5. ДБН А.2.2-3-2004: Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації.
6. ДБН В.1.1-7-2002: Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
7. ДБН В.2.2.9-2009: Громадські будинки та споруди. Основні положення.
8. ДБН В.2.2.11-2002: Підприємства побутового обслуговування. Основні положення
9. ДБН В.2.2-15-2005: Житлові будинки. Основні положення
10. ДБН В.2.2-20:2008: Будинки і споруди. Готелі.
11. ДБН В.2.2-25-2009: Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
12. ДБН В.2.5-20-2001: Газопостачання
13. ДБН В.2.5-23-2010: Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення
14. ДБН В.2.5-28-2006: Природне і штучне освітлення
15. ДБН В.2.5-64:2012: Внутрішній водопровід та каналізація
16. ДБН В.2.5-67:2013: Опалення, вентиляція та кондиціонування
17. Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів: Постанова КМУ від 13.04.2011 р. № 461
18. Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та ПЕУ України від 3.01.2003 р. №2.
19. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
20. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги.
21. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.
22. Бовш Л. А. Підприємства готельного господарства України : стан та перспективи розвитку / Л. А. Бовш // Культура народів Причорномор'я. Серія економіческая. – 2009. – Вып.167. – С. 23 - 27.
23. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Готельна справа: Електронний підручник –К.: КНТЕУ, 2015. – 501 с.
24. Ведмідь Н.І. Організація дозвілля туристів: навч. посіб. / Н.І. Ведмідь, СВ. Мельниченко. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008.-85 с.
25. Домбик О. М. Економічна суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу / О.М. Домбик // Торгівля, комерція, підприємництво. - 2013. - Вип. 15. - С. 64-66.
26. Економічні передумови управління поточними витратами підприємств ресторанного господарства в Україні/ Гаврилюк С.П., Міска В.Г.// Інвестиції: практика та досвід.–2014.– №19.– С.20-25.
27. Менеджмент. Навчальний посібник / О. М. Скібіцький, Л. І. Скібіцька. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 416 с.
28. Менеджмент ресторанного господарства, видання 2-е перероблене і доповнене (за ред. Г.Т. П'ятницької). - Навчальний посібник.: ВЦ КНТЕУ. – 2010, 421 с.

29. Мілютіна Ю.С. Стратегія позиціонування в готельно-ресторанному бізнесу / Ю.С. Мілютіна // Ефективна економіка. К., 2017. - №10.
30. Міска В.Г. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу: монографія / С.В. Мельниченко, Т.І.Ткаченко, М.Г.Бойко, Н.І.Ведмідь та ін. / за заг. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 370 с.
31. Організація готельного господарства / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К.: КНТЕУ, 2009.- 494с.
32. Організація готельного господарства: підручник / Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
33. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства, видання 2-е перероблене і доповнене (за ред. проф. П'ятницької Н.О.). – Підручник для ВУЗів.: ВЦ КНТЕУ. – 2010, 669 с.
34. Охріменко А. Г. Основи менеджменту: навч.посібник / А. Г. Охріменко. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 130 с.
35. Пересічна С.М. Перспективи розвитку конгрес-готелів в Україні [Електронний ресурс] / С.М. Пересічна, А.В. Таранова // . – Режим доступу: <http://www.sworld.com.ua/konfer40/11.pdf>.
36. Полтавська О.В. Сучасний стан кадрового забезпечення підприємств готельного господарства м. Києва / О.В.Полтавська // Економічний простір : зб. наук. пр. – Дніпропетровськ: ПДАБА, 2011. – № 47. – С. 257 – 267
37. Полтавська О.В. Теоретичні основи функціонування економічного механізму функціонування підприємств готельного господарства / О.В.Полтавська // Вісник Академії праці і соціальних відносин Федерації профспілок України. – Київ :Курс, 2007. – №5. – С. 64– 69
38. Полтавська О.В. Управління якістю готельних послуг як стратегічний чинник розвитку туризму / О.В. Полтавська, М.В. Босовська // Стратегічний розвиток туристичного бізнесу : [колективна монографія] / За ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2010. – С. 293 – 335.
39. Проектування готелів: навч. посіб.: Серія HoReCa.: За ред. Мазаракі А.А.: КНТЕУ, 2016.- 346 с.
40. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Гопкало Л.М. та ін.]; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2011. - 345 с.
41. Прохорчук І.В. Теоретичні аспекти розвитку міжнародного ділового туризму в Україні / І.В. Прохорчук // Актуальні проблеми міжнародних відносин. – 2012. - Випуск 110 (Частина II). – С. 116-123.
42. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : підруч. / Х. Й. Роглев. — К. : Кондор, 2009. —408 с.
43. Сененко І.А. Сучасні підходи до організації управління готельно-ресторанним бізнесом / І.А. Сененко // Економічний простір. – Дніпропетровськ: ПДАБА, 2015. – № 100. – С. 171-180.
44. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу: монографія/ [Т.І. Ткаченко, С.В. Мельниченко, Л.М. Гопкало та ін.]; за заг. ред.. А.А. Мазаракі. – К.: КНТЕУ, 2010. – 596с.

45. Ткаченко Т. І. Управління якістю готельних послуг: монографія / Т. І.Ткаченко, С. В.Мельниченко, М. В.Новак – К.: Київський національний торгово-економічний університет, 2006. – 324 с.
46. Туристські дестинації (теорія управління, бренд) : монографія / Т.І. Ткаченко, С.В.Мельниченко, М.Г. Бойко, Г.І. Михайліченко, Н.І. Ведмідь [та ін.] ; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 347 с.
47. Управління якістю : підруч. для вищ. навч. закл. / Н.В. Мережко, В.В. Осієвська, Н.С. Ясинська. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010.-216 с.
48. HoReCa: навч. посіб.:у 3т. – Т.3. Кейтеринг (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2017. – 426 с.

ДОДАТКИ

Виробнича програма ресторану на 300 місць **ДОДАТОК**
Таблиця 1.19

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмові страви		
Ліптовський сир	100	160
Ростбіф Жиранді	275	162
Віденський бойшель	280	21
Хліб білий	100	59
Холодні закуски		2029
Рибні делікатеси	50/50/50	168
Копчена річкова форель	150	96
Карпачо з лосося	90/10/30/10/10	104
Свіжі овочі	50/50/50	116

Салат Цезар	30/30/20/30/10/30	188
Салат Астерейх	50/40/20/30/10	124
Салат Штрігель	60/30/60	93
Салат Норик	40/40/40/30	148
Салат Геймвер	50/50/50	104
Салат з свіжих огірків, помідорів Чері і редису	50/50/50	124
М'ясне плато з пікніка Франца Йозефа	50/50/50	160
Сало з грінками з бородінського хліба та часником	80/65/5	76
Язик бургомистра з хріном і гірчицею	100/25/25	72
Асорті солінь	30/30/30/30/30	88
Сирне плато	35/35/35/35/10	208
Ліптовський сир	100	160
Супи		247
Дієтичний суп з куркою, домашньою локшиною, морквою, цибулею, петрушкою	300	35
Рибний суп	300	45
Суп з картоплею та білими грибами та смаженими хвостами тигрових креветок з цибулею	300	41
Суп з баранини	300	40
Австрійський сирний крем-суп	250	51
Картопляний крем-суп з білими грибами, смаженим беконом і трюфельним маслом	250	35
Другі страви		1339
Філе лосося смажене на грилі з рисом та соусом	200/100/50	72
Сібас з горохом, морквою, кольоровою капустою в вершковому-грибному соусі	300/30/30/40	77
Філе форелі запечене з вершковим-часниковим соусом	250/30	77
Дорадо запечене в морській солі	300	92
Тафельшпіц	300	32
Віденський шніцель з телятини з картоплею, огірками і петрушкою	300	17
Мясні зрази по-віденськи (яловичина)	200/20	107
Ростбіф Жирарді	275	162
Сауеркраут в медово-гірчичному соусі	150/70/30	57

Продовження таблиці 1.19

Казки старого Відня	150/100/50/50	12
Тірольська запечена яловичина в вершковому соусі на картопляному дереві	150/150/50	50
Куриця по-віденськи Бакхендель	200/30/15/5	56
Смажена курка Бакхун з тірольською аджикою	250/30	71
Поштовий голуб фельд'єгеря Фрідріха	240	61
Кролик по-каринтійськи	200/70/130	26
Язик по-зальцбурзьки відварений з рисом	150/150	51
Віденський бойшель	280	21
Австрійські шпецлі (макарони) з сирним соусом	150/100/50	56
Нокерльайзерівський омлет	270	61
Гарячі закуски		
Смажений лосось зі шпинатом і вершковим-часниковим соусом	110/40	51

Ковбаски по-тірольськи	50/50/50	31
Курячі крильця в медово-гірчичному соусі	120/30	26
Печінка по-штирійськи з тірольською аджикою	110/40	21
Цибулеві кільця з часниковим соусом	110/40	21
Смажений камамбер з ягідним варенням	100/20	31
Гарніри		361
Смажена картопля решті	150	110
Картопля запечена на вугіллі	150	66
Смажений баклажан	150	60
Спаржа	150	45
Кисла моравська капуста	150	80
Десерти		443
Захер	120/40	43
Естерхазі	130/40	36
Шварцвальд	120/40	48
Штрудель з яблуком, корицею і медом	150/30	56
Штрудель з вишнею і шнапсом	150/50	52
Морозиво	100	112
Фрукти	50/50/50/50/50/50	96
Гарячі напої		309
Чай		
Королівський сніданок - чорний	250	16
Ерл Грей - чорний	250	24
Сенча - зелений	250	17
Китайський зелений чай з жасмином	250	20
Чай з малиною, медом і мелісою	250	24
Цитрусовий чай – апельсин, лимон, гвоздика, кориця	250	20
Суміш зеленого чаю, гібіскуса, лимонної трави, меліси, шипшини, лайма	250	32
Кава		
Kleiner Schwarzer – еспрессо	30	8
Grosser Schwarzer – подвійний еспрессо	60	16
Kleiner Brauner – еспрессо з молоком	30/10	12

Продовження таблиці 1.19

Kaisermelange – у великій чашці змішують яєчний жовток і мед	120/20/10	16
Franziskaner – чорна кава більшою кількістю молока	60/25	8
Nussbraun – кава, колір які нагадує колір горіха	80	20
Fiaker (Einspanner) – чорна кава з гарячим вишневим лікером	70/10	24
Kaffee Maria Theresia – кава Мокко з апельсиновим лікером і вершками	70/15/15	12
Ueberstuerzer Neumann – збиті вершки, облиті гарячою кавою з молоком	90/20/10	12
Кава по-Віденськи	200	12
Кава по-Ірландськи	200	8

Гарячий шоколад	140	8
Холодні напої		670
Соки-фреш	500	226
Боржомі н/газ	500	112
Боржомі	500	136
Кока-кола	500	92
Спрайт	500	104
Борошняні кондитерські вироби		319
Булочки з сухофруктами австрійські	55	52
Хліб білий	50	59
Пиріг з шоколадом і марципаном «Гугельхопф»	75	64
Австрійські тістечка з вершковим сиром	60	44
Віденський шоколадний торт «Захерторте»	70	52
Австрійські шоколадні трюфелі	60	48
Алкогольні напої		288
Аперативи	50	7
Мартіні bianco	50	
Мартіні dry	50	
Кампарі		
Горілка	50	21
Хортиця	50	
Хлібний дар		
Настоянки	50	14
Вишнівка	50	
Абсент Туннель	50	
Кампарі	50	
Бехеровка	50	
Біфітер		
Віскі	50	6

Продовження таблиці 1.19

Джонні Уолкер Red Label	50	
Джонні Уолкер Black Label	50	
Джемісон		
Коньяки та бренді	50	21
Арарат 5*	50	
Закарпатський	50	
Ужгородський	50	
Мартель VS	50	
Мартель VSOP		
Текіла	50	3
Текіла Siera Silver	50	
Текіла Olmeca Blanco	50	
Текіла Olmeca Gold		
Лікери	50	10
Самбука Ітака	50	
Калуа	50	
Малибу		
Вина		93
Gruner Veltliner Bankett (сухе біле)	100	
Gruner Veltliner (сухе біле)	100	
Domane Wachau, "Terrassen" Gelber Muskateller (сухе біле)	100	
Weingut Brundlmayer, Gruner Veltliner Ried "Loiser Berg", 2012 (напівсухе біле)	100	
Domane Wachau, "Terrassen" Gruner Veltliner Federspiel (напівсухе біле)	100	
Neusiedlersee Cuvee (напівсолодке біле)	100	
Domane Wachau, "Terrassen" Beerenauslese, 2013 (солодке біле)	100	
Domane Wachau, "Terrassen" Blauer Zweigelt (сухе червоне)	100	
Weingut Brundlmayer, "Langenloiser Dechant" (сухе червоне)	100	
Weingut Brundlmayer, Pinot Noir Reserve, 2011 (сухе червоне)	100	
Muenzenrieder, "Lieblich" Zweigelt, 2011 (напівсухе червоне)	100	
Batsheva - Kiddush (напівсолодке червоне)	100	
Kracher, TBA №1 Rosenmuskateller "Nouvelle Vague" (солодке червоне)	100	
Ігристі вина	100	72
Winzerhof Familie Hammer, Betrieb (біле)	100	
Weinhof Leidl Putz, Betrieb (біле)	100	
Weinhof zum Biofritzl Friedrich und Hermine Strebl, Gnbr (рожеве)	100	

Продовження таблиці 1.19

Weinkellerei Leth, GmbH (червоне)	100	
Baby (безалкогольне червоне)	100	
Слабоалкогольні напої		41
Варштайнер (розл.)	0,5	
Славутич Премиум (розл.)	0,5	
Туборг Грін (розл.)	0,5	
Корона Екстра	0,5	
Славутич Айс	0,5	
Туборг Блэк	0,5	
Холстен	0,5	
Варштайнер (безалкогольне)	0,5	

ДОДАТОК
Таблиця 1.20

Добова потреба в сировині, продуктах за товарними групами для
ЗРГ при готелі

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг/шт
1	2	3	4
М'ясо, птиця, субпродукти	язик	охолоджений	20,4
	яловичина	охолоджена	75,7
	свинина	охолоджена	11,9
	куряча печінка	охолоджена	2,3
	курячі крильця	охолоджені	3,1
	курка	охолоджена	53,9
	баранина	охолоджена	2,0
	телятина	охолоджена	3,4
	кролик	охолоджений	5,2
	серце теляче	охолоджене	2,1
	легені телячі	охолоджені	2,1
Риба та морепродукти	лосось	охолоджений	29,4
	сьомга	охолоджена	2,3
	сібас	охолоджений	23,1
	креветки	заморожені	10,8
	хвости креветок	заморожені	1,6
	філе форелі	охолоджене	19,3
	дорадо	охолоджена	27,6
М'ясна та рибна гастрономія	лосось	копчений	8,4
	оселедець	слабосолений	8,4
	масляна	слабосолена	8,4
	форель	копчена	14,4
	шинка	копчена	6,2
	курка	копчена	5,2
	ростдіф	копчений	8,0
	буженина	засолене	8,0
	шпек (свинина копчена)	копчений	8,0
	сало	засолене	6,1
	шпик	копчений	4,4
	бекон	в'ялений	1,1
	копчений окорок	копчений	3,2
	ковбаса	вялена	5,6

Продовження таблиці 1.20

Молоко, молочні та жирові продукти	сир Пармезан	охолоджений	14,0
	сир Сулугуні	охолоджений	5,9
	сир Ліптовський	охолоджений	16,0
	сир Камамбер	охолоджений	10,4
	сир Баргадер	охолоджений	7,3
	сир Мааздам	охолоджений	7,3
	вершковий сир	охолоджений	3,1
	масло	охолоджене	2,2
	вершки	охолоджені	7,5
	сметана	охолоджена	3,4
	молоко	охолоджене	7,2
	морозиво	заморожене	11,2
Овочі та зелень	помідори	свіжі	18,5
	огірки	свіжі	12,8
	перець	свіжий	13,3
	картопля	свіжа	53,4
	цибуля	свіжа	6,5
	зелена цибуля	свіжа	1,0
	петрушка	свіжа	1,5
	кріп	свіжий	0,2
	салат	свіжий	10,1
	помідор Чері	свіжий	9,3
	рукола	свіжа	1,0
	печериці	свіжі	18,4
	морква	свіжа	8,7
	шпинат	свіжий	8,0
	редис	свіжий	6,2
	часник	свіжий	2,3
	білі гриби	свіжі	4,8
	кольорова капуста	свіжа	2,3
	горох	свіжий	2,3
	спаржа	свіжа	6,8
	селера	свіжа	0,5
	баклажан	свіжий	9,0

Продовження таблиці 1.20

Фрукти, ягоди, горіхи	лимон	свіжий	1,9
	вишня	свіжа/морожена	2,4
	яблуко	свіже	8,2
	груша	свіжа	4,8
	ананас	свіжий	4,8
	мандарин	свіжий	4,8
	ківі	свіжий	4,8
	персик	свіжий	4,8
	горіхи	запаковані	4,2
	мед	запакований	2,9
	кунжут	запакований	1,0
	локшина	запакована	0,9
	макарони	запаковані	5,6
	борошно	запаковане	3,6
	рис	запакований	5,1
	хрін	консервований	1,8
	гірчиця	консервована	2,4
	помідори Чері	консервовані	2,6
	корнішони	консервовані	2,6
	перець	консервований	2,6
	баклажани	консервовані	2,6
	гриби	консервовані	2,6
	огірок солоний	консервований	1,1
	кисла капуста	консервована	17,2
	абрикосове повидло	консервоване	1,3
	ягідне варення	консервоване	0,6
	перепелині яйця	свіжі	341,8
	Яйця курячі	свіжі	331,0
	Хліб білий	свіжий	31,8
	Хліб чорний	свіжий	32,5

ДОДАТОК
Таблиця 1.25

Розрахунок норм часу на виробництво продукції в гарячому цеху

	Вихід, г	Кількість, порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу. люд.-сек.
1	2	3	4	5
Смажений лосось зі шпинатом і вершково-часниковим соусом	110/40	51	0,8	4896,0
Ковбаски по-тірольськи	50/50/50	31	0,4	1488,0
Печінка по-штирійськи з тірольською аджикою	110/40	21	0,7	1764,0
Курячі крильця в медово-гірчичному соусі	120/30	26	0,6	1872,0
Смажений камамбер з ягідним варенням	100/20	31	0,5	1860,0
Цибулеві кільця з часниковим соусом	110/40	21	0,5	1260,0
Супи				0,0
Дієтичний суп з куркою, домашньою локшиною, морквою, цибулею, петрушкою	300 (50/25/25/15)	35	1,2	5040,0
Суп з баранини	300 (50/75/10/20/10/10)	40	1,4	6720,0
Австрійський сирний крем-суп	250 (10/10/30/20/60/10/5)	51	1,5	9180,0
Рибний суп	300 (55/50/30/10/5)	45	1,3	7020,0
Суп з картоплею та білими грибами та смаженими хвостами тигрових креветок з цибулею	300 (60/40/40/20)	41	1,3	6396,0
Картопляний крем-суп з білими грибами, смаженим беконом і трюфельним маслом	110/90/30/20	35	1,5	6300,0
Другі страви				0,0
Філе лосося смажене на грилі з рисом та соусом	200/100/50	72	1,2	10368,0
Сібас з горохом, морквою, кольоровою капустою в вершково-грибному соусі	300/30/30/40	77	1,1	10164,0
Філе форелі запечене з вершково-часниковим соусом	250/30	77	0,8	7392,0
Дорадо запечене в морській солі	300	92	1	11040,0
Тафельшпіц	200/35/35/30/100/50/50	32	0,6	2304,0
Язик по-зальцбурзьки відварений з рисом	150/150	51	0,8	4896,0

Продовження таблиці 1.25

Віденський шніцель з телятини з картоплею, огірками і петрушкою	200/100/45/5	17	1	2040,0
Мясні зрази по-віденськи (яловичина)	200/20	107	1,1	14124,0
Ростбіф Жирарді	240/20/40/20/5	162	1,2	23328,0
Сауеркраут в медово-гірчичному соусі	150/70/30	57	1,1	7524,0
Кролик по-каринтійськи	200/70/130	26	0,7	2184,0
Казки старого Відня	150/100/50/50	12	1,1	1584,0
Тірольська запечена яловичина в вершковому соусі на картопляному деруні	150/150/50	50	1,3	7800,0
Куриця по-віденськи Бакхендель	200/30/15/5	56	1,4	9408,0
Смажена курка Бакхун з тірольською аджикою	300/30	71	0,9	7668,0
Поштовий голуб фельд'єгеря Фрідріха	380	61	1,4	10248,0
Віденський бойшель	100/100/50/20/5/5	21	1,1	2772,0
Австрійські шпелці (макарони) з сирним соусом	150/100/50	56	1,3	8736,0
Нокерльайзерівський омлет	270	61	0,6	4392,0
Гарніри				0,0
Смажена картопля решті	150	110	1,5	19800,0
Картопля запечена на вугіллі	150	66	1,2	9504,0
Смажений баклажан	150	60	1,3	9360,0
Спаржа	150	45	1,2	6480,0
Кисла моравська капуста	150	80	0,5	4800,0
Чай				0,0
Королівський сніданок - чорний	400	16	0,1	192,0
Ерл Грей - чорний	400	24	0,1	288,0
Сенча - зелений	400	17	0,1	204,0
Китайський зелений чай з жасмином	400	20	0,1	240,0
Чай з малиною, медом і мелісою	400	24	0,2	576,0

Продовження таблиці 1.25

Цитрусовий чай – апельсин, лимон, гвоздика, кориця	400	20	0,1	240,0
Суміш зеленого чаю, гібіскуса, лимонної трави, меліси, шипшини, лайма	400	32	0,2	768,0
Кава	0			0,0
Kleiner Schwarzer – еспрессо	30	8	0,2	192,0
Grosser Schwarzer – подвійний еспрессо	60	16	0,2	384,0
Kleiner Brauner – еспрессо з молоком	30/10	12	0,2	288,0
Kaisermelange – у великій чашці змішують яєчний жовток і мед	150	16	0,2	384,0
Franziskaner – чорна кава з дещо більшою кількістю молока	60/25	8	0,2	192,0
Nussbraun – кава, колір якї нагадує колір горіха	80	20	0,2	480,0
Fiaker (Einspanner) – чорна кава з гарячим вишневим лікером	80	24	0,3	864,0
Кава по-Віденськи	200	12	0,2	288,0
Кава по-Ірландськи	200	8	0,2	192,0
Гарячий шоколад	140	8	0,3	288,0
Разом				257772

ДОДАТОК
Таблиця 1.26

Графік погодинної реалізації ресторану

Години роботи	Кількість порцій	11:00- 12:00	12:00- 13:00	13:00- 14:00	14:00- 15:00	15:00- 16:00	16:00- 17:00	17:00- 18:00	18:00- 19:00	19:00- 20:00	20:00- 21:00	21:00- 22:00	22:00- 23:00
Назва страви													
Кількість споживачів у години роботи		30	60	40	90	80	100	140	180	140	80	60	30
Коефіцієнт перерахунку		0,02912621	0,05825243	0,03883495	0,08737864	0,0776699	0,09708738	0,13592233	0,17475728	0,13592233	0,0776699	0,05825243	0,02912621
Холодні закуски	2029												
Рибні делікатеси	168												
		4,9	9,8	6,5	14,7	13,0	16,3	22,8	29,4	22,8	13,0	9,8	4,9
Копчена річкова форель	96												
		2,8	5,6	3,7	8,4	7,5	9,3	13,0	16,8	13,0	7,5	5,6	2,8
Карпачо з лосося	104												
		3,0	6,1	4,0	9,1	8,1	10,1	14,1	18,2	14,1	8,1	6,1	3,0
Свіжі овочі	116												
		3,4	6,8	4,5	10,1	9,0	11,3	15,8	20,3	15,8	9,0	6,8	3,4
Салат Цезар	188												
		5,5	11,0	7,3	16,4	14,6	18,3	25,6	32,9	25,6	14,6	11,0	5,5
Салат Астерейх	124												
		3,6	7,2	4,8	10,8	9,6	12,0	16,9	21,7	16,9	9,6	7,2	3,6
Салат Штрігель	93												
		2,7	5,4	3,6	8,1	7,2	9,0	12,6	16,3	12,6	7,2	5,4	2,7
Салат Норик	148												
		4,3	8,6	5,7	12,9	11,5	14,4	20,1	25,9	20,1	11,5	8,6	4,3
Салат Геймвер	104												
		3,0	6,1	4,0	9,1	8,1	10,1	14,1	18,2	14,1	8,1	6,1	3,0
Салат з свіжих огірків, помідорів Чері і редису	124												
		3,6	7,2	4,8	10,8	9,6	12,0	16,9	21,7	16,9	9,6	7,2	3,6
М'ясне плато з пікніка Франца Йозефа	160												
		4,7	9,3	6,2	14,0	12,4	15,5	21,7	28,0	21,7	12,4	9,3	4,7
Сало з грінками з бородинського хліба та часником	76												
		2,2	4,4	3,0	6,6	5,9	7,4	10,3	13,3	10,3	5,9	4,4	2,2
Язик бургомістра з хріном і гірчицею	72												
		2,1	4,2	2,8	6,3	5,6	7,0	9,8	12,6	9,8	5,6	4,2	2,1
Асорті солінь	88												
		2,6	5,1	3,4	7,7	6,8	8,5	12,0	15,4	12,0	6,8	5,1	2,6

Продовження таблиці 1.26

Сирне плато	208	6,1	12,1	8,1	18,2	16,2	20,2	28,3	36,3	28,3	16,2	12,1	6,1
Ліптовський сир	160	4,7	9,3	6,2	14,0	12,4	15,5	21,7	28,0	21,7	12,4	9,3	4,7
Смажений лосось зі шпинатом і вершково-часниковим соусом	51	1,5	3,0	2,0	4,5	4,0	5,0	6,9	8,9	6,9	4,0	3,0	1,5
Ковбаски по-тірольськи	31	0,9	1,8	1,2	2,7	2,4	3,0	4,2	5,4	4,2	2,4	1,8	0,9
Курачі крильця в медово-гірничному соусі	26	0,8	1,5	1,0	2,3	2,0	2,5	3,5	4,5	3,5	2,0	1,5	0,8
Печінка по-штирійськи з тірольською аджикою	21	0,6	1,2	0,8	1,8	1,6	2,0	2,9	3,7	2,9	1,6	1,2	0,6
Цибулеві кільця з часниковим соусом	21	0,6	1,2	0,8	1,8	1,6	2,0	2,9	3,7	2,9	1,6	1,2	0,6
Смажений камамбер з ягідним варенням	31	0,9	1,8	1,2	2,7	2,4	3,0	4,2	5,4	4,2	2,4	1,8	0,9
Супи	247	7,2	14,4	9,6	21,6	19,2	24,0	33,6	43,2	33,6	19,2	14,4	7,2
Дієтичний суп з куркою, домашньою локшиною, морквою, цибулею, петрушкою	35	1,0	2,0	1,4	3,1	2,7	3,4	4,8	6,1	4,8	2,7	2,0	1,0
Рибний суп	45	1,3	2,6	1,7	3,9	3,5	4,4	6,1	7,9	6,1	3,5	2,6	1,3
Суп з картоплею та білими грибами та смаженими хвостами тигрових креветок з цибулею	41	1,2	2,4	1,6	3,6	3,2	4,0	5,6	7,2	5,6	3,2	2,4	1,2
Суп з баранини	40	1,2	2,3	1,6	3,5	3,1	3,9	5,4	7,0	5,4	3,1	2,3	1,2
Австрійський сирний крем-суп	51	1,5	3,0	2,0	4,5	4,0	5,0	6,9	8,9	6,9	4,0	3,0	1,5
Картопляний крем-суп з білими грибами, смаженим беконом і трюфельним маслом	35	1,0	2,0	1,4	3,1	2,7	3,4	4,8	6,1	4,8	2,7	2,0	1,0
Другі страви	1339	39,0	78,0	52,0	117,0	104,0	130,0	182,0	234,0	182,0	104,0	78,0	39,0
Філе лосося смажене на грилі з рисом та соусом	72	2,1	4,2	2,8	6,3	5,6	7,0	9,8	12,6	9,8	5,6	4,2	2,1

Продовження таблиці 1.26

Сібас з горохом, морквою, кольоровою капустою в вершково-грибному соусі	77	2,2	4,5	3,0	6,7	6,0	7,5	10,5	13,5	10,5	6,0	4,5	2,2
Філе форелі запечене з вершково-часниковим соусом	77	2,2	4,5	3,0	6,7	6,0	7,5	10,5	13,5	10,5	6,0	4,5	2,2
Дорадо запечене в морській солі	92	2,7	5,4	3,6	8,0	7,1	8,9	12,5	16,1	12,5	7,1	5,4	2,7
Тфельшпіц	32	0,9	1,9	1,2	2,8	2,5	3,1	4,3	5,6	4,3	2,5	1,9	0,9
Віденський шніцель з телятини з картоплею, огірками і петрушкою	17	0,5	1,0	0,7	1,5	1,3	1,7	2,3	3,0	2,3	1,3	1,0	0,5
Мясні зрази по-віденськи (яловичина)	107	3,1	6,2	4,2	9,3	8,3	10,4	14,5	18,7	14,5	8,3	6,2	3,1
Ростбіф Жирарді	162	4,7	9,4	6,3	14,2	12,6	15,7	22,0	28,3	22,0	12,6	9,4	4,7
Сауеркраут в медово-гірчичному соусі	57	1,7	3,3	2,2	5,0	4,4	5,5	7,7	10,0	7,7	4,4	3,3	1,7
Казки старого Відня	12	0,3	0,7	0,5	1,0	0,9	1,2	1,6	2,1	1,6	0,9	0,7	0,3
Тірольська запечена яловичина в вершковому соусі на картопляному деруні	50	1,5	2,9	1,9	4,4	3,9	4,9	6,8	8,7	6,8	3,9	2,9	1,5
Куриця по-віденськи Бакхендель	56	1,6	3,3	2,2	4,9	4,3	5,4	7,6	9,8	7,6	4,3	3,3	1,6
Смажена курка Бакхун з тірольською аджикою	71	2,1	4,1	2,8	6,2	5,5	6,9	9,7	12,4	9,7	5,5	4,1	2,1
Поштовий голуб фельд'єгеря Фрідріха	61	1,8	3,6	2,4	5,3	4,7	5,9	8,3	10,7	8,3	4,7	3,6	1,8
Кролик по-каринтійськи	26	0,8	1,5	1,0	2,3	2,0	2,5	3,5	4,5	3,5	2,0	1,5	0,8
Язик по-зальцбургськи відварений з рисом	51	1,5	3,0	2,0	4,5	4,0	5,0	6,9	8,9	6,9	4,0	3,0	1,5
Віденський бойшель	21	0,6	1,2	0,8	1,8	1,6	2,0	2,9	3,7	2,9	1,6	1,2	0,6
Австрійські шпечлі (макарони) з сирним соусом	56	1,6	3,3	2,2	4,9	4,3	5,4	7,6	9,8	7,6	4,3	3,3	1,6
Нокерльайзерівський омлет	61	1,8	3,6	2,4	5,3	4,7	5,9	8,3	10,7	8,3	4,7	3,6	1,8

Продовження таблиці 1.26

Смажена картопля решті	110	3,2	6,4	4,3	9,6	8,5	10,7	15,0	19,2	15,0	8,5	6,4	3,2
Картопля запечена на вугіллі	66	1,9	3,8	2,6	5,8	5,1	6,4	9,0	11,5	9,0	5,1	3,8	1,9
Смажений баклажан	60	1,7	3,5	2,3	5,2	4,7	5,8	8,2	10,5	8,2	4,7	3,5	1,7
Спаржа	45	1,3	2,6	1,7	3,9	3,5	4,4	6,1	7,9	6,1	3,5	2,6	1,3
Кисла моравська капуста	80	2,3	4,7	3,1	7,0	6,2	7,8	10,9	14,0	10,9	6,2	4,7	2,3
Десерти	443	12, 9	25,8	17, 2	38,7	34,4	43,0	60,2	77,4	60,2	34,4	25,8	12,9
Захер	43	1,3	2,5	1,7	3,8	3,3	4,2	5,8	7,5	5,8	3,3	2,5	1,3
Естерхазі	36	1,0	2,1	1,4	3,1	2,8	3,5	4,9	6,3	4,9	2,8	2,1	1,0
Шварцвальд	48	1,4	2,8	1,9	4,2	3,7	4,7	6,5	8,4	6,5	3,7	2,8	1,4
Штрудель з яблуком, корицею і медом	56	1,6	3,3	2,2	4,9	4,3	5,4	7,6	9,8	7,6	4,3	3,3	1,6
Штрудель з вишнею і шнапсом	52	1,5	3,0	2,0	4,5	4,0	5,0	7,1	9,1	7,1	4,0	3,0	1,5
Морозиво	112	3,3	6,5	4,3	9,8	8,7	10,9	15,2	19,6	15,2	8,7	6,5	3,3
Фрукти	96	2,8	5,6	3,7	8,4	7,5	9,3	13,0	16,8	13,0	7,5	5,6	2,8
Гарячі напої	309	9,0	18,0	12, 0	27,0	24,0	30,0	42,0	54,0	42,0	24,0	18,0	9,0
Чай	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Королівський сніданок - чорний	16	0,5	0,9	0,6	1,4	1,2	1,6	2,2	2,8	2,2	1,2	0,9	0,5
Ерл Грей - чорний	24	0,7	1,4	0,9	2,1	1,9	2,3	3,3	4,2	3,3	1,9	1,4	0,7
Сенча - зелений	17	0,5	1,0	0,7	1,5	1,3	1,7	2,3	3,0	2,3	1,3	1,0	0,5
Китайський зелений чай з жасмином	20	0,6	1,2	0,8	1,7	1,6	1,9	2,7	3,5	2,7	1,6	1,2	0,6
Чай з малиною, медом і мелісою	24	0,7	1,4	0,9	2,1	1,9	2,3	3,3	4,2	3,3	1,9	1,4	0,7

Продовження таблиці 1.26

Цитрусовий чай – апельсин, лимон, гвоздика, кориця	20	0,6	1,2	0,8	1,7	1,6	1,9	2,7	3,5	2,7	1,6	1,2	0,6
Суміш зеленого чаю, гибіскуса, лимонної трави, меліси, шипшини, лайма	32	0,9	1,9	1,2	2,8	2,5	3,1	4,3	5,6	4,3	2,5	1,9	0,9
Кава	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Kleiner Schwarzer – еспрессо	8	0,2	0,5	0,3	0,7	0,6	0,8	1,1	1,4	1,1	0,6	0,5	0,2
Grosser Schwarzer – подвійний еспрессо	16	0,5	0,9	0,6	1,4	1,2	1,6	2,2	2,8	2,2	1,2	0,9	0,5
Kleiner Brauner – еспрессо з молоком	12	0,3	0,7	0,5	1,0	0,9	1,2	1,6	2,1	1,6	0,9	0,7	0,3
Kaisermelange – у великій чашці змішують яєчний жовток і мед	16	0,5	0,9	0,6	1,4	1,2	1,6	2,2	2,8	2,2	1,2	0,9	0,5
Franziskaner – чорна кава з дещо більшою кількістю молока	8	0,2	0,5	0,3	0,7	0,6	0,8	1,1	1,4	1,1	0,6	0,5	0,2
Nussbraun – кава, колір які нагадує колір горіха	20	0,6	1,2	0,8	1,7	1,6	1,9	2,7	3,5	2,7	1,6	1,2	0,6
Fiaker (Einspanner) – чорна кава з гарячим вишневим лікером	24	0,7	1,4	0,9	2,1	1,9	2,3	3,3	4,2	3,3	1,9	1,4	0,7
Kaffee Maria Theresia – кава Мокко з апельсиновим лікером і вершками	12	0,3	0,7	0,5	1,0	0,9	1,2	1,6	2,1	1,6	0,9	0,7	0,3
Ueberstuerzer Neumann – збиті вершки, облиті гарячою кавою з молоком	12	0,3	0,7	0,5	1,0	0,9	1,2	1,6	2,1	1,6	0,9	0,7	0,3
Кава по-Віденськи	12	0,3	0,7	0,5	1,0	0,9	1,2	1,6	2,1	1,6	0,9	0,7	0,3
Кава по-Ірландськи	8	0,2	0,5	0,3	0,7	0,6	0,8	1,1	1,4	1,1	0,6	0,5	0,2
Гарячий шоколад	8	0,2	0,5	0,3	0,7	0,6	0,8	1,1	1,4	1,1	0,6	0,5	0,2

Копія статті